



Comune di Sondrio

Settore Programmazione e Servizi alla Persona
Servizio Istruzione

CAPITOLATO SPECIALE CONCESSIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

PER

- **SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA**
- **ASILO NIDO COMUNALE**
- **CENTRO RICREATIVO DIURNO ESTIVO.**

PERIODO DALL'A.S. 2014/2015 ALL'A.S. 2019/2020

INDICE

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI

- Art. 1 - Oggetto della concessione
- Art. 2 - Prestazioni e richieste
- Art. 3 - Caratteristiche dei servizi
- Art. 4 - Durata del contratto
- Art. 5 - Importo a base d'asta e valore stimato del contratto
- Art. 6 - Corresponsione di somme
- Art. 7 - Calendario e orari del servizio
- Art. 8 - Obblighi ed oneri a carico della Concessionaria
- Art. 9 - Obblighi ed oneri a carico del Comune
- Art. 10 - Interruzione del servizio
- Art. 11 - Rinuncia all'affidamento
- Art. 12 - Divieto di subappalto e di cessione contratto e credito
- Art. 13 - Sostituzioni della Concessionaria in corso di contratto
- Art. 14 - Cauzione definitiva
- Art. 15 - Modalità di pagamento
- Art. 16 - Software per la gestione di prenotazione e pagamento pasti

TITOLO II - ONERI INERENTI IL CONTRATTO

- Art. 17 - Responsabilità e assicurazioni
- Art. 18 - Stipulazione del contratto, spese, imposte e tasse

TITOLO III - PERSONALE

- Art. 19 - Organico addetti
- Art. 20 - Personale comunale
- Art. 21 - Reintegro personale mancante
- Art. 22 - Figure tecniche con responsabilità organizzative
- Art. 23 - Formazione e addestramento
- Art. 24 - Rispetto normativa in materia di tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori
- Art. 25 - Disposizioni igienico – sanitarie
- Art. 26 - Rispetto d.lgs. 196/2003 e riservatezza
- Art. 27 - Trattamento dei lavoratori
- Art. 28 - Percorsi protetti di integrazione sociale o lavorativa

TITOLO IV – IMMOBILI ED ATTREZZATURE

- Art. 29 - Centri di Produzione e di Distribuzione Pasti
- Art. 30 - Modalità di utilizzo, spese e manutenzione
- Art. 31 - Operazioni di pulizia
- Art. 32 - Sopralluogo congiunto per la comunicazione dei rischi e verbale

TITOLO V – ALIMENTI E MUNÙ

- Art. 33 - Alimenti
- Art. 34 - Igiene e conservazione
- Art. 35 - Manipolazione e cottura
- Art. 36 - Menù
- Art. 37 - Veicolazione e distribuzione dei pasti

TITOLO VI – CONTROLLI E PENALI

- Art. 38 - Verifica di conformità in corso di esecuzione
- Art. 39 - Altre attività di controllo
- Art. 40 - Penali

TITOLO VII – ASPETTI CONTRATTUALI

- Art. 41 - Responsabile del procedimento e Direttore dell'esecuzione
- Art. 42 - Avvio dell'esecuzione
- Art. 43 - Certificato di ultimazione delle prestazioni, verifica di conformità definitiva e certificato di verifica di conformità
- Art. 44 - Risoluzione del contratto
- Art. 45 - Controversie
- Art. 46 - Rinvio ad altre norme

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI

ART. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE

- 1.1 Oggetto del presente capitolato è l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica da parte del Comune di Sondrio, di seguito denominato Comune, ad una impresa di ristorazione specializzata, di seguito denominata Concessionaria, che utilizzerà i luoghi indicati al punto 1.2 per l'effettuazione dei servizi di seguito elencati e meglio specificati negli articoli successivi:
- a. pasti a favore di alunni della scuola dell'infanzia e della scuola primaria di Sondrio e frazioni (attuali plessi meglio dettagliati al successivo art. 3);
 - b. pasti a favore dei frequentanti l'asilo nido comunale di Sondrio La coccinella (attuale sede: via don Lucchinetti);
 - c. pasti a favore dei frequentanti il centro ricreativo diurno estivo organizzato dal Comune di Sondrio (d'ora innanzi anche solo "CRD"), attualmente organizzato presso le scuole (primaria e infanzia) della frazione Triangia;
 - d. merende a favore dei frequentanti l'asilo nido comunale, il servizio di prolungamento dell'orario delle scuole dell'infanzia ed il CRD;
 - e. pasti a favore di adulti autorizzati dal Comune (docenti, ecc.) presenti alle citate scuole, asilo nido e CRD.
- 1.2 Luoghi di esecuzione sono:
- a. il Centro di Produzione Pasti di via Valeriana in Sondrio;
 - b. il Centro di Produzione Pasti dell'asilo nido comunale La Coccinella di via don Lucchinetti in Sondrio;
 - c. i Centri di Distribuzione Pasti presenti presso i vari plessi scolastici di proprietà comunale interessati, situati in Sondrio città e nelle frazioni, con sezioni che prevedono il rientro pomeridiano e autorizzate a fornire il servizio (d'ora innanzi anche solo "scuole"), nonché presso l'asilo nido.
- 1.3 Si precisa che ad oggi le sole frazioni di Sondrio ove sono collocati Centri di Distribuzione Pasti sono quelle di Triangia e Ponchiera e che in particolare:
- Triangia è situata a circa 800 metri s.l.m. ad una distanza stradale dal Centro Produzione Pasti di via Valeriana in Sondrio di circa km 8;
 - Ponchiera è situata a circa 400 metri s.l.m. ad una distanza stradale da Sondrio-piazza Garibaldi di circa km 2,2.
- Non rientra nelle attuali linee programmatiche del Comune attivare nuove scuole in altre frazioni.
- 1.4 Il servizio dovrà svolgersi sotto l'osservanza delle norme contenute negli articoli che seguono, tenendo conto di quanto previsto dalla normativa vigente.
- 1.5 Il servizio rientra nelle categorie di cui all'articolo 20 d.lgs. 163/2006, con riferimento ai seguenti codici di classificazione di cui all'allegato II B: CATEGORIA 17, CPC 64, 55524000-9.

ART. 2 – PRESTAZIONI RICHIESTE

- 2.1 Il servizio oggetto del presente capitolato prevede l'effettuazione delle prestazioni di seguito rappresentate e meglio descritte negli articoli seguenti:
- a. coordinamento ed organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto previsto dal presente capitolato;
 - b. approvvigionamento e controllo delle materie prime;
 - c. per le scuole e il CRD: preparazione, cottura, confezionamento dei pasti presso il Centro di Produzione Pasti e trasporto mediante il sistema del "legame differito caldo-freddo", in multi-razione, presso i Centri di Distribuzione Pasti;
 - d. per l'asilo nido comunale La coccinella: preparazione e cottura dei pasti presso il Centro di Preparazione Pasti di via don Lucchinetti per i soli pasti destinati all'asilo nido stesso;
 - e. fornitura delle merende per le scuole dell'infanzia che attuano il servizio di prolungamento dell'orario scolastico, per l'asilo nido comunale e per il CRD;
 - f. fornitura di diete speciali personalizzate autorizzate dal dipartimento di prevenzione medico dell'Azienda Sanitaria Locale della provincia di Sondrio per specifiche problematiche sanitarie o per motivi etici/religiosi;

- g. fornitura, su richiesta, di cestini freddi in occasione dei viaggi di istruzione organizzati dalle scuole, come meglio descritto all'articolo 36.12;
- h. fornitura di pasti monoporzione in situazioni di particolare emergenza;
- i. allestimento dei tavoli presso i Centri di Distribuzione Pasti di ogni scuola interessata dal servizio, dell'asilo nido ed del CRD, come descritto nei seguenti commi;
- j. fornitura di tovagliette monoposto, tovaglioli di carta, brocche in vetro per acqua naturale, bicchieri in vetro, posate inox e stoviglie in ceramica occorrenti nei Centri di Distribuzione Pasti attuali e futuri (in aggiunta a quanto eventualmente già presente nei Centri stessi), con l'eccezione di stoviglie a perdere nel Centro di Distribuzione Pasti della Primaria Painsi, ad oggi sprovvisto di area lavaggio, fino ad eventuale allestimento (nonché con l'eccezione di eventuali nuovi Centri di Distribuzione sprovvisti di area lavaggio);
- k. fornitura di utensili e attrezzature per la distribuzione;
- l. distribuzione dei pasti mediante l'utilizzo di carrelli termici con vasca riscaldata, atta al mantenimento del cibo a temperatura superiore a 64°C, e adatti alla collocazione di contenitori gastronomici;
- m. scodellamento delle porzioni per ogni singolo fruitore e consegna al tavolo;
- n. sbarazzo e pulizia dei refettori e dei locali accessori, lavaggio delle stoviglie, ritiro e disinfezione dei contenitori;
- o. gestione e differenziazione dei rifiuti, come da regolamento comunale vigente tempo per tempo;
- p. pulizia e manutenzione ordinaria, nonché per le sole attrezzature straordinaria, dei locali, degli impianti e delle attrezzature comunque presenti nei Centri di Produzione Pasti e nei Centri di Distribuzione Pasti, con espressa esclusione della manutenzione straordinaria degli immobili (locali e impianti);
- q. messa a disposizione dei contenitori gastronomici (oltre a quelli già forniti dal Comune e indicati nell'ALLEGATO n. 4), dei contenitori termici, dei carrelli termici, nonché di quanto eventualmente occorrente (apparecchiature e/o attrezzature e/o adozione di modalità organizzative) per garantire la catena del freddo fino alla somministrazione di dessert freschi - es.: yogurt, budini... - e di gelati, da utilizzare presso ogni Centro di Distribuzione Pasti, materiale tutto che al termine del contratto resterà di proprietà della Concessionaria;
- r. fornitura di spremiagrumi da collocare presso ciascuna scuola dell'infanzia e in generale di ogni altra eventuale attrezzatura e/o apparecchiatura e/o materiale si rendesse necessario acquistare in corso di contratto per il buon funzionamento del servizio, sia presso i Centri di Produzione che presso i Centri di Distribuzione Pasti, in sostituzione o in aggiunta a quanto inizialmente messo a disposizione dal Comune, materiale tutto che al termine del contratto resterà di proprietà del Comune concedente (salvo quanto precisato alla precedente lettera q.);
- s. messa a disposizione di un software gestionale per la prenotazione dei pasti, l'archiviazione e l'elaborazione delle informazioni, caratterizzato da funzioni tecnologicamente avanzate che consentano la prenotazione informatizzata dei pasti, la gestione delle tariffe differenziate per fasce ISEE o per interpolazione lineare, il calcolo e la riscossione delle rette con sistema di post-pagato e con eventuali altri sistemi concordati con il Comune, statistiche, reportistica e tutto quanto meglio definito all'articolo 16;
- t. pagamento del canone annuo di manutenzione del software alla ditta fornitrice, nonché assunzione dei costi per l'introduzione di eventuali implementazioni e migliorie;
- u. inserimento dell'anagrafica dei consumatori ed aggiornamento all'occorrenza;
- v. fatturazione alle famiglie, secondo il sistema tariffario vigente anno per anno, dei pasti forniti in relazione ai servizi di cui all'articolo 1.1, lettera a., gestione delle modalità di pagamento (addebito diretto, Mav, Rav, bollettini postali...) ed invio di comunicazioni mensili dettagliate, con indicazione dei pasti consumati e relativi prezzi;
- w. informazione ai consumatori sulle modalità di tariffazione e sui pasti fatturati, con ogni mezzo e scopo atto ad assicurare la trasparenza della fatturazione e a rispondere alle richieste di chiarimento e alla rettifica di eventuali errori;
- x. produzione ed invio mensile ai consumatori dello stato dei pagamenti, con riepilogo delle insolvenze pregresse e sollecito di pagamento;
- y. gestione di eventuali insolvenze e credito;
- z. fatturazione al Comune di quanto previsto all'articolo 6 del presente capitolato, con certificazione dettagliata attestante il numero di pasti forniti a tutti i consumatori, suddiviso tra alunni e adulti;

- aa. esecuzione completa e puntuale di adempimenti amministrativi eventualmente richiesti dal Comune (ad esempio per l'accesso a finanziamenti pubblici e privati, come il contributo per prodotti lattiero-caseari) e/o da altre amministrazioni competenti, nel rispetto dei tempi di volta in volta prescritti;
- bb. obbligo di realizzazione dei progetti migliorativi eventualmente offerti in sede di gara, per tutta la durata della concessione.
- 2.2 La Concessionaria dovrà garantire la disponibilità di personale appositamente preparato in grado di eseguire la preparazione di eventuali diete speciali elaborate ed autorizzate dall'ASL, a favore di soggetti allergici o intolleranti o portatori di particolari patologie, secondo quanto previsto dalle linee guida redatte annualmente dall'ASL, nonché collaborare con i servizi preposti nella definizione dei menù.
- 2.3 La Concessionaria dovrà assicurare condizioni ambientali ed utilizzo di attrezzature, del Comune e proprie, conformi alle specifiche tecniche previste dalla più recente normativa in materia e rispettare tutte le norme antinfortunistiche e di sicurezza negli ambienti di lavoro vigenti tempo per tempo.

ART. 3 – CARATTERISTICHE DEI SERVIZI

- 3.1 Si descrivono di seguito i servizi richiesti, evidenziando che la ripartizione sotto riportata per le varie tipologie di prestazione in cui si articola il contratto è puramente indicativa e non impegnativa per il Comune. Le indicazioni del fabbisogno sono riferite all'anno 2013 e sono quindi suscettibili di variazioni in ragione dell'andamento della popolazione scolastica o delle diverse esigenze organizzative dei plessi scolastici/asilo nido interessati. Pertanto la Concessionaria è tenuta a produrre i pasti necessari, annualmente soggetti a variazioni sia in aumento che in diminuzione, e ad espletare il servizio nelle eventuali nuove sedi in cui, nel corso del periodo di validità della presente Concessione, dovessero essere trasferite le scuole o altri Centri di Distribuzione Pasti ovvero presso eventuali nuove sedi scolastiche, comunque nell'ambito del Comune di Sondrio, anche a favore di alunni di ordini di scuola diversi ove il Comune abbia approvato anche per essi l'istituzione del servizio di ristorazione scolastica. La produzione e distribuzione dei pasti deve rispettare quanto previsto dalla normativa, nonché dalle linee guida regionali e dell'ASL vigenti tempo per tempo.

3.2 PASTI A FAVORE DI ALUNNI E ADULTI AUTORIZZATI (DOCENTI) DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E DELLA SCUOLA PRIMARIA DI SONDRIO E FRAZIONI.

Il servizio si riferisce alla preparazione di pasti presso il Centro di Produzione Pasti di via Valeriana e alla distribuzione a tutte le scuole dell'infanzia e primaria che prevedono anche attività pomeridiane, da lunedì a venerdì, per ogni giornata di lezione prevista dal calendario scolastico, sulla base della prenotazione giornaliera. Si rappresentano di seguito, a titolo indicativo, i plessi interessati e le informazioni relative al numero dei fruitori e dei pasti annualmente prodotti (dati riferiti all'anno 2013).

Istituto Comprensivo	Scuola	Numero consumatori	Numero refettori	Numero/anno pasti alunni	Numero/anno pasti adulti autorizzati (docenti)	Numero/anno totale pasti
Sondrio Centro	Primaria Quadrio	143	3	21.983	851	22.834
	Infanzia Segantini	87	1	13.236	908	14.144
	Infanzia Toti	26	1	3.766	389	4.155
TOTALE		256	5	38.985	2.148	41.133

Sondrio Paesi Retici	Primaria Credaro	127	2	14.553	411	14.964
	Primaria Painsi	62	4	7.782	14	7.796
	Primaria Ponchiera	50	1	7.889	344	8.233
	Primaria Triangia *	26	1	4.296	172	4.468
	Infanzia Munari	67	1	10.521	571	11.092
	Infanzia Ponchiera	24	1	3.062	216	3.278
	Infanzia Triangia *	14	1	2.255	184	2.439
TOTALE		370	11	50.358	1.912	52.270

Sondrio Paesi Orobici	Primaria Racchetti	140	1	21.899	1.135	23.034
	Infanzia Vanoni	49	1	7.136	705	7.841
	Infanzia Gianoli	57	1	9.825	699	10.524
TOTALE		246	3	38.860	2.539	41.399

TOTALE	872	19	128.203	6.599	134.802
---------------	------------	-----------	----------------	--------------	----------------

* Presso le scuole (primaria e infanzia) di Triangia il menù scolastico prevede l'utilizzo di materie prime biologiche, come meglio precisato all'art. 33.8, punto a.2.

La Concessionaria gestisce direttamente la riscossione delle rette relative ai pasti effettivamente forniti a favore degli alunni, fatturando alle famiglie quanto previsto dal sistema tariffario comunale vigente tempo per tempo e al Comune la compartecipazione economica, come previsto all'articolo 6.1.

I pasti effettivamente forniti a favore dei docenti prevedono invece la fatturazione diretta al Comune, che paga mensilmente alla Concessionaria quanto dovuto.

3.3 PASTI PER L'ASILO NIDO COMUNALE DI SONDRIO.

Il servizio si riferisce alla preparazione dei pasti presso il Centro di Preparazione Pasti di via don Lucchinetti e alla distribuzione presso i tre refettori contigui, situati al primo piano dello stesso edificio (asilo nido comunale La coccinella), da lunedì a venerdì, per 47 settimane all'anno, come previsto dal calendario delle attività, approvato annualmente dal Comune.

Ad oggi vengono richieste due tipologie di menù, distinte in base all'età dei consumatori: 6 – 16 mesi e 16 – 36 mesi. I menù del nido richiedono una particolare cura, ivi inclusa la disponibilità a rispondere alle particolari esigenze legate alle peculiarità dei consumatori (svezzamento, indisposizione...).

Si rappresentano di seguito, a titolo indicativo, le informazioni relative ai consumatori (bimbi frequentanti l'asilo nido) e ai pasti mediamente prodotti presso il Centro di Preparazione Pasti di via don Lucchinetti (informazioni relative all'anno 2013):

Sede	Numero consumatori	Numero refettori	Numero pasti/anno consumatori
Asilo nido La Coccinella	72	3	11.045

È inoltre richiesta la fornitura di pasti a favore di adulti autorizzati dal Comune presenti al nido (indicativamente due unità di personale comunale con funzione ausiliaria presso l'asilo nido), previa prenotazione giornaliera, prodotti presso il Centro di produzione pasti di via Valeriana e veicolati contestualmente alla consegna dei pasti presso l'adiacente scuola dell'infanzia Munari, per un totale di 358 pasti/anno (informazioni relative all'anno 2013).

Quanto sopra come sintetizzato nella seguente tabella:

Sede	Numero pasti/anno frequentanti (prodotti nel CPP via don Lucchinetti)	Numero pasti/anno adulti (prodotti nel CPP via Valeriana)	Numero/anno totale pasti
Asilo nido La Coccinella	11.045	358	11.403

Il Comune gestisce direttamente la riscossione delle rette dei frequentanti e paga mensilmente alla Concessionaria quanto dovuto per i pasti effettivamente forniti a favore sia dei frequentanti che degli adulti. Pertanto tutti i pasti effettivamente forniti prevedono la fatturazione diretta al Comune, che paga mensilmente alla Concessionaria quanto dovuto.

3.4 PASTI PER IL CENTRO RICREATIVO DIURNO ORGANIZZATO DAL COMUNE DI SONDRIO

Il servizio si riferisce alla preparazione di pasti presso il Centro di Produzione Pasti di via Valeriana, sulla base della prenotazione giornaliera, e alla distribuzione alla sede di svolgimento delle attività del centro ricreativo diurno estivo (periodo luglio - agosto), al momento organizzato dal Comune in due turni di tre settimane ciascuno, indicativamente da lunedì a venerdì, presso le scuole (primaria e infanzia, tra loro adiacenti) della frazione Triangia. Si rappresentano di seguito, a titolo indicativo, le informazioni relative al servizio, che accoglie bambini di età compresa tra i 3 e gli 11 anni (fascia d'età scuola dell'infanzia e scuola primaria). Età dei destinatari, luogo, durata e periodo di svolgimento potrebbero essere soggetti a variazioni, legate alla programmazione annuale.

Sede	Numero consumatori*	Numero refettori	Numero/anno pasti
Scuola di Triangia	103 + 73	2	2389

* i numeri dei consumatori si riferiscono rispettivamente al primo turno (indicativamente nel mese di luglio) e al secondo turno (indicativamente nel mese di agosto).

Si precisa che tra i consumatori:

- sono di norma inclusi adulti autorizzati dal Comune presenti al CRD (indicativamente 11 per ciascun turno tra disabili e educatori dell'associazione di volontariato AIAS, ospitati al CRD per prassi da tempo consolidata);
- nell'anno 2013 i bambini in fascia d'età della scuola dell'infanzia sono stati 52 nel primo turno e 35 nel secondo turno;
- nello stesso anno i bambini in fascia d'età della scuola primaria sono stati 40 nel primo turno e 27 nel secondo turno.

Il Comune gestisce direttamente la riscossione delle rette dei frequentanti e paga mensilmente alla Concessionaria quanto dovuto per i pasti effettivamente forniti a favore sia dei frequentanti che degli adulti. Pertanto tutti i pasti effettivamente forniti prevedono la fatturazione diretta al Comune, che paga mensilmente alla Concessionaria quanto dovuto.

3.5 MERENDE A FAVORE DEI FREQUENTANTI L'ASILO NIDO COMUNALE, IL SERVIZIO DI PROLUNGAMENTO DELL'ORARIO DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA ED IL CENTRO RICREATIVO DIURNO

Le merende dovranno essere fornite alle varie sedi interessate dai servizi (asilo nido, scuole infanzia con prolungamento e CRD), insieme al pasto di ogni singolo giorno, come di seguito specificato a titolo indicativo.

- a. Asilo nido: le merende vengono distribuite, per ogni giorno di lezione previsto dal calendario educativo, tra le ore 14:45 e le 15:15 dal personale della Concessionaria, che dovrà provvedere successivamente alle operazioni di pulizia e lavaggio di quanto utilizzato. Il costo delle merende fornite dovrà essere fatturato mensilmente dalla Concessionaria al Comune, in aggiunta ai pasti forniti.
- b. Prolungamento dell'orario scuole infanzia: le merende sono previste per gli iscritti al servizio (attualmente attivo solo per Infanzia Segantini e Gianoli), per ogni giorno di lezione previsto dal calendario scolastico per la scuola dell'infanzia. Vengono fornite dalla Concessionaria insieme al pasto e depositate presso i Centri di Distribuzione Pasti delle scuole interessate. Le merende vengono distribuite ai bambini dal personale educativo incaricato dal Comune, presente dalle 16:00 alle 18:00. Il costo delle merende fornite alle scuole dell'infanzia è compreso nella tariffa per il servizio di prolungamento dell'orario, annualmente approvato dalla Giunta comunale e dovuto dalle famiglie al Comune, tramite emissione di apposito bollettino o sistema di addebito diretto. Il costo delle merende fornite dovrà essere fatturato semestralmente dalla Concessionaria al Comune.
- c. CRD: le merende vengono fornite con il pasto, per ogni giorno di ogni turno previsto dalla programmazione comunale, e distribuite tra le ore 15:30 e le 16:00 dal personale della Concessionaria, che successivamente provvede alle eventuali operazioni di pulizia. Il costo delle merende fornite dovrà essere fatturato mensilmente dalla Concessionaria al Comune, in aggiunta ai pasti forniti.

Quanto sopra come sintetizzato nella seguente tabella:

Sede	Infanzia Segantini	Infanzia Gianoli	Asilo nido	CRD	TOTALE
Numero/anno merende	1.620	1.631	8.676	2.075	14.002
Numero consumatori	18	18	72	92 + 62*	

*i numeri dei consumatori si riferiscono rispettivamente al primo turno (indicativamente nel mese di luglio) e al secondo turno (indicativamente nel mese di agosto) del CRD.

3.6 CONFEZIONAMENTO E VENDITA PASTI A TERZI

La Concessionaria ha la facoltà di confezionare e vendere pasti ad altri soggetti (scuole di altri Comuni, Aziende, Enti, personale della scuola, personale del gestore CRD, cooperative che gestiscono

servizi scolastici comunali, ecc.) esclusivamente mediante l'utilizzo del Centro di Produzione Pasti di via Valeriana ed entro i limiti di capacità consentiti dal Centro stesso, senza pregiudizio alcuno per il servizio reso al Comune di Sondrio, alle condizioni di cui all'articolo 6.2.

In tal caso, la Concessionaria dovrà produrre mensilmente un rapporto con l'indicazione dei pasti forniti a terzi nel mese precedente, da trasmettere via mail al servizio comunale competente.

ART. 4 - DURATA DEL CONTRATTO

- 4.1 Il contratto avrà durata di **sei anni scolastici**, con decorrenza presunta dal giorno **1 settembre 2014** e scadenza entro il **31 luglio 2020**. Non è ammesso il rinnovo tacito.
- 4.2 Il Comune di Sondrio si riserva di affidare, ai sensi dell'articolo 57, comma 5, lettera b), d.lgs. 163/2006, a mezzo di procedura negoziata, un servizio identico o analogo o comunque conforme al progetto di base di cui al presente capitolato speciale alla medesima Concessionaria, per un periodo massimo di ulteriori tre anni scolastici, e quindi fino al **31 luglio 2023**.

ART. 5 - IMPORTO A BASE D'ASTA E VALORE STIMATO DEL CONTRATTO

- 5.1 L'importo a base d'asta ammonta a presunti **€ 4.588.982,40** (pari a € 764.830,40/anno) + IVA, individuato sulla base del numero presunto di pasti e merende per ogni anno sopra indicati (riferimento anno 2013), nonché sulla base dei seguenti importi unitari (al netto dell'IVA), dei quali quello per i pasti è posto a base d'asta mentre quello per le merende è fisso e non soggetto a ribasso d'asta:

tipologia servizio	n. presunto annuo	IMPORTO UNITARIO A BASE D'ASTA
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pasti alunni scuole ▪ Pasti alunni asilo nido ▪ Pasti CRD ▪ Pasti adulti autorizzati 	148.594	€ 5,10
		Importo unitario fisso
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Merende 	14.002	€ 0,50

Quanto sopra come sintetizzato nella seguente tabella:

	numero/anno	importo unitario	TOTALE/ANNO	TOTALE/SEI ANNI
Pasti	148.594	€ 5,10	€ 757.829,40	€ 4.546.976,40
Merende	14.002	€ 0,50	€ 7.001,00	€ 42.006,00
totale			€ 764.830,40	€ 4.588.982,40

- 5.2 La ripartizione dei numeri presunti dei pasti, le diverse tipologie di servizi in cui si articola il contratto nonché le sedi di svolgimento delle prestazioni, come riportate all'art. 3, sono puramente indicative e non impegnative per il Comune, come specificato all'articolo 3.1.
- 5.3 La Concessionaria sarà obbligata ad espletare il servizio oggetto del presente capitolato in funzione delle effettive esigenze che si dovessero rendere necessarie, su richiesta del Comune, nel corso della durata del contratto.
- 5.4 Il corrispettivo di spettanza della Concessionaria, descritto all'articolo 6, è dovuto in funzione del numero di pasti e merende prenotati entro le ore 9:30 di ogni giornata ed effettivamente forniti (nel presente capitolato indicati come pasti/merende "forniti"), per ciascuna tipologia di servizio, a prescindere dalla previsione complessiva sulla base della quale convenzionalmente è stata espressa la base d'asta ed è stato stabilito il valore del contratto, entro il limite di un quinto dell'importo complessivo della concessione (articolo 11 R.D. n. 2440/1923).
- 5.5 A norma dell'articolo 115 d.lgs. 163/2006, a partire dal 1 settembre 2015, gli importi unitari di aggiudicazione del servizio definiti dal verbale di gara verranno aggiornati (con arrotondamento al secondo decimale, secondo le regole ordinarie), su richiesta della Concessionaria, con cadenza annuale nella misura del 75% della variazione annuale riferita ai precedenti 12 mesi dell'indice ISTAT del prezzo al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI), al netto del consumo dei tabacchi.
- 5.6 Si precisa che gli importi unitari cui sopra sono onnicomprensivi e comprendono pertanto ogni prestazione e onere previsti dal presente capitolato e dal progetto presentato in sede d'offerta come a carico della Concessionaria, inclusi a titolo d'esempio e non esaustivo, gli acquisti di materie prime e quanto necessario alla fornitura di pasti e merende, le funzioni di personale, la formazione e l'aggiornamento, la programmazione e organizzazione delle attività, gli interventi di manutenzione a carico della Concessionaria, gli oneri assicurativi, gli oneri per il raggiungimento delle varie sedi di

lavoro e Centri di Distribuzione Pasti, le spese di gestione dei Centri di Produzione Pasti, degli uffici amministrativi ed in generale ogni altro onere non previsto dal presente capitolato come a carico del Amministrazione concedente.

- 5.7 Il presente contratto è stato valutato in base all'art. 26 del d.lgs. 81/2008 ed è stato rilevato non che vi sono rischi connessi all'interferenza tra le attività. Pertanto, l'importo per oneri di sicurezza derivanti da rischi da interferenze è pari a zero.
- 5.8 Con riferimento alla facoltà di cui al precedente articolo 4.2 (affidamento diretto per ulteriori tre anni scolastici) ed alla clausola estensiva di cui al precedente comma 5.4, il **valore complessivo stimato del contratto in oggetto, incluse opzioni e rinnovi**, a norma dell'art. 29 d.lgs. 163/2006, è pari a presunti € **8.260.168,32** + IVA, come da seguente prospetto (al netto dell'IVA):

	Importo in € per pasti e merende	Importo in € per pasti e merende incrementato di un quinto
TOTALE 2014 - 2020	4.588.982,40	5.506.778,88
TOTALE 2020 - 2023	2.294.491,20	2.753.389,44
TOTALE 2014 - 2023	6.883.473,60	8.260.168,32

ART. 6 – CORRESPONSIONE DI SOMME

- 6.1 A definizione dei mutui riconoscimenti di cui ai precedenti articoli, il Comune procederà al pagamento dei seguenti corrispettivi, secondo le modalità indicate all'articolo 15:

6.1.a con cadenza mensile, il costo di:

- pasti adulti autorizzati;
- pasti e merende frequentanti asilo nido;
- pasti e merende frequentanti CRD;

6.1.b con cadenza semestrale:

- il costo di merende prolungamento scuola infanzia;
- la quota parte del costo (d'ora innanzi anche "integrazione della tariffa") di pasti alunni scuole (infanzia e primaria).

Con riferimento a tale ultimo punto, l'integrazione della tariffa (I) viene riconosciuta quale integrazione della compartecipazione dovuta dalle famiglie, in base al sistema tariffario comunale vigente anno per anno, a pareggio del costo dei pasti forniti, di cui all'articolo 5.4, sulla base delle risultanze della seguente formula:

$$I = P - F$$

dove:

P = valore dei pasti forniti (numero totale pasti forniti nel periodo di riferimento moltiplicato per il prezzo unitario offerto in sede di gara, eventualmente aggiornato a norma dell'articolo 5.5);

F = importo complessivo fatturato alle famiglie dei consumatori sulla base del sistema tariffario comunale vigente anno per anno in riferimento ai pasti forniti.

Si precisa che:

- l'importo (I) viene qui indicato come a carico del Comune e a favore della Concessionaria sulla base dell'andamento storico sinora rilevato, in cui il risultato della suddetta formula è un valore positivo;
- qualora invece il risultato della formula fosse un valore negativo, l'importo (I) sarà a carico della Concessionaria e a favore del Comune.

- 6.2 Qualora la Concessionaria si avvallesse della facoltà prevista all'articolo 3.6 e provvedesse a confezionare e vendere pasti ad altri soggetti, sarà tenuta a versare annualmente (entro la fine del mese di agosto) al Comune, a titolo di royalty, una quota pari a € 0,50 + IVA per ogni pasto confezionato e distribuito a terzi. Tale importo è soggetto ad aggiornamento annuale, come previsto dall'articolo 5.5.

- 6.3 Si precisa che ai fini fiscali le voci di cui sopra saranno imponibili secondo le aliquote vigenti e in ogni caso previsto ai punti 6.1 e 6.2 sarà applicata l'aliquota IVA prevista per prestazioni inerenti il servizio di ristorazione scolastica.

- 6.4 La Concessionaria sarà tenuta a rimborsare al Comune:

- a) annualmente (entro la fine del mese di agosto): € 5.000,00 da assoggettare ad IVA, importo fissato in misura forfetaria quale rimborso dei costi sostenuti dal Comune per energia elettrica,

- acqua, telefono, ADSL e riscaldamento presso il Centro di Produzione Pasti di via don Lucchinetti, da adeguare con cadenza annuale nella misura di cui all'articolo 5.5;
- b) con le modalità di cui all'articolo 20, cui si rinvia, il costo per il personale comunale assegnato in comando/distacco alla Concessionaria stessa.
- 6.5 Nel caso in cui siano presenti rette insolute, nulla è dovuto alla Concessionaria a titolo di indennizzo. La Concessionaria dovrà comunicare al Comune i nominativi dei consumatori insolventi e potrà attivare le azioni previste dalla legge per la riscossione coattiva, dandone pure comunicazione al Comune.
- 6.6 In ogni caso, condizione essenziale per qualsiasi riconoscimento e corresponsione di somme da parte del Comune nei confronti della Concessionaria o viceversa è la verifica della corretta ed effettiva erogazione dei pasti/merende e fatturazione degli importi dovuti nonché l'accertamento dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori per legge per il personale della Concessionaria.
- 6.7 A titolo indicativo, si fa presente che:
- l'integrazione della tariffa (I) di cui al precedente comma 6.1 versata dal Comune all'attuale Concessionaria è stata pari a € 96.573,36 nel 2013 e si prevede sarà pari a presunti € 115.000,00 nell'anno 2014, a seguito di recente cambiamento del sistema tariffario;
 - gli incassi corrispondenti alle rette effettivamente pagate dalle famiglie nell'anno 2013, sulla base del sistema tariffario vigente, ammontano a €/anno 601.000,00 IVA inclusa;
 - la quota di rette insolute ammonta mediamente a € 7.500,00/anno; in particolare, nell'anno 2013 l'insolvenza è stata di € 7.547,88 verso un volume di affari di € 795.423,62 (tutti valori IVA inclusa) e pertanto pari a circa lo 0,95% del volume d'affari totale annuo;
 - il costo complessivo del personale comunale che verrà assegnato in comando/distacco alla Concessionaria (n. 6 dipendenti, non considerando un dipendente che ha richiesto il collocamento a riposo dall'01.11.2014 e che pertanto sarà interessato al meccanismo di rimborso solo per due mesi di vigenza contrattuale), al lordo di tutte le voci previste, ammonta attualmente a circa €/anno 172.000,00, esclusa IRAP che rimane a carico direttamente della Concessionaria a norma del successivo articolo 20.4.
- 6.8 In caso di eventuale controversia giudiziaria che accerti l'esistenza di irregolarità e vizi imputabili alla Concessionaria, il Comune avrà diritto di rivedere tutte le somme eventualmente già corrisposte e/o ricevute.

ART.7 - CALENDARIO E ORARI DEL SERVIZIO

- 7.1 La produzione e distribuzione dei pasti e merende dovrà essere garantita indicativamente da lunedì a venerdì, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle varie sedi oggetto di servizio, tenuto conto delle festività nazionali e scolastiche, come previsto dal calendario scolastico per le scuole statali e dall'organizzazione dell'asilo nido comunale e del CRD, stabilita annualmente dal Comune. A titolo indicativo si rappresentano le date dei diversi servizi, previste per l'anno scolastico 2014 - 2015:
- scuola dell'infanzia: 5 settembre – 30 giugno;
 - scuola primaria: 11 settembre – 10 giugno;
 - asilo nido: 1 settembre – 29 luglio;
 - CRD: primo turno dal 6 al 24 luglio e secondo turno dal 3 al 21 agosto.
- 7.2 Il calendario effettivo di ciascun anno verrà definito e comunicato alla Concessionaria:
- per le scuole da ciascun Istituto comprensivo, nell'ambito della programmazione regionale;
 - per l'asilo nido e il CRD dal Comune entro il giorno 15 giugno di ogni anno.
- 7.3 Per tutti i servizi di cui all'art. 3 la prenotazione sia dei pasti che delle merende verrà comunicata entro le ore 9:30 di ogni giornata. Attualmente la comunicazione avviene nel seguente modo:
- pasti scuole infanzia e primaria (art. 3.2): tramite software (di cui al successivo art. 16);
 - pasti e merende asilo nido (art. 3.3): mediante comunicazione diretta tra il personale educativo del nido e il personale della Concessionaria addetto al Centro di Produzione Pasti di via don Lucchinetti;
 - restanti pasti e merende (artt. 3.4 e 3.5): mediante comunicazione telefonica.
- 7.4 L'orario di distribuzione del pasto, indicativamente compreso tra le 12:00 e le 14:00, dipende dalla programmazione e sarà comunicato annualmente alla Concessionaria entro l'inizio delle lezioni per le scuole e per l'asilo nido, ed entro il 15 giugno per il CRD. Al momento ha inizio alle 12:30, con un unico turno di servizio. Può essere richiesto il servizio in due turni successivi.

- 7.5 L'orario di distribuzione del pasto presso l'asilo nido, indicativamente compreso tra le 11:30 e le 12:00, dipende dalla programmazione comunale e sarà comunicato alla Concessionaria entro l'inizio delle attività.
- 7.6 Il Comune si riserva la facoltà di modificare calendario ed orari dei servizi, in funzione della programmazione scolastica e territoriale, comunicando le variazioni alla Concessionaria almeno 15 giorni prima della decorrenza.
- 7.7 Eventuali interruzioni del servizio non dipendenti dalla volontà del Comune, definite all'articolo 10 del presente capitolato, non prevedono alcun risarcimento.

ART 8 - OBBLIGHI ED ONERI A CARICO DELLA CONCESSIONARIA

- 8.1 I servizi verranno svolti con esclusiva organizzazione, responsabilità e rischio della Concessionaria, che sarà tenuta ad assicurare tutte le prestazioni di cui all'articolo 2 e di cui al presente capitolato, nonché a:
- a. sostenere ogni onere relativo al personale, al materiale e ad eventuali macchinari ed attrezzature occorrenti, come precisato nel presente capitolato;
 - b. sostenere ogni eventuale onere relativo alle attività ed in generale all'ottemperanza di ogni adempimento necessario, richiesto da qualsivoglia disposizione prevista dalle norme di legge vigenti;
 - c. organizzare i servizi richiesti, di cui al presente capitolato, ed assicurare l'avvio con l'inizio delle lezioni, previsto per ogni ordine di scuola, nonché delle attività previste per l'asilo nido e per il CRD;
 - d. concordare con il Comune le modalità operative di rilevazione e comunicazione dei pasti prenotati per ogni singolo Centro di Distribuzione Pasti, mettendo a disposizione i dispositivi necessari;
 - e. utilizzare per l'organizzazione del servizio tutto il personale che il Comune mette a disposizione in comando/distacco, come meglio precisato all'articolo 20, inizialmente costituito da n. 7 dipendenti a tempo pieno fino al 30.10.2014 e da n. 6 successivamente; tutti i relativi costi verranno anticipati dal Comune per conto della Concessionaria e successivamente rimborsati al Comune stesso da quest'ultima;
 - f. fornire al Comune, prima dell'inizio delle attività di ogni anno scolastico, l'elenco nominativo del personale impiegato, con il dettaglio dei requisiti previsti agli articoli 20 e 22, ed aggiornarlo ad ogni cambiamento intervenuto;
 - g. trasmettere al Comune, al più tardi entro la mattinata del giorno successivo, relazione scritta in merito a qualsiasi problematica intervenuta durante lo svolgimento del servizio;
 - h. assicurare la preparazione dei menù programmati, limitando le variazioni ad eventi eccezionali;
 - i. trasmettere anticipatamente al Comune e alle scuole comunicazioni in merito all'eventualità di modificare il menù programmato, in caso di impossibilità a garantire le preparazioni;
 - j. presentare al Comune, su richiesta, fatture d'acquisto e relative bolle di consegna relativamente alle derrate alimentari, a dimostrazione del rispetto del capitolato.
 - k. provvedere al pagamento delle imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione del servizio;
 - l. assumere tutte le spese direttamente o indirettamente inerenti il personale e gli adempimenti relativi al presente capitolato;
 - m. assumere senza riserve od eccezioni ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio di cui al presente capitolato o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune (ivi compresi dirigenti/dipendenti/amministratori) o a terzi;
 - n. stipulare, prima dell'inizio del servizio, pena la decadenza dalla concessione, una assicurazione cumulativa globale a copertura di qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio, come da articolo 17;
 - o. individuare il personale necessario ed organizzare i servizi, in ottemperanza a quanto previsto dal presente capitolato, e provvedere a sostituire eventuali assenze al fine di garantire lo standard necessario di cui agli articoli 20, 21 e 22;
 - p. provvedere all'acquisizione, o alla voltura, delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato;
 - q. segnalare tempestivamente al Comune (mediante comunicazione telefonica o via mail al servizio comunale competente) qualsiasi situazione di pericolo o di anomalia, comunque rilevata, che richieda interventi urgenti o che comunque sia opportuno portare senza indugio a conoscenza del

- concedente, in particolare al fine di consentire gli opportuni interventi di manutenzione straordinaria sull'immobile;
- r. fornire prontamente, su richiesta, copia delle scritture contabili obbligatorie (registri iva) nonché di ogni altra documentazione il Comune ritenga opportuno acquisire al fine di meglio monitorare l'andamento dell'attività oggetto della concessione e verificare la correttezza degli importi fatturati al Comune quali integrazione della tariffa per i pasti;
 - s. in relazione agli obblighi inerenti gli immobili, gli impianti e l'allestimento interno dati in dotazione, obblighi meglio dettagliati ai successivi art. 29 e 30, trasmettere due volte all'anno (entro il 10 marzo e il 10 settembre di ogni anno) al Comune una relazione dettagliata nella quale siano indicati e descritti tutti gli interventi sia di manutenzione ordinaria (per immobili e impianti e allestimento interno) che di manutenzione straordinaria (per il solo allestimento interno) effettuati nel periodo di riferimento;
 - t. predisporre e trasmettere al Comune entro il 30 settembre 2014 file (formato word + formato pdf o versione in forma cartacea) contenente proposta di "Carta della qualità dei servizi" di cui alla legge 24 dicembre 2007 n. 244, completa in ogni sua parte, relativa al servizio di ristorazione scolastica del Comune di Sondrio; la Carta dovrà essere elaborata nel rispetto della normativa vigente ed in particolare dell'accordo del 26 settembre 2013 con cui la Conferenza Unificata ha reso note le linee guida e gli elementi minimi da inserire nei Contratti di servizio e nelle Carte della qualità (pubblicato su Gazzetta Ufficiale, Serie Generale, n. 254 del 29 ottobre 2013 - Suppl. Ord. n. 72);
 - u. disponibilità a collaborare con associazioni di volontariato locali, individuate autonomamente o indicate dal Comune, al fine di sostenere iniziative di contrasto della povertà e di contenimento degli sprechi di pane, frutta e pasti non serviti, con ogni responsabilità e onere in capo alle associazioni stesse.

ART. 9 - OBBLIGHI ED ONERI A CARICO DEL COMUNE

9.1 Il Comune si impegna a:

- a. fornire le informazioni necessarie all'organizzazione dei servizi (in particolare le schede di iscrizione dei consumatori) almeno 15 giorni prima dell'inizio delle attività e a comunicare tempestivamente ogni altra necessità, salvo quanto precisato al precedente art. 7;
- b. comunicare l'eventuale annullamento del servizio riferito a singole classi o plessi scolastici, ovvero variazioni nella prenotazione del numero di pasti superiori al 50% della frequenza media giornaliera, dovute a scioperi, viaggi di istruzione o altre evenienze, almeno 48 ore prima delle ore 09:30 del giorno interessato, per via telefonica o mail;
- c. assicurare, nell'ambito del proprio servizio istruzione, la possibilità di contattare un referente (in giorni o orari di ufficio) disponibile al confronto con il direttore del servizio e/o con il capo-cuoco di cui al successivo art. 22;
- d. pagare le spettanze di cui all'articolo 6 con le modalità di cui all'articolo 15.

ART. 10 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

- 10.1 In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, il Comune e/o la Concessionaria dovranno di norma, quando possibile, in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.
- 10.2 In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell'attività scolastica o comunque per altri eventi non dipendenti dalla volontà del Comune, la Concessionaria non potrà richiedere alcun risarcimento ed il Comune non è tenuto ad alcuna forma di indennizzo.
- 10.3 Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo della Concessionaria e del Comune, che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti, alluvioni ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili, gravi eventi nei Centri di Produzione Pasti che li rendano inagibili.

ART. 11 - RINUNCIA ALL'AFFIDAMENTO

- 11.1 Qualora l'aggiudicataria non intenda accettare l'assegnazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori costi subiti dal Comune.
- 11.2 In tal caso, il Comune pronuncerà la decadenza dall'aggiudicazione e affiderà il contratto all'impresa che segue in graduatoria.

ART. 12 - DIVIETO DI SUBAPPALTO E DI CESSIONE CONTRATTO E CREDITO

- 12.1 Ai sensi degli artt. 20 e 27, comma 3, d.lgs. 163/2006, si precisa che in considerazione del rilievo fiduciario del rapporto, non è ammesso il subappalto ed è in generale fatto assoluto divieto di cedere o trasferire in qualsiasi modo o forma, in tutto o in parte, i servizi oggetto del presente capitolato.
- 12.2 È vietata la cessione del contratto a pena di nullità.
- 12.3 È altresì vietato cedere in tutto o in parte i crediti verso il Comune derivanti dall'avvenuta esecuzione delle prestazioni previste dal contratto senza espressa autorizzazione del Comune stesso, ai sensi dell'articolo 117 del d.lgs. 163/2006.

ART.13 - SOSTITUZIONI DELLA CONCESSIONARIA IN CORSO DI CONTRATTO

- 13.1 In caso di fallimento o liquidazione coatta e concordato preventivo dell'esecutore o di risoluzione del contratto a norma degli articoli 135 e 136 del d.lgs. 163/2006 o ancora in qualsiasi altro caso si rendesse comunque necessario ricorrere alla sostituzione della Concessionaria in corso di contratto, il Comune affiderà il contratto stesso ad altra impresa, riservandosi, a suo insindacabile giudizio, di procedere mediante procedura negoziata senza previa pubblicazione di bando di gara o, ove ricorrano i presupposti, di applicare l'art. 140 del medesimo d.lgs. oppure ancora di avvalersi di altra modalità di scelta del contraente consentita dalla legge.

ART. 14 - CAUZIONE DEFINITIVA

- 14.1 L'Aggiudicatario deve costituire, all'atto della stipulazione del contratto, una garanzia fideiussoria a titolo di cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale netto e comunque nei modi, forme ed importi di cui all'articolo 113 del d.lgs. 163/2006, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento delle obbligazioni o cattiva esecuzione del servizio da parte della Concessionaria, ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare qualora dovesse provvedere ad assegnazione del servizio a una nuova impresa, in caso di risoluzione del contratto per inadempimento della Concessionaria stessa.
- 14.2 Resta salvo per il Comune l'espletamento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.
- 14.3 La fideiussione dovrà essere bancaria o assicurativa o rilasciata da uno dei soggetti di cui all'art. 75, comma 3, d.lgs. 163/2006. Essa inoltre dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, cod. civ., nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta del Comune.
- 14.4 La cauzione cesserà di avere effetto solo dopo l'emissione di regolare certificato di verifica di conformità di cui all'art. 322 d.P.R. 207/2010, che avverrà non oltre 90 giorni dall'ultimazione dell'esecuzione del contratto (salva estensione a norma dell'art. 316, comma 2, d.P.R. 207/2010, comunque comunicate all'esecutore), con contestuale svincolo e restituzione alla Concessionaria. Essa pertanto dovrà avere validità per tutta la durata del contratto e sino alla data di emissione di detto certificato.
- 14.5 La Concessionaria è obbligata a reintegrare (entro 10 giorni naturali e consecutivi dalla ricezione della richiesta) la cauzione di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto, pena la risoluzione del contratto.

ART. 15 - MODALITÀ DI PAGAMENTO

- 15.1 I corrispettivi offerti resteranno fissi ed invariabili per tutta la durata del contratto, salva la rivalutazione annua di cui al precedente articolo 5.5.
- 15.2 I pagamenti saranno effettuati entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura al protocollo, previo accertamento della regolarità delle prestazioni effettuate, in termini di quantità e qualità,

rispetto alle prescrizioni previste nei documenti contrattuali (art. 307, co. 2, d.P.R. 207/2010). La liquidazione verrà effettuata dal dirigente del Settore competente.

- 15.3 La Concessionaria invierà ogni mese al Comune fatture differenziate per tipologia di servizio di cui all'articolo 6.1.a del presente capitolato, corredata da dettagliato rendiconto distinto per tipologia di consumatore, pasti e merende, e Centro di Distribuzione.
- 15.4 La Concessionaria invierà semestralmente (entro il 10 gennaio e il 10 luglio di ogni anno scolastico) al Comune fatture differenziate per tipologia di servizio di cui all'articolo 6.1.b del presente capitolato, riferite distintamente alla quota parte del costo dei pasti (integrazione della tariffa I) e alle merende servite al prolungamento orario scuola dell'infanzia, corredate da dettagliato rendiconto relativo ai singoli plessi scolastici. La Concessionaria è tenuta a dichiarare e documentare al Comune l'entità del corrispettivo richiesto alle famiglie.
- 15.5 Le fatture dovranno essere inviate in unica soluzione al Comune, esclusivamente via PEC. Qualora il Comune attivi la fatturazione elettronica la Concessionaria sarà tenuta ad inviare le fatture con le modalità che verranno rese da disposizioni nazionali.
- 15.6 Resta in carico alla Concessionaria la quota corrispondente alla mancata riscossione delle rette per morosità.
- 15.7 Il Comune, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla Concessionaria o il rimborso di spese previste dal presente capitolato o ancora il pagamento di penalità, potrà a sua scelta procedere mediante incameramento parziale o totale della cauzione ovvero detraendo il corrispondente importo da quanto dovuto alla Concessionaria.
- 15.8 In adempimento di quanto previsto dall'art. 3, comma 8, della legge 136/2010, la Concessionaria dovrà sottoscrivere in sede di contratto apposito impegno ad assumere il rispetto degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari così come previsto dalla legge citata. In caso di mancato rispetto delle modalità di pagamento previste da detta legge, il contratto si intenderà risolto di diritto.
- 15.9 Prima di procedere a ciascun pagamento, il Comune acquisirà d'ufficio il documento unico di regolarità contributiva (DURC) attestante la regolarità della Concessionaria in ordine al versamento dei contributi previdenziali e assicurativi dovuti a favore dei dipendenti (art. 6 d.P.R. 207/2010).
- 15.10 Il Comune invierà mensilmente il dettaglio dei costi sostenuti per il personale comunale in comando/distacco, che la Concessionaria sarà tenuta a rimborsare entro 30 giorni dal ricevimento.

ART.16 - SOFTWARE PER LA GESTIONE DI PRENOTAZIONE E PAGAMENTO PASTI

- 16.1 La Concessionaria dovrà utilizzare un software adeguato alla gestione almeno dei pasti di cui all'art. 3.2. A titolo informativo si segnala che oggi la attuale concessionaria utilizza il programma E-school della ditta Progetti s.r.l., che gestisce i soli pasti di cui all'art. 3.2.
- 16.2 La Concessionaria dovrà assicurare prima dell'inizio dei servizi il funzionamento del software, completo di tutte le informazioni relative ai consumatori e dei dispositivi necessari al corretto utilizzo.
- 16.3 Il sistema messo a disposizione dalla Concessionaria dovrà gestire tramite accesso a web server l'anagrafica dei consumatori, la prenotazione dei pasti per ogni singolo servizio, la produzione delle rette con addebito posticipato dei pasti alle famiglie dei consumatori, essere flessibile a tutte le implementazioni che si rendessero necessarie a seguito di modifiche nell'organizzazione del servizio o a causa di aggiornamenti normativi e possedere le seguenti caratteristiche:
 - a) distinzione dei singoli servizi tra quelli di cui all'art. 3 del presente capitolato;
 - b) gestione e aggiornamento dell'anagrafica, comprensiva di tutte le informazioni (compreso il valore dell'ISEE) relative ai consumatori e alle loro famiglie, quali soggetti paganti;
 - c) distinzione dei consumatori per Centro di Distribuzione Pasti, per classe e per tipologia (alunni e adulti);
 - d) distinzione delle diete speciali riconosciute;
 - e) rilevazione automatica ed informatizzata delle presenze giornaliere e prenotazione dei pasti, comprensiva di tutti i dispositivi e supporti necessari;
 - f) gestione e definizione delle tariffe in base alla capacità economica attualmente individuata tramite ISEE, secondo quanto previsto dalle norme comunali vigenti tempo per tempo, con possibilità di definire modelli di addebito per servizio, in parte fisso e in parte variabile, individuato tramite sistema di tariffazione a fasce o per interpolazione lineare;
 - g) riconoscimento degli adulti paganti a cui fanno capo più consumatori, anche in scuole diverse e aggregazione dei costi delle rette;

- h) pagina web genitori, per l'accesso diretto da parte delle famiglie alle informazioni relative ai pasti consumati e allo stato dei pagamenti;
 - i) produzione dei flussi relativi al pagamento post-pagato dei pasti e con eventuali altri sistemi definiti dal Comune, tramite addebito diretto o bollettini bancari o postali;
 - j) produzione di informativa mensile alle famiglie con dettaglio pasti consumati, costi unitari e costi totali, riportante lo stato pregresso dei pagamenti (regolari o mancanti);
 - k) produzione periodica di solleciti di pagamento alle famiglie in situazione di insolvenza, riportanti il totale del debito pregresso aggiornato all'ultima mensilità;
 - l) gestione e controllo mensile degli importi fatturati alle famiglie, degli incassi e delle insolvenze, distinti per servizio e per consumatore;
 - m) gestione di correzioni, storni e rettifiche di eventuali registrazioni errate;
 - n) produzione di reportistica e di tutte le possibili statistiche per anno scolastico, per mese o per diverso periodo, relativamente a: consumatori per scuola, per classe, per età, per residenza, per capacità economica (valore dell'ISEE), numero di pasti forniti, stato dei pagamenti emessi alle famiglie, degli incassi, delle insolvenze totali o parziali, comprensive dello storico;
 - o) definizione di report comprensivi di informazioni plurime, quali anagrafica, indirizzo, scuola, classe, pagamenti, insolvenza;
 - p) modalità di iscrizione on line al servizio di ristorazione, qualora prevista dal Comune;
 - q) gestione del gruppo utenti abilitati all'accesso al servizio con funzioni diversificate di lettura, scrittura, cancellazione, esecuzione;
 - r) eventuali altre procedure necessarie per la corretta gestione del servizio e concordate tra le parti.
- 16.4 A ulteriore dettaglio e chiarimento delle caratteristiche di cui sopra, si descrivono qui di seguito le attività connesse e le rispettive competenze:

Rif.	Processo	Descrizione Attività	Responsabile ed esecutore attività	Modalità
1	Tariffe	Definizione quote tariffarie a carico dei consumatori per fasce o tariffazione lineare, su base ISEE	Comune	Deliberazione Giunta Comunale
2	Iscrizioni	Ricevimento e accettazione domande di iscrizione	Scuola/Comune	Attività svolta in concomitanza con le iscrizioni scolastiche
3	Inserimento anagrafiche alunni	Inserimento dati anagrafici e ISEE	Concessionaria	Aggiornamento del gestionale
4	Abilitazione dei consumatori ai servizi	Definizione dei servizi per ciascun consumatore	Concessionaria	Aggiornamento del gestionale
5	Formazione classi	Registrazione classe d'appartenenza	Comune	Aggiornamento del gestionale
6	Inserimento diete	Inserimento e gestione consumatori e adulti aventi diritto alla dieta speciale	Comune	Aggiornamento del gestionale
7	Variazione dati	Variazione dei dati anagrafici su richiesta dei consumatori	Comune	Inserimento delle variazioni e notifica agli addetti alle prenotazioni
8	Prenotazione giornaliera dei pasti	Raccolta giornaliera entro le ore 9:30 delle prenotazioni effettuate presso i singoli plessi scolastici, previo accordo con le scuole	Concessionaria	Utilizzo di dispositivi informatici per la rilevazione automatica di presenze/assenze
9	Generazione e gestione pagamento rette	Controllo mensile dei dati e generazione pagamenti tramite bollettini e/o addebito diretto, con sistema post pagato	Concessionaria	Utilizzo del software per la generazione di flussi per i pagamenti e la riscossione
10	Gestione solleciti	Inserimento e controllo dei pagamenti, generazione di solleciti mensili di pagamento.	Concessionaria	Generazione dei solleciti da inviare alla famiglie
11	Rendicontazione	Generazione mensile e periodica di rendiconti sullo stato dei pagamenti	Concessionaria	Presentazione rendiconti e fatture

		emessi, ricevuti, non ricevuti e sui solleciti emessi.		
--	--	--	--	--

- 16.5 La Concessionaria deve garantire la massima sicurezza informatica e la piena tutela della privacy secondo le normative vigenti. La garanzia della gestione e conservazione dei dati deve essere fornita a cura di un Internet Provider o server farm in possesso della certificazione BS7799.
- 16.6 Il personale di ogni scuola e servizio collaborerà nella raccolta delle presenze e assenze dei consumatori e conseguente prenotazione dei pasti.
- 16.7 La Concessionaria metterà a disposizione del Comune la possibilità di accedere al gestionale, al fine di rilevare tutte le informazioni necessarie alla gestione e al controllo del servizio di ristorazione.
- 16.8 La Concessionaria fornirà al Comune, prima dell'inizio del servizio, un dettagliato protocollo che indica le modalità di utilizzo e gestione del sistema e si impegnerà ad assicurare tramite propri operatori e, se necessario, tramite operatori dell'azienda che fornisce il software tutta l'assistenza necessaria al corretto utilizzo.
- 16.9 La Concessionaria assicura al Comune tutta l'assistenza necessaria a garanzia del funzionamento costante e continuo del software gestionale, in ogni periodo dell'anno.
- 16.10 Al termine della concessione la Concessionaria dovrà trasferire senza alcun costo aggiuntivo al Comune la piena proprietà del contenuto delle banche dati utilizzate durante il periodo di validità della presente concessione, su tracciato informatico richiesto dal Comune.

TITOLO II ONERI INERENTI IL CONTRATTO

ART. 17 – RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONI

- 17.1 Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico della Concessionaria.
- 17.2 La Concessionaria dovrà pertanto stipulare prima dell'inizio del servizio, a propria cura e spese, esclusa qualsiasi rivalsa di sorta nei confronti del Comune, con una o più primarie Società assicurative nazionali o internazionali, contratto/i di assicurazione contro i danni dai rischi per incendi, esplosioni, scoppi (anche derivanti da dolo e/o colpa grave delle persone di cui la Concessionaria deve rispondere) e da qualsiasi altro evento, compresi gli eventi e le cause di cui agli articoli 1900 e 1906 del codice civile, sia relativamente agli impianti di cucina, attrezzature, dotazioni, scorte e quanto altro annesso e connesso ai Centri di Produzione Pasti e ai Centri di Distribuzione Pasti, sia in relazione ad ogni fatto attinente la gestione del servizio di ristorazione oggetto del presente capitolato speciale.
- 17.3 Il Comune è pertanto esonerato da qualsiasi responsabilità per danni o infortuni che dovessero occorrere al personale della Concessionaria e/o del Comune in comando/distacco alla Concessionaria durante lo svolgimento del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere derivante dalla suddetta responsabilità deve intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo della concessione.
- 17.4 La polizza dovrà altresì prevedere espressamente che in caso di richiesta di risarcimento restano a carico della Concessionaria eventuali scoperti e/o franchigie presenti in polizza.
- 17.5 La Concessionaria deve quindi stipulare apposita assicurazione R.C.T. con un massimale non inferiore a € 6.000.000,00 per sinistro blocco unico e non inferiore ad € 3.000.000,00 per persona.
- 17.6 L'esistenza di tale polizza non libera l'aggiudicatario dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia. Resta ferma l'intera responsabilità della Concessionaria anche per danni a lei imputabili eventualmente non coperti dalla polizza ovvero per danni eccedenti i massimali assicurati.
- 17.7 Copia della polizza dovrà essere trasmessa al Comune entro 10 giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione definitiva. Resta inteso che l'esistenza e, quindi, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale per l'Amministrazione concedente e pertanto alla Concessionaria potrà essere richiesto in qualsiasi momento di provare la copertura assicurativa. Il Comune, qualora in corso di contratto accerti l'inesistenza di tale copertura, potrà, previa intimazione scritta ad adempiere entro 7 giorni, risolvere il contratto di diritto a norma del successivo art. 44.

- 17.8 In caso di chiamata in causa da parte di terzi per presunta responsabilità civile del Comune o per presunta responsabilità penale di Dirigenti/personale/amministratori comunali in relazione a fatti verificatisi in vigenza e dipendenza del presente contratto, la Concessionaria risponderà per qualsiasi azione/omissione connessa alle prestazioni di cui al presente capitolato e quindi manleverà il Comune e/o i Dirigenti/il personale/gli amministratori comunali da ogni e qualsivoglia responsabilità, fatte salve quelle eventualmente inerenti la proprietà degli immobili e degli impianti (non derivanti da carente o omessa manutenzione ordinaria, posta in capo alla Concessionaria in base al presente capitolato) o interventi di manutenzione straordinaria degli stessi, purché la necessità di detti interventi sia stata a suo tempo tempestivamente segnalata dalla Concessionaria a norma del precedente art. 8, lettera q.

ART. 18 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO, SPESE, IMPOSTE E TASSE

- 18.1 Il contratto di concessione verrà stipulato in forma pubblico-amministrativa e con modalità elettronica, con l'assistenza del Segretario comunale (art. 11 d.lgs. 163/2006).
- 18.2 La stipulazione del contratto è subordinata all'espletamento delle procedure di legge previste per l'accertamento delle condizioni richieste dalla normativa "antimafia", al rilascio da parte della Prefettura della prescritta certificazione ed alla verifica del DURC.
- 18.3 Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla stipulazione del contratto, ivi comprese le relative eventuali variazioni in corso di esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico della Concessionaria.
- 18.4 Ai sensi di quanto disposto dal comma 7-bis dell'art. 66 d.lgs. 163/2006, introdotto dal d.l. 66/2014 (e salve modifiche in sede di conversione) **le spese per le pubblicazioni di legge sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana sono a completo carico dell'aggiudicataria**, la quale è tenuta a rimborsare all'Amministrazione l'importo dovuto entro il termine di sessanta giorni dalla data di comunicazione di avvenuta aggiudicazione definitiva.

TITOLO III PERSONALE

ART. 19 - ORGANICO ADDETTI

- 19.1 L'esecuzione del contratto deve essere effettuata sia da personale alle dipendenze della Concessionaria, che dal personale dipendente dal Comune assegnato in comando/distacco alla Concessionaria ("personale comunale"), a norma del seguente art. 20. Tutte le disposizioni relative al personale contenute nel presente capitolato si intendono riferite indistintamente a tutto il personale (della Concessionaria e comunale), salvo quanto precisato all'art. 20 per il solo personale comunale.
- 19.2 In materia di assunzione e inquadramento del personale attualmente addetto al servizio in caso di cambio di gestione, dovrà applicarsi il CCNL specifico del settore turismo, parte speciale ristorazione collettiva, che dovrà trovare applicazione anche nella gestione del rapporto di lavoro. Si precisa che l'attuale Concessionaria è Sodexo Italia S.p.A Divisione scuole Lombardia, con sede in via Fratelli Gracchi n. 36 a Cinisello Balsamo (Milano) e che il personale attualmente utilizzato (riferimento: data 01.02.2014) è quello indicato nell'**ALLEGATO n. 1**, redatto in base alle informazioni fornite dalla medesima impresa.
- 19.3 Prima dell'inizio del servizio (1° settembre 2014), la Concessionaria deve individuare e comunicare al Comune l'elenco del personale di cui si avvarrà per l'esecuzione del contratto, con specificata l'assenza degli impedimenti di cui al successivo comma 19.9, l'avvenuta effettuazione degli adempimenti di cui all'art. 2 d.lgs. 39/2014, la sede di utilizzo nonché, per le figure tecniche con responsabilità organizzative di cui all'articolo 22, le qualifiche possedute. In corso di contratto deve inoltre provvedere a comunicare per iscritto, se possibile preventivamente e comunque entro 5 giorni lavorativi, ogni variazione intervenuta rispetto a quanto come sopra comunicato.
- 19.4 Il Comune si riserva di effettuare in qualsiasi momento controlli sul possesso dei requisiti richiesti in capo al personale.
- 19.5 Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere alla Concessionaria la sostituzione, entro tre giorni lavorativi, del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi; in tale caso la Concessionaria provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

- 19.6 Per ogni Centro di Distribuzione Pasti deve essere garantito il numero di addetti alla distribuzione dei pasti almeno pari al rapporto di seguito rappresentato e comunque previsto dalla normativa vigente, con oscillazioni ritenute accettabili, in più o in meno, del 10%, che potrà essere modificato solo previo accordo con il Comune, a fronte di oggettivi condizionamenti logistici e organizzativi:
- asilo nido: n. 1 operatore ogni 36 consumatori;
 - scuola dell'infanzia: n. 1 operatore ogni 45 consumatori;
 - scuola primaria: n. 1 operatore ogni 55 consumatori;
 - CRD: n. 1 operatore ogni 50 consumatori;
 - scuola secondaria (in caso di attivazione del servizio): n. 1 operatore ogni 65 consumatori.
- 19.7 La Concessionaria si impegna a limitare il turn over del personale entro il massimo del 10%, salvo cause di forza maggiore, per assicurare gli aspetti legati alla conoscenza e alla continuità dei servizi e costituire un punto di riferimento stabile per i consumatori.
- 19.8 A tutto il personale impiegato per il servizio deve essere garantita adeguata formazione, a norma del successivo art. 23. Inoltre il personale dovrà:
- tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, adeguata alle specifiche mansioni e alla tipologia dei consumatori;
 - segnalare tempestivamente al direttore del servizio di cui all'articolo 22.1 ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento del servizio, per gli adempimenti di conseguenza;
 - consegnare al direttore del servizio ogni oggetto eventualmente rinvenuto nei locali in cui si svolgono i servizi, per gli adempimenti di conseguenza;
 - se addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento degli alimenti, scrupolosamente seguire l'igiene personale, come previsto dalla normativa vigente;
 - mantenere segreto e riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza, come meglio definito al successivo articolo 26.
- 19.9 Tutto il personale addetto non deve aver mai riportato condanna (con sentenza passata in giudicato ovvero con sentenza di applicazione della pena su richiesta delle parti ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale) per qualsiasi reato che possa incidere sul rapporto di fiducia sotteso alla corretta effettuazione del servizio da espletare, con particolare riferimento ai delitti dolosi "contro la moralità pubblica e il buon costume" di cui agli artt. 527 e 528 cod. pen., ai delitti dolosi "contro la persona" previsti nel codice penale al Libro Secondo, Titolo XII, con esclusione del Capo II e delle Sezioni IV e V del Capo III, e ai delitti dolosi "contro il patrimonio" previsti nel codice penale al Libro Secondo, Titolo XIII. Si richiamano in particolare gli adempimenti di cui all'art. 2 d.lgs. 39 del 4 marzo 2014 (recante "Attuazione della direttiva 2011/93/UE relativa alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile"), in merito all'onere, posto a capo del datore di lavoro, di richiesta del certificato penale del casellario giudiziale per il personale adibito ad attività che comportino contatti diretti e regolari con minori (nel caso di specie: attività di scodellamento).
- 19.10 Il personale addetto allo scodellamento dovrà avere una buona conoscenza della lingua italiana e garantire comunicazioni e relazioni efficaci con i beneficiari, al fine di favorire un contesto adeguato.

ART. 20 – PERSONALE COMUNALE

- 20.1 Per l'esecuzione del contratto il Comune assegnerà in comando/distacco alla Concessionaria il personale di cui alla seguente tabella, di seguito per brevità "personale comunale":

n.	Categoria contrattuale	Posizione economica	Profilo professionale	Tempo indeterminato	Percentuale prestazione lavorativa	Costo mensile del lavoro in € alla data del 01/02/2014 (*)
1	B	B5	Esecutore di cucina	SÌ	100%	2.142,05
2	B	B5	Esecutore di cucina	SÌ	100%	2.187,23
3	B	B5	Esecutore di cucina	SÌ	100%	2.205,77
4	B	B3	Esecutore di cucina	SÌ	100%	2.164,16
5	B	B3	Esecutore di cucina	SÌ	100%	2.075,36
6	B	B3	Esecutore di cucina	SÌ	100%	2.075,36
7	B	B3	Esecutore di cucina	SÌ	100%	2.075,36

(*) inclusi oneri previdenziali; esclusa irap; esclusa tredicesima mensilità; esclusi compensi per produttività quantificabili solo a consuntivo: a titolo indicativo il costo annuo sostenuto per l'erogazione di tali compensi nell'anno 2013 al personale indicato è stato di complessivi € 6.591,84 (irap esclusa).

Si informa che uno dei dipendenti sopra indicati (cat. B – pos. economica B3) ha presentato istanza di collocamento a riposo con decorrenza 01.11.2014.

20.2 La gestione del personale comunale comporterà da parte della Concessionaria l'esercizio dei poteri di direttiva del datore di lavoro per quanto concerne l'organizzazione del servizio entro i limiti fissati dalle fonti normative applicabili ai dipendenti dei Comuni (d.lgs. 165/2001, cod. civ., leggi sul lavoro dell'impresa privata, contratti collettivi nazionali di lavoro, contratti decentrati integrativi, regolamenti interni del Comune di Sondrio, contratti individuali di lavoro) e dal presente capitolato. In particolare si precisa in relazione ai seguenti istituti contrattuali quanto segue:

- a) orario di lavoro: la prestazione lavorativa dei dipendenti comunali avrà durata settimanale pari a quella prevista di contratti collettivi vigenti tempo per tempo e verrà articolata su 5 giorni settimanali all'interno della fascia oraria compresa tra le ore 8:00 e le ore 17:00. Entro il mese di luglio immediatamente precedente l'inizio di ciascun anno scolastico la Concessionaria comunicherà per iscritto al Comune le eventuali variazioni di orario che dovesse ritenere necessarie per garantire la regolarità del servizio con riferimento al successivo anno scolastico, affinché il Comune possa provvedere a darne tempestiva informazione ai soggetti sindacali abilitati alle trattative in sede decentrata;
- b) ferie: verranno stabilite d'intesa tra i dipendenti comunali e la Concessionaria;
- c) lavoro straordinario: verrà autorizzato direttamente dalla Concessionaria nel limite di 20 ore annuali pro-capite per ciascuno dei dipendenti a tempo pieno, rimanendo precluso il ricorso al lavoro straordinario per il personale a tempo parziale (al momento non presente). Tale limite potrà essere aumentato fino a 70 ore annuali pro-capite per ragioni organizzative e previa comunicazione al Comune. In caso di indisponibilità di parte del personale comunale ad eseguire le prestazioni di lavoro straordinario le ore pro-capite verranno redistribuite tra i restanti dipendenti. La rilevazione delle presenze avverrà mediante appositi strumenti messi a disposizione dal Comune, mentre il controllo sul rispetto dell'orario si intende posto a carico della Concessionaria. I documenti relativi all'orario di lavoro svolto verranno consegnati al Comune dopo il controllo da parte della Concessionaria entro l'ottavo giorno del mese successivo a quello a cui si riferiscono;
- d) disciplina delle mansioni: il personale comunale dovrà essere adibito alle mansioni proprie della categoria di appartenenza, fatta eccezione per le mansioni della medesima categoria ma proprie di quei profili per i quali la dotazione organica richiede requisiti specifici (ad es.: abilitazioni; patenti; iscrizioni ad albi; corsi di formazione ed attestati specifici; brevetti; ecc.). Si precisa che in adempimento del dovere di collaborazione di cui all'art. 2094 del codice civile nelle mansioni della categoria di appartenenza rientra comunque lo svolgimento di compiti complementari e strumentali al perseguimento degli obiettivi di lavoro propri di categorie inferiori e che sono inoltre esigibili compiti specifici non prevalenti sotto il profilo qualitativo, quantitativo e temporale della categoria immediatamente superiore senza che ciò comporti affidamento di mansioni superiori e quindi senza alcuna variazione del trattamento economico. Qualora il perseguimento degli obiettivi di lavoro comporti l'esercizio di compiti della categoria inferiore in modo ricorrente la Concessionaria dovrà concordare con i dipendenti interessati modalità di esercizio degli stessi tali da non compromettere il diritto dei dipendenti allo svolgimento delle mansioni proprie della categoria di appartenenza;
- e) trattamento economico: il Comune anticiperà per conto della Concessionaria il trattamento fondamentale e quello accessorio dovuto ai dipendenti comunali. Il rimborso avverrà con le modalità indicate all'articolo 15.10 e al comma seguente;
- f) potere disciplinare: il suo eventuale esercizio spetterà al Comune previa segnalazione da parte della Concessionaria entro i termini contrattuali;
- g) modulistica inerente alla gestione del rapporto di lavoro (autorizzazione alle ferie, al lavoro straordinario, ecc.): verrà fornita dal Comune, nelle forme vigenti tempo per tempo (forma cartacea o on line) e dovrà essere firmata dal dipendente comunale e dalla Concessionaria, e restituita poi al Comune tempestivamente.

20.3 Il personale comunale verrà remunerato dal Comune secondo le modalità sopra descritte ed i costi sostenuti dal Comune verranno rimborsati integralmente dalla Concessionaria, ivi compresi anche tutti gli oneri previdenziali, assicurativi e le imposte gravanti sul Comune e più in generale qualunque costo, nessuno escluso, che il Comune dovrà sopportare quale datore di lavoro pubblico. A tal fine, nell'ambito della regolazione dei rapporti economici derivanti dal contratto e con cadenza mensile, il

Comune provvederà ad inviare la distinta dei costi del lavoro sostenuti nel periodo di riferimento, con riserva di conguaglio in caso di sopravvenienza di nuovi costi. La Concessionaria potrà presentare eventuali richieste di ricalcolo o chiarimento entro dieci giorni dal ricevimento della comunicazione di cui innanzi. Decorso tale termine sarà tenuta a rimborsare quanto indicato dal Comune entro i successivi 30 giorni. Decorso infruttuosamente anche tale termine matureranno gli interessi legali per i successivi 30 giorni. Decorso infruttuosamente anche tale ultimo termine, il Comune si riterrà libero di escutere la cauzione ed, eventualmente, di risolvere il contratto per inadempimento. Gli importi rimborsati al Comune, ai sensi del presente articolo, sono esclusi dal campo di applicazione dell'IVA, ai sensi dell'art 8, comma 35, legge 11/03/1988 n. 67.

- 20.4 Si precisa che l'IRAP relativa al personale comunale dovrà essere corrisposta direttamente dalla Concessionaria, come previsto dalle vigenti disposizioni in materia, in quanto la relativa retribuzione non concorre a formare la base imponibile del soggetto distaccante.
- 20.5 Al fine di garantire una corretta gestione del personale comunale le parti osserveranno i seguenti obblighi minimi di comunicazione:
- a) il Comune fornirà alla Concessionaria all'atto della stipulazione del contratto di appalto copia della seguente documentazione: contratti collettivi nazionali di lavoro applicabili al comparto Regioni-Autonomie Locali; contratto decentrato integrativo vigente; regolamento sull'ordinamento degli uffici e dei servizi vigente; regolamento sull'orario di lavoro; codice disciplinare; codici di comportamento; contratti individuali di lavoro dei dipendenti distaccati alla Concessionaria. Il Comune comunicherà alla Concessionaria le eventuali variazioni di tali documenti;
 - b) la Concessionaria comunicherà al Comune, all'atto della stipulazione del contratto di concessione, il nominativo della persona con funzioni di responsabile in ordine alla gestione del personale comunale che fungerà anche da referente con il Comune per eventuali comunicazioni in merito alla gestione del personale stesso.
- 20.6 La Concessionaria dovrà fornire a proprie spese al personale comunale n. 1 pasto giornaliero a testa, qualora tale personale sia in servizio sia prima che dopo l'intervallo pranzo.
- 20.7 Il personale comunale è inquadrato, alla data di inizio del presente servizio, secondo il CCNL del 31/03/1999 del comparto Regioni-Autonomie Locali, fatta salva la possibilità di variazioni di inquadramento successive.
- 20.8 Tale personale verrà assegnato in via preferenziale al Centro di Produzione Pasti di via Valeriana e di via don Lucchinetti, fatta salva la possibilità di assegnazione presso i Centri di Distribuzione Pasti.
- 20.9 Laddove il personale comunale sia assente con diritto alla conservazione del posto, se la Concessionaria riterrà di sostituirlo dovrà provvedere con proprio personale.
- 20.10 Il personale comunale, in caso di cessazione dal servizio, dovrà essere sostituito, se ritenuto necessario al fine di assicurare lo standard gestionale e la buona esecuzione di quanto previsto dal presente capitolato, con personale della Concessionaria e con oneri a carico della Concessionaria stessa.
- 20.11 Si precisa che per quanto riguarda le prestazioni relative al CRD, la Concessionaria dovrà utilizzare prioritariamente il personale comunale, al fine di assicurare l'intero svolgimento del servizio annuale.
- 20.12 Il Comune manterrà l'assegnazione del personale comunale, se la normativa vigente tempo per tempo in materia di affidamento all'esterno di servizi da parte delle pubbliche amministrazioni lo consentirà. In caso di sopravvenuto mutamento del quadro normativo di riferimento o di interpretazioni ufficiali, la Concessionaria anche in corso di esecuzione del contratto sarà tenuta ad assumere tutto il personale comunale interessato applicando ad esso il contratto collettivo nazionale di lavoro per il personale degli enti locali sia per la parte giuridica che per la parte economica. In tal caso il suddetto personale dovrà essere impiegato solo presso i siti lavorativi ubicati nel territorio del Comune di Sondrio oggetto della concessione.
- 20.13 Qualora, nell'ipotesi di cui al comma precedente, la Concessionaria non assuma tutto il personale comunale interessato o comunque non applichi ad esso il CCNL richiamato, si procederà dapprima ad assegnare un termine massimo di 30 giorni per regolarizzare la situazione con effetto retroattivo e poi, nel caso del protrarsi dell'inadempimento, alla applicazione di penalità sino anche alla risoluzione del contratto, come precisato ai successivi artt. 40 e 44.
- 20.14 Inoltre, nel caso in cui la Concessionaria abbia come sopra assunto il personale comunale in corso di contratto e successivamente si renda per qualsiasi motivo necessario ricorrere alla sostituzione della Concessionaria stessa, anche la nuova impresa esecutrice, individuata a norma dell'art. 13, sarà tenuta a rispettare il precedente comma 20.12.

20.15 Analogamente, qualora alla scadenza della presente concessione la Concessionaria abbia alle proprie dipendenze il personale comunale come sopra assunto in corso di contratto, essa dovrà trasferire tale personale alle dipendenze del nuovo soggetto gestore, il quale pure dovrà rispettare quanto previsto al precedente comma 20.12.

ART. 21 - REINTEGRO PERSONALE MANCANTE

21.1 Il personale addetto alla preparazione e distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero ritenuto necessario alla corretta esecuzione di quanto previsto dal presente capitolato, per ogni Centro di Produzione e di Distribuzione Pasti; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate dalla Concessionaria per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/consumatori di cui all'art. 19.6.

21.2 Ogni variazione del personale deve essere comunicata per iscritto al Comune, con le medesime informazioni di cui all'art. 19.3, se possibile preventivamente e comunque entro 5 giorni lavorativi dall'avvenuta variazione.

ART. 22 - FIGURE TECNICHE CON RESPONSABILITÀ ORGANIZZATIVE

22.1 Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un direttore in possesso di esperienza almeno triennale nella gestione di un servizio di ristorazione scolastica presso una cucina centralizzata, con produzione e veicolazione di almeno 500 pasti giornalieri. Deve garantire almeno due giornate settimanali di presenza effettiva presso i Centri di Produzione Pasti (da rendere note al Comune) ed una costante reperibilità telefonica dalle ore 8:00 alle ore 16:00, da lunedì e venerdì di ogni giorno di servizio. Inoltre, su richiesta con tre giorni lavorativo di anticipo, potrà occasionalmente essere richiesta la sua presenza anche in giornate ulteriori.

22.2 Il direttore svolgerà le funzioni di coordinamento e supervisione dell'intero servizio, oltre che di interfaccia con il Comune, le scuole ed i soggetti coinvolti. Il direttore dovrà essere abilitato a prendere decisioni immediate per conto della Concessionaria rispetto alle soluzioni derivanti dallo svolgimento del servizio.

22.3 Si richiede altresì la presenza effettiva presso il Centro di Produzione Pasti di via Valeriana di un capo cuoco per almeno 40 ore settimanali con funzioni di responsabile della produzione per tutti i servizi di cui all'art. 1, in possesso di specifico titolo di studio e con esperienza almeno triennale (come capo cuoco) nella ristorazione scolastica presso una cucina centralizzata, con produzione e veicolazione di almeno 500 pasti giornalieri.

22.4 In caso di assenza o impedimento, superiore a dieci giorni lavorativi, delle figure sopra citate ai commi 22.1 e 22.3 (ferie, malattia, ecc.), la Concessionaria deve provvedere alla loro sostituzione con soggetti aventi pari qualifiche e darne comunicazione al Comune, come disciplinato all'art. 21.2.

ART. 23 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

23.1 Ferma restando la formazione obbligatoria di cui al d.lgs. 81/2008 in materia di salute e sicurezza sul lavoro, la Concessionaria deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente tutto il personale impiegato nel servizio circa le circostanze e le modalità relative al servizio, al fine di assicurare la qualità richiesta dal Comune. A tali corsi potrà partecipare anche il Comune, attraverso propri incaricati eventualmente individuati. L'Aggiudicataria è tenuta a presentare annualmente, entro il 30 settembre, il piano della formazione del personale per l'anno scolastico iniziato ed il consuntivo relativo alle attività svolte l'anno scolastico precedente, corredato da elenco nominativo dei partecipanti e attestazione di presenza.

23.2 La durata della formazione del personale addetto alla produzione del pasto non deve essere inferiore a n. 10 ore annuali pro capite. In particolare i temi trattati durante tale formazione devono almeno riguardare i seguenti argomenti:

- a. alimentazione e dietetica;
- b. autocontrollo nella ristorazione collettiva;
- c. igiene e microbiologia degli alimenti;
- d. conservazione degli alimenti;
- e. comportamento igienico del personale durante il lavoro.

23.3 La durata della formazione degli addetti alla distribuzione del pasto non deve essere inferiore a 4 ore annuali pro capite. I temi trattati per la formazione degli addetti alla distribuzione devono almeno riguardare i seguenti argomenti:

- a. norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo;
 - b. pulizia, sanificazione, disinfezione;
 - c. comunicazione con l'utenza;
 - d. dietetica particolare.
- 23.4 La durata dei corsi per gli addetti al trasporto del pasto non deve essere inferiore a 4 ore annuali pro capite. I temi trattati per l'addestramento dei trasportatori devono almeno riguardare i seguenti argomenti:
- a. organizzazione e tempistica del servizio;
 - b. igiene degli automezzi e dei contenitori ed autocontrollo;
 - c. temperatura di mantenimento del pasto trasportato;
 - d. situazioni di emergenza.

ART. 24 - RISPETTO NORMATIVA IN MATERIA DI TUTELA DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA DEI LAVORATORI

- 24.1 L'aggiudicataria è responsabile per quanto concerne il rispetto della normativa in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro di cui al d.lgs. 81/2008. In particolare, dovrà ottemperare alle norme sulla prevenzione degli infortuni e comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del datore di lavoro e del responsabile del Servizio di prevenzione e protezione e, se presente, del medico competente, ai sensi e per gli effetti dell'art. 26 del d.lgs. 81/2008.
- 24.2 La Concessionaria inoltre dovrà:
- elaborare e produrre il proprio "Documento di valutazione dei rischi" afferenti all'esercizio dell'attività svolta all'interno di tutte sedi oggetto di prestazione e provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi (si rammenta che i relativi costi sono a carico dell'impresa, la quale dovrà averli evidenziati in misura congrua già in sede di offerta);
 - produrre, a norma dell'art. 26, comma 1, lett. a), n. 2), apposita autocertificazione (ai sensi dell'art. 47 del d.P.R. 445/2000) inerente il possesso dei requisiti di idoneità tecnico-professionale in relazione al servizio in oggetto;
 - produrre le schede di sicurezza di tutti i prodotti di sanificazione che verranno utilizzati.
- 24.3 Il Comune fornirà, prima della stipulazione del contratto, l'"Informativa sui rischi specifici" di cui all'art. 26, comma 1, lettera b), d.lgs. 81/2008.
- 24.4 Il presente contratto è stato valutato in base all'art. 26 del d.lgs. 81/2008 ed è stato rilevato non vi sono rischi connessi all'interferenza tra le attività, trattandosi di attività:
- o del tutto prive di qualsiasi tipo di contatto (interferenza) tra il personale della Concessionaria e il personale del Comune o di altri datori di lavoro (attività che si svolgono presso i Centri di Produzione Pasti, di trasporto pasti, di gestione software, fatturazione, ecc.)
 - o che comportano un contatto "non rischioso" tra il personale della Concessionaria e il personale del Comune o di datori di lavoro diversi già presente e operante nei vari Centri di Distribuzione Pasti, trattandosi di attività pertinenti ai servizi educativi e/o scolastici che già si svolgono nei Centri stessi (asilo nido, scuole, CRD).
- Pertanto l'importo per oneri di sicurezza derivanti da rischi da interferenze è pari a zero.
- 24.5 La Concessionaria deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi.
- 24.6 Il personale deve indossare indumenti provvisti di cartellino di identificazione conforme a quanto stabilito dall'art. 5 legge 136/2010, riportante il nome della Concessionaria, il nome e cognome del lavoratore e la data di assunzione.
- 24.7 Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal Reg. CE 852/2004 e ss.mm.ii., prendendo a riferimento gli standard indicati nel d.P.R. 327/1980 (in particolare art. 42) e ss.mm.ii..
- 24.8 La Concessionaria deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei Centri sia di Produzione che di Distribuzione Pasti, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

- 24.9 Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine, guanti ed indumenti speciali, quando l'utilizzo di tali indumenti/dispositivi di protezione è consigliato dalle schede di sicurezza.
- 24.10 La Concessionaria è tenuta ad assicurare che l'impiego di macchinari ed attrezzature, nonché l'utilizzo di energia elettrica, gas e vapore, venga effettuato da parte di personale appositamente formato.
- 24.11 La sicurezza antinfortunistica ed ogni responsabilità ad essa connessa è a carico della Concessionaria.
- 24.12 . La Concessionaria è tenuta a predisporre un piano di allontanamento repentino dai Centri di Produzione e di Distribuzione Pasti e a farlo rispettare nell'eventualità di insorgenza di incendi o altre situazioni di emergenza. A tal fine la Concessionaria effettua una mappatura dei locali con un piano di fuga atto a ristabilire situazioni di sicurezza.

ART. 25 - DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

- 25.1 Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie del personale, si fa riferimento ai Reg. CE n. 852/2004 e n. 853/2004, e ss.mm.ii., alla legge 30 aprile 1962 n. 283 e suo regolamento di esecuzione d.P.R. 26 marzo 1980 n. 327 ("Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962 n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande"), nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolo, ferma restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive comunitarie auto-applicative non condizionate.
- 25.2 L'Azienda Sanitaria Locale della Provincia di Sondrio e gli organismi preposti potranno effettuare i controlli previsti dalla normativa vigente sul rispetto delle norme sanitarie.

ART. 26 - RISPETTO D.LGS. 196/2003 E RISERVATEZZA

- 26.1 La Concessionaria è tenuta all'osservanza del d.lgs. 196/2003 e successive integrazioni e modificazioni indicando il responsabile in materia di riservatezza dei dati personali (privacy), al quale il committente, in quanto titolare dei dati, fornirà le istruzioni secondo quanto previsto dalla normativa in vigore.
- 26.2 La Concessionaria assume l'obbligo di agire in modo che il personale incaricato che effettua le prestazioni contrattuali mantenga riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso, non le divulghi e non ne faccia oggetto di sfruttamento.
- 26.3 L'obbligo non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio o che siano già in possesso della Concessionaria, nonché i concetti, le idee, le metodologie e le esperienze tecniche che l'impresa sviluppa o realizza in esecuzione alle prestazioni contrattuali.
- 26.4 Il Comune, parimenti, assume l'obbligo di mantenere riservate le informazioni tecniche portate a sua conoscenza dalla Concessionaria nello svolgimento del rapporto contrattuale, nel rispetto della legge n. 241/1990 e ss.mm.ii., nonché dell'art. 13 del d.lgs. 163/2006.
- 26.5 In ossequio a quanto previsto dal d.lgs. 196/2003 e ss.mm.ii., si informa che i dati forniti dai partecipanti verranno trattati esclusivamente per lo svolgimento della procedura di gara e per le finalità strettamente connesse e strumentali alla gestione dei rapporti, all'adempimento di obblighi previsti da leggi, regolamenti, normativa comunitaria, nonché da disposizioni impartite da autorità a ciò legittimate dalla legge e da organi di vigilanza e controllo. Il conferimento dei dati ha natura obbligatoria connessa all'inderogabilità degli adempimenti da svolgere; il trattamento dei dati avverrà con l'ausilio di supporti cartacei, informatici e telematici secondo i principi di correttezza e massima riservatezza previsti dalla legge.

ART. 27 - TRATTAMENTO DEI LAVORATORI

- 27.1 La Concessionaria, anche se non aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga ad applicare nei riguardi dei propri dipendenti e se cooperative, anche nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettare le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata della concessione. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei sindacati contratti collettivi fino alla loro sostituzione. La Concessionaria è tenuta inoltre all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali e assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.

- 27.2 Questa amministrazione potrà richiedere all'aggiudicataria in qualsiasi momento l'esibizione del libro unico del lavoro, l'"uniemens" e il foglio paga, al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti l'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa.
- 27.3 A norma di legge nonché ai fini di cui sopra, l'Amministrazione acquisirà il Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC) relativo all'impresa aggiudicataria sia al momento dell'aggiudicazione che prima del saldo finale, che in qualsiasi altro momento risulti necessario a norma dell'art. 6 d.P.R. 207/2010 al fine del pagamento dei corrispettivi dovuti (salvo il termine di validità legale del DURC).
- 27.4 Nel caso di ottenimento del documento unico di regolarità contributiva negativo per due volte consecutive il responsabile del procedimento proporrà la risoluzione del contratto, previa contestazione degli addebiti e assegnazione di un termine non inferiore a quindici giorni per la presentazione delle controdeduzioni.
- 27.5 Si intendo richiamate e pienamente operative tutte le previsioni di legge in merito all'intervento diretto della stazione appaltante in materia di pagamenti di contributi dovuti e non versati e/o di retribuzioni non corrisposte.
- 27.6 In particolare, l'Amministrazione potrà richiedere alla Concessionaria (che dovrà immediatamente provvedere) qualsivoglia documentazione/informazione ritenuta necessaria al fine di accertare i presupposti di cui all'art. 5 d.P.R. 207/2010. Nel caso di mancata regolarizzazione delle irregolarità retributive accertate, entro il termine all'uopo assegnato alla Concessionaria, il Comune si riserva altresì la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.
- 27.7 Il mancato adempimento della Concessionaria agli obblighi di cui sopra, integrando nel contempo gli estremi di un inadempimento verso il Comune, conferisce a quest'ultima il diritto di agire contro il soggetto che abbia rilasciato la polizza fideiussoria di cui all'art. 113 del d.lgs. 163/2006 a garanzia dei debiti contrattuali della Concessionaria medesima, secondo quanto previsto dall'art. 123 del d.P.R. 207/2010.
- 27.8 In considerazione delle peculiari caratteristiche del servizio oggetto della concessione ed in particolare: dell'obbligo di rendere le prestazioni all'interno di fasce orarie stabilite unilateralmente dal Comune, dell'obbligo di effettuare iniziative di qualificazione per il personale impiegato, del carattere continuativo del servizio (non riconducibile a progetti specifici o programmi di lavoro o fasi di esso) rilevabile, tra l'altro, dall'obbligo di utilizzare, nel limite del possibile, per tutta la durata del contratto il medesimo personale (precedente art. 19.7), della previsione del pagamento in rapporto alla produzione di pasti si prevede che, anche alla luce della circolare Ministero del lavoro e della previdenza sociale prot. 25/SEGR/0001596 del 29.01.2008, nell'espletamento dei servizi oggetto del presente contratto, la Concessionaria non potrà ricorrere all'utilizzo di personale con contratto "a progetto", in quanto le previsioni del capitolato avanti richiamate escludono la compatibilità di tale servizio con l'instaurazione di rapporti di lavoro a progetto, basati invece sul fondamentale presupposto della effettiva "autonomia della prestazione". In caso di violazione di tale prescrizione, l'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto di appalto.
- 27.9 Qualora la Concessionaria si avvalga di personale con altro contratto diverso da quello subordinato (fermo restando il divieto del contratto "a progetto"), esso dovrà comunque corrispondere al lavoratore un compenso proporzionato alla quantità e qualità del lavoro eseguito e che tenga conto dei compensi normalmente corrisposti per analoghe prestazioni di lavoro autonomo nel luogo di esecuzione del rapporto. Il Comune potrà chiedere in qualsiasi momento copia del contratto di lavoro, nonché ogni altra documentazione/informazione ritenga utile, sia alla Concessionaria che al lavoratore.
- 27.10 In generale il Comune potrà chiedere in qualsiasi momento sia alla Concessionaria che al lavoratore interessato copia dei contratti di lavoro del personale utilizzato per lo svolgimento del presente contratto, nonché ogni altra documentazione/informazione connessa ritenga utile, con riserva di segnalare agli enti competenti eventuali irregolarità riscontrate.

ART. 28 - PERCORSI PROTETTI DI INTEGRAZIONE SOCIALE O LAVORATIVA

- 28.1 La Concessionaria assume l'obbligo di fornire, nell'ambito dell'esecuzione del servizio in concessione, la piena collaborazione all'attuazione nella propria azienda del servizio di tirocinio riabilitativo risocializzante, eventualmente promosso dal Comune di Sondrio, sotto la responsabilità tecnica del proponente Ufficio di Piano dell'Ambito territoriale di Sondrio.

- 28.2 In merito a tale tirocinio, consistente nell'inserimento risocializzante in ambito lavorativo di soggetti con disabilità o in situazione di svantaggio, si precisa che esso non comporterà oneri finanziari diretti in capo alla Concessionaria, mentre richiederà l'individuazione di un tutor.
- 28.3 Indicativamente potranno essere effettuati al massimo 3-4 inserimenti contemporanei, comunque distribuiti nelle varie sedi di lavoro qui previste.
- 28.4 Le attuali norme relative al tirocinio riabilitativo risocializzante sono disponibili all'indirizzo http://www.ufficiodipianodisonario.it/upload/sondrio_pianodizona_ecm6/gestionedocumentale/Norme_generali_TRR_SO_784_965.pdf.

TITOLO IV IMMOBILI ED ATTREZZATURE

ART. 29 – CENTRI DI PRODUZIONE E DI DISTRIBUZIONE PASTI

- 29.1 Il Comune mette a disposizione della Concessionaria i seguenti Centri di Produzione Pasti quali luoghi per il deposito delle materie prime e per la preparazione dei pasti:
- a) Centro di Produzione Pasti via Valeriana (planimetria ALLEGATO n. 2) per tutti i pasti destinati alla distribuzione ai consumatori nelle varie sedi di servizio previste;
 - b) Centro di Produzione Pasti di via don Lucchinetti (evidenziata nella planimetria ALLEGATO n. 3) per i soli pasti destinati ai bimbi frequentanti l'asilo nido.
- 29.2 Il Centro di Produzione Pasti di via Valeriana è costituito da un edificio a sé stante, e dal relativo terreno di pertinenza, mentre quello di via Valeriana è collocato (a piano terra) all'interno dell'edificio adibito ad asilo nido, del quale costituisce una porzione. Entrambi i Centri sono completi in ogni parte, inclusi impianti tecnologici, corpi illuminanti a soffitto, servizi igienici, allacciamenti energetici, acqua e scarichi a muro, nonché allestimento interno di quanto necessario, ossia arredi, attrezzature, macchinari e materiale dettagliato nell'ALLEGATO n. 4 (relativo all'allestimento interno del Centro di via Valeriana) e nell'ALLEGATO n. 5 (relativo all'allestimento interno del Centro di via don Lucchinetti).
- 29.3 Entrambi i Centri sono stati progettati in modo da consentire la qualità del prodotto confezionato, la salvaguardia dei valori nutrizionali delle derrate, la pulizia delle stoviglie e degli ambienti. Le attrezzature presenti favoriscono la cottura a vapore (pasta - verdure - carni) e l'eliminazione dell'utilizzo dei grassi e delle frittiture (forni a vapore secco, forni a convezione).
- 29.4 La linea confezionamento - distribuzione consente di ridurre entro 45 minuti (quarantacinque) il tempo intercorrente tra l'ultimazione della cottura e la somministrazione.
- 29.5 Il Centro di Produzione Pasti di via Valeriana ha la potenzialità media di 1.200 pasti giornalieri. Il Centro di Produzione Pasti di via don Lucchinetti ha la potenzialità media di 90 pasti giornalieri.
- 29.6 Il Comune mette altresì a disposizione della Concessionaria i Centri di Distribuzione Pasti presenti nei vari plessi scolastici di cui all'articolo 3.2, ciascuno dotato dell'allestimento interno di quanto necessario, come da elenco ALLEGATO n. 6. Si precisa che tale elenco:
- non include il Centro di Distribuzione Pasti presso la scuola Primaria Pains in quanto ad oggi mancante di area lavaggio e di qualsiasi altra dotazione (cfr. precedente art. 2.1, lettera j);
 - non indica lavatoio e lavastoviglie nel Centro di Distribuzione Pasti dell'Infanzia Munari, in quanto per le attività di lavaggio sono disponibili le dotazioni del Centro di Preparazione Pasti di via don Lucchinetti, facente parte dello stesso edificio, strettamente adiacente e comunicante con il refettorio.
- 29.7 Salvo quanto precisato alla lettera q. del precedente art. 2.1, qualora nel corso del contratto fosse necessario acquistare parte dell'allestimento interno dei vari Centri sia di Produzione che di Distribuzione Pasti (nuovi arredi, attrezzature, macchinari, utensili, stoviglie...), in sostituzione o anche in aggiunta a quanto messo a disposizione dal Comune, per assicurare la corretta esecuzione dei servizi e comunque mantenere le dotazioni minime indicate agli Allegati nn. 4, 5 e 6, la Concessionaria dovrà concordare con il Comune l'acquisto (anche per un preventivo assenso tecnico-formale) ed assumerne interamente il costo. Analogamente, è a carico della Concessionaria il costo per gli eventuali nuovi acquisti proposti tra le attività migliorative in sede di gara, dei quali dovrà pure essere come sopra garantita la sostituzione.

- 29.8 Al termine del contratto, quanto come sopra acquistato rimarrà di proprietà del Comune, senza che la Concessionaria possa far valere alcun diritto o pretesa di qualsiasi natura. Solo in caso di cessazione anticipata del contratto per causa non imputabile alla Concessionaria, il Comune, previa verifica dello stato e funzionalità dell'attrezzatura, macchinario, arredo... in questione, rimborserà alla Concessionaria stessa una somma pari al mancato ammortamento, come risultante dalle fatture di acquisto e dalle scritture contabili obbligatorie a seconda del regime fiscale applicabile; di tali documenti dovrà essere prodotta copia autentica ai fini del computo del rimborso spettante.
- 29.9 Si precisa che alla data odierna:
- gli immobili e gli impianti costituenti i Centri sia di Produzione che di Distribuzione Pasti sono tutti di proprietà comunale;
 - l'allestimento interno degli stessi, descritto agli allegati nn. 4, 5 e 6, è di proprietà del Comune;
 - gli immobili, gli impianti e le attrezzature/macchinari/arredi facenti parte di detto allestimento sono in buono stato di conservazione e di manutenzione, sono funzionanti (con le eventuali, eccezionali, precisazioni segnalate nei citati allegati) e comunque efficienti ai fini della sicurezza (art. 72, comma 2, d.lgs 81/2008), nonché rispondenti alle leggi e alle normative vigenti;
 - per nessuno dei macchinari, attrezzature ecc. facenti parte di tale allestimento è possibile avvalersi di alcun tipo di garanzia post- vendita (del venditore e/o commerciale).
- 29.10 Il Comune può accedere in qualsiasi momento ai Centri, nella persona di propri dipendenti o di terzi autorizzati.

ART. 30 - MODALITÀ DI UTILIZZO, SPESE E MANUTENZIONE

- 30.1 Il Comune dà in consegna alla Concessionaria i Centri di Produzione e di Distribuzione Pasti, di cui all'articolo 1.2, lettere a., b. e c., sopra descritti, con le rispettive dotazioni (allestimenti interni) di cui agli allegati nn. 4, 5 e 6, in buono stato e funzionanti.
- 30.2 La Concessionaria provvede, con propria organizzazione, a gestire fino alla scadenza del rapporto contrattuale i Centri di Produzione e di Distribuzione Pasti, nel rispetto delle norme vigenti in materia per la preparazione, consegna e distribuzione dei pasti per la ristorazione scolastica, nonché per il lavaggio delle stoviglie e il riordino e la pulizia dei locali assegnati.
- 30.3 Centro di Produzione Pasti di via Valeriana: sono a carico della Concessionaria, previa intestazione dei contratti alla stessa, gli oneri e i corrispettivi per allacciamento alle reti e per i consumi relativi alle utenze di energia elettrica, gas, acqua, telefono, ADSL, riscaldamento, necessari per il funzionamento, nonché la tassa smaltimento rifiuti solidi. Il Comune resta completamente sollevato da qualsiasi onere e responsabilità.
- 30.4 Centro di Produzione Pasti di via don Lucchinetti: sono a carico della Concessionaria (tramite rimborso annuo forfettario delle spese sostenute dal Comune: cfr. precedente art. 6.4, lettera a), i consumi relativi alle utenze di energia elettrica, acqua, telefono, ADSL e riscaldamento, necessari per il funzionamento. Il Comune resta completamente sollevato da qualsiasi onere e responsabilità.
- 30.5 Centri di Distribuzione Pasti: sono a carico del Comune i costi relativi alle forniture di energia elettrica, acqua e riscaldamento.
- 30.6 Gli oneri di manutenzione di quanto messo a disposizione dal Comune sono posti rispettivamente a carico di:
- Comune:
 - l'eventuale manutenzione straordinaria degli immobili e degli impianti, purché gli interventi non siano dovuti a mancanza di manutenzione ordinaria e/o ad incuria e/o a mancata tempestiva segnalazione da parte della Concessionaria;
 - Concessionaria:
 - la manutenzione ordinaria degli immobili e degli impianti;
 - la manutenzione ordinaria e straordinaria dell'allestimento interno, ossia di tutti gli apparecchi, attrezzature, macchinari, arredi... messi a disposizione dal Comune o eventualmente acquistati dalla Concessionaria (in quanto offerti tra le attività migliorative in sede di gara o acquistati in corso di contratto a norma dell'art. 2.1, lettera r) e comunque esistenti e in uso in tutti i Centri di Produzione e di Distribuzione Pasti (ivi compresi gli interventi di riparazione per guasto o avaria e di ripristino della normale funzionalità);
 - ogni adempimento connesso al rispetto della normativa sulla prevenzione incendi presso il Centro di Produzione Pasti di via Valeriana, compresa la manutenzione obbligatoria delle attrezzature e dell'impianto antincendio lì presenti;

- la manutenzione periodica delle attrezzature, come appresso disciplinata.
- 30.7 Si precisa che:
- per manutenzione straordinaria degli immobili e degli impianti si intendono esclusivamente le opere e le modifiche riguardanti il consolidamento, il rinnovamento sostanziale e la sostituzione di parti strutturali dell'edificio, la realizzazione degli impianti tecnologici, intesa sia come sostituzione integrale di quelli esistenti (es.: sostituzione caldaia) che come realizzazione *ex novo* di impianti resisi necessari in forza di circostanze sopravvenute, nonché le modificazioni dell'assetto distributivo di singole unità immobiliari;
 - per manutenzione ordinaria degli immobili e degli impianti si intendono, a titolo puramente esemplificativo, gli interventi edilizi che riguardano le opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelli necessari ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti, anche con l'impiego di materiali diversi, purché i predetti materiali risultino compatibili con le norme vigenti e preservino o migliorino il livello di qualità preesistenti (es.: sostituzione di circolatori riscaldamento, lampade, lampade emergenza, rivelatori gas, vetri, parti di impianti di riscaldamento...; tinteggiatura serramenti, tinteggiature interne...).
- 30.8 Con specifico riferimento al Centro di Produzione Pasti di via Valeriana, si precisa che nel terreno di pertinenza è presente una fossa biologica la cui manutenzione ordinaria richiede almeno 2 interventi di spurgo annuali.
- 30.9 Per quanto concerne la manutenzione periodica delle attrezzature, la Concessionaria dovrà predisporre per ogni attrezzatura specifica scheda di registrazione delle manutenzioni, che dovranno essere effettuate come stabilito dai “libretti uso e manutenzione” e dalle norme di buona tecnica.
- 30.10 Le schede di manutenzione periodica dovranno sempre essere regolarmente compilate. Il Comune si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato delle attrezzature e di controllare se i dovuti interventi di manutenzione siano riportati nelle schede di manutenzione.
- 30.11 La Concessionaria si impegna a mantenere in buono stato le dotazioni, i locali e gli impianti, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni, senza preventiva autorizzazione del Comune.
- 30.12 La Concessionaria deve assicurarsi, ed eventualmente provvedere, affinché tutte le attrezzature, impianti e macchinari in uso nei Centri siano sempre rispondenti alle leggi e alle normative vigenti. Eventuali modifiche e/o integrazioni imposte da Enti, Organismi o Istituzioni, ai quali sono demandati per legge tali controlli e disposizioni saranno a carico della Concessionaria.
- 30.13 Il Comune resta sollevato da qualsiasi onere inerente le eventuali sostituzioni di apparecchiature, e componenti di esse, che si dovessero rendere necessarie a causa di danneggiamenti o furti; tali eventuali spese sono a totale carico della Concessionaria.
- 30.14 Al termine del contratto, a qualsiasi causa esso sia dovuto (scadenza naturale del termine, risoluzione anticipata, ecc.), la Concessionaria è comunque tenuta a riconsegnare al Comune i locali, gli impianti e l'allestimento interno di tutti i Centri assegnati in buono stato di conservazione, di manutenzione, di pulizia e di funzionamento.
- 30.15 A tal fine il Comune e la Concessionaria redigeranno, in contraddittorio tra loro, per ciascun Centro (sia di Produzione che di Distribuzione Pasti), prima dello scadere del contratto:
- un inventario completo dell'allestimento interno, con indicazione dello stato dell'arte di ogni bene indicato; da tale inventario dovranno risultare presenti tutte le dotazioni inizialmente fornite, salve eventuali sostituzioni e/o nuovi acquisti a norma del precedente art. 29.7; tutte le attrezzature dovranno essere corredate dalle schede di manutenzione periodica regolarmente compilate;
 - un verbale da cui risulti lo stato di consistenza degli immobili e degli impianti.
- 30.16 Tali documenti verranno redatti e sottoscritti a cura del direttore dell'esecuzione per il Comune (cfr. successivo articolo 41) e del direttore del servizio per la Concessionaria (cfr. precedente articolo 22).
- 30.17 Qualora, in occasione della redazione di detti documenti o comunque in qualunque altro momento, si riscontrasse l'assenza di parte delle dotazioni o si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature, macchinari, arredi ecc. dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, la Concessionaria sarà tenuta a provvedere al ripristino delle condizioni iniziali prontamente e comunque nel più breve tempo possibile. Diversamente il Comune procederà all'applicazione di penalità nelle misure previste all'art. 40.
- 30.18 Nulla è dovuto dalla Concessionaria per il normale logorio d'uso di immobili, impianti e beni mobili dell'allestimento interno.

30.19 La Concessionaria si obbliga irrevocabilmente per tutta la durata della concessione a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

ART. 31 - OPERAZIONI DI PULIZIA

- 31.1 La Concessionaria è tenuta a redigere entro l'inizio delle attività un piano dettagliato di sanificazione delle pulizie ordinarie e straordinarie di tutti gli ambienti interni (e, per il solo Centro Produzione Pasti di via Valeriana, anche esterni) presso i Centri di Produzione Pasti e i Centri di Distribuzione Pasti e di tutte le attrezzature impiegate, al fine di assicurare il rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti ed impedire il rischio di contaminazioni degli alimenti.
- 31.2 La Concessionaria è tenuta a compilare un registro che attesti l'esecuzione del suddetto piano di sanificazione.
- 31.3 I prodotti utilizzati per la pulizia devono possedere schede tecniche di sicurezza, conservate e poste a conoscenza del personale addetto, che dovrà provvedere ad utilizzare tali prodotti rispettando tutte le indicazioni dei fornitori.
- 31.4 È da preferire l'utilizzo di prodotti ecocompatibili.
- 31.5 I prodotti utilizzati per la pulizia devono essere conservati in spazi appositi, isolati dagli alimenti.
- 31.6 Le operazioni di pulizia non devono mai essere svolte durante la preparazione e distribuzione dei pasti.
- 31.7 Il piano di sanificazione suddetto deve riportare le procedure di monitoraggio degli infestanti, gli interventi di derattizzazione e disinfezione da effettuarsi presso tutti i Centri di Produzione e di Distribuzione Pasti e nelle relative pertinenze, da parte di imprese specializzate. Detti interventi dovranno essere effettuati all'occorrenza, al fine di mantenere costantemente condizioni igienico-sanitarie adeguate, e comunque almeno due volte all'anno: all'inizio dell'anno scolastico e del mese di marzo.
- 31.8 La pulizia dei servizi igienici e dei locali annessi ai Centri di Produzione e di Distribuzione Pasti sono a carico della Concessionaria, che deve fornire la dotazione di sapone disinfettante e asciugamani a perdere.
- 31.9 Oneri e responsabilità correlati alle procedure di sanificazione sono posti a carico della Concessionaria.
- 31.10 I rifiuti solidi urbani provenienti dai Centri di Produzione e di Distribuzione Pasti devono essere raccolti nel rispetto delle norme comunali vigenti tempo per tempo e convogliati all'esterno degli edifici negli appositi contenitori per la raccolta differenziata. È vietato lo scarico dei rifiuti nella rete fognaria. Si precisa che la fornitura dei sacchi per la raccolta sia indifferenziata che differenziata in tutti gli edifici è a carico della Concessionaria.

ART. 32 - SOPRALLUOGO CONGIUNTO PER LA COMUNICAZIONE DEI RISCHI E VERBALE

- 32.1 Prima dell'inizio dell'esecuzione del contratto, la nuova Concessionaria (nella persona del proprio responsabile del Servizio di prevenzione e protezione) eseguirà, unitamente al Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione del Comune di Sondrio, un attento e approfondito sopralluogo nelle zone dove dovranno svolgersi le prestazioni.
- 32.2 In tal occasione la Concessionaria verificherà e valuterà, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di informare i propri lavoratori.
- 32.3 Di tale sopralluogo verrà redatto verbale congiunto nel quale si darà atto, senza riserve di sorta, dell'avvenuto adempimento di quanto sopra.

TITOLO V ALIMENTI E MENÙ

ART. 33 - ALIMENTI

- 33.1 Alimenti e bevande presenti nei depositi presso i Centri di Produzione Pasti ed utilizzati per tutte le preparazioni devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, al fine di rispettare ogni norma igienica, sanitaria e dietetica.

- 33.2 Alimenti e bevande dovranno rispondere anche ai seguenti criteri di carattere generale:
- a. possedere una corretta etichettatura facilmente leggibile, in lingua italiana comprensiva di tutte le informazioni previste e conforme alle leggi vigenti generali e specifiche per ciascuna classe merceologica;
 - b. possedere imballaggi integri ed idonei, senza alcun segno di deterioramento.
- 33.3 A garanzia di qualità, la Concessionaria deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune schede tecniche, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti legge in materia.
- 33.4 Non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM).
- 33.5 È permesso solo l'utilizzo di olio extra vergine di oliva per condire a crudo le pietanze, le verdure e i sughi.
- 33.6 È permesso solo l'utilizzo di Parmigiano Reggiano DOP per il condimento dei piatti.
- 33.7 Il pane deve contenere un basso contenuto di sodio, nel rispetto delle indicazioni regionali.
- 33.8 La Concessionaria è tenuta a garantire l'utilizzo di prodotti di qualità quali:
- a. prodotti di origine biologica ai sensi del Reg. CE n. 834/2007 e successive modifiche e integrazioni (in particolare Reg. CE n. 889/2008 e Reg. UE n. 271/2010):
 - a.1 per tutti i menù:**
 - legumi;
 - yogurt;
 - pomodoro conservato per sughi (pelati, passata...);
 - uova;
 - a.2 per i soli menù per la scuola dell'infanzia e primaria di Triangia (escluso CRD):**
 - tutti i prodotti sopra già indicati al punto a.1;
 - pasta;
 - riso;
 - carne;
 - pesce;
 - agrumi;
 - verdure destinate alla cottura.
 - b. prodotti specifici per i soggetti affetti da celiachia e da altre malattie che richiedono l'assunzione di cibi controllati e certificati, ai sensi del Reg. UE n. 609/2013 e successive modifiche ed integrazioni.
- 33.9 Inoltre la Concessionaria, al fine di contribuire alla valorizzazione dell'economia locale, è tenuta ad utilizzare, per tutti i menù, almeno quattro tipologie di alimenti prodotti in provincia di Sondrio, scelte tra le seguenti: mele, bresaola, formaggi casera/latteria, pizzoccheri, latte, farina di mais per polenta.
- 33.10 L'utilizzo di prodotti congelati e/o surgelati è consentito soltanto per pesce e verdure destinate alla cottura (con la precisazione che le patate non sono considerate "verdura"). Al di fuori di tali ipotesi tassative, è in generale vietato l'utilizzo di prodotti congelati e/o surgelati, salve circostanze eccezionali adeguatamente motivate, previa comunicazione via mail e autorizzazione del servizio comunale competente.

ART. 34 - IGIENE E CONSERVAZIONE

- 34.1 Prima dell'inizio del servizio, la Concessionaria deve predisporre e sottoscrivere un piano di autocontrollo dell'igiene, secondo quanto previsto dal Reg. CE 852/2004, dalla normativa vigente in materia e dal presente capitolato, che la stessa si impegna a far rispettare a tutto il personale addetto; tale piano deve essere visibile all'interno dei Centri di Produzione e di Distribuzione Pasti e fornito in copia al Comune. Ogni variazione dello stesso, che si rendesse necessaria a seguito di modifiche normative, deve essere comunicato al Comune.
- 34.2 La Concessionaria deve garantire la rintracciabilità delle sostanze alimentari impiegate nelle diverse preparazioni gastronomiche, come stabilito dal Reg. CE 178/2002.
- 34.3 La Concessionaria deve provvedere ad effettuare giornalmente una campionatura di tutti i cibi preparati presso ogni Centro di Produzione Pasti, ponendola in idonei contenitori ermeticamente chiusi, denominati con data e prodotto, da conservare per le 72 ore successive la somministrazione, nelle modalità e quantità previste dalla normativa vigente.
- 34.4 Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

- 34.5 Tutti i cibi devono essere preparati in giornata. È consentita la cottura il giorno antecedente il consumo solo per arrostiti, brasati e bolliti, previo abbattimento termico e conservazione secondo le normative vigenti.
- 34.6 Durante tutte le operazioni di produzione dei pasti, possono essere aperte le sole finestre provviste di opportuna rete che impedisca l'entrata di insetti, mentre quelle che ne sono prive devono rimanere chiuse; l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.
- 34.7 L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto durante la preparazione dei piatti freddi, durante le fasi di porzionatura delle carni crude e cotte e per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori gastronomici.
- 34.8 Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo, attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.
- 34.9 L'alloggiamento del cibo porzionato nelle gastronomiche, quali pizza, frittata, pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo un foglio di carta oleata da forno.
- 34.10 I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero. I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra. I prodotti sfusi non devono essere a diretto contatto con l'aria nei magazzini, nelle celle e nei frigoriferi.
- 34.11 Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale adatto per quel tipo di alimento e non soggetto ad ossidazione. I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per il tipo di alimento in questione, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.
- 34.12 Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.
- 34.13 I prodotti cotti refrigerati prima del consumo devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6° C.
- 34.14 La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alla normativa vigente. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. È vietato l'uso di recipienti di alluminio. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.
- 34.15 La temperatura del magazzino non deve superare i 25° C. Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

ART. 35 - MANIPOLAZIONE E COTTURA

- 35.1 Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.
- 35.2 Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:
- a) tutti i prodotti congelati e/o surgelati devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, seguendo scrupolosamente le indicazioni d'uso, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
 - b) la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
 - c) la porzionatura di salumi e formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
 - d) la carne trita deve essere macinata presso i Centri di Produzione Pasti nella medesima giornata di utilizzo;
 - e) il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
 - f) la verdura deve essere lavata e tagliata nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
 - g) le frittate tradizionali per immersione in olio sono vietate;
 - h) ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, ecc.).

35.3 Devono essere impiegate solo caldaie e pentole in acciaio inox o vetro pirex per la cottura di tutti i cibi. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

ART. 36 - MENÙ

- 36.1 La Concessionaria è tenuta a realizzare i menù rappresentati a titolo puramente indicativo nell'**ALLEGATO n. 7** (ove sono riportati quelli attualmente in uso, comunque soggetti a variazione) e di seguito elencati per tipologia, definiti annualmente dal Comune e dall'Azienda Sanitaria Locale, nel rispetto delle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, a cura della Conferenza Stato - Regioni del 30 aprile 2010 e delle Linee guida e della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica, approvato con Decreto Dirigente Unità Organizzativa 1 agosto 2002, n. 14833 e successive modifiche ed integrazioni:
- a. menù per la scuola dell'infanzia e primaria e per il centro ricreativo diurno;
 - b. menù per l'asilo nido età 6 – 16 mesi;
 - c. menù per l'asilo nido età 16 – 36 mesi;
 - d. menù religiosi (privi di carne di suino);
 - e. menù per diete speciali personalizzate predisposte dall'Azienda Sanitaria Locale, in caso di specifiche problematiche certificate di natura sanitaria;
 - f. menù in bianco (di transizione) prenotati nominativamente entro le 9:30.
- 36.2 I menù devono prevedere un primo piatto, un secondo piatto, un contorno a base di verdure, pane, dessert (frutta, budino, yogurt o gelato). Per i menù dell'asilo nido si richiede la disponibilità ad effettuare piccoli adattamenti, resi di volta in volta opportuni dalle particolari esigenze legate alla tipologia dei consumatori (svezzamento, indisposizione...).
- 36.3 Le quantità delle porzioni da somministrare devono rispettare le grammature previste dalla normativa vigente in base all'età dei consumatori.
- 36.4 I menù attualmente prevedono un'alternanza su quattro settimane di distribuzione, ma potrebbero essere formulati, se valutato necessario dagli organismi preposti, secondo criteri diversi.
- 36.5 La Concessionaria deve garantire la più ampia disponibilità a sostituire, anche in corso d'anno, su richiesta del Comune, piatti che risultassero poco graditi ai consumatori, previa verifica e programmazione concordata con l'Azienda Sanitaria Locale.
- 36.6 La Concessionaria è tenuta ad affiggere il menù presso i Centri di Distribuzione Pasti.
- 36.7 La merenda servita all'asilo nido, al servizio di prolungamento dell'orario delle scuole dell'infanzia e al centro ricreativo diurno deve essere composta da:
- succo di frutta o tè o latte con biscotti o fette biscottate o merendine o pane e cioccolato o frutta.
- 36.8 L'acqua servita ai tavoli è quella dell'acquedotto cittadino. In caso di non potabilità della stessa, la Concessionaria è tenuta a fornire acqua minerale per la ristorazione; in questo caso verrà riconosciuto alla Concessionaria un prezzo unitario che verrà concordato tra le parti e che non potrà comunque essere superiore al prezzo unitario medio di vendita dell'acqua minerale presso un supermercato locale.
- 36.9 La Concessionaria si impegna a fornire prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, compresi nel prezzo di aggiudicazione, in occasione di festività particolari, quali: Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico.
- 36.10 La Concessionaria si impegna a fornire menù sperimentali, su richiesta del Comune, finalizzati a valutare il gradimento da parte dei consumatori e a promuovere l'educazione alimentare.
- 36.11 I menù concordati non possono essere modificati, se non in caso di imprevisti (guasti, scioperi...), che devono essere tempestivamente comunicati - e, su richiesta, documentati - al Comune e ai servizi interessati (scuole, asilo nido, CRD), comunque sempre utilizzando alimenti di pari valore economico e nutrizionale.
- 36.12 Il Comune può richiedere alla Concessionaria la fornitura di cestini freddi, se previsti dalla programmazione scolastica o educativa, in caso di uscite o viaggi di istruzione. Tali forniture devono essere richieste dalle scuole con almeno tre giorni di anticipo ed interessare l'intero gruppo classe coinvolto nell'iniziativa. Il cestino freddo, che dovrà tenere conto delle eventuali diete speciali e prescrizioni sanitarie di cui al precedente comma 1, lettera e, deve contenere:
- a) un panino con formaggio o prosciutto cotto;
 - b) un succo di frutta o una bevanda al tè;
 - c) un pacchetto di biscotti monoporzione;
 - d) un pacchetto di crackers;

- e) una bottiglietta acqua minerale 500 ml;
- f) un frutto;
- g) due tovaglioli di carta.

36.13 Potranno essere predisposti o richiesti piatti freddi anche in caso di particolare emergenza.

ART. 37 - VEICOLAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

- 37.1 I pasti devono essere veicolati con organizzazione ed oneri a carico della Concessionaria ai Centri di Distribuzione Pasti, al fine di garantire la consegna in un arco di tempo compreso tra i 20 ed i 5 minuti prima dell'orario stabilito per il pranzo, come meglio definito all'art. 7, assicurando il mantenimento della temperatura idonea ed il rispetto delle norme igienico-sanitarie, come definito dal d.P.R. 327/1980. In particolare:
- a. i cibi caldi sono da mantenere a una temperatura non inferiore a + 65°C fino alla distribuzione, evitando di aprire, anche per tempi ridotti, i contenitori termici, di cui deve essere verificata costantemente l'integrità strutturale e funzionale;
 - b. i cibi da consumare freddi devono arrivare in distribuzione a temperatura non superiore a + 10° C;
 - c. i primi piatti a base di pasta devono essere trasportati ai Centri di Distribuzione Pasti unicamente conditi con olio extra vergine d'oliva; il condimento deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione;
 - d. il formaggio grattugiato deve essere aggiunto ai primi piatti dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del consumatore;
 - e. le verdure crude devono essere trasportate senza condimento e condite con olio extra vergine d'oliva prima della distribuzione (aceto solo su richiesta).
- 37.2 I contenitori devono essere in materiale isolante lavabile. All'interno degli stessi devono essere collocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalle norme sopra richiamate e comunque conformi a quanto stabilito dal reg. CE 1935/2004 e ss.mm.ii..
- 37.3 Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione e recare l'indicazione del consumatore destinatario.
- 37.4 È obbligatorio provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, al fine di evitare cause di contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.
- 37.5 Ogni automezzo deve svolgere una consegna specifica e trasportare i pasti relativi ad un unico Centro di Distribuzione Pasti e per ogni orario previsto di inizio del servizio di ristorazione.
- 37.6 Non è ammesso alcun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo dipendente dalla Concessionaria.
- 37.7 Il personale addetto allo scodellamento deve rispettare tutte le norme igienico - sanitarie e le seguenti prescrizioni:
- a. lavare le mani prima del servizio;
 - b. indossare camice e copricapo, da mantenere puliti;
 - c. esibire il cartellino di riconoscimento;
 - d. apparecchiare i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, brocche, piatti;
 - e. controllare tempestivamente all'arrivo le quantità di cibo, verificare che siano conformi alle ordinazioni ed eventualmente sollecitare integrazioni mancanti;
 - f. procedere alla distribuzione attraverso idonei carrelli neutri e/o termici ed utensili adeguati;
 - g. procedere alla distribuzione del primo piatto solo dopo che tutti i consumatori abbiano preso posto a tavola;
 - h. procedere alla distribuzione del pane e del secondo piatto solo dopo che tutti i consumatori abbiano terminato di consumare il primo piatto;
 - i. distribuire porzioni nel rispetto delle grammature previste dalle normative vigenti;
 - j. distribuire il dessert dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con il Comune;
 - k. provvedere al taglio della carne e alla sbucciatura della frutta a favore dei consumatori della scuola dell'infanzia e del primo e secondo anno della scuola primaria.

TITOLO VI CONTROLLI E PENALI

ART. 38 – VERIFICA DI CONFORMITÀ IN CORSO DI ESECUZIONE

- 38.1 Il Comune effettuerà la verifica di conformità di cui al titolo IV, Parte IV, d.P.R. 207/2010, al fine di accertare la regolare esecuzione del contratto.
- 38.2 A norma dell'art. 313, comma 2, d.P.R. 207/2010, la verifica di conformità verrà effettuata in corso di esecuzione, trattandosi qui di servizio con prestazioni continuative (lettera b del citato comma 2), gran parte delle quali per loro natura verificabili solo in corso di esecuzione (lettera a del citato comma 2).
- 38.3 Poiché le particolari caratteristiche dell'oggetto contrattuale non consentirebbero la verifica di conformità per la totalità delle prestazioni contrattuali, il Comune effettuerà controlli a campione (art. 312, comma 3, d.P.R. 207/2010), con modalità e tempi comunque idonei a monitorare la rispondenza del servizio fornito dalla Concessionaria alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato e al progetto proposto in sede di offerta.
- 38.4 Salvo quanto previsto al successivo comma 38.6, tali controlli potranno essere effettuati a scelta discrezionale del Comune, in qualsiasi momento, senza necessità di particolari formalità preliminari o tempi di preavviso e con le modalità di volta in volta ritenute opportune, in occasione di qualsiasi prestazione, a cura del soggetto all'uopo incaricato o di suo delegato, nel rispetto di quanto previsto all'art. 317 d.P.R. 207/2010. In particolare l'esecutore (ossia la Concessionaria) potrà – a scelta del soggetto incaricato – essere invitato e presenziare ai controlli nella persona del direttore del servizio di cui all'articolo 22.1 o, se del caso, del capo-cuoco di cui all'art. 22.3, o altro rappresentante dell'impresa.
- 38.5 Ciascun controllo consisterà negli accertamenti e nei riscontri che il soggetto incaricato della verifica di conformità riterrà necessari. In particolare, a titolo indicativo e non esaustivo, il soggetto incaricato potrà presenziare a qualsiasi delle attività previste (in particolare quelle di preparazione e/o veicolazione e/o distribuzione dei pasti), chiedere l'esibizione di qualsivoglia documentazione, effettuare controlli su grammature, temperatura, orari, derrate, igiene..., effettuare verifiche sullo stato degli immobili, degli impianti e dei beni mobili costituenti l'allestimento interno e in generale effettuare ogni altra attività necessaria al fine di constatare il rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, l'efficienza e l'efficacia della gestione, nonché l'idoneità del personale utilizzato dall'appaltatore.
- 38.6 In ogni caso, annualmente verrà effettuato un sopralluogo congiunto presso i Centri di Produzione Pasti al fine di verificare lo stato di immobili, impianti e allestimento interno. Tale sopralluogo si svolgerà entro il 30 settembre di ciascun anno (con inizio dal settembre 2015 e salva l'applicazione del precedente art. 30.15 nell'anno di scadenza contrattuale), anche sulla base delle relazioni prodotte dalla Concessionaria a norma del precedente art. 8.1, lettera s. Non potrà procedersi ad alcun pagamento a favore della Concessionaria se non dopo la definizione di tale sopralluogo con esito positivo.
- 38.7 Per ciascun controllo, il soggetto incaricato della verifica redigerà apposito processo verbale con i contenuti di cui agli artt. 317, comma 2, e 319 d.P.R. 207/2010 e lo trasmetterà al RUP per gli eventuali adempimenti di competenza.

ART. 39 – ALTRE ATTIVITÀ DI CONTROLLO

- 39.1 Oltre alle attività di verifica di conformità di cui all'art. precedente, la Concessionaria è tenuta ad assoggettarsi anche alle forme di controllo di cui al presente articolo.
- 39.2 In particolare la Concessionaria dovrà accettare ogni altro tipo di controllo, ispezione, audit ed accertamento analitico effettuato dagli operatori degli enti territoriali e organismi istituzionali preposti per legge (ASL, NAS...), che sono autorizzati ad effettuare i prelievi necessari e ad utilizzare ogni mezzo ritenuto idoneo.
- 39.3 La Concessionaria è tenuta ad intervenire tempestivamente e ad assolvere alle eventuali prescrizioni ricevute, nei tempi previsti, dandone comunicazione.
- 39.4 Viene istituita annualmente una "Commissione mensa", secondo quanto previsto dalle norme comunali vigenti tempo per tempo. I componenti la Commissione, individuati tra il personale del Comune di Sondrio, insegnanti e genitori, potranno effettuare controlli delle preparazioni presso i Centri di Distribuzione Pasti, assaggiando le preparazioni del giorno e compilando una apposita scheda di valutazione.

- 39.5 Agli operatori preposti al controllo non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.
- 39.6 La Concessionaria è tenuta a fornire a chi effettua il controllo nei Centri di Produzione Pasti camici, copricapo e sovra-scarpe monouso.
- 39.7 La Concessionaria è tenuta ad effettuare annualmente, nel rispetto degli indicatori di qualità indicati nella Carta di qualità del servizio, la rilevazione del gradimento del servizio di ristorazione e a trasmetterla al Comune.

ART. 40 - PENALI

- 40.1 Il Comune, a tutela del rispetto delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità, in caso di mancata, ritardata, incompleta o inadeguata esecuzione rispetto agli obblighi contrattuali, la cui gravità non concreti il presupposto per la risoluzione in base a quanto disposto in seguito:

n.	Descrizione	Importo in €
1	Presenza di alimenti in cattivo stato di conservazione	1.000,00
2	Presenza di prodotti scaduti: penale per ogni tipologia di prodotto	1.000,00
3	Confezione di alimenti non conforme alla normativa vigente	500,00
4	Etichettatura non conforme alla normativa vigente	500,00
5	Conservazione inadeguata di alimenti	500,00
6	Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici	2.000,00
7	Mancata conservazione della campionatura	1.000,00
8	Operazioni di preparazione e cottura non eseguite nello stesso giorno di somministrazione, tranne che per i casi previsti in capitolato	1.000,00
9	Mancata o incompleta apparecchiatura dei tavoli: per ogni refettorio	100,00
10	Numero di pasti inferiore alle prenotazioni	500,00
11	Mancata o errata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate	1.000,00
12	Mancata consegna di tutti i pasti ordinati, presso ogni singolo Centro di Distribuzione Pasti, eccettuati i casi di forza maggiore	4.000,00
13	Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione	500,00
14	Temperatura del cibo non conforme alla normativa vigente	500,00
15	Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti, con ritardo superiore a 5 minuti dall'orario previsto	200,00
16	Mancato rispetto del menù previsto: per ogni portata modificata, tranne che per i casi previsti in capitolato	100,00
17	Mancata fornitura di ogni portata biologica prevista	200,00
18	Mancata presentazione dell'elenco del personale impiegato entro il termine di inizio del servizio (cfr. art. 19.3): per ogni giorno di ritardo	20,00
19	Mancata comunicazione in corso di contratto di variazioni rispetto all'elenco del personale di cui al punto precedente (cfr. art. 19.3 e art. 21.2), per ogni giorno di ritardo oltre il termine previsto	20,00
20	Mancata sostituzione entro tre giorni del personale assente, a norma dell'art. 21.1 e dell'art. 22.4: per ogni giorno di ritardo e per ciascun lavoratore.	40,00
21	Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia per ogni ambiente	500,00
22	Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili	500,00
23	Inadeguata igiene degli automezzi	500,00
24	Mancato rispetto delle norme igienico - sanitarie da parte del personale	500,00
25	Utilizzo scorretto o incompleto del vestiario da parte del personale	300,00
26	Mancato utilizzo del cartellino identificativo da parte del personale: per ogni persona sprovvista	100,00
27	Mancata attuazione del piano di formazione del personale	500,00
28	Mancata attuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione	500,00
28	Carenze nella gestione dei rifiuti	200,00

29	Mancato rispetto delle norme sulla sicurezza	1.000,00
30	Mancato rispetto delle norme sulla privacy	1.000,00
31	Mancata sostituzione di attrezzature mancanti o irreparabilmente danneggiate/non funzionanti	valore del bene a listino maggiorato del 15%
32	Mancata manutenzione di immobili, impianti e attrezzature, con le modalità di cui al presente capitolato	valore di lavori maggiorati del 15%
33	Mancata/tardiva effettuazione degli adempimenti amministrativi di cui all'art. 2.1, lettera aa	valore del finanziamento o agevolazione perduti
34	Comunicazione scorretta del numero dei pasti forniti a terzi, soggetti a royalties	500,00
35	Mancato rispetto obbligo ex art. 20.12: per ogni giorno di ritardo oltre il termine assegnato a norma dell'art. 20.13 e per ciascun lavoratore, fino a un massimo di 30 giorni	50,00
36	Mancato rispetto del termine di cui all'art. 8.1, lettera t (inerente "Carta della qualità dei servizi): per ogni giorno di ritardo	20,00

- 40.2 L'imputazione della penale non esonera in alcun modo la Concessionaria dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è resa inadempiente, né dal risarcimento dell'eventuale maggiore danno accertato, né ancora da eventuali implicazioni di carattere penale.
- 40.3 L'applicazione della penale dovrà essere preceduta da una contestazione scritta e circostanziata dell'inadempienza, trasmessa a mezzo fax o P.E.C. o raccomandata A.R., alla quale la Concessionaria avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla ricezione. In caso di mancato riscontro ovvero qualora le giustificazioni siano ritenute insufficienti, il Comune adotterà un provvedimento di applicazione della penale che sarà comunicato alla Concessionaria a mezzo fax o P.E.C. o raccomandata A.R..
- 40.4 L'Amministrazione potrà trattenere l'importo della penale direttamente sulla cauzione definitiva ovvero detraendo lo stesso dagli importi dovuti alla Concessionaria. La somma depositata a titolo di cauzione dovrà essere reintegrata, in caso di utilizzo, entro il termine di cui al precedente art. 16, comma 8.
- 40.5 È in ogni caso fatta salva le possibilità per il Comune di accertare e chiedere ristoro, anche in via giudiziale, alla Concessionaria per i maggiori danni dalla stessa causati mediante i ritardi e gli inadempimenti di cui sopra, nonché di risolvere il contratto per accertata gravità degli inadempimenti a norma del successivo art. 44.

TITOLO VII ASPETTI CONTRATTUALI

ART. 41 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO E DIRETTORE DELL'ESECUZIONE

- 41.1 Responsabile del procedimento (RUP) del presente contratto è il Dirigente del Settore programmazione e servizi alla persona o suo delegato, con le funzioni di cui alla Parte IV, Titolo I, del d.P.R. 207/2010 (in particolare art. 273).
- 41.2 Prima dell'inizio dell'esecuzione, il Comune provvederà a nominare un direttore dell'esecuzione del contratto, con il compito di monitorare il regolare andamento dell'esecuzione del contratto, ai sensi degli artt. 299 e ss. del d.P.R. 207/2010. Il nominativo del direttore dell'esecuzione del contratto, che verrà individuato in soggetto diverso dal responsabile del procedimento (art. 300, comma 2), verrà comunicato tempestivamente all'Aggiudicatario.
- 41.3 Spettano al direttore dell'esecuzione del contratto tutti i compiti di cui all'art. 301 d.P.R. 207/2010.

ART. 42 - AVVIO DELL'ESECUZIONE

- 42.1 La Concessionaria sarà tenuta a seguire le istruzioni e le direttive fornite dal direttore dell'esecuzione per dare avvio all'esecuzione del contratto.
- 42.2 Qualora, in relazione all'andamento della procedura di affidamento della Concessione o di altre circostanze, si renderà necessario e urgente garantire l'effettuazione delle prestazioni anche prima della stipulazione del contratto, il responsabile del procedimento potrà autorizzare l'esecuzione

anticipata delle prestazioni di cui all'art. 11, comma 9, d.P.R. 163/2006, dopo che l'aggiudicazione definitiva sia divenuta efficace.

ART. 43 - CERTIFICATO DI ULTIMAZIONE DELLE PRESTAZIONI, VERIFICA DI CONFORMITÀ DEFINITIVA E CERTIFICATO DI VERIFICA DI CONFORMITÀ

- 43.1 A seguito dell'ultima prestazione, il direttore dell'esecuzione, effettuati i necessari accertamenti e le attività previste dal presente capitolato, rilascia il certificato attestante l'avvenuta ultimazione delle prestazioni a norma dell'art. 309 d.P.R. 207/2010.
- 43.2 Entro 20 giorni dalla data di ultimazione delle prestazioni, il soggetto incaricato della verifica avvia la verifica di conformità definitiva di cui all'art. 318 d.P.R. 207/2010. La verifica viene conclusa entro il termine di 90 giorni dall'ultimazione delle prestazioni, salva estensione a norma dell'art. 316, comma 2, dello stesso d.P.R..
- 43.3 Nell'ambito del procedimento di verifica definitivo, il soggetto incaricato della verifica effettua tutte le attività di cui all'art. 321 d.P.R. 207/2010 (anche avvalendosi dei documenti di cui al precedente art. 30.15) al fine di determinare se le prestazioni sono o meno regolari e, ricorrendone i presupposti, rilascia il certificato di verifica di conformità di cui all'art. 322.
- 43.4 Tale certificato viene trasmesso immediatamente per la sua accettazione all'esecutore, che deve firmarlo nel termine di 15 giorni dal ricevimento, aggiungendo, se del caso, le contestazioni che ritiene opportune rispetto alle operazioni di verifica di conformità.
- 43.5 Dopo l'emissione del certificato di verifica di conformità, si procede al pagamento del saldo delle prestazioni eseguite nonché allo svincolo della cauzione definitiva.
- 43.6 Si applica il Titolo IV, Parte IV, d.P.R. 207/2010.

ART. 44 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

- 44.1 L'inadempimento da parte della Concessionaria agli obblighi contrattuali posti a suo carico comporterà la risoluzione del contratto ai sensi degli artt. 1453 e ss. codice civile.
- 44.2 Il contratto potrà in ogni caso venir risolto di diritto, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 1456 codice civile, a seguito della comunicazione da parte del Comune di volersi valere della clausola risolutiva espressa (fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni subiti dal Comune) nei seguenti casi:
- a. in caso di fallimento dell'impresa, ad eccezione delle ipotesi di raggruppamenti temporanei d'impresе;
 - b. cessione dell'azienda, ove il Comune, ai sensi dell'art. 116, comma 2, del d.lgs. 163/2006, decida di non continuare il rapporto contrattuale con l'acquirente; in questo caso, l'impresa ha diritto alla restituzione della cauzione definitiva; la medesima procedura si adotta in caso di affitto e usufrutto dell'azienda;
 - c. frode, grave negligenza e inadempimento, mancato rispetto degli obblighi e delle condizioni sottoscritte, cessazione di attività;
 - d. abbandono o sospensione ingiustificata dell'attività da parte della Concessionaria, senza valide giustificazioni di forza maggiore espressamente riconosciute tali dal Comune;
 - e. manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio assegnato in concessione, desumibile dalla applicazione di almeno n. 3 penali, sempre che si tratti di inadempimenti gravi tali da non far ritenere perseguibile il rapporto in considerazione di prevedibili ulteriori future violazioni, ovvero di almeno n. 5 penali a prescindere dalle motivazioni e dalla gravità degli inadempimenti;
 - f. verificarsi di casi di grave tossinfezione alimentare;
 - g. mancata osservanza del divieto di cessione e/o subappalto del contratto;
 - h. venir meno in capo alla Concessionaria dei requisiti richiesti dal bando di gara per l'ammissione alla gara e per lo svolgimento delle attività previste;
 - i. qualora gli accertamenti antimafia presso la Prefettura competente risultino positivi;
 - j. mancata reintegrazione della cauzione entro 10 giorni naturali e consecutivi dalla richiesta;
 - k. permanere dell'inadempimento all'obbligo di cui all'art. 20.12 una volta superato il periodo massimo di applicazione della penale di cui al numero 35 della tabella di cui all'art. 40.1;
 - l. ritardi reiterati nello svolgimento del servizio;
 - m. mancata sostituzione, entro 3 giorni lavorativi, del personale ritenuto non idoneo in seguito a motivata richiesta dal Comune a norma dell'art. 19.5;
 - n. grave violazione della riservatezza di dipendenti o di altri soggetti i cui dati sono oggetto di trattamento;

- o. mancata ottemperanza da parte della Concessionaria di norme imperative di legge o regolamentari (in particolare, si richiama l'inosservanza degli obblighi sulle modalità di effettuazione delle transazioni previsti dalla legge n. 136/2010);
 - p. grave inosservanza delle norme di legge, in particolare in materia di lavoro e previdenza (si richiama in particolare quanto previsto all'art. 6 d.P.R. 207/2010), prevenzione infortuni e sicurezza;
 - q. negli altri casi previsti dal presente capitolato (in particolare: inesistenza della copertura assicurativa di cui ex art. 17.7; irregolarità retributive verso i lavoratori ex art. 27.6; divieto "contratto a progetto" ex art. 27.8; mutamento nella destinazione d'uso dei locali ex art. 30.17) e dalla normativa tempo per tempo vigente.
- 44.3 La risoluzione si verificherà di diritto quando una delle parti dichiarerà per iscritto (via fax, via PEC o con raccomandata A/R) all'altra parte che intende valersi della clausola risolutiva, senza che la Concessionaria abbia nulla da eccepire.
- 44.4 Inoltre, qualora si verificassero, da parte della Concessionaria, carenze tali da rendere gravemente insoddisfacente la prestazione, o in presenza di un inadempimento continuativo non inferiore a 30 giorni, pur se riferito ad una solamente delle disposizioni contenute nel presente capitolato speciale, l'Amministrazione potrà, previa intimazione scritta ad adempiere, risolvere il contratto.
- 44.5 In caso di risoluzione di cui al presente articolo, il compenso da riconoscere a favore della Concessionaria corrisponde alle sole prestazioni eseguite, purché correttamente ed a regola d'arte, fino al giorno della cessazione dell'esecuzione delle prestazioni.
- 44.6 Nei casi previsti dal presente articolo, e comunque in ogni altro caso di cessazione anticipata del contratto per causa imputabile alla Concessionaria, la stessa incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione, anche in rivalsa su eventuali crediti e fatture da liquidare, e con ulteriore addebito dell'eventuale danno ulteriore subito (in particolare: eventuale maggiore spesa conseguente al nuovo contratto).

ART. 45 CONTROVERSIE

- 45.1 Per qualsiasi controversia nascente dal presente Capitolato e dal contratto di concessione sarà esclusivamente competente il Foro di Sondrio.
- 45.2 È esclusa la clausola arbitrale.

ART. 46 - RINVIO AD ALTRE NORME

- 46.1 Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato e nel bando di gara, si fa riferimento, direttamente o indirettamente, alla normativa sia generale sia speciale vigente in materia.
- 46.2 La Concessionaria è tenuta anche al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente alla Concessione e durante il rapporto contrattuale, nulla potendo pretendere per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative.

ALLEGATI:

- 1) documento denominato "Situazione lavorativa dipendenti Sodexo in servizio all'01.02.2014 utilizzati per il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Sondrio";
- 2) Planimetria Centro di Produzione Pasti via Valeriana;
- 3) Planimetria Centro di Produzione Pasti via don Lucchinetti;
- 4) Allestimento interno Centro di Produzione Pasti via Valeriana;
- 5) Allestimento interno Centro di Produzione Pasti via don Lucchinetti;
- 6) Allestimento interno Centri di Distribuzione Pasti;
- 7) Menù in uso.