



COMUNE DI BRESSANA BOTTARONE

Procedura aperta, ai sensi dell'art. 71 del d.lgs. 36/2023, per l'affidamento della concessione del servizio di ristorazione collettiva, a ridotto impatto ambientale, destinato agli utenti del Comune di Bressana Bottarone

Allegato 1 al disciplinare

CAPITOLATO DESCRITTIVO e PRESTAZIONALE

CIG B90B6B2812

INDICE

Art. 1 - Principi generali e norme di riferimento.....	6
Art. 2 – Termini e definizioni.....	6
Art. 3 – Obiettivi generali.....	11
Art. 4 – Oggetto e valore della concessione	11
Art. 5 - Disposizioni preliminari riguardanti la concessione	11
Art. 6 – Lingua ufficiale	12
Art. 7– Caratteristiche tecniche e funzionali della cucina del concessionario	12
Art. 8 – Categorie di utenti.....	13
Art. 9 – Ubicazione dei luoghi di consumo dei pasti.....	13
Art. 10 – Dimensione dell’utenza in condizioni ordinarie	13
Art. 11 – Calendario di erogazione del servizio	14
Art. 12 – Ritardato avvio o sospensione dei servizi – Cause di Forza maggiore.....	14
Art. 13 – Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell’esecuzione del servizio	16
Art. 14 – Messa in atto delle soluzioni migliorative offerte in sede di gara	17
Art. 15 – Gestione delle soluzioni migliorative non accolte	17
Art. 16 – Prevenzione dello spreco alimentare secondo le indicazioni previste dai CAM	18
Art. 17 – Recupero delle eccedenze alimentari ai fini di solidarietà sociale	18
Art. 18 - Attività costituenti il servizio	18
Art. 19 – Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti.....	19
Art. 20 – Rilevazione delle presenze e prenotazione dei pasti.....	20
Art. 21 – Stoviglie, tovagliato e materiale a perdere	21
Art. 22 – Specifiche tecniche.....	21
Art. 23 – Criteri Ambientali Minimi (CAM).....	21
Art. 24 – Specifiche tecniche relative alla qualità delle derrate alimentari	22
Art. 25 – Mancata fornitura di derrate prescrittive	22
Art. 26 – Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara	23
Art. 27 – Indicazioni relative alla fornitura di prodotti locali (Km 0) offerti	24
Art. 28 – Variazioni dei fornitori di prodotti locali (Km 0)	24
Art. 29 – Specifiche tecniche relative ai menu	24
Art. 30 – Struttura dei menu.....	25
Art. 31 – Struttura dei menu in caso di uscite didattiche, scioperi o emergenze	25
Art. 32 – Variazione del menù	25

Art. 33 – Menu in occasione di festività e ricorrenze	26
Art. 34 – Diete sanitarie	26
Art. 35 – Diete a carattere etico-religioso	26
Art. 36 – Diete leggere	27
Art. 37 – Quantità degli ingredienti	27
Art. 38 – Mezzi di trasporto	27
Art. 39 – Modalità di trasporto e consegna dei pasti presso i luoghi di consumo	28
Art. 40 – Modalità di confezionamento delle diete per il trasporto	28
Art. 41 – Orari di somministrazione dei pasti	28
Art. 42 – Norme per la somministrazione dei pasti alle utenze scolastiche.....	29
Art. 43 – Tabelle delle quantità in volume e in numero	29
Art. 44 – Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi	30
Art. 45 – Preparazioni gastronomiche refrigerate	30
Art. 46 – Modalità di utilizzo dei condimenti.....	30
Art. 47 – Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche	30
Art. 48 – Norme per una corretta igiene della produzione	31
Art. 49 – Obblighi normativi generali al piano di autocontrollo	31
Art. 50 – Documentazione da fornire all’Amministrazione	31
Art. 51 – Indumenti di lavoro	31
Art. 52 – Igiene personale	32
Art. 53 - Divieto di riciclo.....	32
Art. 54 – Rifiuti e materiali di risulta	32
Art. 55 – Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti	32
Art. 56 – Disinfestazione dei locali di produzione dei pasti	33
Art. 57 – Pulizia delle aree esterne ai locali di produzione dei pasti	33
Art. 58 – Verbale di presa in consegna dei locali e inventario dei beni.....	33
Art. 59 – Tempi e modalità d’installazione delle attrezzature.....	34
Art. 60 – Manutenzioni ordinarie e straordinarie.....	34
Art. 61 – Inventari di riconsegna.....	35
Art. 62 – Disposizioni generali in materia di sicurezza	35
Art. 63 – Misure per la riduzione dei rischi interferenti	36
Art. 64 – Impiego di energia.....	36
Art. 65 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro	36
Art. 66 – Documenti e certificazioni	36

Art. 67 – Documento di valutazione dei rischi.....	37
Art. 68 – Controlli da parte dell’Amministrazione	37
Art. 69 – Preposti al controllo di conformità	37
Art. 70 – Blocco delle derrate	37
Art. 71 – Contestazioni al concessionario.....	38
Art. 72 – Compiti dei componenti la rappresentanza dell’utenza.....	38
Art. 73 – Customer Satisfaction	38
Art. 74 – Penali.....	39
Art. 75 – Penali per violazione degli obblighi di assunzione e altri obblighi.....	42
Art. 76 – Applicazione delle penali	43
Art. 77 – Disposizioni generali relative al personale.....	44
Art. 78 – Contratto di lavoro, clausola sociale e obblighi di cui all’articolo 102 del codice ...	44
Art. 79 – Organico e reintegro del personale mancante	48
Art. 80 – Direttore tecnico del servizio	48
Art. 81 – Supervisione del servizio di ristorazione e delle diete speciali	49
Art. 82 – Personale addetto alla preparazione dei pasti	50
Art. 83 – Personale addetto al trasporto e consegna pasti	50
Art. 84 – Personale addetto alla somministrazione dei pasti	50
Art. 85 – Norme comportamentali del personale.....	50
Art. 86 – Codice di comportamento e “pantouflage”	51
Art. 87 – Corsi di formazione del personale	51
Art. 88 – Oneri a carico del concessionario	51
Art. 89 – Oneri economici a carico dell’Amministrazione	52
Art. 90 – Garanzia definitiva	53
Art. 91 – Responsabilità e copertura assicurativa	53
Art. 92 – Sistema informatico per la gestione del servizio e delle rette.....	55
Art. 93 – Oneri a carico dell’Amministrazione e del concessionario	55
Art. 94 – Prezzo del pasto	56
Art. 95 – Riscossione dei corrispettivi.....	56
Art. 96 – Gestione corrispettivi/insoluti	58
Art. 97 – Gestione banca dati utenti/tariffe	59
Art. 98 – Comunicazioni all’utenza	59
Art. 99 – Pagamenti, modalità di fatturazione	60
Art. 100 – Tracciabilità finanziaria	61

Art. 101 – Trasferimento dei rischi	62
Art. 102 – Equilibrio economico finanziario.....	62
Art. 103 –Procedura di riequilibrio economico finanziario.....	63
Art. 104 - Durata del contratto.....	64
Art. 105 – Modifica del contratto in corso di esecuzione	64
Art. 106– Subappalto	65
Art. 107 – Diffida ad adempiere e risoluzione del contratto	65
Art. 108 – Clausole di risoluzione espresse.....	66
Art. 109 – Recesso.....	68
Art. 110 – Licenze e autorizzazioni.....	68
Art. 111 – Domicilio e recapito del concessionario	69
Art. 112 – Controversie	70
Art. 113 – Disposizioni finali.....	70

Art. 1 - Principi generali e norme di riferimento

1. I documenti di gara sono stati sviluppati in coerenza con le esigenze sociali, la tutela della salute e dell'ambiente, la promozione dello sviluppo – D.lgs. 31 marzo 2023, n. 36 articoli 57, 130 Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale 10 aprile 2013, nonché:

- alla Legge 8 novembre 2013, n. 128;
- alla Legge n. 141/2015;
- alla Legge n. 166/2016;
- al D.L. 10 marzo 2020 (Criteri Minimi Ambientali);
- al D. Lgs. 116/2020;
- alle Linee Guida ANAC n. 2 Direttiva UE 2019/904;
- alle Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione ospedaliera, assistenziale, scolastica del ministero della salute (G.U. 11/11/2021);
- al D. Lgs. 196 del 8 novembre 2021
- Legge n.61 del 17 maggio 2022
- Delibera Anac n. 497 del 29 ottobre 2024

Art. 2 – Termini e definizioni

1. Nell'ambito del presente Capitolato s'intende per:

Stazione appaltante	Centrale appaltante qualificata ai sensi degli artt. 62 e 63 del D.lgs. n. 36/2023
Amministrazione o Amministrazione comunale (in breve anche Concedente)	Il Comune di Bressana Bottarone sottoscrittore del contratto del servizio di ristorazione
Concessionario	L'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio risultato aggiudicatario al termine della procedura
Gara	S'intende la gara da effettuare o effettuata a fronte del Capitolato descrittivo prestazionale e di tutti gli altri documenti prodotti dalla Stazione appaltante i cui contenuti sono stati accettati dal concessionario.

Capitolato descrittivo e prestazionale	Le disposizioni contenute nel presente atto, comprensivo di tutti i suoi allegati nonché dei documenti ivi richiamati, che, unitamente alla relazione tecnica presentata in fase d'offerta e alle migliorie offerte e accettate in sede di aggiudicazione, hanno lo scopo di stabilire le clausole relative al contratto che l'Amministrazione stipulerà con l'operatore economico aggiudicatario
Contratto	Il complesso delle attività e dei prodotti che l'operatore economico è chiamato a compiere e a fornire per onorare il contratto del servizio di ristorazione.
RUP	Responsabile Unico del Progetto è responsabile delle fasi di programmazione, progettazione, affidamento e per l'esecuzione di ciascuna procedura soggetta al codice.
DEC	Direttore dell'esecuzione del contratto si occupa del coordinamento, la direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto.
Parti	S'intendono l'Amministrazione e il concessionario
Servizio di Ristorazione scolastica e sociale	Il servizio di ristorazione destinato agli alunni delle locali scuole e ad altri utenti del Comune di Bressana Bottarone, reso mediante la produzione dei pasti presso la cucina del concessionario, il trasporto presso i luoghi di consumo del pasto e la somministrazione agli utenti. Il servizio di ristorazione sociale è destinato agli utenti con consegna dei pasti a domicilio e ad altri utenti individuati dall'Amministrazione.
Specifiche Tecniche	Insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che il concessionario deve soddisfare per lo svolgimento delle attività che saranno oggetto del contratto
Emergenze	Qualsiasi circostanza imprevista e/o imprevedibile che determini lo scostamento dalle normali condizioni operative del servizio

Verbale di presa in consegna	L'atto con il quale l'Amministrazione nell'ambito del contratto concede al concessionario i locali adibiti al consumo dei pasti, comprese le attrezzature ivi presenti
Inventario	L'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso al concessionario, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna
Menu	La lista delle preparazioni gastronomiche proposte agli utenti
Preparazione gastronomica	La pietanza composta da uno o più alimenti/ingredienti che possono essere consumati attraverso un processo di manipolazione e/o cottura (es. pasta al pomodoro)
Pasto	Le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio
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
Dieta a carattere etico o religioso	Pasto destinato a utenti aderenti a specifiche religioni o culture
Portata	Ciascuna delle diverse preparazioni gastronomiche che si servono in un pasto (es. primi piatti, secondi piatti)
Alimento	un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta)
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
GPP: (Green Public Procurement - Acquisti verdi della Pubblica amministrazione)	Integrazione di considerazioni di carattere ambientale nelle procedure di acquisto della Pubblica Amministrazione; è il mezzo per poter scegliere quei prodotti e servizi che hanno un minore, oppure un ridotto, effetto sulla salute umana e sull'ambiente rispetto ad altri prodotti e servizi utilizzati allo stesso scopo

CAM (Criteri Ambientali Minimi per il servizio ristorazione collettiva e derrate alimentari) ai sensi degli artt. 57 e 130 del D.Lgs n.36/2023	Decreti del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica dove vengono definiti i criteri ambientali minimi da inserire nelle procedure d'acquisto per qualificare un appalto o concessione come verde. I decreti in vigore sono disponibili al link https://gpp.mite.gov.it/CAM-vigenti .
Prodotto locale (chilometro zero)	Derrata alimentare, animale o vegetale, il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene all'interno dei 70 km dalla sede comunale
Filiera corta locale	Lo sviluppo delle filiere corte secondo il regolamento (UE) n. 1305/2013: «una filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori»
Filiera corta nazionale	Prodotti agricoli e alimentari nazionali provenienti da filiera corta: i prodotti la cui filiera produttiva risulti caratterizzata dall'assenza di intermediari commerciali, ovvero composta da un solo intermediario tra il produttore, singolo o associato in diverse forme di aggregazione, e il consumatore finale
Prodotti agricoli e agroalimentari biologici	Come definito dal Regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 30 maggio 2018, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti
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)
Prodotti Agricoli Tradizionali	Alimenti o prodotti trasformati 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
Produzione dei pasti	L'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dal concessionario per la preparazione dei pasti
Trasporto dei pasti	Il trasporto dei pasti dalla cucina presso i punti di erogazione servizio
Locali di consumo dei pasti o refettorio	Ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione
Distribuzione dei pasti	L'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dal concessionario per la somministrazione dei pasti agli utenti
Stoviglie	Piatti, posate, bicchieri, e quanto altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti
Utensileria	Coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti.
Tegameria	Pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura.
Macchine da cucina	Strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia.
Impianti	Attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffreddamento, impianto idrico sanitario ecc.).
Arredi	Complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione.
Rischi interferenti	Tutti i rischi correlati all'affidamento di appalti e concessioni all'interno dell'Azienda o dell'Unità produttiva, evidenziati nel DUVRI

Art. 3 – Obiettivi generali

Il servizio di ristorazione ha come obiettivi quello di assicurare agli utenti un ottimale livello di qualità nutrizionale, e di qualità sensoriale, di garantire i requisiti di food safety (sicurezza igienico- microbiologica) e di food security: apporto di energia e nutrienti adeguato alle esigenze dell'utente, favorire l'inclusione e l'adozione di scelte salutari, riducendo i rischi e le disuguaglianze. Promuovere una corretta educazione alimentare indirizzata alla socialità, all'uguaglianza, all'integrazione, al consumo consapevole e sostenibile. Ridurre lo spreco di cibo.

Art. 4 – Oggetto e valore della concessione

La concessione ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica, destinato alle categorie di utenti più avanti descritte, devono essere prodotti presso la cucina del concessionario ed essere veicolati presso i rispettivi locali di consumo del pasto.

I servizi devono essere erogati dal concessionario a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dalla vigente normativa in materia, dal presente capitolato, dal contratto, dalla relazione tecnica e dalle soluzioni migliorative, se proposte dal concessionario in sede di offerta.

Connessa alla gestione del servizio di ristorazione vi è la fornitura e l'installazione delle attrezzature elencate nell'allegato n. 04 "Specifiche tecniche relative ai beni da fornire". Al termine del contratto i beni forniti dal concessionario resteranno di proprietà della Stazione appaltante.

Altri beni eventualmente offerti dal concessionario in sede di gara o nel corso di esecuzione del contratto, derivanti da sostituzioni e/o integrazioni, a seguito di interventi di manutenzione ai macchinari e alle attrezzature presenti presso i locali messi a disposizione dal concedente, alla scadenza del contratto resteranno di proprietà dell'Amministrazione.

Il valore della Concessione comprensiva dei servizi è stato stimato nel PEF per € 145.404,00 IVA esclusa. La stima ha carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo l'Amministrazione e pertanto non è garantita la realizzazione di alcun volume minimo di affari al Concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio di impresa inerente alla gestione dei servizi in concessione.

Art. 5 - Disposizioni preliminari riguardanti la concessione

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

Tale assunzione implica la perfetta conoscenza di tutte le condizioni locali, ed in generale di tutte le circostanze, di tipo generale e particolare, che possano aver influito sul giudizio del concessionario circa la convenienza di assumere il contratto, in relazione alla prestazione da rendere e ai prezzi offerti.

L'assunzione del contratto implica l'accettazione degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro, di previdenza e assistenza.

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 l'oggetto dell'appalto.

Art. 6 – Lingua ufficiale

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

Qualsiasi tipo di documentazione sottoposta dal concessionario all'Amministrazione 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. 7– Caratteristiche tecniche e funzionali della cucina del concessionario

Il concessionario alla data fissata per l'inizio del servizio deve disporre di una cucina presso la quale produrre i pasti giornalieri indicati nel presente capitolato, in virtù di un titolo di proprietà o di locazione o di comodato o di altro titolo o contratto valido per tutta la durata del contratto (comprese le opzioni di rinnovo o di proroga) e la cui distanza, dalla sede comunale possa essere percorsa in un tempo massimo non superiore a 40 minuti dalla sede comunale, calcolati mediante la mappa <https://www.viamichelin.it/>.

Il concessionario si impegna a mantenere per tutta la durata del contratto la cucina indicata in sede di offerta, fatta salva la possibilità di produrre i pasti presso una cucina che riduca il tempo massimo indicato nel precedente comma. Resta inteso che per poter utilizzare una cucina diversa da quella indicata in sede di offerta occorre il benestare dell'Amministrazione.

Prima dell'aggiudicazione del servizio e in ogni caso prima della stipula del contratto, il RUP e/o il DEC effettueranno le necessarie verifiche presso la cucina al fine di verificare l'idoneità della medesima.

In sede di verifica il RUP e il DEC si riservano di prescrivere eventuali interventi ai quali il concessionario dovrà provvedere entro il tempo che sarà intimato che dovrà rispettare, pena la non aggiudicazione della concessione.

Art. 8 – Categorie di utenti

L'utenza che usufruisce del servizio di ristorazione è composta dagli alunni frequentanti la scuola Primaria e docenti aventi diritto.

Art. 9 – Ubicazione dei luoghi di consumo dei pasti

I pasti prodotti presso la cucina del concessionario devono essere trasportati presso i seguenti locali di consumo del pasto:

Punti di somministrazione	indirizzo
Scuola primaria	Piazza Chiesa, 1

Art. 10 – Dimensione dell'utenza in condizioni ordinarie

La dimensione dell'utenza, secondo i dati dell'anno 2023/24 e la proiezione per il 2025/2026 è quella di seguito indicata:

Tipologia utenza	<i>Numero giorni/anno di erogazione servizio</i>	<i>n. pasti /anno bambini</i>	<i>n. pasti /anno adulti</i>	<i>n. Pasti anno</i>	<i>n. pasti durata contrattual e 3 anni</i>
Alunni e personale scolastico scuola primaria	105	7.875	525	8.400	25.200

Il Numero pasti giornalieri medi erogati suddivisi per categoria di utenti e il seguente:

Categorie di utenti	Media giornaliera	Periodo e frequenza
scolastica		Periodo scolastico, presumibilmente da 15 settembre al 8 giugno secondo il calendario scolastico, nelle giornate di lunedì, martedì, giovedì

Il numero dei pasti è da considerare solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta.

Si precisa inoltre che il concedente non garantisce alcun numero minimo giornaliero di pasti (es. in caso di sciopero o epidemia si può verificare senza alcun preavviso, la sospensione della fornitura dei pasti).

Art. 11 – Calendario di erogazione del servizio

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

La mancata attivazione parziale o totale del servizio per motivi non derivanti dall'Amministrazione non dà diritto al concedente di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

La data di inizio del servizio è fissata all'inizio dell'anno scolastico 2025. Per gli anni successivi il servizio di refezione scolastica coinciderà con il calendario scolastico definito dalle autorità scolastiche ministeriali, riservandosi l'Amministrazione di modificare le date di inizio e/o di termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole.

Il calendario è passibile di modifiche per particolari esigenze non prevedibili in anticipo. L'amministrazione comunicherà tali evenienze con congruo anticipo al fine di evitare eventuali disagi organizzativi.

Art. 12 – Ritardato avvio o sospensione dei servizi – Cause di Forza maggiore

Il ritardato avvio o la sospensione totale o parziale dell'erogazione dei Servizi oggetto dell'appalto possono essere disposti in ragione di circostanze oggettive, imprevedute e imprevedibili, idonee a impedire temporaneamente la corretta esecuzione delle obbligazioni contrattuali relative alla gestione del servizio per il tempo strettamente necessario alla cessazione delle cause che hanno comportato l'interruzione dell'erogazione e alla ripresa della medesima. L'erogazione dei servizi può essere sospesa:

- a) al ricorrere di circostanze straordinarie e sopravvenute impeditive, in via temporanea, dell'utile erogazione dei servizi sotto qualsiasi forma;
- b) per ragioni di necessità e di interesse pubblico, quali tra gli altri il pericolo grave e

imminente di danno alla salute, all'integrità fisica e alla sicurezza;

c) per le cause di Forza Maggiore di cui oltre.

Al verificarsi di uno degli eventi di cui al comma 1, il concessionario che non sia in grado di prestare il/i Servizio/i in tutto o in parte, ne dà immediata comunicazione all'Amministrazione, descrivendo le cause che hanno determinato l'evento, il/i servizio/i che non può/possono essere prestato/i nonché i servizi la cui erogazione subisce delle seppur parziali modifiche di qualsiasi tipo in conseguenza del/degli evento/i. Il concessionario non può sospendere unilateralmente i servizi, salvo i casi di sospensione di cui alla lettera c) e sempre che ricorrano ragioni di sicurezza, necessità e urgenza.

Al ricorrere dei presupposti indicati nei precedenti commi, il Direttore dell'Esecuzione dispone la sospensione dei servizi, ove possibile dando preavviso scritto al Concessionario entro il termine non inferiore a 10 giorni, compilando, se possibile con l'intervento del Concessionario o di un suo legale rappresentante, il verbale di sospensione, con indicazione delle ragioni che hanno determinato l'interruzione delle prestazioni, degli effetti prodotti, dei rimedi e delle cautele da attivare nel più breve tempo possibile per la ripresa della fornitura del/i servizio/i sospeso/i, dei mezzi e strumenti esistenti rimasti nei luoghi di svolgimento delle prestazioni contrattuali. Nel caso in cui il Direttore dell'Esecuzione non coincida con il Responsabile del Progetto, il verbale è trasmesso a mezzo posta certificata a quest'ultimo entro e non oltre 5 giorni dalla data di redazione.

In caso di sospensione legittima, i termini contrattuali sono sospesi e ricominciano a decorrere dalla data del verbale di ripresa del servizio.

La sospensione è disposta per il tempo strettamente necessario. Cessate le cause della sospensione, il Direttore dell'Esecuzione redige il verbale di ripresa della fornitura del/i Servizio/i interessato/i dall'evento indicando, per ciascuno di essi, i nuovi termini contrattuali. Nel caso in cui il Direttore dell'Esecuzione del contratto non coincida con il Responsabile del Procedimento, il verbale è trasmesso a quest'ultimo a mezzo posta certificata entro cinque giorni dalla data della sua redazione.

Per quanto non previsto dal presente articolo, si fa espresso rinvio a quanto previsto nell'art. 121 comma 11 del codice.

Sono cause di Forza Maggiore i seguenti eventi, imprevisi e imprevedibili al momento della sottoscrizione del contratto, idonei a rendere oggettivamente impossibile, in tutto o in parte, in via temporanea o definitiva, l'adempimento delle obbligazioni del contratto:

- a) guerre, guerre civili, conflitti armati, attentati terroristici, sommosse, sabotaggi, atti vandalici, manifestazioni collettive di protesta fatta eccezione per quelli che posti in essere dal personale del Concedente, del Concessionario e/o di terzi affidatari di lavori o servizi oggetto del contratto;
- b) esplosioni nucleari, contaminazioni chimiche, biologiche e/o radioattive;
- c) onde di pressione causate da aeroplani che viaggiano a velocità supersonica;
- d) epidemie, pandemie e contagi;
- e) eventi calamitosi di origine naturale di particolare gravità ed eccezionalità, riconosciuti come disastri o catastrofi dall'Autorità competente.

Al verificarsi di uno dei suddetti eventi, la Parte che non può adempiere ai propri obblighi contrattuali, in quanto la prestazione è divenuta impossibile, anche solo temporaneamente, ne dà immediata comunicazione all'altra Parte, descrivendo le cause che hanno determinato l'evento, gli effetti prodotti, la prevedibile durata, l'elenco degli obblighi contrattuali ai quali non è possibile adempiere e i rimedi che intende adottare. Fermo restando l'obbligo delle Parti di attivarsi per consentire l'immediata ripresa dei Servizi, gli eventi suddetti non configurano cause di imputabilità dell'inadempimento contrattuale.

Qualora l'impossibilità temporanea si protragga per oltre 180 giorni consecutivi, ciascuna Parte può invocare la risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo 1463 del Codice civile.

Le Parti concordano che la Parte che intenderà invocare la risoluzione del contratto ai sensi del comma che precede dovrà comunicarlo a mezzo PEC all'altra.

Art. 13 – Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio

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

Qualora si verifichi una delle situazioni di cui al precedente comma, l'Amministrazione si riserva la facoltà di garantire il servizio in proprio o mediante altre Ditte, addebitandone i relativi costi al concessionario.

La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale del concessionario costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del Contratto qualora il concessionario non riprenda le attività entro il termine intimato dall'Amministrazione contraente mediante diffida tramite PEC. In tale ipotesi restano a carico del concessionario tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del Contratto.

Art. 14 – Messa in atto delle soluzioni migliorative offerte in sede di gara

Il Concessionario entro il tempo massimo indicato nella Relazione Tecnica deve mettere in atto le soluzioni migliorative proposte in sede di offerta, se accolte in toto o in parte dalla Commissione giudicatrice.

Nel caso in cui alcune delle soluzioni proposte dal concessionario, non fossero state accolte dalla Commissione Giudicatrice, il concessionario deve mettere in atto le soluzioni alternative che l'Amministrazione si riserva di richiedere, per un importo pari alle soluzioni offerte dal concessionario e non accolte dalla Commissione giudicatrice.

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

Resta inteso che le soluzioni migliorative proposte non devono generare alcun onere economico per l'Amministrazione.

Art. 15 – Gestione delle soluzioni migliorative non accolte

Nel caso in cui alcune delle soluzioni offerte dal concessionario, non fossero state accolte, in toto o in parte, dalla Commissione, il concessionario deve corrispondere all'Amministrazione l'importo delle soluzioni migliorative non accolte per un importo pari al valore economico delle soluzioni offerte in quanto già ricomprese nel prezzo offerto.

Nel caso in cui il valore di mercato delle soluzioni migliorative (derrate e/o altre soluzioni migliorative) offerte dal concessionario, e non accettate in toto o in parte dalla Commissione giudicatrice non fosse ritenuto equo, l'Amministrazione si riserva di nominare un perito per effettuare la stima del valore di mercato delle migliorie non accolte. Il valore stimato dal perito costituirà l'importo che il concessionario dovrà corrispondere all'Amministrazione. Le spese peritali saranno poste a carico dell'operatore economico.

Nel caso in cui il concessionario non dovesse indicare in tutto o in parte i costi delle soluzioni migliorative (derrate e/o altre soluzioni migliorative) l'Amministrazione nominerà un perito per effettuare la stima del valore economico di ciascuna soluzione migliorativa offerta non quotata. Il costo stimato dal perito costituirà l'importo che l'operatore economico aggiudicatario, dovrà corrispondere all'Amministrazione per le soluzioni migliorative non accolte. Le spese peritali saranno poste a carico dell'operatore economico.

Art. 16 – Prevenzione dello spreco alimentare secondo le indicazioni previste dai CAM

Il concessionario deve analizzare le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono esser fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dall'Amministrazione (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da 7 anni di età.

Deve essere possibile per l'utenza adulta far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con l'Amministrazione

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

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

Art. 17 – Recupero delle eccedenze alimentari ai fini di solidarietà sociale

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

A tal fine, il concessionario si impegna a mettere in atto, su richiesta dell'Amministrazione comunale e nei tempi stabiliti, le attività al fine di consegnare le eccedenze alimentari ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti.

Art. 18 - Attività costituenti il servizio

Le attività costituenti il servizio di ristorazione a titolo esemplificativo e non esaustivo, sono le seguenti:

- a) l'approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio di ristorazione;

- b) la prenotazione dei pasti per la ristorazione scolastica mediante l'utilizzo di strumenti informatici;
- c) la preparazione dei pasti, presso la cucina del concessionario, destinati agli utenti della ristorazione scolastica, in base al numero di presenze giornaliere;
- d) Il confezionamento dei pasti mediante il sistema del legame misto in multirazione e in monoporzione le diete leggere, le diete speciali, le diete a carattere etico religioso e vegetariane e il trasporto presso i locali di consumo dei pasti;
- e) la somministrazione dei pasti agli utenti;
- f) la consegna presso le aule dello spuntino di metà mattina, qualora richiesto;
- g) l'allestimento dei tavoli presso i locali di consumo dei pasti;
- h) lo sgombero, la pulizia e il riordino dei locali di consumo dei pasti, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti;
- i) il lavaggio e la sanificazione dei locali, dei macchinari, delle attrezzature di cucina, delle stoviglie e di tutto quanto utilizzato per la preparazione e confezionamento dei pasti;
- j) la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e dai locali di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;
- k) pulizia e sanificazione dei contenitori per la raccolta dell'umido;
- l) la partecipazione del Direttore Tecnico o suo incaricato alle riunioni della Commissione mensa.

La prestazione prevede inoltre:

- m) L'esecuzione di interventi di manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature, macchinari, degli impianti e arredi presenti presso i locali di consumo dei pasti;
- n) L'esecuzione di interventi di manutenzione ordinaria di tutti i locali concessi in uso al concessionario;
- o) l'integrazione o il reintegro dei contenitori isotermitici per il confezionamento e il trasporto dei pasti;
- p) l'integrazione o il reintegro, delle attrezzature, dello stoviglie dei refettori;
- q) La collaborazione con l'Amministrazione per l'utilizzo delle derrate e dei pasti non distribuiti o in eccesso, da destinare mediante convenzioni a istituzioni No-Profit secondo quanto previsto dalla Legge 166/2016.
- r) I beni reintegrati al termine del contratto restano di proprietà dell'Amministrazione.

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

Scuola primaria e insegnanti aventi diritto

Il servizio da erogare nelle giornate di lunedì martedì e giovedì, salvo diversa organizzazione didattica, prevede la preparazione dei pasti presso la cucina del concessionario, il trasporto; l'assemblaggio e il condimento presso il luogo di consumo.

La somministrazione per le classi prime e seconde della scuola primaria e i docenti dovrà avvenire con servizio al tavolo con l'ausilio di carrelli riscaldati nel locale individuato.

Per gli alunni delle classi terza, quarta e quinta delle scuole primarie, e i docenti aventi diritto, il servizio sarà erogato mediante l'apposita linea self-service.

Al concessionario compete apparecchiare e sparecchiare i tavoli, pulire i locali di competenza del servizio, compresi i servizi igienici e gli spogliatoi. Il lavaggio delle stoviglie sarà a cura del concessionario che, utilizzando idonei contenitori, trasferirà le stoviglie e altre attrezzature di servizio presso le apposite strutture, utilizzando macchinari presenti presso la propria cucina. Giornalmente provvederà alla consegna presso il refettorio delle stoviglie pulite.

Per le giornate in cui sono previste uscite didattiche dovrà essere fornito un cestino freddo, composto come più avanti indicato. Il cestino dovrà essere consegnato in orario, da concordarsi di volta in volta, tale da consentire la puntuale partenza per il luogo di destinazione dell'uscita.

Art. 20 – Rilevazione delle presenze e prenotazione dei pasti

Il concessionario dovrà provvedere, mediante proprio personale, alla rilevazione giornaliera delle presenze di ogni singolo utente e al relativo inserimento a sistema, in modo da addebitare il relativo costo pasto quotidiano in relazione alla tariffa assegnata.

Il concessionario procederà quotidianamente alla raccolta delle prenotazioni dei pasti, mediante proprio personale munito di tablet o altro dispositivo, secondo modalità di accesso alle strutture concordate con l'Amministrazione e con la scuola, al fine di non arrecare disturbo allo svolgimento delle lezioni. Il concessionario provvederà quindi all'inoltro dei dati alla cucina.

Il pasto prenotato potrà essere disdetto entro le ore 10,00, così come entro le ore 10,00 potranno essere inoltrate ulteriori variazioni. Il numero dei pasti disdetti entro le ore 10,00 non dovrà essere conteggiato nel totale dei pasti somministrati.

Il concessionario deve porre particolare attenzione nella procedura di rilevazione delle diete speciali e dei pasti dietetici su ordinazione. A questo scopo il concessionario dovrà predisporre procedure, strumenti e momenti di formazione al proprio personale.

Il concessionario dovrà, altresì, prevedere idonea procedura per la segnalazione di eventuali modifiche alla prenotazione del pasto, per uscite anticipate straordinarie o ingressi posticipati;

tali modifiche dovranno essere inserite a sistema, a cura del concessionario, entro la medesima giornata.

Il concessionario dovrà, altresì, attivare procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione dei pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico, con inserimento dati entro e non oltre le ore 16.00 del giorno stesso.

Art. 21 – Stoviglie, tovagliato e materiale a perdere

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

Per la somministrazione mediante self-service deve essere fornito il vassoio con tovaglietta copri vassoio.

L'utilizzo di coltelli da parte degli alunni della scuola è a discrezione degli insegnanti.

Art. 22 – Specifiche tecniche

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

- Allegato n. 01 Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;
- Allegato n. 02 Specifica tecnica relativa ai menù;
- Allegato n. 03 Specifica tecnica relativa alle tabelle delle grammature degli ingredienti e tabella di riferimento per le variazioni percentuali di peso degli alimenti dopo scongelamento e scarto di lavorazione
- Allegato n. 04 Specifica tecnica relativa ai beni da fornire;
- Allegato n.05 Specifica tecnica relativa alle procedure operative.

Art. 23 – Criteri Ambientali Minimi (CAM)

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

Art. 24 – Specifiche tecniche relative alla qualità delle derrate alimentari

Le derrate alimentari che il concessionario dovrà impiegare per la preparazione dei pasti devono rispettare gli standard minimi previsti dalle *“Specifiche tecniche relative alla qualità delle derrate alimentari”* (Allegato n 01) nonché la qualità delle derrate offerte dal concessionario in fase di gara come *“Soluzioni migliorative alle derrate alimentari”* accettate dalla Commissione giudicatrice.

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

La frequenza di somministrazione dei prodotti locali eventualmente offerti deve essere equamente distribuita nell’arco della durata contrattuale, tranne per quanto riguarda frutta e verdura dovrà rispettare la stagionalità. Il calendario di somministrazione dovrà essere concordato con il DEC incaricato dall’Amministrazione.

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

Si precisa inoltre che nel caso in cui uno o più prodotti previsti per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio del DEC, 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, resta inteso che il concessionario fornirà la scheda tecnica del prodotto prima dell’inserimento in menu.

Per quanto riguarda le derrate per la preparazione delle diete speciali per utenti affetti da allergie o 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. 25 – Mancata fornitura di derrate prescrittive

Nel caso in cui durante l’esecuzione del contratto, una o più derrate prescrittive previste dal presente capitolato non venissero fornite, con riferimento ai CAM, alle specifiche tecniche relative alla qualità delle derrate e alle specifiche tecniche relative alle grammature, esse saranno

momentaneamente sostituite con altre derrate convenzionali presenti nelle specifiche tecniche relative alla qualità delle derrate, al fine di evitare la mancata erogazione del pasto previsto dal menu del giorno.

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

Nel caso in cui la mancata fornitura fosse rilevata dall'Amministrazione o dai soggetti incaricati del servizio di controllo della conformità, e non fosse stata preventivamente comunicata dal concessionario, sarà applicata al valore delle derrate non fornite **una penale pari al 30% del valore dell'intero quantitativo delle derrate non fornite calcolata sul totale dei pasti.**

Il mancato utilizzo di prodotti tipici, convenzionali, biologici, locali (convenzionali e biologici) previsti per la realizzazione del menu giornaliero, a causa di indisponibilità sul mercato dichiarata dal fornitore, è ammessa nell'arco dell'anno per un massimo di dieci volte per ogni prodotto. Superato questo limite verrà applicata una penale pari al 30% del valore economico del prodotto sostituito ovvero non fornito.

Nel caso in cui i motivi per cui non sia stato possibile fornire le derrate siano imputabili a cause di forza maggiore, l'Amministrazione si riserva di non applicare la penale.

Sono considerate cause di Forza Maggiore i seguenti eventi, imprevisi e imprevedibili al momento della sottoscrizione del contratto, idonei a rendere oggettivamente impossibile, in tutto o in parte, in via temporanea o definitiva, l'adempimento delle obbligazioni del contratto:

- a) guerre, guerre civili, conflitti armati, attentati terroristici, sommosse, sabotaggi, atti vandalici, manifestazioni collettive di protesta fatta eccezione per quelli che posti in essere dal personale del Concedente, del Concessionario e/o di terzi affidatari di lavori o servizi oggetto del contratto;
- b) esplosioni nucleari, contaminazioni chimiche, biologiche e/o radioattive;
- c) onde di pressione causate da aeroplani che viaggiano a velocità supersonica;
- d) epidemie, pandemie e contagi;
- e) eventi calamitosi di origine naturale di particolare gravità ed eccezionalità, riconosciuti come disastri o catastrofi dall'Autorità competente.

Art. 26 – Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto uno o più prodotti: tipici, convenzionali, biologici, locali (convenzionali e biologici) offerti dal concorrente in sede di gara, non fossero

fornite nel determinato giorno programmato, esse saranno momentaneamente sostituite con altre derrate equivalenti presenti nella specifica tecnica relativa alla qualità delle derrate, al fine di evitare la mancata erogazione del pasto previsto nel menù del giorno.

In tal caso, il concessionario deve comunicare preventivamente e tempestivamente per iscritto all'Amministrazione 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. Sarà applicata una penale pari al 30% sul prezzo unitario indicato in sede di gara per la quantità di prodotto non fornito.

Per i prodotti non forniti per i quali il concessionario non abbia informato l'Amministrazione, il concessionario corrisponderà all'Amministrazione, a titolo di penale, il 50% sul prezzo unitario indicato in sede di gara per il prodotto non fornito in relazione alla relativa quantità.

Il mancato utilizzo di prodotti tipici, convenzionali, biologici, locali (convenzionali e biologici) previsti per la realizzazione del menu giornaliero, a causa di indisponibilità sul mercato dichiarata dal fornitore, è ammessa nell'arco dell'anno per un massimo di dieci volte per ogni prodotto. Superato questo limite verrà applicata una penale pari al 30% del valore economico del prodotto sostituito ovvero non fornito.

Nel caso in cui i motivi per cui non sia stato possibile fornire le derrate siano imputabili a cause di forza maggiore così come indicate nel precedente articolo e nel contratto, l'Amministrazione si riserva di non applicare la penale.

Art. 27 – Indicazioni relative alla fornitura di prodotti locali (Km 0) offerti

Il concessionario all'inizio del servizio dovrà comunicare al DEC l'elenco e gli indirizzi dei fornitori dei prodotti locali offerti nonché la relativa tipologia di alimento fornito. Il DEC potrà effettuare visite ispettive presso la sede dei fornitori.

Art. 28 – Variazioni dei fornitori di prodotti locali (Km 0)

Le variazioni di uno o più fornitori di prodotti locali offerti, indicati in sede di offerta, devono essere comunicati al DEC prima dell'inizio della fornitura.

Art. 29 – Specifiche tecniche relative ai menu

Le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti proposti giornalmente per ciascuna categoria di utenti, devono corrispondere per tipo e qualità a quelli indicati nelle *"Specifiche tecniche relative ai menù"* (allegato n. 02).

I menù sono articolati su quattro settimane e suddivisi in menù “inverno” e in menu “estate”. Il menù “inverno” inizia indicativamente dal 14/10 e termina il 31/03 mentre il menù “estate” inizia indicativamente dal 01/04 e termina il 13/10. L’edizione grafica dovrà essere esposta a cura del concessionario all’ingresso di ciascun refettorio e trasmessa all’Amministrazione per la pubblicazione on line e per la trasmissione al presidente della Commissione mensa.

Art. 30 – Struttura dei menu

Struttura dei menu per le scuole primarie e il personale scolastico

La struttura del menù giornaliero è composta da:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta fresca di stagione
- acqua minerale in bottiglie da Lt. 1,5 da collocare sui tavoli con un rapporto di una bottiglia ogni 5/6 utenti.

La struttura del menu per gli utenti della refezione scolastica se richiesto dall’Amministrazione, potrà essere costituita con una portata unica da concordare con il DEC.

Art. 31 – Struttura dei menu in caso di uscite didattiche, scioperi o emergenze

L’Amministrazione potrà richiedere al concessionario la fornitura di cestini alimentari per gli utenti della refezione scolastica. Tali forniture potranno essere richieste in caso di uscite didattiche, di scioperi o di emergenze.

La struttura del cestino alimentare è la seguente:

- n. 2 panini (50 gr. cadauno) con farcitura (30 gr.) imbottiti;
- n. 1 succo di frutta 125 cl
- n. 1 frutto
- n. 1 bottiglietta acqua 50 cl
- n. 2 tovaglioli.

Art. 32 – Variazione del menù

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

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

Eventuali variazioni potranno in ogni caso essere effettuate, previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte dell'Amministrazione. Le derrate sostitutive dovranno essere scelte tra quelle contemplate nelle *"Specifica tecnica relativa alle tabelle delle grammature degli ingredienti e tabella di riferimento per le variazioni percentuali di peso degli alimenti dopo scongelamento e scarto di lavorazione"* (Allegato n.03).

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

Art. 33 – Menu in occasione di festività e ricorrenze

Per tutti gli utenti del servizio di ristorazione scolastica, in occasione di festività particolari, saranno forniti menù speciali o preparazioni caratteristiche correlate con la ricorrenza e/o integrazioni del menù esistente, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione, in conformità a quanto contenuto nell'offerta tecnica.

Art. 34 – Diete sanitarie

Il concessionario, su indicazione dell'Amministrazione, deve redigere e preparare diete sanitarie. Le derrate per la preparazione di diete speciali devono essere preparate dal concessionario senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione comunale. La composizione delle diete speciali deve essere il più possibile simile alla composizione del pasto ordinario.

Art. 35 – Diete a carattere etico-religioso

Il concessionario dovrà approntare diete a carattere etico religioso, qualora venga fatta richiesta dagli utenti.

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

Ogni dieta etico-religiosa deve essere personalizzata e contrassegnata con etichetta prestampata con indicato cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e dagli operatori scolastici.

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

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

Art. 36 – Diete leggere

Il concessionario dovrà approntare diete leggere, qualora venga fatta richiesta dal genitore entro le ore 9,30 dello stesso giorno. Il menu della dieta leggera verrà somministrata per tre giorni consecutivi.

Il menù delle diete leggere conserva la medesima struttura del menù normale ed è di norma costituito da riso in bianco, patate lesse, tacchino in bianco, frutta fresca di stagione.

Art. 37 – Quantità degli ingredienti

Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche o gli alimenti sono quelli previsti nelle *“Specifica tecnica relativa alle tabelle delle grammature degli ingredienti e tabella di riferimento per le variazioni percentuali di peso degli alimenti dopo scongelamento e scarto di lavorazione”* (Allegato n.03).

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

Art. 38 – Mezzi di trasporto

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

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

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

Art. 39 – Modalità di trasporto e consegna dei pasti presso i luoghi di consumo

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

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

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

Art. 40 – Modalità di confezionamento delle diete per il trasporto

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

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

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

Art. 41 – Orari di somministrazione dei pasti

La somministrazione dei pasti a cura del concessionario deve essere effettuata nei seguenti intervalli orari:

Scuole primarie	dalle ore 12.10 alle ore 13.10
-----------------	--------------------------------

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

Qualora la distribuzione fosse organizzata su più turni, tra un turno e il successivo il concessionario ha l'obbligo di rigovernare il refettorio e/o l'aula dove gli utenti consumano il pasto.

Art. 42 – Norme per la somministrazione dei pasti alle utenze scolastiche

Il concessionario deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti della scuola per i quali è stata comunicata la prenotazione.

Il concessionario deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature.

Per la somministrazione dei pasti il concessionario deve impiegare un numero idoneo di personale affinché il servizio sia scorrevole e venga svolto nei tempi previsti per la consumazione del pasto. L'Amministrazione, nel caso di rendesse necessario, potrà richiedere l'incremento delle unità lavorative preposte al servizio di somministrazione.

La somministrazione dei pasti nella scuola Primaria, per i bambini delle classi prime e seconde deve essere effettuata con servizio al tavolo e 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.

Per le classi terze quarte e quinte sarà effettuata tramite utilizzo del self-service assistito a cura del personale del concessionario secondo le modalità stabilite dal presente Capitolato e nell'offerta tecnica presentata dal concessionario in sede di gara.

Si precisa che, nel caso in cui non fosse possibile utilizzare le stoviglie riutilizzabili previste, il concessionario deve provvedere alla immediata fornitura di piatti e posate monouso compostabili i cui oneri restano totalmente a carico del concessionario. Il mancato utilizzo delle stoviglie riutilizzabili deve essere preventivamente comunicato all'Amministrazione e debitamente giustificato.

Art. 43 – Tabelle delle quantità in volume e in numero

Per garantire che ad ogni alunno venga somministrata la corretta quantità di cibo, il personale del concessionario preposto alla somministrazione dei pasti, deve uniformarsi alle tabelle di conversione delle grammature previste nell'allegato *"Specifica tecnica relativa alle tabelle delle grammature degli ingredienti e tabella di riferimento per le variazioni percentuali di peso degli alimenti dopo scongelamento e scarto di lavorazione"* (Allegato n.03) dove devono essere indicati i volumi (esempio un mestolo di minestra) e/o il numero (esempio 5 fragole) delle pietanze cotte o crude.

Il personale dovrà fare uso di utensili calibrati.

Art. 44 – Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi

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

Art. 45 – Preparazioni gastronomiche refrigerate

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

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

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura non controllata.

Art. 46 – Modalità di utilizzo dei condimenti

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

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 deve essere aggiunto al momento della somministrazione o, se richiesto dalla Stazione appaltante, deve essere collocato sui tavoli.

Per il personale scolastico, per quanto riguarda i condimenti in contenitori multidose, 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.

Art. 47 – Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

Il concessionario al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari deve prelevare almeno g. 150 di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo. I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.

Detti campioni sono da ritenersi a disposizione dell'Amministrazione e aggiuntivi a eventuali altri "pasto test" richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

Art. 48 – Norme per una corretta igiene della produzione

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

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

Art. 49 – Obblighi normativi generali al piano di autocontrollo

Il concessionario sin dall'inizio delle attività, deve implementare il proprio piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento CEE/Ue n.852/2001 concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari.

Art. 50 – Documentazione da fornire all'Amministrazione

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

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

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

Art. 51 – Indumenti di lavoro

Il concessionario deve fornire a tutto il personale impegnato nella preparazione dei pasti, indumenti da lavoro da indossare durante le ore di servizio oggetto dei contratti esecutivi, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene. Tali indumenti devono riportare in stampa il

nome del concessionario ed essere dotati di cartellino identificativo dell'operatore addetto alla distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia.

Il concessionario è tenuto altresì a mettere a disposizione indumenti e accessori monouso in favore di personale esterno in visita.

Art. 52 – Igiene personale

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

Art. 53 - Divieto di riciclo

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.

Art. 54 – Rifiuti e materiali di risulta

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di produzione e di somministrazione dei pasti devono essere raccolti e smaltiti, a cura e spese del concessionario. Il concessionario ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa in materia di raccolta differenziata, in conformità al D.Lgs. n.4 del 16 gennaio 2008 e D.M. 8 aprile 2008.

Le sostanze grasse dovranno essere trattate conformemente al D.Lgs. n.4/2008 e D.M. 8/2008, classificate come oli e grassi commestibili esausti (rifiuto non pericoloso), cod. CER 200125, raccolte in appositi contenitori e smaltite a norma della citata legge mediante ditta debitamente autorizzata.

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

Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento rifiuti derivanti dalle manutenzioni ordinarie sono a totale carico del concessionario. Pertanto, l'Amministrazione resta completamente sollevata da detti oneri.

Art. 55 – Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

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.

Tutti i prodotti utilizzati, ivi comprese le sostanze biocida, devono essere conformi ai criteri minimi ambientali (CAM) pertinenti.

Art. 56 – Disinfestazione dei locali di produzione dei pasti

Il concessionario deve effettuare presso la propria cucina un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale, prima dell'avvio delle attività richieste dal presente capitolato e poi con la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo.

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, alla disinfestazione contro topi, mosche, vespe, formiche, forbicette, blatte ed altri insetti.

Nei casi di infestazioni acute di specie infestanti il concessionario deve provvedere entro un giorno alla disinfestazione. Ad avvenuta esecuzione dell'intervento, ordinario o urgente che sia, il concessionario deve inviare all'Amministrazione l'attestazione degli interventi eseguiti con indicazioni dei prodotti utilizzati.

Ciascun prodotto utilizzato non dovrà essere classificato come tossico o altamente tossico neppure per la vita acquatica. Contro mosche e 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.)

Art. 57 – Pulizia delle aree esterne ai locali di produzione dei pasti

Il concessionario deve provvedere affinché le aree esterne di pertinenza dei locali ad esso affidati per l'erogazione dei servizi di cui trattasi siano sempre perfettamente pulite e sgombre di materiali di risulta. Deve essere altresì garantita la perfetta pulizia delle vetrature esterne e interne.

Art. 58 – Verbale di presa in consegna dei locali e inventario dei beni

L'Amministrazione previa verifica, in contraddittorio tra le Parti, dell'inventario dei beni presenti presso i locali afferenti al servizio, dà in consegna al concessionario i locali di produzione e consumo del pasto. L'inventario, da aggiornare in contraddittorio tra le Parti, farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Le attrezzature e gli arredi già presenti presso il refettorio sono di proprietà dell'Amministrazione.

Al momento della presa in consegna da parte del concessionario, tutti i locali di produzione e di consumo dei pasti, le macchine, le attrezzature e l'utensileria ivi presenti, 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.

Durante il periodo di gestione, il concessionario si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione dell'Amministrazione.

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 dell'Amministrazione.

Art. 59 – Tempi e modalità d'installazione delle attrezzature

Gli adempimenti previsti nell'allegato n. 04 *"Specifiche tecniche relative ai beni da fornire"* dovranno avvenire prima dell'inizio del servizio al fine di garantire il regolare svolgimento dello stesso.

Art. 60 – Manutenzioni ordinarie e straordinarie

Sono a carico del concessionario le manutenzioni ordinarie presso i locali di consumo dei pasti.

Le manutenzioni ordinarie devono essere effettuate dal concessionario in conformità alla NORMA UNI EN 13306, secondo la quale si definisce come manutenzione *"la combinazione di tutte le azioni tecniche ed amministrative, incluse le azioni di supervisione, volte a mantenere o a riportare un'entità in uno stato in cui possa eseguire la funzione richiesta"*

Si intendono quindi tutte quelle operazioni programmate e non programmabili, ma necessarie, che riguardano opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione di materiali e/o di componentistica anche interna riferite a macchine, strutture, impianti, attrezzature ed arredi.

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

La determinazione del tipo di intervento da effettuare (sostituzione o ripristino del difetto riscontrato) il cui onere è ricompreso a carico del concessionario, scaturisce da una preventiva verifica e da un controllo anche visivo dell'efficienza dei macchinari, delle attrezzature, delle strutture, degli impianti e della loro componentistica, presenti all'interno dei locali presi in consegna dal concessionario.

Art. 61 – Inventari di riconsegna

Alla scadenza del contratto il concessionario dovrà riconsegnare i locali messi a disposizione dall'Amministrazione 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 a quelle eventualmente integrate o sostituite in corso della concessione. Tali beni devono essere consegnati all'Amministrazione 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, in contraddittorio tra le Parti, un verbale di riconsegna.

Qualora si ravvisassero danni arrecati alle strutture, agli impianti, ai macchinari, alle attrezzature e arredi dovuti a 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 dell'Amministrazione al risarcimento degli eventuali maggiori danni riscontrati.

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

Il concessionario, alla scadenza contrattuale, non avrà titolo a esigere alcun indennizzo o buonuscita.

Art. 62 – Disposizioni generali in materia di sicurezza

Il concessionario, entro 30 giorni lavorativi a far data dell'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.

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

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

Art. 63 – Misure per la riduzione dei rischi interferenti

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 *"Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti"*.

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

Art. 64 – Impiego di energia

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

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

Art. 65– Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

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. 66 – Documenti e certificazioni

Il concessionario deve depositare e mantenere copia del presente Capitolato e delle Specifiche tecniche a esso allegate presso i locali ad esso affidati in modo che il personale possa consultarli per rendere conforme il servizio reso.

Il concessionario deve depositare e mantenere copia del Manuale della Qualità presso i locali ad esso affidati costantemente aggiornato; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati dall'Amministrazione che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

Art. 67 – Documento di valutazione dei rischi

Il concessionario dovrà, entro 30 giorni dall'inizio del servizio, redigere il Documento di Valutazione dei Rischi in conformità al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati dall'Amministrazione che ne facciano richiesta.

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

Art. 68 – Controlli da parte dell'Amministrazione

Con riferimento al contratto, l'Amministrazione in conformità alla Delibera Anac n. 497 del 29 ottobre 2024 effettua, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dal concessionario alle prescrizioni contrattuali delle quali il presente capitolato e le specifiche tecniche a esso allegate costituiscono parte integrante e sostanziale.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le parti.

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

Art. 69 – Preposti al controllo di conformità

Con riferimento al Contratto, il controllo di conformità è affidato al Direttore dell'esecuzione del contratto (DEC) ai sensi dell'art. 114 e 116 e dell'allegato II.14 del D. Lgs. n.36/2023, del DM 49/2018, il quale si potrà avvalere di direttori operativi.

Art. 70 – Blocco delle derrate

Il DEC o i direttori operativi possono procedere al blocco di derrate che sono ritenuti potenzialmente non a norma e provvederanno a farle custodire bloccate in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e ad apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

Qualora sussistessero dei dubbi sulla conformità delle derrate nelle diverse fasi del processo produttivo: magazzino, cucina, distribuzione, il DEC può ordinare al concessionario l'esecuzione di analisi presso laboratori accreditati al fine di verificarne la conformità alle norme cogenti e agli

standard contrattuali. Per l'esecuzione delle analisi nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione.

Art. 71 – Contestazioni al concessionario

Il DEC a seguito dei controlli effettuati, notificherà al concessionario eventuali prescrizioni alle quali esso dovrà uniformarsi entro il tempo massimo di otto giorni naturali e consecutivi, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

Il concessionario è obbligato a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dal DEC in relazione alle contestazioni mosse.

Art. 72 – Compiti dei componenti la rappresentanza dell'utenza

Le modalità di controllo da parte delle rappresentanze dell'utenza sono specificate nel regolamento approvato dall'Amministrazione Comunale e verrà consegnato al concessionario all'inizio delle attività contrattuali.

Art. 73 – Customer Satisfaction

Al fine di operare verifiche circa la qualità dei servizi richiesti dal presente Capitolato, deve essere predisposto dal concessionario in accordo con l'Amministrazione e con il DEC un questionario 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.

Il sondaggio deve essere effettuato presso le famiglie con cadenza annuale e deve interessare il 100% dei fruitori del servizio.

Il sondaggio deve essere somministrato anche agli utenti diretti del servizio, da un responsabile individuato dal concessionario in presenza dell'insegnante, secondo la periodicità indicata nell'offerta tecnica. Il sondaggio dovrà prevedere un campione di utenti almeno del 50%.

Nel caso in cui si rilevino delle non conformità, il concessionario ha l'obbligo di mettere in atto le necessarie misure correttive al fine di eliminare la/le non conformità rilevate nell'ambito del contratto. Nel caso in cui ciò non avvenisse o avvenisse in ritardo rispetto ai termini prefissati, saranno applicate le penali previste.

Art. 74 – Penali

Ove a seguito dei controlli di conformità si riscontrino inadempienze del concessionario nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate 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.

Sono pertanto definiti 4 livelli di gravità delle inadempienze, sulla base dell'entità economica dell'inadempienza e del rischio per la sicurezza della salute degli utenti.

Le penalità minime che l'Amministrazione si riserva di applicare 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 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), ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo locale di consumo;
8	Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente;
9	Per ogni ritardo di oltre quindici minuti nella consegna dei pasti all'Amministrazione nel caso di solo servizio di trasporto pasti;
10	Per ogni giorno di ritardo nella presentazione delle documentazioni o informazioni richieste
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 l'Amministrazione
14	Per ogni derrata non conforme alle <i>"Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari"</i> rinvenuta nel magazzino
15	Per ogni verifica chimico-fisica o ispettiva non conforme a quanto previsto dalle <i>"Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari"</i>
16	Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle <i>Specifica tecnica relativa alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti e alla percentuale di scarto e sfridi di lavorazione</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 non conformi ai CAM
20	Per ogni caso di non conformità dei prodotti alimentari non conformi ai CAM
21	Per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti
22	Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata
23	Per ogni giorno di ritardo nella consegna e/o reintegro di attrezzature rispetto ai tempi indicati nell'offerta tecnica.
3° livello	Euro 750,00
24	Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi
25	Per ogni caso di mancato rispetto delle <i>"Buone Norme di Produzione"</i> (GMP)
26	Per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati

	dall'Amministrazione della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP.
27	Ogniqualevolta venga negato l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato
28	Mancata fornitura di prodotti prescrittivi. Sarà applicata la penale prevista dall'art. 25 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. 26 del presente capitolato
30	Per ogni violazione al divieto di riciclo
31	Per ogni caso di non conformità di tipo igienico presso il centro cottura e gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti o i refettori, 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 dieta sanitaria o a carattere religioso o etico, non correttamente preparata o non personalizzata o non somministrata al corretto destinatario
34	Per ogni rilevazione di corpi estranei nei pasti anche derivante da responsabilità del fornitore e non direttamente dalla preparazione
35	Ogniqualevolta, a seguito di controlli effettuati presso la cucina, dovessero riscontrarsi derrate non conformi ai parametri previsti per le derrate alimentari biologiche
36	Per mancata esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria dei locali cucina e refettori, dei macchinari, attrezzature e arredi
37	Per ogni non conformità, derivante dalla customer satisfaction, non risolta nei termini temporali stabiliti.

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

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

Nel caso in cui le violazioni non risultassero più sanabili mediante l'applicazione delle penalità, ovvero al ripetersi di 10 infrazioni del IV° livello nel corso dello stesso anno scolastico, l'Amministrazione si riserva di rescindere il contratto, fatto salvo il risarcimento del maggior danno.

Art. 75 – Penali per violazione degli obblighi di assunzione e altri obblighi

In caso di mancato o parziale invio della documentazione richiesta all'articolo 78 "Contratto di lavoro, clausola sociale e obblighi di cui all'articolo 102 del codice" del presente capitolato *(nell'ipotesi in cui il concessionario sia un operatore economico che ha un numero di dipendenti pari o superiore a 15 e inferiore a 50 ai sensi dell'art. 1, comma 3, dell'Allegato II.3 al Codice)*, il concessionario sarà tenuto a corrispondere, ai sensi dell'art. 1, comma 6 dell'Allegato II.3 al Codice una penale pari a euro 5.000.

Il mancato adempimento dell'invio della documentazione richiesta entro 30 giorni dall'applicazione della penale comporta l'applicazione di una ulteriore penale del medesimo importo ogni trenta giorni di ritardo fino ad avvenuto adempimento e comunque, a parziale deroga di quanto previsto dall'articolo relativo alle penali, per un importo complessivo non superiore al 20% del valore del contratto.

In caso di mancato o parziale invio della documentazione richiesta all'articolo richiesta all'articolo 78 del presente capitolato *(nell'ipotesi di operatori economici che occupano un numero pari o superiore a quindici dipendenti)* ai sensi dell'art. 1, comma 3 dell'Allegato II-3 al Codice *(ovvero la certificazione e relazione disabili)* il concessionario sarà tenuto a corrispondere, ai sensi dell'art. 1, comma 6 dell'Allegato II.3 al Codice, una penale pari a euro 5.000. Il mancato adempimento dell'invio della documentazione richiesta entro 30 giorni dall'applicazione della penale comporta l'applicazione di una ulteriore penale del medesimo importo ogni trenta giorni di ritardo fino ad avvenuto adempimento e comunque, a parziale deroga di quanto previsto sopra e nel contratto, per un importo complessivo non superiore al 20% del valore del contratto.

In caso di mancato o parziale invio della documentazione richiesta all'articolo 78 del presente capitolato (ovvero la riserva di una quota pari al 30% a occupazione giovanile e femminile in caso di nuove assunzioni per esecuzione del contratto) il concessionario sarà tenuto a corrispondere, ai sensi dell'art. 1, comma 6 dell'Allegato II.3 al Codice, una penale pari a euro 5.000. Il mancato adempimento dell'invio della documentazione richiesta entro 30 giorni dall'applicazione della penale comporta l'applicazione di una ulteriore penale del medesimo importo ogni trenta giorni di ritardo fino ad avvenuto adempimento e comunque, a parziale deroga di quanto previsto

sopra e nel contratto in merito alle penali per un importo complessivo non superiore al 20% del valore del contratto.

In caso di mancato o parziale invio di quanto richiesto richiesta all'articolo 78 del presente capitolato *(ovvero la riserva di una quota pari al 30% all'occupazione di persone svantaggiate in caso di nuove assunzioni per l'esecuzione del contratto)* nel termine ivi indicato, il concessionario sarà tenuto a corrispondere, una penale pari a euro 5.000. Il mancato adempimento dell'invio della documentazione richiesta entro 30 giorni dall'applicazione della penale comporta l'applicazione di una ulteriore penale del medesimo importo ogni trenta giorni di ritardo fino ad avvenuto adempimento e comunque, a parziale deroga di quanto previsto sopra e dal contratto sul valore complessivo della penale per un importo complessivo non superiore al 20% del valore del contratto. Ove, comunque, dalla documentazione prodotta risulti che il concessionario non ha rispettato la quota di assunzione giovanile/femminile e dei disabili e non ne abbia dato adeguata motivazione dell'inadempimento, l'Amministrazione si riserva di adottare i provvedimenti che riterrà più opportuni nonché di segnalare l'inadempimento alle Autorità Competenti.

Art. 76 – Applicazione delle penali

La conformità della resa dei servizi da parte del concessionario rispetto alle previsioni del capitolato è verificata a cura ed onere dell'Amministrazione o da soggetti da questa incaricati.

Qualora venissero riscontrate non conformità:

- a) Il personale dell'Amministrazione preposto alle attività di verifica e controllo o il DEC provvederà a comunicare al concessionario la non conformità riscontrata;
- b) L'Amministrazione 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:

- a) l'Amministrazione farà pervenire al concessionario, a mezzo PEC le non conformità rilevate dagli organi di controllo dell'Amministrazione e/o dai suoi incaricati e le eventuali azioni correttive e/o preventive;
- b) il concessionario potrà contro dedurre a quanto contestato entro il termine di 8 giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della segnalazione a mezzo PEC;

- c) se entro la suddetta data il concessionario non provvederà alle suddette controdeduzioni ovvero le controdeduzioni non siano ritenute giustificative dell'accaduto, l'Amministrazione applicherà le penali previste al precedente articolo dandone comunicazione scritta al concessionario a mezzo PEC.

L'Amministrazione adotterà inoltre gli eventuali provvedimenti sanzionatori sulla base:

- a) delle controdeduzioni espresse dal concessionario;
- b) della gravità dell'accaduto;
- c) del reiterarsi dell'accaduto.

Le penalità di cui sopra sono comminate mediante nota di addebito a valere sui pagamenti più immediati.

L'applicazione delle penali non esclude qualsiasi altra azione legale che l'Amministrazione intenda eventualmente intraprendere a propria tutela.

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.

Art. 77 – Disposizioni generali relative al personale

Il concessionario deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dall'Amministrazione.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.

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

Art. 78 – Contratto di lavoro, clausola sociale e obblighi di cui all'articolo 102 del codice

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, del turismo e commercio fatto salvo quanto previsto dall'articolo 11 del D.Lgs 36/2023 (Codice appalti), deve essere legato da regolare contratto con il concessionario e quindi indicato nel libro paga del concessionario medesimo. In caso di

subappalto dei servizi accessori, il concessionario deve verificare che il personale addetto abbia un regolare rapporto di lavoro con il subappaltatore.

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

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

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

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

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

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 personale previste nel nuovo contratto, il Concessionario ha l'obbligo di assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente nonché di dar corso agli eventuali obblighi previsti dai vigenti contratti collettivi di lavoro di categoria in relazione all'assunzione di personale del gestore uscente, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

Nell'ipotesi in cui il concessionario sia un operatore economico che ha un numero di dipendenti pari o superiore a 15 e inferiore a 50 ai sensi dell'art. 1, comma 3, dell'Allegato II.3 al Codice

(*Vincolo che non ci sarà se non ricorre l'ipotesi*) il concessionario è tenuto a consegnare all'Amministrazione (nel caso di RTI o Consorzi aggiungere: in relazione a ciascuna impresa e/o consorziata che occupa un numero pari o superiore a quindici dipendenti e che non rientra nella classificazione di cui all'art. 46 comma 1, del d.lgs. n. 198/2006), una relazione di genere sulla situazione del personale maschile e femminile in ognuna delle professioni e in relazione allo stato di assunzioni, della formazione, della promozione professionale, dei livelli, dei passaggi di categoria o di qualifica, di altri fenomeni di mobilità, dell'intervento della Cassa integrazione guadagni, dei licenziamenti, dei prepensionamenti e pensionamenti, della retribuzione effettivamente corrisposta. La suddetta relazione dovrà essere tramessa, altresì, alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità.

La relazione di cui sopra, corredata dall'attestazione dell'avvenuta trasmissione della stessa alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità, dovrà essere consegnata all'Amministrazione, entro 6 mesi dalla stipula del contratto. La violazione del suddetto obbligo determina, ai sensi dell'art. 1, comma 6 dell'Allegato II.3 al Codice, l'applicazione della penale di cui al precedente articolo 75 "Penali per violazione degli obblighi di assunzione e altri obblighi", nonché l'impossibilità di partecipare per un periodo di dodici mesi a ulteriori procedure di affidamento afferenti agli investimenti pubblici.

Nell'ipotesi di operatori economici che occupano un numero pari o superiore a quindici dipendenti (*vincolo che non ci sarà se l'ipotesi non ricorre*) ai sensi dell'art. 1, comma 3 dell'Allegato II.3 al Codice, il concessionario è tenuto a consegnare all'Amministrazione (nel caso di RTI o Consorzi: in relazione a ciascuna impresa e/o consorziata che occupa un numero pari o superiore a quindici dipendenti) una relazione che chiarisca l'avvenuto assolvimento degli obblighi sui disabili di cui alla medesima legge n. 68/1999. A tal fine la Relazione dovrà contenere almeno quanto segue:

- dichiarazione sull'assolvimento degli obblighi ex art 17 della L n. 68/1999, con precisazione delle modalità di adempimento; tale dichiarazione dovrà essere resa anche dalle imprese che, pur avendo un numero di dipendenti pari a superiore a 15, non rientrano negli obblighi imposti dalla legge in quanto il numero dipendenti computabili nella quota ivi prevista risulta inferiore a 15, specificando per ciascun dipendente escluso dal computo, la tipologia di contratto e i criteri di computo utilizzati ai sensi dell'art. 4 della L. n. 68/1999; nel caso di aziende con almeno 15 dipendenti, costituenti base di computo ai sensi della

sopracitata legge, in alternativa a quanto sopra, può essere prodotto il prospetto informativo sui disabili inviato al competente Ufficio del Lavoro;

- dichiarazione sull'assenza o presenza di eventuali sanzioni e provvedimenti disposti a carico delle imprese nel triennio antecedente la data di scadenza di presentazione delle offerte.

La relazione dovrà essere trasmessa anche alle rappresentanze sindacali aziendali.

La documentazione di cui sopra, corredata dall'attestazione dell'avvenuta trasmissione della relazione alle rappresentanze sindacali aziendali, dovrà essere consegnata all'Amministrazione entro 6 mesi dalla stipula del contratto. La violazione di tale obbligo comporta l'applicazione delle penali di cui al precedente articolo 75 "Penali per violazione degli obblighi di assunzione e altri obblighi".

Nell'ipotesi in cui il concessionario, o in caso di rti/consorzi, un'impresa, ricada nelle fattispecie di cui ai precedenti commi la/le relazione/i di cui al/ai precedente/i comma/i sarà/anno pubblicata/e sul profilo del Comune di Bressana Bottarone, nella sezione "Amministrazione trasparente", ai sensi dell'art. 28, comma 2 del Codice e dell'art. 1, comma 9 dell'Allegato II.3. Il Comune procederà anche con gli ulteriori adempimenti di cui al citato articolo 1, comma 9.

Il concessionario ha l'obbligo di assicurare una quota pari ad almeno il 30% per cento delle assunzioni necessarie per l'esecuzione della concessione o per la realizzazione di attività ad esso connesse o strumentali, destinata all'occupazione giovanile e del 30% all'occupazione femminile, come previsto dell'art. 1, comma 4, dell'Allegato II.3 e come meglio disciplinato dalle Linee Guida volte a favorire la pari opportunità di genere e generazionali, nonché l'inclusione lavorativa delle persone con disabilità nei contratti pubblici finanziati con le risorse del PNRR e del PNC, come da Decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri Dipartimento per le Pari Opportunità, pubblicato in data 30/12/2021. In caso di violazione del suddetto obbligo, verranno applicate le penali di cui al relativo articolo. A tal fine il concessionario dovrà produrre, 6 mesi prima della scadenza del contratto, apposita dichiarazione, con l'eventuale documentazione a supporto, contenente le informazioni relative alle eventuali assunzioni effettuate durante il periodo di vigenza del contratto con indicazione del numero di persone assunte e relativa indicazione di età e genere o le eventuali motivazioni che non hanno reso possibile l'adempimento dei suddetti impegni così come assunti.

Il concessionario ha altresì l'obbligo di assicurare all'occupazione di persone svantaggiate o molto svantaggiate come definite dall'art. 4 della legge 381/1991 e dal decreto Ministero del Lavoro del 17 ottobre 2017, una quota pari al 30 % per cento delle assunzioni necessarie per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività a esso connesse o strumentali. A tal fine, il concessionario pena l'applicazione della penale di cui oltre, è tenuto, 6 mesi prima della

scadenza del contratto, a inviare all'Amministrazione una dichiarazione, con l'eventuale documentazione a supporto, contenente le informazioni relative alle eventuali assunzioni effettuate durante il periodo di vigenza del contratto con indicazione del numero di persone svantaggiate o molto svantaggiate o le eventuali motivazioni che non hanno reso possibile l'adempimento dei suddetti impegni così come assunti.

In caso di violazione del suddetto obbligo, verranno applicate le penali di cui all'articolo 75 "Penali per violazione degli obblighi di assunzione e altri obblighi".

Art. 79– Organico e reintegro del personale mancante

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

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

Il concessionario, nel caso in cui il personale dichiarato in sede di offerta dovesse risultare insufficiente, è obbligato a integrare il proprio personale senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione e rispettando quanto previsto dall'articolo 75 del presente atto.

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

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

Art. 80 – Direttore tecnico del servizio

Il concessionario deve nominare un Direttore Tecnico del Servizio, a cui affidare la direzione complessiva dei servizi.

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

Il Direttore Tecnico del Servizio deve essere in possesso di diploma di laurea magistrale in Tecnologie Alimentari, iscritto all'Ordine dei Tecnologi Alimentari e avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

Il Direttore Tecnico del Servizio, con obbligo di reperibilità senza soluzione di continuità, provvederà a garantire il buon andamento dei servizi oggetto dei contratti esecutivi e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato e garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile con il responsabile nominato dall'Amministrazione.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore 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 al DEC, entro 6 ore, il nominativo della persona incaricata.

Art. 81 – Supervisione del servizio di ristorazione e delle diete speciali

La preparazione delle diete speciali, su prescrizione medica, deve avvenire mediante la supervisione di una dietista in possesso di Laurea triennale in Dietistica – afferente alla Facoltà di Medicina e Chirurgia – abilitante all'esercizio della professione e Iscrizione all'Albo Dietisti istituito all'interno dell'Ordine dei Tecnici sanitari di radiologia medica e delle professioni sanitarie tecniche, della riabilitazione e della prevenzione (legge 3/2018).

La preparazione delle diete speciali, su prescrizione medica, può avvenire anche mediante la supervisione di un Biologo nutrizionista in possesso di Laurea secondo livello (laurea magistrale o laurea vecchio ordinamento) e iscrizione Albo Biologi Sez A con superamento esame di stato o di un dietologo in possesso di laurea e iscrizione all'albo o di un nutrizionista.

La Dietista o altro professionista abilitato deve avere esperienza, almeno quinquennale, nella mansione richiesta per servizi analoghi.

La dietista o il Biologo nutrizionista è responsabile di tutte le attività collegate alla preparazione e alla somministrazione delle diete speciali e 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 e 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;
- addestrare il personale dedicato alla preparazione e distribuzione delle diete speciali.

La dietista o il Biologo nutrizionista oltre che per la supervisione delle diete speciali, deve essere adibita anche alla supervisione del servizio di ristorazione, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche.

Art. 82 – Personale addetto alla preparazione dei pasti

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

Art. 83 – Personale addetto al trasporto e consegna pasti

Il concessionario per l'effettuazione del servizio di trasporto e consegna dei pasti deve impiegare personale e automezzi tali da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva e ordinata esecuzione del servizio stesso.

Art. 84 – Personale addetto alla somministrazione dei pasti

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 e ordinata esecuzione del servizio stesso.

Il rapporto addetti/utenti per la scuola primaria deve essere almeno di 1/40, conforme a quanto previsto nel progetto tecnico presentato in fase di gara dal concessionario.

Art. 85 – Norme comportamentali del personale

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- a) tenere un comportamento discreto, decoroso e irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- b) osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dall'Amministrazione;
- c) non trattenersi con i dipendenti dell'Amministrazione durante le ore lavorative se non per motivi attinenti al servizio;

- d) mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività dell'Amministrazione o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi.

L'Amministrazione potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti del concessionario che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

Art. 86 – Codice di comportamento e “pantouflage”

Ai sensi del combinato disposto dell'art. 2, c. 3, del D.P.R. n. 62/2013 “Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art. 54 del D.Lgs. 30/03/01 n. 165” e del Codice di comportamento dei Dipendenti del Comune di Bressana Bottarone approvato con deliberazione di Giunta Comunale n. 36 del 13/12/2013 allegato al Disciplinare di gara, il concessionario e, per suo tramite, i suoi dipendenti e/o collaboratori a qualsiasi titolo, si impegnano, pena la risoluzione del contratto, al rispetto degli obblighi di condotta previsti dal sopraccitato codice per quanto compatibili.

Il concessionario, ai sensi dell'art. 53, comma 16 ter, del Decreto Legislativo n. 165/2001, sottoscrivendo il contratto, attesta di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver conferito incarichi a ex dipendenti che abbiano esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle Pubbliche Amministrazioni nei propri confronti per il triennio successivo alla cessazione del relativo rapporto di lavoro.

Art. 87 – Corsi di formazione del personale

Fatti salvi i corsi di formazione obbligatori, il concessionario dovrà organizzare un corso entro 30 giorni dall'inizio del servizio per tutto il personale della durata di almeno 2 ore in conformità alle linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo emanate dal Ministero della salute.

Art. 88 – Oneri a carico del concessionario

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

In particolare, a titolo esemplificativo e non esaustivo, il concessionario dovrà farsi carico delle seguenti spese per:

- la fornitura e sistemazione di beni previsti dall'allegato n. 04

Resta inteso che i beni forniti dal concessionario, anche a seguito di sostituzioni e integrazioni, alla fine del contratto, rimarranno di proprietà dell'Amministrazione.

- le manutenzioni ordinarie dei refettori;

- la stipulazione del contratto. Il concessionario è tenuto al pagamento di tutte le spese contrattuali dovute secondo le leggi in vigore (imposta di bollo, diritti fissi di scritturazione, diritti di segreteria ed eventuali imposte di registro), senza alcuna esclusione od eccezione.
- Il reintegro, in corso della durata contrattuale, di stoviglie e vassoi e altri accessori
- gli adempimenti previsti dal comma n. 461 della legge n. 244 del 24.12.2007 (redazione e pubblicizzazione di una “Carta della qualità dei servizi” e monitoraggio permanente del rispetto di quanto in essa stabilito; realizzazione di un piano puntuale e specifico di comunicazione con le famiglie in merito al servizio erogato). La carta dei servizi in cui deve essere indicato almeno quanto segue:
 - a) la presentazione dei servizi offerti con esplicitazione delle finalità, dell’organizzazione, delle modalità di funzionamento;
 - b) il sistema di valutazione della soddisfazione degli utenti. Tale intervento deve essere effettuato almeno a cadenza annuale e i risultati vanno comunicati al Concedente;
 - c) gli standard relativi alla qualità dei servizi erogati;
 - d) le modalità di informazione/comunicazione all’utenza;
 - e) le modalità di presentazione dei reclami.

Il Concessionario, dopo aver ricevuto parere favorevole da parte dell’Amministrazione sul testo della carta dei servizi, procede a darne la massima pubblicità anche mediante pubblicazione sul portale del concessionario. Copia della carta dei servizi dovrà depositata in visione nell’immobile nel quale si svolgerà il servizio.

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

Il concessionario si impegna espressamente a manlevare e tenere indenne l’Amministrazione da tutte le conseguenze derivanti dall’eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche e di sicurezza vigenti.

Art. 89 – Oneri economici a carico dell’Amministrazione

L’Amministrazione si farà carico degli oneri relativi alle utenze energetiche (energia elettrica, gas, acqua), delle manutenzioni straordinarie e della tassa rifiuti presso i locali di consumo dei pasti.

Art. 90 – Garanzia definitiva

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. 117 del D.Lgs. 36/2023.

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 da parte dell'Amministrazione.

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 del servizio;
- risoluzione contrattuale.

Ogni qualvolta l'Amministrazione si rivalga sulla garanzia, per qualsiasi motivo, il concessionario è tenuto a reintegrare la somma del deposito entro dieci giorni.

Tale deposito resterà vincolato sino a gestione ultimata e, comunque, sino a quando non sarà stata definita ogni eventuale eccezione o controversia con il concessionario. Nel caso in cui il contratto venisse dichiarato risolto per colpa dell'aggiudicatario, questo incorrerà nell'automatica perdita della garanzia che verrà incamerata dall'Amministrazione.

La mancata costituzione della suddetta garanzia determina la decadenza dell'aggiudicazione.

Art. 91 – Responsabilità e copertura assicurativa

Il concessionario nell'esecuzione del contratto assume in proprio ogni responsabilità per qualsiasi danno causato a persone o beni, tanto del concessionario stesso quanto dell'Amministrazione e/o di terzi, in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze relative all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto e ad esso riferibili, anche se eseguite da parte di terzi.

In particolare, il Concessionario è responsabile di tutte le attività a suo carico derivanti dal contratto e in particolare:

- a) dell'esatto, corretto e puntuale adempimento delle obbligazioni contrattuali e della corretta esecuzione della Concessione, restando espressamente inteso che le norme e le prescrizioni contenute e richiamate nel capitolato, nel contratto e relativi allegati sono state da esso esaminate e riconosciute idonee ad assicurare il corretto adempimento;
- b) dei danni o pregiudizi di qualsiasi natura causati dalle sue attività a terzi, al Concedente, ai dipendenti e consulenti del Concedente, anche per fatto doloso o colposo del proprio personale,

dei suoi collaboratori, dei suoi ausiliari in genere e di chiunque egli si avvalga, per la gestione dei Servizi;

c) dell'obbligo di tenere indenne e manlevare il Concedente da ogni pretesa di terzi, derivante dal mancato o non corretto adempimento degli obblighi contrattuali per cause riconducibili al Concessionario;

d) di qualunque danno causato a persone e a cose in conseguenza della gestione del servizio oggetto della concessione;

e) dell'integrazione degli atti contrattuali a seguito dell'entrata in vigore di normative vincolanti ovvero di norme integrative dei requisiti necessari per l'esecuzione del contratto.

È obbligo del concessionario stipulare apposita polizza assicurativa.

Il concessionario al momento della stipula del contratto deve presentare una polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che l'Amministrazione 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.

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

La polizza RCT dovrà essere prestata sino alla concorrenza dei massimali di seguito indicati:

- € 5.000.000,00 (cinque milioni/00) per sinistro
- € 1.000.000,00 (un milione/00) per persona
- € 1.000.000,00 (un milione/00) per danni a cose o animali.

La polizza RCO dovrà essere prestata sino alla concorrenza dei massimali di seguito indicati:

- € 5.000.000,00 (cinque milioni/00) per sinistro
- € 1.000.000,00 (un milione/00) per persona

I massimali devono essere rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita e avranno validità per tutta la durata contrattuale.

Copia delle polizze di competenza dovrà essere consegnata all'Amministrazione 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. 92 – Sistema informatico per la gestione del servizio e delle rette

Il concessionario è tenuto a fornire gratuitamente un sistema informatico di gestione presenze, sia in versione desktop che integrato in una app (applicazione software) mobile.

Il sistema deve permettere l'iscrizione al servizio, la registrazione di prenotazioni e presenze giornaliere, la segnalazione di assenze entro un orario prestabilito, come precedentemente indicato, la richiesta di diete in bianco temporanee e la gestione dei pagamenti attraverso diversi metodi.

L'applicazione deve consentire di monitorare in tempo reale il credito residuo e lo storico delle presenze, inviando notifiche automatiche in caso di credito insufficiente e generando report periodici per l'Amministrazione sull'andamento del servizio anche per la verifica dei pagamenti relativi ai benefici tariffari a carico dell'Amministrazione riconosciuti all'utenza.

Dovrà essere prevista la possibilità per l'utenza di conoscere la situazione del credito residuo o di credito esaurito sul codice, tramite collegamento via internet, protetto da login e password rilasciati dalla Concessionaria. Tale sistema deve essere accessibile anche grazie ad un link presente sul sito del comune di Bressana Bottarone.

Il sistema dovrà essere conforme al GDPR e alle normative sull'accessibilità.

Il concessionario garantirà la formazione al personale comunale e assistenza agli utenti.

Al termine del contratto, il concessionario dovrà trasferire all'Amministrazione il database completo in formato compatibile con i sistemi informatici comunali e, in caso di malfunzionamento, garantire modalità alternative di prenotazione concordate preventivamente.

Nel corso di esecuzione del contratto l'Amministrazione e il concessionario potranno concordare modifiche migliorative al sistema informatico di gestione di presenze e pagamenti, compreso il collegamento al registro di classe elettronico.

Art. 93 – Oneri a carico dell'Amministrazione e del concessionario

L'Amministrazione gestisce gli aspetti amministrativi del servizio di refezione scolastica nei confronti dell'utenza limitatamente all'iscrizione degli utenti al servizio e alla trasmissione dei dati al concessionario.

Il concessionario gestisce tutti gli altri aspetti amministrativi del servizio di refezione scolastica nei confronti dell'utenza (rilevazione presenze, prenotazione e addebito dei pasti alunni, docenti e altri utenti ammessi al servizio) attraverso il sistema del prepagato, mediante utilizzo del sistema informatico esistente, del quale dovrà acquistare apposite licenze d'uso, e dell'hardware necessario al funzionamento del sistema (POS per la gestione degli incassi).

Al fine di agevolare gli utenti, già utilizzatori del sistema informativo in essere, il concessionario dovrà utilizzare il sistema informatico esistente, facendosi carico per tutta la durata della contratto dei relativi canoni di manutenzione e assistenza, anche telefonica (canoni di utilizzo in ASP, hosting data base e backup dei dati, manutenzioni hardware e software, eventuali upgrade e licenze aggiuntive assistenza ed helpdesk telefonico, spostamento/installazione pos ed eventuale formazione presso i punti di ricarica convenzionati, sms all'utenza, etc.), comprese le spese necessarie per l'eventuale gestione separata di portafogli riguardante altri servizi per i quali dovesse venir attivato il sistema del "prepagato".

Il Concessionario dovrà predisporre un'adeguata formazione all'utilizzo del software a tutto il personale coinvolto nella gestione.

L'hardware e il software idonei alla gestione e alla trasmissione dei dati dovranno essere forniti a spese del concessionario e posizionati a cura e spese dello stesso presso la cucina, o altro luogo individuato dal concessionario.

Il sistema dovrà permettere all'Amministrazione:

- a) la visione/stampa del numero dei pasti distinta per tipologie di utenze, quotidianamente
- b) i dati consuntivi e il corrispettivo riscosso, per ogni periodo di fatturazione, che evidenzia: il numero di utenti appartenenti a ciascuna fascia di reddito e il numero di pasti erogati
- c) la visione/stampa della situazione di ogni codice (in particolare dovrà essere previsto idoneo sistema di segnalazione dei codici in situazione negativa)
- d) la gestione integrale degli addebiti relativi ad altri eventuali servizi.

Art. 94 – Prezzo del pasto

Il prezzo unitario del pasto sarà quello risultato dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'Amministrazione e dal concessionario a seguito dell'aggiudicazione ad esso favorevole.

Nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati dall'Amministrazione, per quanto di sua competenza, 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.

Art. 95 – Riscossione dei corrispettivi

Al Concessionario è attribuito il diritto di gestire e sfruttare economicamente il servizio di ristorazione, incassando il corrispettivo del servizio direttamente dall'utenza. Il Concessionario

riscuoterà i corrispettivi relativi ai pasti erogati direttamente dai soggetti beneficiari del servizio e ne assicura la gestione e la rendicontazione all'Amministrazione Comunale al fine del monitoraggio periodico in capo al Concessionario. Solo per gli alunni con Tariffe Agevolate, l'Amministrazione corrisponderà al concessionario, per le attività previste a carico di quest'ultimo, ove svolte correttamente e nei tempi stabiliti, a titolo di compensazione dell'obbligo gravante sul concessionario di applicare agli utenti del servizio le tariffe agevolate e amministrate dall'Amministrazione, un contributo pubblico sul singolo pasto, pari alla differenza tra il prezzo unitario del pasto offerto in sede di gara e la tariffa agevolata approvata dall'Amministrazione e riscossa direttamente dai soggetti beneficiari del servizio.

La forma di gestione della riscossione dei corrispettivi prevede un sistema di codici a ricarica.

I codici ricaricabili da utilizzare per il servizio dovranno essere predisposti, da parte del concessionario, entro l'inizio dell'anno scolastico al fine di poterne illustrare agli utenti il funzionamento e la gestione, nonché di consentirne la consegna alle famiglie.

Nel mese di settembre e comunque prima dell'inizio di ogni anno scolastico, il concessionario provvederà, sulla base delle indicazioni dell'Amministrazione, all'aggiornamento della banca dati utenti.

Il concessionario potrà confermare gli stessi punti di ricarica già presenti sui territori o sceglierne di nuovi, o gestirli in proprio, ma uniformemente distribuiti sul territorio e che dovranno rappresentare una comodità per gli utenti in termini di orari.

Il concessionario dovrà provvedere alla sottoscrizione di opportuni contratti/convenzioni di servizio con i punti di ricarica, i cui eventuali costi saranno totalmente a suo carico. Si precisa che i punti di ricarica selezionati, utilizzando lo stesso supporto informatico (POS), dovranno poter incassare per conto del comune di Bressana Bottarone, i corrispettivi relativi al servizio mensa svolto e per gli eventuali altri servizi che potranno essere attivati; l'Amministrazione provvederà a regolarizzare la relativa situazione tramite contratti di servizio aggiuntivi.

Il credito acquistato dall'utenza deve essere trasmesso giornalmente al sistema centrale tramite modem e linea telefonica e concorre ad aggiornare algebricamente il saldo individuale; tale saldo sarà decrementato giornalmente all'atto della rilevazione della presenza dell'alunno in mensa.

Sarà possibile cancellare una prenotazione entro le ore 10.00 senza che nulla venga addebitato all'utente. Dopo tale termine è possibile restituire il costo del pasto all'utente che non abbia usufruito del servizio, solo dietro autorizzazione dell'Amministrazione, e in questo caso il pasto sarà integralmente a carico dell'Amministrazione stessa.

Mensilmente il concessionario provvederà a comunicare all'Amministrazione il numero di pasti addebitati all'utenza, suddivisi per tipo di utenza, sede di fornitura e fascia tariffaria.

L'amministrazione provvederà a liquidare la sola integrazione al prezzo pieno del pasto per i soli pasti effettivamente addebitati, più quelli per cui si sono effettuati accrediti giustificati.

Nel caso in cui l'utenza effettui contestazioni sui pasti addebitati in mesi precedenti e già fatturati dal concessionario si potrà procedere allo storno del pasto (e del relativo addebito) solo a fronte di autorizzazione da parte dell'Amministrazione, e in tal caso la stessa si farà carico del costo del pasto.

Nel caso in cui la contestazione derivi da un errore di rilevazione della presenza, fermo restando l'accredito all'utente, nulla sarà dovuto al concessionario da parte dell'Amministrazione.

Il concessionario dovrà provvedere alla gestione dei reclami e/o delle segnalazioni da parte dell'utenza connessi al servizio di ristorazione scolastica e, a tal fine, dovrà comunicare all'Amministrazione, prima dell'inizio del servizio, il soggetto incaricato alla gestione degli stessi, nonché i recapiti telefonici o indirizzi di posta elettronica a cui le famiglie potranno rivolgersi.

Art. 96 – Gestione corrispettivi/insoluti

In caso di mancata ricarica del codice, il sistema dovrà comunque permettere la fornitura del pasto all'utente.

Con l'atto di concessione del servizio, l'Amministrazione trasferisce al concessionario le prerogative proprie della pubblica amministrazione in materia di riscossione coattiva delle somme dovute dagli utenti morosi.

A tale fine spetta al concessionario la rilevazione nominativa degli utenti morosi e la relativa escussione per via ingiuntiva, per il recupero delle somme dovute, senza pregiudizio alcuno per l'Amministrazione concedente.

Il concessionario è tenuto ad effettuare almeno n. 2 (due) solleciti scritti all'utente insolvente, con le modalità che ritiene più opportune ma sempre nel rispetto della privacy e delle norme vigenti in materia.

Decorso inutilmente il tempo relativo ai solleciti, il concessionario trasmetterà tutta la documentazione all'Amministrazione comunale, che valuterà nel termine di giorni trenta l'eventuale riconoscimento di situazioni sociali per le quali determinerà in che misura farsi carico.

Le insolvenze, che l'Amministrazione comunale non riconoscerà come onere sociale proprio, saranno rimosse coattivamente dal concessionario che dovrà comunicare preventivamente alla famiglia l'eventuale sospensione dal servizio dell'alunno con la conseguente impossibilità di frequenza nella fascia oraria dedicata alla refezione.

Per l'amministrazione comunale dovrà essere possibile, in qualsiasi momento, prendere visione di tutta la documentazione, anche cartacea, predisposta al riguardo. È richiesto inoltre che di

qualsiasi comunicazione e/o contatto con l'utenza sia data informazione all'Amministrazione comunale, al fine di monitorare il rapporto con l'utenza.

Art. 97 – Gestione banca dati utenti/tariffe

L'Amministrazione comunale, all'inizio della concessione, trasmetterà al concessionario il database contenente l'anagrafica degli utenti.

Entro l'inizio dell'anno scolastico trasmetterà l'elenco degli utenti a cui verrà attribuita una tariffa differenziata e successivamente comunicherà ogni variazione relativa agli iscritti al servizio (nuove iscrizioni, cambio residenza, tariffe agevolate).

I dati dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio in oggetto, non potranno essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti, come previsto dalle vigenti leggi sulla privacy.

Sarà cura del concessionario provvedere alla modifica delle tariffe dopo l'approvazione delle stesse da parte del Comune, annualmente o in ogni caso qualora si rendesse necessario.

In caso di decadenza della concessione o di sua scadenza naturale, la/le banca/banche dati dovrà/dovranno essere trasmessa/e al Comune che ne detiene la proprietà.

Alla scadenza della concessione il concessionario dovrà trasferire, ove acquistate, e senza alcun onere aggiuntivo, le licenze d'uso del software all'Amministrazione comunale.

Il concessionario dovrà gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.L. 30/06/2003 n.196, convertito con modifiche dalla L. 26 febbraio 2004, n. 45, così come modificato e integrato con particolare attenzione ai dati sensibili quali dati sanitari, etico-religiosi, amministrativi e di pagamento.

Art. 98 – Comunicazioni all'utenza

Il concessionario dovrà provvedere, facendosene totalmente carico:

- a) alla trasmissione all'utenza di periodici estratti-conto (almeno trimestrali) riportanti la situazione delle presenze e dei pagamenti/ricariche effettuati nel corso dell'anno scolastico; tale comunicazione dovrà essere trasmessa, in ogni caso, alla chiusura di ogni anno scolastico;
- b) alla comunicazione/avviso all'utenza, tramite messaggio SMS su un telefono cellulare indicato e autorizzato preventivamente da parte della famiglia, generato automaticamente dal sistema, quando il credito residuo risulti inferiore a una soglia decisa dall'Amministrazione;

- c) alla comunicazione all'utenza delle informazioni relative al servizio che si rendessero necessarie nel corso dell'anno scolastico (es. entrata in vigore del menù estivo/invernale, modifiche al menu, somministrazione menù speciali, ecc.)

Art. 99 – Pagamenti, modalità di fatturazione

I pagamenti delle somme di competenza dell'Amministrazione relative agli alunni con Tariffe Agevolate saranno effettuati dall'Amministrazione in favore del concessionario a mezzo bonifico bancario. Il pagamento delle fatture, che dovranno essere complete delle note riportanti i dati dei pasti giornalmente somministrati, è subordinato:

- a) all'acquisizione dell'attestazione di regolare esecuzione delle prestazioni;
- b) all'acquisizione DURC regolare;
- c) all'indicazione in calce alla fattura dell'oggetto dell'affidamento: del Codice di Identificazione della Gara (CIG), del conto corrente dedicato alla tracciabilità dei flussi finanziari, del Codice Univoco Ufficio di cui all'art. 3, comma 1 del D.M. n. 55/2013 che sarà tempestivamente comunicato all'aggiudicatario, del numero e data della determinazione dirigenziale di aggiudicazione del servizio. Il termine per il pagamento delle fatture è fissato in giorni 30 naturali e consecutivi dalla data di accettazione della fattura che deve essere trasmessa attraverso la piattaforma on-line - Sistema di Interscambio - in forma elettronica secondo il "Formato della fattura elettronica" del Decreto Ministeriale n.55 del 3/4/2013, applicando ai fini IVA la procedura di Split Payment.

Il termine di pagamento si intende rispettato con l'emissione del mandato di pagamento. Nel caso di inadempienza contributiva risultante dal DURC relativo a personale dipendente del concessionario, impiegato nell'esecuzione del contratto, l'Amministrazione trattiene l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi. Il saggio degli interessi moratori formerà oggetto di accordo fra le parti in modo da definirlo nella misura pari all'interesse legale vigente (art. 1248 del Codice civile). In caso di mancato raggiungimento dell'accordo, si darà applicazione all'art. 5 del citato D.Lgs n. 231/2002.

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

A seguito della contestazione di cui sopra, l'impresa, entro un termine di 5 giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della contestazione stessa, dovrà formalizzare controdeduzioni sulle

quali l'Amministrazione si impegna ad assumere definitive determinazioni entro i successivi 5 giorni.

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

Art. 100 – Tracciabilità finanziaria

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136, e s.m.i., il concessionario si obbliga a 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 dell'Amministrazione, per iscritto e nei termini prescritti, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

Il concessionario si obbliga, inoltre, a 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.

Il concessionario si obbliga altresì a 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 dell'Amministrazione, la documentazione comprovante il rispetto degli obblighi di cui al periodo precedente.

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 l'Amministrazione 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.

Il mancato rispetto degli adempimenti individuati dalla presente clausola contrattuale comporta, ai sensi della L.136/2010, la nullità assoluta del contratto.

Art. 101 – Trasferimento dei rischi

La presente concessione prevede il trasferimento in capo al concessionario del rischio operativo come definito dall'art. 177 del Codice, nonché di tutti i rischi inerenti alla gestione del servizio individuati nella "Matrice dei rischi", allegata al contratto quale parte sostanziale e integrante.

In particolare, rimangono in capo al concessionario tutti i rischi connessi al verificarsi di eventi eccezionali e non prevedibili e non imputabili alle parti. Non rilevano rischi connessi a cattiva gestione, a inadempimenti contrattuali dell'operatore economico o a cause di forza maggiore.

Art. 102 – Equilibrio economico finanziario

Le parti si danno reciprocamente atto che ai sensi dell'articolo 177, comma 5 del Codice la concessione cui il presente atto è riferito, garantisce la conservazione dell'equilibrio economico-finanziario, intendendosi per tale la contemporanea presenza delle condizioni di convenienza economica e sostenibilità finanziaria. Le parti danno atto che, così come risulta dal Piano Economico Finanziario che sarà allegato al contratto, l'Equilibrio Economico Finanziario è garantito quando i ricavi attesi dalla Concessione sono in grado di coprire i costi operativi e i costi di investimento, di remunerare e rimborsare il capitale di debito e di remunerare il capitale di rischio.

Costituiscono i presupposti e le condizioni di base dell'Equilibrio Economico-Finanziario della Concessione quelle indicate nel PEF, cui si fa espresso rinvio.

Le Parti convengono che ai sensi dell'articolo 177, comma 2, terzo periodo, del Codice, ai fini della valutazione del rischio operativo, l'Equilibrio Economico-Finanziario degli investimenti e della connessa gestione è dato dal rispetto delle condizioni di Equilibrio Economico-Finanziario, in base al valore che sarà indicato in sede di stipula del contratto, derivante dal piano economico e finanziario presentato dal concessionario in sede di gara.

Nel caso in cui gli eventi di disequilibrio determino una variazione pari ad almeno il 5% dell'indicatore di equilibrio di cui sopra, si verificherà l'alterazione dell'equilibrio economico finanziario.

A tal fine le parti dispongono che: (i) per eventi di disequilibrio si intendono gli eventi sopravvenuti, straordinari e imprevedibili, non imputabili al Concessionario ai sensi dell'art. 192 del Codice ed elencati nel contratto, che diano luogo alla variazione di almeno uno degli Indicatori di Equilibrio come indicati nel presente articolo; (ii) per alterazione dell'equilibrio economico finanziario si intende la variazione dei presupposti e/o delle condizioni di equilibrio del contratto che, al verificarsi di uno o più eventi di disequilibrio, dia luogo ad una modifica del

valore attuale netto dei flussi di cassa operativi; (iii) per equilibrio economico finanziario si indica l'equilibrio economico finanziario degli investimenti e della gestione delle opere ai sensi e per gli effetti dell'art. 192, del Codice, determinato sulla base dei presupposti e delle condizioni di base del Piano Economico Finanziario, come aggiornato a seguito di procedura di revisione ai sensi dell'articolo seguente del presente atto, e rappresentato dai valori degli Indicatori di Equilibrio esposti nel Piano Economico Finanziario; (iv) per indicatore di Equilibrio il Valore Attuale Netto così come indicato nel presente atto o se diverso quello indicato nel contratto a seguito dell'aggiudicazione; (v) per riequilibrio si indica la procedura di revisione del Piano Economico Finanziario prevista dal successivo articolo (103) del presente atto e nel contratto al verificarsi di uno o più eventi di disequilibrio previsti nel contratto.

Art. 103 –Procedura di riequilibrio economico finanziario

Conformemente all'art. 192 del Codice, qualora si verifichino gli eventi di disequilibrio indicati nel contratto che determinino l'alterazione dell'equilibrio economico finanziario le parti avviano la procedura di riequilibrio indicata nei commi seguenti, finalizzata a determinare il ripristino dell'indicatore di equilibrio economico finanziario, nei limiti di quanto necessario alla sola neutralizzazione degli effetti derivanti da uno o più degli eventi che hanno dato luogo alla revisione. La revisione deve, in ogni caso, garantire la permanenza dei rischi in capo al Concessionario così come definita nella matrice dei rischi.

Perché un evento costituisca presupposto per il riequilibrio del PEF è necessaria la ricorrenza di tutte le condizioni previste dall'articolo 192 del Codice e dunque integri gli estremi degli eventi di disequilibrio (straordinarietà, imprevedibilità e non imputabilità al Concessionario) e rientri in una delle fattispecie indicate nel contratto e comporti l'alterazione dell'equilibrio economico finanziario (incidano in modo significativo sull'equilibrio economico-finanziario e cioè comportino la variazione dell'indicatore di equilibrio nella misura prevista dall'articolo 102 del presente atto nonché nella diversa misura indicata nel contratto derivante dal PEF a seguito dell'aggiudicazione).

Al verificarsi di un evento indicato nel contratto e che, ai sensi dell'art. 192 del Codice comma 2 del presente articolo, costituisca presupposto per una variazione al Piano Economico Finanziario, la parte che intende proporre detta variazione ne dà comunicazione scritta all'altra parte, indicando i presupposti generativi della variazione e producendo la seguente documentazione dimostrativa:

- a) Piano Economico Finanziario in disequilibrio, in formato editabile;

- b) Piano Economico Finanziario revisionato, in formato editabile;
- c) Relazione esplicativa del Piano Economico Finanziario revisionato, che illustri le cause e i presupposti che hanno indotto alla richiesta di revisione e i maggiori oneri da esso derivanti;
- d) dimostrazione, resa attraverso documenti probanti, in ordine:
 - 1) alla circostanza che l'evento addotto radichi uno o più dei presupposti previsti dall'articolo 192 del Codice;
 - 2) alla circostanza che ricorrano tutti gli altri presupposti previsti in tale norma;
 - 3) alla misura dell'incidenza prodotta su uno o più degli elementi costitutivi del PEF, calcolata attraverso idonee computazioni;
 - 4) alla misura di incidenza sul valore attuale netto così come indicata nell'articolo 102;

Schema di atto aggiuntivo per il recepimento nel contratto di quanto previsto nel Piano Economico Finanziario revisionato;

Alla ricezione della comunicazione e della documentazione di cui al comma precedente la parte ricevente dovrà entro trenta giorni dal ricevimento della già menzionata comunicazione di attivazione della procedura di equilibrio, dare avvio alla relativa istruttoria.

Nei limiti in cui ciò non sia vietato da norme imperative, il prolungamento della durata della Concessione può concorrere alla formazione del nuovo equilibrio.

Art. 104 - Durata del contratto

Il contratto avrà la durata di tre anni consecutivi a decorrere dalla data di effettivo inizio del servizio di ristorazione ovvero dal 01/09/2026 al 30/06/2029 con eventuale proroga di altri tre anni scolastici fino al 30/06/2032.

L'Amministrazione, 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.

Art. 105 – Modifica del contratto in corso di esecuzione

Il contratto può essere modificato attraverso la stipula di atti aggiuntivi, in assenza di una nuova procedura di aggiudicazione, nei casi previsti dall'articolo 189 del Codice.

Le prestazioni conseguenti alle modifiche contrattuali di cui al comma 1 sono eseguite previa approvazione da parte dell'Amministrazione e della relativa variante, in conformità a quanto previsto dall'Allegato al Codice II.14. L'eventuale determinazione dei nuovi prezzi avviene ai sensi dell'articolo 35 di detto Allegato.

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.

Qualora il verificarsi delle condizioni che legittimino l'approvazione di varianti integri gli estremi degli eventi di disequilibrio che determinino l'alterazione dell'equilibrio economico finanziario verrà avviata la procedura di cui all'articolo 103 "Procedura di riequilibrio economico finanziario" del presente atto.

Art. 106– Subappalto

Il subappalto è regolamentato secondo il disposto dell'art.119 e 188 del Dlgs n.36/2023.

Il concessionario è obbligato a trasmettere all'Amministrazione, 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.

Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità.

Art. 107 – Diffida ad adempiere e risoluzione del contratto

Nel caso di difformità delle prestazioni oggetto del contratto rispetto a quanto richiesto, l'Amministrazione 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.

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.

La risoluzione comporta altresì il risarcimento da parte del concessionario dei maggiori danni subiti dall'Amministrazione.

Art. 108 – Clausole di risoluzione espresse

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

- a) mancata copertura dei rischi durante tutta la vigenza del relativo Contratto;
- b) mancata reintegrazione della garanzia prestata per il contratto di cui all'art. 103 eventualmente escussa entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione;
- c) applicazione di penali oltre la misura massima stabilita all'articolo di riferimento;
- d) nell'ipotesi di non veridicità delle dichiarazioni rese dal concessionario ai sensi del D.p.r. n. 445/00, fatto salvo quanto previsto dall'art. 72, del medesimo D.P.R. 445/2000;
- e) nell'ipotesi di irrogazione di sanzioni interdittive o misure cautelari di cui al D. Lgs. n. 231/01, che impediscano al concessionario di contrattare con le Pubbliche Amministrazioni;
- f) in tutti i casi di risoluzione previsti nel Contratto.

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

L'Amministrazione può risolvere il Contratto senza bisogno di assegnare alcun termine per l'adempimento, ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., nonché ai sensi dell'art.1360 cod. civ., previa dichiarazione da comunicarsi al concessionario tramite PEC, nei seguenti casi:

- a) qualora nei confronti del concessionario sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, fatto salvo quanto previsto dall'art. 95 del D. Lgs. n. 159/2011, o nel caso in cui gli accertamenti antimafia presso la Prefettura competente risultino positivi oppure sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'articolo 94 del D. Lgs. n. 36/2023;
- b) qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti richiesti dalla legge.

Nell'ambito del contratto il concessionario ha l'obbligo di accettare le cause di risoluzione previste nell'atto di nomina a Responsabile del Trattamento allegato al contratto. Nell'ambito del contratto, l'Amministrazione allorché accerti un grave inadempimento del concessionario ad una delle obbligazioni assunte con il contratto tale da compromettere la buona riuscita delle prestazioni, formulerà la contestazione degli addebiti al concessionario e contestualmente

assegnerà un termine, che ove non diversamente disposto non sarà inferiore a cinque giorni, entro i quali il concessionario dovrà presentare le proprie controdeduzioni.

Acquisite e valutate negativamente le controdeduzioni ovvero scaduto il termine senza che il concessionario abbia risposto, l'Amministrazione ha la facoltà, di dichiarare la risoluzione di diritto del contratto, di incamerare la garanzia relativa ove essa non sia stata ancora restituita ovvero di applicare una penale equivalente, nonché di procedere all'esecuzione in danno del concessionario salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno.

Qualora il concessionario ritardi per negligenza l'esecuzione delle prestazioni rispetto alle previsioni del Contratto, l'Amministrazione assegnerà un termine che, salvo i casi d'urgenza, non può essere inferiore a 5 (cinque) giorni, entro i quali il concessionario deve eseguire le prestazioni. Scaduto il termine assegnato, e redatto processo verbale in contraddittorio con il concessionario qualora l'inadempimento permanga, l'Amministrazione potrà risolvere il Contratto, fermo restando il pagamento delle penali.

Ai sensi dell'art. 190, comma 2, del codice, qualora intervenga la risoluzione del contratto per inadempimento del Concessionario, lo stesso deve corrispondere all'Amministrazione, quanto segue:

- a1) i costi sostenuti o da sostenere dall'Amministrazione in conseguenza della risoluzione del contratto;
- b1) un indennizzo pari al 5 per cento del valore residuo della Concessione.

Qualora intervenga la risoluzione del contratto per inadempimento dell'Ente, lo stesso deve corrispondere al Concessionario:

- a2) i costi sostenuti o da sostenere dal Concessionario in conseguenza della risoluzione del contratto;
- b2) un indennizzo, a titolo di mancato guadagno, pari al 5 per cento del valore attuale dei ricavi risultanti dal Piano Economico Finanziario allegato al contratto per gli anni residui di Gestione della Concessione.

La somma degli importi di cui alle lettere a2) e b2) si intende al netto di quanto già corrisposto dal Concedente al Concessionario.

Al fine di quantificare gli importi di cui al precedente comma, il Concedente e il Concessionario provvederanno a redigere, in contraddittorio tra loro e con la presenza del Direttore dell'esecuzione, apposito verbale entro 30 giorni successivi alla scadenza del termine indicato nella diffida a adempiere. Qualora le Parti siglino tale verbale, anche parzialmente, senza

contestazioni, i fatti e i dati registrati si intendono definitivamente accertati. Il verbale definisce il termine, comunque non superiore a 60 giorni dalla risoluzione del contratto, entro il quale gli importi dovuti dovranno essere corrisposti.

Art. 109 – Recesso

Le parti possono recedere dal contratto in caso di mancato accordo sul riequilibrio del PEF, di cui all'articolo 192, comma 4, del Codice. In questo caso il recesso produce gli effetti indicati dall'articolo 192, comma 4, secondo periodo e 190, commi 5 e 6, del Codice.

Fermo restando quanto indicato al comma 1, il concedente può recedere dal contratto per ragioni di pubblico interesse. In questo caso il recesso produce gli effetti previsti dall'articolo 190, commi 4, 5 e 6, del Codice.

L'efficacia del recesso da parte del Concedente per ragioni di pubblico interesse è sospensivamente condizionata all'avverarsi della condizione indicata all'articolo 190, comma 7, del Codice.

In caso di recesso dal contratto da parte del Concedente, ai sensi del presente articolo, le Parti provvedono a redigere, in contraddittorio tra loro e con la presenza del Direttore dell'Esecuzione, apposito verbale entro 30 giorni successivi alla data di ricezione della comunicazione di recesso, al fine di quantificare l'importo dovuto al Concessionario sulla base di quanto previsto dagli artt. 190, comma 4, e 192 comma 4.

Nelle more dell'individuazione di un Concessionario subentrante, al fine di garantire esigenze di continuità del servizio pubblico, il Concessionario dovrà proseguire nella gestione ordinaria del servizio alle medesime modalità e condizioni del contratto e comunque in conformità con le previsioni di cui all'articolo 190, comma 6, del Codice.

Art. 110 – Licenze e autorizzazioni

Al Concessionario competono, nei tempi e nei modi previsti dalla normativa vigente, le attività finalizzate al rilascio e/o all'ottenimento delle autorizzazioni necessarie per la gestione del servizio di ristorazione.

Il concessionario 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.

In particolare, è onere del Concessionario procedere a sua cura e spese, prima dell'avvio del servizio, alla presentazione / aggiornamento / variazione delle S.C.I.A. richieste ai sensi delle vigenti disposizioni di legge per l'avvio dell'attività di ristorazione nei centri cottura, nelle cucine e in ciascuno dei refettori in cui viene erogato il servizio.

Analogamente, qualora nel corso del contratto intervengano modifiche di vario tipo a carico delle strutture concesse in uso, la S.C.I.A. dovrà essere predisposta e presentata agli organismi competenti a cura e a spese del Concessionario.

Il Concessionario dovrà provvedere alla predisposizione e presentazione della S.C.I.A., alle stesse condizioni, anche nel caso di attivazione di nuovi refettori e/o centri cottura per l'utenza scolastica o comunale.

Anche ai fini del mantenimento della SCIA e delle altre autorizzazioni, gli interventi prescritti dall'ATS durante i relativi sopralluoghi e ispezioni, dovranno essere evasi dal Concessionario qualora siano riconducibili alle casistiche espressamente individuate all'art. 4 del Capitolato tecnico di conduzione e manutenzione di ambienti, impianti e attrezzature.

Gli aggravii in termini di costi e tempi derivanti dal mancato o ritardato rilascio e/o ottenimento delle autorizzazioni di cui al presente comma sono a carico del Concessionario, salvo che quest'ultimo dimostri che il mancato ottenimento o il ritardo derivino da causa a lui non imputabile e di avere comunque attivato in maniera diligente e tempestiva ogni procedimento ai fini dell'ottenimento delle autorizzazioni. Nel caso in cui tali aggravii costituiscano elementi di disequilibrio e comportino l'alterazione dell'equilibrio economico finanziario, verrà avviata la procedura di riequilibrio di cui all'articolo 103. Le Parti concordano e si danno reciprocamente atto che ogni eventuale obbligo o impegno previsto con il presente contratto a carico delle parti per l'adempimento del quale è previsto il rilascio di una o più delle autorizzazioni necessarie, è sospensivamente condizionato al rilascio delle già menzionate autorizzazioni e che pertanto nulla potrà essere preteso dall'altra parte prima del rilascio delle stesse.

8. Fatto salvo quanto indicato al comma 1, il Concedente effettuerà, nei tempi e nei modi previsti dalla normativa vigente, le attività di propria competenza finalizzate al rilascio e/o l'ottenimento delle autorizzazioni necessarie per la gestione del servizio.

9. Spetta a ciascuna Parte, per quanto di competenza, mantenere valide ed efficaci tutte le autorizzazioni acquisite ai sensi dei commi precedenti.

Art. 111 – Domicilio e recapito del concessionario

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 all'Amministrazione, 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. 112 – Controversie

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

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. 113 – Disposizioni finali

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