Comune di Sondrio

CAPITOLATO SPECIALE CONCESSIONE

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

PER

- SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA, SECONDARIA PRIMO GRADO
- ASILO NIDO COMUNALE
- CENTRO RICREATIVO DIURNO ESTIVO

PERIODO DALL'A.S. 2023/2024 ALL'A.S. 2028/2029

CIG 9752145CA1

INDICE

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI
Art. 1 - Oggetto della concessione
Art. 2 - Prestazioni 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 - Modalità di pagamento
Art. 11 - Software per la gestione di prenotazione e pagamento pasti
TITOLO II - ALIMENTI E MENÙ
Art. 12 - Alimenti
Art. 13 - Igiene e conservazione
Art. 14 - Manipolazione e cottura
Art. 15 - Menù
Art. 16 - Veicolazione e distribuzione dei pasti
TITOLO III - PERSONALE
Art. 17 - Organico addetti
Art. 18 - Personale comunale
Art. 19 - Reintegro personale mancante
Art. 20 - Figure tecniche con responsabilità organizzative
Art. 21 - Formazione e addestramento
Art. 22 - Rispetto normativa in materia di tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori
Art. 23 - Disposizioni igienico – sanitarie
Art. 24 - Rispetto normativa su riservatezza dati personali
Art. 25 - Trattamento dei lavoratori
Art. 26 - Percorsi protetti di integrazione sociale o lavorativa
TITOLO IV - IMMOBILI E ATTREZZATURE
Art. 27 - Centri di Produzione e di Distribuzione Pasti
Art. 28 - Modalità di utilizzo, spese e manutenzione
Art. 29 - Operazioni di pulizia
Art. 30 - Sopralluogo congiunto per la comunicazione dei rischi e verbale
TITOLO V - IMPEGNI E ONERI INERENTI IL CONTRATTO
Art. 31 - Interruzione del servizio
Art. 32 - Rinuncia all'affidamento
Art. 33- Subappalto e cessione contratto e credito
Art. 34 - Sostituzioni della Concessionaria in corso di contratto
Art. 35 - Garanzia definitiva
Art. 36 - Responsabilità e assicurazioni
Art. 37 - Stipulazione del contratto, spese, imposte e tasse
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, della scuola primaria e secondaria di primo grado di Sondrio e frazioni (attuali sedi dei Centri di Distribuzione Pasti 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 della frazione Triangia e della città (primaria e infanzia);
d. merende a favore dei frequentanti l'asilo nido comunale 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 le varie sedi scolastiche di proprietà comunale, rappresentati a titolo esemplificativo all'articolo 3.2, 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 144 del Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, con riferimento al seguente codice di classificazione di cui all'allegato IX: 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 l'asilo nido comunale e per il CRD;
f. fornitura di diete speciali personalizzate autorizzate dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (IAN) dell'Agenzia di Tutela della Salute della Montagna (ATS) per specifiche problematiche sanitarie;
g. fornitura di menù differenziati per motivi etici/religiosi;

h. fornitura, su richiesta, di cestini freddi in occasione dei viaggi di istruzione organizzati dalle scuole, come meglio descritto all'articolo 15.2;
i. fornitura di pasti monoporzione in situazioni di particolare emergenza;
j. allestimento dei tavoli presso i Centri di Distribuzione Pasti di ogni scuola interessata dal servizio, dell'asilo nido e del CRD, come descritto nei seguenti commi;
k. fornitura di tovagliette monoposto e tovaglioli in carta tessuto, confezionati con materiali conformi ai Criteri Ambientali Minimi, in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata. 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, biodegradabili e compostabili, conformi alla norma UNI EN 13432, in caso di emergenze che non consentissero il servizio ordinario e in eventuali nuovi Centri di Distribuzione che si dovessero istituire, sprovvisti temporaneamente di area lavaggio;
l. fornitura di utensili e attrezzature per la distribuzione;
m. 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 gastronorm;
n. scodellamento delle porzioni per ogni singolo fruitore e consegna al tavolo;
o. sbarazzo e pulizia dei refettori e dei locali accessori, lavaggio delle stoviglie, ritiro e disinfezione dei contenitori;
p. gestione e differenziazione dei rifiuti, come da regolamento comunale vigente tempo per tempo;
q. pulizia e manutenzione ordinaria, nonché per la sola 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);
r. messa a disposizione dei contenitori gastronorm (oltre a quelli già forniti dal Comune e indicati nell'ALLEGATO n.7), 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 possibili dessert freschi (al momento esclusi nei menù scolastici gelati, yogurt, budini ….), da utilizzare presso ogni Centro di Distribuzione Pasti, materiale tutto che al termine del contratto resterà di proprietà della Concessionaria; messa a disposizione di attrezzatura per la pulizia del pavimento del Centro di Produzione Pasti di via Valeriana (tipo motospazzola o spazzola rotante o idropulitrice);
s. fornitura di ogni eventuale attrezzatura e/o apparecchiatura e/o materiale che 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 r.);
t. 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 interpolazione lineare in base all'ISEE minorenni, il calcolo e la riscossione delle rette con sistema di post-pagato e con eventuali altri sistemi concordati con il Comune, presentazione delle iscrizioni on line al primo anno di corso, portale genitori per consultazione documenti, acquisizione massiva ISEE minorenni, statistiche, reportistica e tutto quanto meglio definito all'articolo 11;
u. pagamento del canone annuo di manutenzione del software alla ditta fornitrice, nonché assunzione dei costi per l'introduzione di eventuali implementazioni e migliorie;
v. inserimento dell'anagrafica dei consumatori ed aggiornamento all'occorrenza;
w. 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. (solo pasti scuole), gestione delle modalità di pagamento (addebito diretto, avvisi di pagamento PagoPA, …) ed invio di comunicazioni mensili dettagliate, con indicazione dei pasti consumati e relativi prezzi;
x. 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;
y. produzione ed invio mensile ai consumatori dello stato dei pagamenti, con riepilogo delle insolvenze pregresse e sollecito di pagamento;

z. gestione di eventuali insolvenze e credito;
aa. 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 per scuola e distinto tra alunni e adulti;
bb. esecuzione completa e puntuale di adempimenti amministrativi eventualmente richiesti dal Comune (ad esempio per l'accesso a finanziamenti pubblici e privati) e/o da altre amministrazioni competenti, nel rispetto dei tempi di volta in volta prescritti;
cc. obbligo di realizzazione di quanto offerto 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 il confezionamento di eventuali diete speciali elaborate ed autorizzate dall'ATS, a favore di soggetti allergici o intolleranti o portatori di particolari patologie, secondo quanto previsto dalle linee guida redatte annualmente dall'ATS, 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 2022 e sono quindi suscettibili di variazioni in ragione dell'andamento della popolazione scolastica o delle diverse esigenze organizzative degli Istituti 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'ATS 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 sedi di scuola dell'infanzia e primaria statale 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, le sedi dei Centri di Distribuzione Pasti e le informazioni relative al numero dei fruitori e dei pasti annualmente prodotti (dati riferiti all'anno 2022).

Istituto Comprensivo	Scuola	Numero consumatori	Numero refettori	Numero/anno pasti alunni	Numero/anno pasti adulti autorizzati (docenti)	Numero/anno totale pasti
Sondrio Centro	Secondaria Ligari*	41	2	3.301	-	3.301
	Primaria Quadrio	106	4	15.892	868	16.760
	Infanzia Segantini	49	1	8.261	600	8.861
	Infanzia Melazzini	49	1	8.059	607	8.666
TOTALE		245	-	35.513	2.075	37.588

*Corso in estinzione. Prevista solo una classe terza collocata in un refettorio, da confermare

Sondrio Paesi Retici	Primaria Credaro	121	3	17.706	850	18.556
	Primaria Paini	105	3	16.106	832	16.938
	Primaria Ponchiera	49	1	7.516	463	7.979
	Primaria Triangia	62	1	9.778	632	10.410
	Infanzia Munari	82	4	12.638	759	13.397
	Infanzia Ponchiera**	14	1	2.525	193	2.718
TOTALE		433	-	66.269	3.729	69.998

** Refettorio comune alla primaria Ponchiera

Sondrio Paesi Orobici	Primaria Racchetti	162	1	21.386	841	22.227
	Infanzia Vanoni	74	1	12.054	821	12.875
	Infanzia Gianoli	54	1	8.133	566	8.699
TOTALE		290	-	41.573	2.228	43.801

TOTALE	**968**	**-**	**143.355**	**8.032**	**151.387**

La Concessionaria gestisce direttamente la riscossione delle rette relative ai pasti effettivamente forniti a favore degli alunni e richiede il pagamento dovuto dalle famiglie, in base alle quote previste dal sistema tariffario comunale vigente tempo per tempo, e dal Comune nella misura dell'eventuale quota di compartecipazione economica, di cui 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 le aule, situate a piano terra (n. 1) e al primo piano (n. 3) 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 dell'asilo nido richiedono una particolare cura, ivi inclusa la disponibilità a rispondere a particolari esigenze legate alle peculiarità dei consumatori (svezzamento, indisposizione…).
È inoltre richiesta preso lo stesso Centro la preparazione e fornitura di pasti a favore di adulti autorizzati dal Comune presenti all'asilo nido (indicativamente due unità di personale comunale con funzione ausiliaria presso l'asilo nido), previa prenotazione giornaliera, a cui possono aggiungersi quelli a favore di personale dipendente dal gestore dell'asilo nido (mediamente n. 3 pasti/mese).

Si rappresentano di seguito, a titolo indicativo, le informazioni relative ai consumatori (bambini frequentanti l'asilo nido) e ai pasti mediamente prodotti presso il Centro di Preparazione Pasti di via don Lucchinetti, a favore di bambini e adulti autorizzati (informazioni relative all'anno 2022):

Sede	Numero bambini frequentanti	Numero refettori	Numero/anno pasti bambini (prodotti nel CPP via don Lucchinetti)	Numero/anno pasti adulti autorizzati (prodotti nel CPP via don Lucchinetti)	Numero/anno totale pasti
Asilo nido La Coccinella	54*	4	7.551	514	8.065

*Capienza massima dell'asilo nido n. 72 bambini

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 dipendenti comunali. Gli eventuali pasti autorizzati dall'Operatore Economico che gestisce l'asilo nido, a favore di propri dipendenti, dovranno essere fatturati allo stesso, previo accordo tra le parti. A titolo puramente informativo si segnala che il gestore dell'asilo nido per l'anno educativo 2022/2023 è Città Futura Società Cooperativa Sociale, con sede a Trento, in via Abondi 37, Codice fiscale/Partita Iva 01428820227.

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 CRD (periodo luglio - agosto). A titolo indicativo si segnala che il servizio potrebbe essere organizzato in due turni di tre settimane ciascuno, da lunedì a venerdì, presso le scuole (primaria e infanzia, tra loro adiacenti) della frazione Triangia o in sedi alternative in città (presumibilmente Istituto comprensivo Paesi Orobici e Oratorio Sacro Cuore).
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 corrispondente alla 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 primo turno	Numero consumatori secondo turno	Numero refettori	Numero/anno pasti
Scuola di Triangia/scuole della città	110	90	2	2.950

Si precisa che tra i consumatori:

- nell'anno 2022 i bambini in fascia d'età della scuola dell'infanzia sono stati 49 nel primo turno e 47 nel secondo turno;
- nello stesso anno i bambini in fascia d'età della scuola primaria sono stati 61 nel primo turno e 43 nel secondo turno.

Il Comune gestisce direttamente la riscossione delle rette degli iscritti e paga mensilmente alla Concessionaria quanto dovuto per i pasti effettivamente forniti a favore dei frequentanti, previa fatturazione diretta al Comune. Eventuali pasti forniti al personale educativo rimarranno a carico dell'Operatore Economico che gestisce il CRD. A titolo puramente informativo si segnala che il gestore del CRD per l'anno 2022 è stato Forme Impresa Sociale, con sede a Sondrio, in via Meriggio 4, Codice fiscale/Partita IVA 00605190149.

3.5 MERENDE A FAVORE DEI FREQUENTANTI L'ASILO NIDO COMUNALE ED IL CENTRO RICREATIVO DIURNO

Le merende dovranno essere fornite alle varie sedi interessate dai servizi (al momento asilo nido 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 15:00 e le 15:30 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. 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.

A titolo puramente indicativo, si sintetizzano le informazioni relative alle merende fornite nell'anno 2022:

Sede	Asilo nido	CRD*
Numero/anno merende	7.000	2.950
Numero consumatori	54	110 + 90

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

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 2023** o comunque a far data dall'effettivo inizio dell'esecuzione del servizio e scadenza entro il **3 agosto 2029**. Non è ammesso il rinnovo tacito.

4.2 Qualora allo scadere del termine naturale previsto per il contratto non dovessero risultare completate le formalità per il nuovo affidamento, la concessionaria dovrà garantire il regolare svolgimento di tutte le prestazioni previste fino alla data di subentro di una nuova aggiudicataria, agli stessi prezzi, patti e

condizioni vigenti alla data di scadenza, o più favorevoli per la stazione appaltante, per il periodo strettamente necessario all'espletamento delle procedure finalizzate al nuovo affidamento, ai sensi dell'art. 106, comma 11 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50. La proroga è limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente e non potrà superare i sei mesi.

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

5.1 L'importo a base d'asta ammonta a presunti **€ 5.399.970,00** (pari a € 899.995,00/anno) + IVA, individuato sulla base del numero presunto di pasti e merende per ogni anno sopra indicati (previsione anno scolastico 2023/2024), 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**
▪ Pasti alunni scuole ▪ Pasti alunni asilo nido ▪ Pasti CRD ▪ Pasti adulti autorizzati	**162.550**	**€ 5,50**
		Importo unitario fisso
▪ Merende	**9.950**	**€ 0,60**

Quanto sopra come sintetizzato nella seguente tabella:

Servizio	numero/anno	importo unitario	TOTALE/ANNO	TOTALE/SEI ANNI
Pasti	162.550	€ 5,50	€ 894.025,00	€ 5.364.150,00
Merende	9.950	€ 0,60	€ 5.970,00	€ 35.820,00
TOTALE			€ 899.995,00	€ 5.399.970,00

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 9:00 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 partire dall'anno scolastico 2024/2025 o comunque dal secondo anno scolastico di esecuzione del servizio, su formale richiesta della Concessionaria e a fronte di presentazione di specifica documentazione giustificativa, l'importo di aggiudicazione del servizio definito dal verbale di aggiudicazione verrà aggiornato nella misura del 75% della variazione annuale, sia essa positiva o negativa e purché pari o superiore allo 0,50%, 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. Qualora tale variazione sia inferiore allo 0,50% in valore assoluto, non si procederà ad alcun adeguamento. La domanda di revisione deve pervenire al Comune di Sondrio entro il termine dell'emissione della fattura relativa al mese di settembre dell'anno solare in cui si richiede l'adeguamento. La mancata richiesta entro i termini di cui sopra si intenderà come conferma dei prezzi vigenti. La revisione è definita anno su anno rispetto al mese di agosto e ha effetto dal mese di settembre successivo. In caso di indisponibilità dell'indice la variazione sarà determinata in base al più recente indice disponibile.

5.6 Si precisa che gli importi unitari di 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 che l'importo per oneri di sicurezza derivanti da rischi da interferenze è pari a € 1.064,00 come dettagliatamente riportati nei DUVRI allegati al presente capitolato. L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze si intende al netto di IVA e/o altre imposte e contributi di legge e non è soggetto a ribasso d'asta.
Inoltre si precisa che non essendo previste interferenze tra i lavoratori del Comune e della Concessionaria non sono valutati i rischi di interferenza che derivano dallo svolgimento delle attività.
La valutazione del rischio DUVRI prevederà l'individuazione delle interferenze tra le attività oggetto del Contratto di concessione e l'organizzazione e l'ambiente di lavoro di proprietà del Comune e provvede ad identificare le misure di prevenzione e protezione da adottare sia per controllare e vigilare le situazioni di interferenza, sia per eliminare o mitigare i rischi derivanti dalla struttura.

5.8 Con riferimento alla facoltà di cui al precedente articolo 4.2 (proroga tecnica) ed alla clausola estensiva di cui al precedente comma 5.4, il **valore complessivo stimato del contratto in oggetto** è pari a presunti **€ 7.178.784,00** + IVA, come da seguente prospetto (al netto dell'IVA):

PERIODO	Importo per pasti e merende	Importo incrementato di un quinto	TOTALE
2023 - 2029	5.399.970	1.079.994	6.479.964,00
ulteriori 6 mesi	582.350	116.470	698.820,00
TOTALE	5.982.320	1.196.464	7.178.784,00

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 10:
con cadenza mensile, il costo di:

- pasti adulti autorizzati;
- pasti e merende frequentanti asilo nido;
- pasti e merende frequentanti CRD;
- la quota parte del costo (d'ora innanzi anche "integrazione della tariffa") di pasti alunni scuola infanzia e primaria, non addebitata alla famiglia che beneficia di retta agevolata.

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) di cui sopra:

- se positivo: rappresenta un costo da addebitare al Comune, a favore della Concessionaria;
- se negativo: rappresenta un credito a favore del Comune, da sottrarre al corrispettivo dovuto.

6.2 Qualora la Concessionaria si avvalesse 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 € 0,55 + IVA per ogni pasto confezionato e distribuito a terzi. Tale importo è soggetto ad aggiornamento annuale, come previsto dall'articolo 5.5.

6.3 La Concessionaria sarà tenuta a rimborsare al Comune:

a) annualmente (entro la fine del mese di agosto): € 6.000,00, importo fissato in misura forfettaria quale rimborso dei costi sostenuti dal Comune per energia elettrica, acqua, riscaldamento e telefono 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 18, cui si rinvia, il costo per il personale comunale assegnato in comando/distacco alla Concessionaria stessa.

6.4 Si precisa che ai fini fiscali le voci di cui sopra saranno imponibili secondo le aliquote vigenti:
   a) agli importi di cui al punto 6.1 sarà applicata l'aliquota IVA prevista per prestazioni inerenti il servizio di ristorazione scolastica;
   b) agli importi di cui al punto 6.2 sarà applicata l'aliquota IVA ordinaria;
   c) i rimborsi forfettari di cui al punto 6.3 sono esenti IVA, ai sensi dell'art. 15 del DPR 633/1972.

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, quando richiesto, i nominativi dei consumatori insolventi con indicazione degli importi dovuti 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:
   a) l'integrazione della tariffa (I) di cui al precedente comma 6.1 versata dal Comune all'attuale Concessionaria nel 2022 è stata pari a € 168.017,59, comprensiva i IVA e al netto di oneri aggiuntivi Covid;
   b) gli incassi corrispondenti alle rette effettivamente pagate dalle famiglie nell'anno 2022, sulla base del sistema tariffario vigente, ammontano a €/anno 568.730,63 IVA inclusa;
   c) la quota di rette insolute ammonta mediamente a € 8.000,00/anno; tale quota è pari a circa 0,90% del volume d'affari totale annuo;
   d) il costo complessivo del personale comunale che verrà assegnato in comando/distacco alla Concessionaria (n. 2 dipendenti), al lordo di tutte le voci previste, ammonta attualmente ad € 62.073,05 esclusa IRAP che rimane a carico direttamente della Concessionaria a norma del successivo articolo 18.4.

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 2023 - 2024:
   a. scuola dell'infanzia: 5 settembre – 30 giugno;
   b. scuola primaria: 11 settembre – 7 giugno;
   c. asilo nido: 4 settembre – 31 luglio;
   d. CRD: indicativamente primo turno in luglio e secondo turno in agosto.

7.2 Il calendario effettivo delle attività educative e scolastiche verrà definito e comunicato alla Concessionaria entro il 30 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 9:00 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. 11);
   - pasti e merende asilo nido (art. 3.3): mediante comunicazione diretta tra il personale educativo dell'asilo 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 presso scuole e CRD, indicativamente compreso tra le 12:00 e le 14:00, dipende dalla programmazione e sarà comunicato annualmente alla Concessionaria entro l'inizio delle attività. Al momento ha inizio alle 12:00 nelle scuole dell'infanzia, alle 12:30 nelle scuole primarie e alle 13:00 nell'unica sezione di scuola secondaria di primo grado, con un unico turno di servizio in ogni Centro di Distribuzione Pasti. 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 11:00 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 31 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. organizzare un servizio amministrativo a Sondrio per gli adempimenti relativi ad iscrizioni, pagamenti, assistenza genitori paganti per l'utilizzo del portale, con accesso due pomeriggi/settimana per almeno due ore/pomeriggio (sportello d'aiuto);
e. 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;
f. utilizzare per l'organizzazione del servizio tutto il personale che il Comune mette a disposizione in comando/distacco, come meglio precisato all'articolo 18, inizialmente costituito da n. 2 dipendenti a tempo pieno; tutti i relativi costi verranno anticipati dal Comune per conto della Concessionaria e successivamente rimborsati al Comune stesso da quest'ultima;
g. 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 17 e 20 ed aggiornarlo ad ogni cambiamento intervenuto;
h. 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;
i. assicurare la preparazione dei menù programmati, limitando le variazioni ad eventi eccezionali;
j. 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;
k. presentare al Comune, su richiesta, fatture d'acquisto o relative bolle di consegna relativamente alle derrate alimentari, a dimostrazione del rispetto del capitolato; tali documenti dovranno riportare peso, tipologia, caratteristiche (biologico, DOP, IGP, commercio equo-solidale, chilometro zero ….), nonché i riferimenti della stazione appaltante o il Codice Identificativo di Gara;
l. provvedere al pagamento delle imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione del servizio e presentare, se richiesti, i registri contabili;
m. assumere tutte le spese direttamente o indirettamente inerenti il personale e gli adempimenti relativi al presente capitolato;
n. 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;
o. 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 36;
p. 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 17, 18, 19 e 20;
q. 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;
r. 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;
s. fornire prontamente, su richiesta, tutta la documentazione che il Comune ritenga opportuno acquisire, al fine di meglio monitorare l'andamento dell'attività oggetto della concessione e verificare la

correttezza delle forniture, delle esecuzioni, degli importi fatturati al Comune stesso per i servizi prestati e relativi all'integrazione della tariffa per i pasti;

t. in relazione agli obblighi inerenti gli immobili, gli impianti e l'allestimento interno dati in dotazione, obblighi meglio dettagliati ai successivi art. 27 e 28, predisporre entro la fine di ottobre di ogni anno, 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 nei dodici mesi precedenti, da presentare in occasione del sopralluogo di cui all'art. 38.4;
u. predisporre e trasmettere al Comune entro il 30 settembre 2023 file o comunque a far data dalla fine del primo mese di esecuzione del servizio (formato word + formato pdf) contenente proposta della Carta della qualità dei servizi, di cui alla legge 24 dicembre 2007 n. 244; 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 - Supp. Ord. n. 72);
v. assicurare la disponibilità a collaborare con associazioni di volontariato locali, individuate autonomamente o indicate dal Comune, al fine di sostenere eventuali 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;
w. mettere in atto tutte le misure possibili per limitare l'impatto ambientale, con la riduzione di sprechi, corretta gestione dei rifiuti, valutazione della tipologia degli imballi delle forniture;
x. assumere gli impegni di cui all'art. 27.6 in relazione al servizio di sorveglianza tramite televigilanza.

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 scuole, 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 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 l'addetto alla logistica di cui al successivo art. 20;
d. pagare le spettanze di cui all'articolo 6 con le modalità di cui all'articolo 10.

ART. 10 - MODALITÀ DI PAGAMENTO

10.1 I corrispettivi offerti resteranno fissi ed invariabili per tutta la durata del contratto, salva la rivalutazione annua di cui al precedente articolo 5.5.

10.2 La Concessionaria è tenuta ad emettere regolare fattura elettronica, come previsto nei rapporti economici con la Pubblica Amministrazione (art. 1, commi da 209 a 214, legge 244/2007). Per maggiori informazioni sulla fatturazione elettronica si rinvia alla pagina sito web del Comune di Sondrio https://www.comune.sondrio.it/servizio/fatturazione-elettronica/. Ai fini dei presenti adempimenti, i dati necessari alla fatturazione elettronica nei confronti del Comune di Sondrio sono i seguenti:

Denominazione Ente	Comune di Sondrio
Codice univoco ufficio	UFEMQG
Nome dell'ufficio	Uff_eFatturaPA
Cod. fisc. del servizio di F.E.:/p.IVA	00095450144

10.3 Le fatture relative al servizio in oggetto dovranno essere presentate entro il giorno 30 di ogni mese successivo le prestazioni e dovranno riportare i riferimenti del contratto, della determinazione dirigenziale di impegno di spesa, del Codice Identificativo di gara, del mese di riferimento e del numero di pasti prodotti, corrispondenti al rendiconto che dovrà essere precedentemente inviato al servizio istruzione.

10.4 Gli importi fatturati dovranno rispettare le modalità definite all'art. 6 del presente capitolato ed esporre il totale mensile.

10.5 La Concessionaria dovrà provvedere senza ritardi alla emissione delle fatture con la periodicità qui richiesta, in coerenza con la legge (artt. 21 e 23 d.P.R. 633/1972) al fine di evitare un danno al fisco per mancato incasso dell'IVA, se dovuta, sanzionato per legge.

10.6 I pagamenti saranno effettuati entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricevimento della fattura elettronica al protocollo, previo accertamento della regolarità delle prestazioni effettuate, in termini di quantità e qualità, rispetto alle prescrizioni previste. La liquidazione verrà effettuata dal dirigente del Settore competente o da suo delegato.

10.7 In adempimento di quanto previsto dall'art. 3, comma 8, della legge 13 agosto 2010 n. 136 la Concessionaria dovrà sottoscrivere in sede di contratto apposito impegno di 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 dalla legge 136/2010 il contratto si intenderà risolto di diritto.

10.8 Prima di procedere a ciascun pagamento, il Comune acquisirà d'ufficio il documento unico di regolarità contributiva (DURC on line) attestante la regolarità dell'appaltatore in ordine al versamento dei contributi previdenziali e assicurativi dovuti a favore dei dipendenti.

10.9 Resta in carico alla Concessionaria la quota corrispondente alla mancata riscossione delle rette per morosità.

10.10 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.

10.11 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.11 - SOFTWARE PER LA GESTIONE DI PRENOTAZIONE E PAGAMENTO PASTI

11.1 La Concessionaria dovrà provvedere alla fornitura, manutenzione e hosting di un sistema informatico, almeno per la gestione del servizio di ristorazione scolastica di cui all'art. 3.2. A titolo informativo si segnala che l'attuale Concessionaria utilizza il programma eCivis Solution - Project s.r.l.

11.2 La Concessionaria dovrà assicurare, prima dell'inizio delle attività di cui al presente capitolato, il corretto funzionamento del software, completo di quanto necessario all'utilizzo di tutte le funzioni previste, tra cui il caricamento di tutte le informazioni relative ai consumatori, anche con l'importazione della banca dati relativa al servizio.

11.3 Al fine di garantire idonei livelli di qualità, massima sicurezza e protezione dei dati trattati, la banca dati e l'intero sistema informatico dovranno risiedere presso un internet provider e server farm certificati nel rispetto della norma UNI CEI ISO/IEC 27001.

11.4 Il sistema informatico dovrà 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 permettere la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:

a) gestione anagrafica completa degli alunni/genitori paganti, completa dell'indicazione della scuola, dei contatti, della quota tariffaria assegnata, dell'ISEE minorenni eventualmente presentato e della modalità di pagamento;
b) contabilizzazione dei pasti e relativo addebito ai genitori paganti, come previsto dal sistema tariffario approvato annualmente dalla Giunta Comunale, attraverso le modalità scelte dalle famiglie tra addebito diretto o avviso di pagamento (SDD, PagoPA ….), con metodo post pagato, che potrebbe subire variazioni in corso d'opera;
c) iscrizioni on line al servizio, estrazione del report excel degli iscritti, completo di tutte le informazioni inserite e delle istanze in formato pdf;
d) registrazione delle diete speciali autorizzate dall'ATS;
e) rilevazione automatica ed informatizzata delle presenze/assenze giornaliere e prenotazione dei pasti;
f) gestione e definizione delle tariffe, distinte attualmente in una quota fissa mensile e in una quota variabile proporzionale alla capacità economica, calcolata tramite interpolazione lineare in base al valore dell'ISEE minorenni, secondo quando previsto dalle disposizioni comunali;
g) caricamento automatico e massivo dei valori ISEE minorenni, acquisiti tramite il portale INPS, previa estrazione delle informazioni necessarie (file xml con nominativi e codici fiscali) e upload;
h) riconoscimento degli adulti paganti a cui fanno capo più consumatori, anche in scuole diverse e aggregazione dei costi delle rette;

i) pagina web genitori, per l'accesso diretto da parte dei genitori paganti, con proprie credenziali, alle informazioni relative ai pasti consumati, allo stato dei pagamenti ed a tutte le comunicazioni ad essi rivolte;
j) gestione delle comunicazioni ai genitori paganti in modalità multicanale, tramite invio di sms, mail, accesso al portale web dedicato alle famiglie, App per Smartphone (IOS, Android, Windows Phone);
k) produzione di informativa mensile alle famiglie con dettaglio pasti consumati, costi unitari e costi totali, riportante lo stato pregresso dei pagamenti (regolari o mancanti);
l) produzione periodica di solleciti di pagamento alle famiglie in situazione di insolvenza, riportanti il totale del debito pregresso aggiornato all'ultima mensilità;
m) gestione e controllo mensile degli importi fatturati alle famiglie, degli incassi e delle insolvenze, distinti per servizio e per consumatore;
n) gestione di correzioni, storni e rettifiche di eventuali registrazioni errate;
o) 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 minorenni), numero di pasti forniti, stato dei pagamenti emessi alle famiglie, degli incassi, delle insolvenze totali o parziali, comprensive dello storico;
p) definizione di report comprensivi di informazioni plurime, quali anagrafica, indirizzo, scuola, classe, pagamenti, insolvenza, a cui poter applicare eventuali filtri di ricerca;
q) gestione del gruppo del personale della Concessionaria e del Comune abilitato all'accesso al programma con funzioni diversificate da concordare (lettura, scrittura, cancellazione, esecuzione…);
r) eventuali altre procedure necessarie per la corretta gestione del servizio da concordare tra le parti, anche in funzione di adeguamenti tecnologici o normativi.

11.5 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 del sistema tariffario a carico dei consumatori tramite tariffazione lineare, su base ISEE minorenni	Comune	Deliberazione Giunta Comunale
2	Iscrizioni	Gestione iscrizioni online e supporto alle famiglie	Concessionaria	Attività svolta in concomitanza con le iscrizioni scolastiche
3	Caricamento ISEE	Generazione flusso per upload al portale INPS e caricamento massivo dell'ISEE minorenni	Concessionaria	Attività svolta a chiusura delle iscrizioni per tutti i soggetti richiedenti agevolazione tariffaria
4	Abilitazione dei consumatori ai servizi	Definizione dei servizi per ciascun consumatore	Concessionaria	Aggiornamento del gestionale
5	Formazione classi	Registrazione classe d'appartenenza	Concessionaria	Aggiornamento del gestionale
6	Inserimento diete	Inserimento e gestione consumatori e adulti aventi diritto alla dieta speciale	Concessionaria	Aggiornamento del gestionale
7	Variazione dati	Variazione dei dati anagrafici su richiesta dei consumatori o del Comune	Concessionaria	Inserimento delle variazioni
8	Prenotazione giornaliera dei pasti	Raccolta giornaliera entro le ore 9:00 delle prenotazioni/assenze	Concessionaria	Utilizzo di dispositivi informatici e telefonici per la rilevazione automatica di assenze
9	Generazione e gestione pagamento rette	Generazione mensile dei pagamenti tramite addebito diretto o avviso di pagamento 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 ed invio dei solleciti alle famiglie
11	Rendicontazione	Generazione mensile e periodica di rendiconti sullo stato dei pagamenti emessi, ricevuti, non ricevuti e sui solleciti emessi	Concessionaria	Presentazione rendiconti e fatture
12	Assistenza alle famiglie	Produzione e diffusione di manuali per l'accesso e l'utilizzo del portale genitori; supporto alle famiglie attraverso l'impiego di personale dedicato	Concessionaria	Attivazione sportello d'aiuto

11.6 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.

11.7 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, la formazione e tutta l'assistenza necessaria al corretto utilizzo.

11.8 La Concessionaria assicura al Comune tutti gli interventi e le implementazioni necessarie a garanzia del funzionamento costante e continuo del software gestionale, in ogni periodo dell'anno.

11.9 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 – ALIMENTI E MENÙ

ART. 12 - ALIMENTI

12.1 La Concessionaria è tenuta a garantire per tutte le preparazioni l'utilizzo di prodotti di qualità 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. In particolare dovrà rispettare i "Criteri ambientali minimi (C.A.M.) per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" definiti dal Decreto Ministero dell'Ambiente 10 marzo 2020.

12.2 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.

12.3 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 leggi in materia.

12.4 Non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

12.5 È permesso solo l'utilizzo di olio extra vergine di oliva per condire a crudo le pietanze, le verdure e i sughi.

12.6 È permesso solo l'utilizzo di Parmigiano Reggiano DOP per il condimento dei piatti, da aggiungere su richiesta.

12.7 Il pane deve contenere un basso contenuto di sodio, nel rispetto delle indicazioni regionali.

12.8 Ai sensi dell'art. 34 del d.lgs n. 50/2016, si indicano le specifiche tecniche in relazione alle percentuali minime di prodotti di origine biologica di seguito indicati, di cui al Reg. (UE) 2018/848 e successive modifiche e integrazioni. Si precisa che la fornitura di tali prodotti sarà oggetto di controllo di conformità alle prescrizioni in corso di esecuzione contrattuale, attraverso verifiche documentali:

- Frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso; almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti (Sostenibilità della Filiera Ortofrutticola).
- Banane: devono essere biologiche o provenienti dal commercio equo e solidale.
- Uova: biologiche al 100%.

- Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP; i salumi, se presenti nel menù, devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico.
- Latte, yogurt, succhi di frutta (per merende e asilo nido): biologico al 100%.
- Olio extravergine di oliva: biologico per almeno il 40% in capacità.
- Pelati, polpa e passata di pomodoro: per almeno il 33% in peso devono essere biologici.
- Succhi di frutta: biologici al 100%.

Per quanto riguarda la carne, le percentuali di biologico sono state differenziate come segue:

- carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso (un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»)
- carne suina: biologica per almeno il 10% in peso (oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici»)
- carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso;
- pesce: non è prevista una percentuale minima di biologico sul peso totale; il prodotto deve essere privo di lische; non è consentita la somministrazione di pesce ricomposto, prefritto o preimpanato; vengono stabiliti vincoli di provenienza dei prodotti (devono essere di origine FAO 37 o FAO 27), di specie (non devono appartenere alle specie e agli stock classificati dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata») e di taglia (quelle minime sono previste all'Allegato 3 del regolamento CE n. 1967/2006).

12.9 La Concessionaria è tenuta all'utilizzo di prodotti specifici per i soggetti affetti da celiachia e da altre malattie che richiedono l'assunzione di cibi controllati e certificati, ai sensi della Legge 4 luglio 2005, n. 123 e del Reg. UE n. 609/2013 e successive modifiche ed integrazioni.

12.10 Inoltre la Concessionaria, al fine di contribuire alla valorizzazione dell'economia locale, è tenuta ad utilizzare, una tipologia tra gli alimenti di seguito indicati, prodotti in provincia di Sondrio, almeno pari al 10 % della fornitura complessivo o comunque fino alla concorrenza dell'eventuale disponibilità stagionale, se inferiore:

- mele
- patate.

12.11 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. 13 - IGIENE E CONSERVAZIONE

13.1 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 comunicata al Comune e alle scuole.

13.2 La Concessionaria deve garantire la rintracciabilità delle sostanze alimentari impiegate nelle diverse preparazioni gastronomiche, come stabilito dal Reg. CE 178/2002.

13.3 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.

13.4 Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

13.5 Tutti i cibi devono essere preparati in giornata. È consentita la cottura il giorno antecedente il consumo solo per arrosti, brasati e bolliti, previo abbattimento termico e conservazione secondo le normative vigenti.

13.6 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.

13.7 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 gastronorm.

13.8 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.

13.9 L'alloggiamento del cibo porzionato nelle gastronorm, quali pizza, frittata, pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo un foglio di carta oleata da forno.

13.10 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.

13.11 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.

13.12 Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

13.13 I prodotti cotti refrigerati prima del consumo devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6° C.

13.14 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.

13.15 La temperatura del magazzino non deve superare i 25° C. Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

ART. 14 - MANIPOLAZIONE E COTTURA

14.1 Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

14.2 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 lavorazione della carne cruda 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 fritture tradizionali per immersione in olio sono vietate;
h) ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, ecc.).

14.3 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. 15 - MENÙ

15.1 La Concessionaria è tenuta a realizzare i menù rappresentati a titolo puramente indicativo nell'**ALLEGATO n. 10** (ove sono riportati quelli attualmente in uso, comunque soggetti a variazione) e di

seguito elencati per tipologia, definiti annualmente dal Comune e dall'ATS, nel rispetto delle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica e delle Linee guida di Regione Lombardia per la ristorazione scolastica:

a. menù per la scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado e per il CRD;
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 o di qualsiasi tipo di carne);
e. menù per diete speciali personalizzate predisposte dall'ATS, in caso di specifiche problematiche certificate di natura sanitaria;
f. menù in bianco (di transizione) prenotati nominativamente entro le 9:00.

15.2 I menù devono prevedere un primo piatto, un secondo piatto, un contorno a base di verdure, pane, frutta. 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..).

15.3 Le quantità delle porzioni da somministrare devono rispettare le grammature previste dalla normativa vigente in base all'età dei consumatori.

15.4 I menù attualmente prevedono un'alternanza su quattro settimane di distribuzione, ma potrebbero essere formulati secondo criteri diversi, se valutato necessario dagli organismi preposti.

15.5 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'ATS.

15.6 La Concessionaria è tenuta ad affiggere il menù presso i Centri di Distribuzione Pasti.

15.7 La merenda servita all'asilo nido e al centro ricreativo diurno deve essere composta da:

- frutta, pane, prodotti da forno, succhi di frutta, latte, yogurt, tè.

15.8 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 naturale 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.

15.9 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.

15.10 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.

15.11 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.

15.12 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 naturale 500 ml;
f) un frutto;
g) due tovaglioli di carta.

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

ART. 16 - VEICOLAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

16.1 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 30 ed i 5 minuti prima dell'orario stabilito per il pranzo, come meglio definito nel Piano di trasporto, 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).

16.2 I contenitori devono essere in materiale isolante lavabile. All'interno degli stessi devono essere collocati contenitori gastronorm 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 n. 1935/2004 e ss.mm.ii..

16.3 Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione e recare l'indicazione del consumatore destinatario.

16.4 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.

16.5 Gli automezzi devono appartenere alla categoria EURO 6, con l'obiettivo di limitare le emissioni inquinanti e ridurre l'impatto ambientale.

16.6 Gli automezzi devono trasportare e consegnare i pasti relativi ai Centri di Distribuzione Pasti, nel rispetto dell'orario di inizio del servizio di ristorazione, nei tempi e secondo gli itinerari rappresentati nel Piano di trasporto.

16.7 Non è ammesso alcun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo dipendente dalla Concessionaria.

16.8 Il personale addetto allo scodellamento deve rispettare tutte le norme igienico - sanitarie e le seguenti prescrizioni:
a. lavare sempre le mani prima del servizio e all'occorrenza;
b. indossare camice e copricapo, da mantenere puliti;
c. esibire il cartellino di riconoscimento, che potrà essere tenuto in tasca durante lo scodellamento, per limitare il rischio di contaminazioni;
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 la frutta 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;
l. modificare l'ordine di somministrazione delle pietanze, se previsto dall'ATS (ad esempio per sollecitare il consumo delle verdure).

TITOLO III
PERSONALE

ART. 17 - ORGANICO ADDETTI

17.1 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. 18. 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. 18 per il solo personale comunale.

17.2 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 Dussmann Service S.r.l., con sede a Capriate S. Gervasio (BG), in via Papa Giovanni XXIII, 4, Codice fiscale/Partita IVA 00124140211, e che il personale attualmente utilizzato (riferimento: data 01.03.2023) è quello indicato nell'**ALLEGATO n. 1**, redatto in base alle informazioni fornite dalla medesima impresa.

17.3 Prima dell'effettivo inizio dell'esecuzione del servizio (1° settembre 2023 o altra data se differito), 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 17.10, 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 20, 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.

17.4 Il Comune si riserva di effettuare in qualsiasi momento controlli sul possesso dei requisiti richiesti in capo al personale.

17.5 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.

17.6 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:

a) asilo nido: n. 1 operatore ogni 36 consumatori;
b) scuola dell'infanzia: n. 1 operatore ogni 45 consumatori;
c) scuola primaria: n. 1 operatore ogni 55 consumatori;
d) scuola secondaria: n. 1 operatore ogni 65 consumatori;
e) CRD: n. 1 operatore ogni 50 consumatori.

17.7 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.

17.8 A tutto il personale impiegato per il servizio, comunale e della Concessionaria, deve essere garantita adeguata formazione, a norma del successivo art. 21. Inoltre il personale dovrà:

a. tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, adeguata alle specifiche mansioni e alla tipologia dei consumatori, evitare l'uso di un linguaggio volgare e contribuire a determinare un contesto di lavoro che offra un'ottima immagine al Comune di Sondrio;
b. segnalare tempestivamente al direttore del servizio di cui all'articolo 20.1 ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento del servizio, per gli adempimenti di conseguenza;
c. consegnare al direttore del servizio ogni oggetto eventualmente rinvenuto nei locali in cui si svolgono i servizi, per gli adempimenti di conseguenza;
d. seguire scrupolosamente l'igiene personale, se addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento degli alimenti, come previsto dalla normativa vigente;
e. mantenere segreto e riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza, come meglio definito al successivo articolo 24.

17.9 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.

17.10 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).

ART. 18 – PERSONALE COMUNALE

18.1 Si presentano di seguito le informazioni relative al personale comunale che verrà assegnato alla Concessionaria in comando:

n.	AREA	Profilo professionale	Tempo indeterminato	Percentuale prestazione lavorativa	Costo mensile del lavoro in € alla data del 01/04/2023 (*) incluso rateo 13^ mensilità
1	Operatori esperti	Esecutore di cucina	SÌ	100%	2.492,67
2	Operatori esperti	Esecutore di cucina	SÌ	100%	2.492,67

(*) inclusi oneri previdenziali; esclusa irap; esclusi compensi per produttività quantificabili solo a consuntivo: a titolo indicativo il costo annuo sostenuto per l'erogazione di tali compensi nell'anno 2021 al personale indicato è stato di complessivi € 1.453,63 (irap esclusa).

18.2 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 comunale. Il rimborso avverrà con le modalità indicate all'articolo 10.11 e al comma di cui di seguito 18.3;
f) potere disciplinare: il suo eventuale esercizio spetterà al Comune previa segnalazione da parte della Concessionaria entro i termini contrattuali;
g) attività di formazione: il personale comunale dovrà beneficiare delle attività di formazione previste dalla normativa come per il personale della Concessionaria, di cui all'articolo 21;
h) 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.

18.3 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 e, eventualmente, di risolvere il contratto per inadempienza. 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.

18.4 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.

18.5 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.

18.6 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.

18.7 Il personale comunale è inquadrato, alla data di inizio del presente servizio, secondo il CCNL del 16/11/2022 del comparto Funzioni locali, fatta salva la possibilità di variazioni di inquadramento successive, anche in considerazione delle eventuali migliori condizioni che matureranno nel corso del periodo di comando.

18.8 Laddove il personale comunale sia assente con diritto alla conservazione del posto, se la Concessionaria riterrà di sostituirlo dovrà provvedere con proprio personale.

18.9 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.

18.10 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.

18.11 Qualora il personale comunale dovesse aver deciso volontariamente di essere assunto dalla Concessionaria in vigenza del contratto di concessione, alla scadenza del contratto stesso la Concessionaria dovrà salvaguardare la possibilità di scelta del personale di transitare alle dipendenze dell'eventuale nuovo soggetto gestore o di restare alle dipendenze del gestore uscente.

18.12 Il personale comunale per il periodo del comando dovrà essere assegnato in via preferenziale ai Centri di Produzione Pasti di via Valeriana e di via don Lucchinetti, fatta salva la possibilità di assegnazione presso i Centri di Distribuzione Pasti, fatti salvi gli eventuali processi di mobilità interni al Comune.

ART. 19 - REINTEGRO PERSONALE MANCANTE

19.1 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. 17.6.

19.2 Ogni variazione del personale deve essere comunicata per iscritto al Comune, con le medesime informazioni di cui all'art. 17.3, se possibile preventivamente e comunque entro 5 giorni lavorativi dall'avvenuta variazione.

ART. 20 - FIGURE TECNICHE CON RESPONSABILITÀ ORGANIZZATIVE

20.1 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), per un totale di minimo 10 ore settimanali ed una costante reperibilità telefonica dalle ore 8:00 alle ore 16:00, da lunedì e venerdì di ogni giorno di servizio. Inoltre potrà occasionalmente essere concordata la sua presenza anche in giornate ulteriori, previo avviso di tre giorni lavorativi di anticipo.

20.2 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.

20.3 Si richiede l'impiego di un addetto alla logistica, che assicuri il presidio giornaliero all'intero processo, che sappia risolvere problematiche organizzative in relazione all'attività in entrambi i Centri di Produzione Pasti e nei Centri di Distribuzione presso le scuole. Dovrà essere presente quotidianamente, per almeno 30 ore settimanali e dovrà aver maturato esperienza presso una cucina centralizzata per almeno 3 anni scolastici. Tale addetto dovrà occuparsi degli aspetti amministrativi, della comunicazione diretta con le famiglie, dell'assistenza in caso di bisogno per iscrizioni e prestazioni on line e che coordini le attività amministrative di cui all'art. 8.1 comma d, ad integrazione di quanto svolto dagli uffici della Concessionaria (sportello d'aiuto aperto almeno due pomeriggi/settimana per almeno due ore/pomeriggio).

20.4 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 cuoco, di cui almeno un anno nella ristorazione scolastica presso una cucina centralizzata, con produzione e veicolazione di almeno 500 pasti giornalieri.

20.5 In caso di assenza o impedimento, superiore a dieci giorni lavorativi, delle figure sopra citate ai commi 20.1, 20.3, 20.4 (ferie, malattia, ecc.), la Concessionaria deve provvedere alla loro sostituzione con soggetti aventi pari qualifiche e darne comunicazione al Comune, come disciplinato all'art. 19.2.

ART. 21- FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

21.1 Ferma restando la formazione obbligatoria di cui al d.lgs. 81/2008 in materia di salute e sicurezza sul lavoro, secondo cui tutto il personale deve essere informato e formato in merito ai rischi lavorativi e alle misure da attuare per prevenire gli infortuni, 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. La Concessionaria è tenuta a presentare annualmente, entro il 30 ottobre, 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 report di presenza.

21.2 La durata della formazione del personale addetto alla produzione del pasto non deve essere inferiore a n. 6 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. norme igieniche durante il lavoro.

21.3 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. grammatura delle porzioni;
d. comunicazione con l'utenza;
e. dietetica particolare.

21.4 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, dei contenitori ed autocontrollo;
c. temperatura di mantenimento del pasto trasportato;
d. situazioni di emergenza.

ART. 22 - RISPETTO NORMATIVA IN MATERIA DI TUTELA DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA DEI LAVORATORI

22.1 È fatto obbligo alla Concessionaria, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

22.2 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 di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento, nonché se presente, del medico competente, ai sensi e per gli effetti dell'art. 26 del d.lgs. 81/2008.

22.3 La Concessionaria inoltre deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza della normativa disposta a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e diretta alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali. In particolare, imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

22.4 La Concessionaria dà atto, senza riserva di sorta:
- di aver preso visione dei DUVRI allegati al presente Capitolato Speciale (ALLEGATO n. 3);
- di comunicare al Comune, ai fini della redazione dei DUVRI definitivi, tutte le specifiche informazioni relative ai rischi di interferenze.

La Concessionaria si rende disponibile, inoltre, a collaborare e coordinarsi con il Comune e con altre eventuali imprese o lavoratori in appalto al fine di garantire una reciproca informazione, coordinamento e cooperazione volta all'eliminazione dei rischi.

22.5 Il D.U.V.R.I. è un documento dinamico, infatti:
- potrà essere aggiornato dalla stessa Stazione Appaltante, anche su proposta della Concessionaria, in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo incidenti sulle modalità realizzative del servizio;
- potrà essere integrato su proposta della Concessionaria da formularsi entro 30 giorni dall'aggiudicazione ed a seguito della valutazione della Stazione Appaltante.

In ogni caso le modifiche proposte dalla Concessionaria non potranno comportare l'aumento dell'importo previsto per gli oneri di sicurezza. Il pagamento del corrispettivo stimato per i costi della sicurezza è subordinato alla verifica del rispetto degli adempimenti contenuti ed individuati nel D.U.V.R.I..

22.5 La Concessionaria 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.

22.5 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.

22.6 Il presente contratto è stato valutato in base all'art. 26 del d.lgs. 81/2008 ed è stato rilevato che l'importo per oneri di sicurezza derivanti da rischi da interferenze è pari a € 1.064,00 come dettagliatamente riportati nei DUVRI allegati al presente capitolato. L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze si intende al netto di IVA e/o altre imposte e contributi di legge e non è soggetto a ribasso d'asta.
Inoltre si precisa che non essendo previste interferenze tra i lavoratori del Comune e della Concessionaria non sono valutati i rischi di interferenza che derivano dallo svolgimento delle attività.

22.7 La valutazione del rischio DUVRI prevederà l'individuazione delle interferenze tra le attività oggetto del Contratto di concessione e l'organizzazione e l'ambiente di lavoro di proprietà del Comune e provvede ad identificare le misure di prevenzione e protezione da adottare sia per controllare e vigilare le situazioni di interferenza, sia per eliminare o mitigare i rischi derivanti dalla struttura.

22.7 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.

22.8 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.

22.9 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..

22.10 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.

22.11 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.

22.12 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.

22.13 La sicurezza antinfortunistica ed ogni responsabilità ad essa connessa è a carico della Concessionaria.

22.14 È fatto divieto al personale della Concessionaria di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal relativo capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc.

22.15 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. 23 - DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

23.1 Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie da rispettare da parte 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 Capitolato, ferma restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive comunitarie auto-applicative non condizionate.

23.2 Gli aspetti di igiene e sicurezza alimentare devono essere indicati all'interno del piano di autocontrollo aziendale, come previsto dalla normativa vigente.

23.3 L'Agenzia di Tutela della Salute della Montagna (ATS) della Provincia di Sondrio e gli organismi preposti potranno effettuare i controlli previsti dalla normativa vigente sul rispetto delle norme sanitarie.

ART. 24 - RISPETTO NORMATIVA SU RISERVATEZZA DATI PERSONALI

24.1 La Concessionaria è tenuta all'osservanza del regolamento UE 2016/679 e del d.lgs. 196/2003 e successive modifiche ed integrazioni indicando il responsabile in materia di riservatezza dei dati personali (privacy), al quale il Comune, in quanto titolare dei dati, fornirà le istruzioni secondo quanto previsto dalla normativa in vigore.

24.2 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.

24.3 La Concessionaria si impegna a non pubblicare in alcuna forma e soprattutto a non diffondere attraverso i canali web immagini fotografiche e video dei bambini, che potranno essere conservate all'interno dell'impresa, solo a scopo documentale o condivise con eventuale personale incaricato per svolgere osservazioni e valutazioni sul metodo di lavoro.

24.4 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.

24.5 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 s. m. e i., nonché dell'art. 53 del d.lgs. 50/2016.

24.6 In ossequio a quanto previsto dal regolamento UE 2016/679 e dal d.lgs. 196/2003 e successive modifiche ed integrazioni, 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. 25 - TRATTAMENTO DEI LAVORATORI

25.1 La Concessionaria, anche se non aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti, e anche nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e 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 rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata dell'appalto. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi fino alla loro sostituzione. La Concessionaria è tenuta inoltre all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.

25.2 Questa amministrazione potrà richiedere alla Concessionaria in qualsiasi momento l'esibizione della documentazione in materia di assolvimento degli obblighi gravanti sul datore di lavoro con particolare riferimento agli obblighi previdenziali ed assicurativi, 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.

25.3 A norma di legge nonché ai fini di cui sopra, il Comune acquisirà il Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC) relativo alla Concessionaria sia al momento dell'aggiudicazione che prima del saldo finale, che in qualsiasi altro momento risulti opportuno al fine del pagamento dei corrispettivi dovuti (salvo il termine di validità legale del DURC).

25.4 Nel caso di ottenimento di DURC 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.

25.5 Si intendono qui richiamate e pienamente operative tutte le previsioni di legge in merito all'intervento sostitutivo della stazione appaltante in materia di pagamenti di contributi dovuti e non versati e/o di retribuzioni non corrisposte. In particolare, il Comune potrà richiedere alla Concessionaria di fornire immediatamente qualsivoglia documentazione/informazione ritenuta necessaria al fine di accertare i presupposti di cui all'art. 30, comma 6, d.lgs. 50/2016. Nel caso di mancata regolarizzazione delle irregolarità retributive accertate, entro il termine all'uopo assegnato, il Comune si riserva altresì la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

25.6 Ai sensi dell'art. 103, comma 2, d.lgs. 50/2016, il mancato adempimento della Concessionaria agli obblighi di cui sopra conferisce all'Amministrazione il diritto di riscuotere la garanzia definitiva di cui al

medesimo art. 103 al fine di provvedere al pagamento diretto di cui ai commi 5 e 6 dell'art. 30 d.lgs. 50/2016.

25.7 In caso di ricorso a contratto di lavoro diverso da quello subordinato, qualora ammesso dalla normativa vigente, la Concessionaria dovrà comunque corrispondere al collaboratore/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. In tale ipotesi, l'Amministrazione potrà chiedere in qualsiasi momento copia del contratto di lavoro, nonché ogni altra documentazione/informazione ritenga utile, sia la Concessionaria che al lavoratore.

25.8 In generale il servizio istruzione 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. 26 - PERCORSI PROTETTI DI INTEGRAZIONE SOCIALE O LAVORATIVA

26.1 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, che provvederà anche di volta in volta a fornire tutte le informazioni necessarie.

26.2 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.

26.3 Indicativamente potranno essere effettuati al massimo 3-4 inserimenti contemporanei, comunque distribuiti nelle varie sedi di lavoro qui previste.

TITOLO IV
IMMOBILI ED ATTREZZATURE

ART. 27 – CENTRI DI PRODUZIONE E DI DISTRIBUZIONE PASTI

27.1 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. 4**) per tutti i pasti destinati alla distribuzione ai consumatori nelle varie sedi di servizio previste;
b) Centro di Produzione Pasti di via don Lucchinetti (planimetria **ALLEGATO n. 5**) per i soli pasti destinati ai consumatori frequentanti l'asilo nido.

27.2 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. 7** (relativo all'allestimento interno del Centro di via Valeriana) e nell'**ALLEGATO n. 8** (relativo all'allestimento interno del Centro di via don Lucchinetti).

27.3 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 fritture (forni a vapore secco, forni a convezione).

27.4 La linea confezionamento - distribuzione consente di ridurre entro 45 minuti (quarantacinque) il tempo intercorrente tra l'ultimazione della cottura e la somministrazione.

27.5 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.

27.6 Si segnala che il Centro di Produzione Pasti di via Valeriana è dotato di un sistema di sorveglianza (periferica radio bi-direzionale 8 canali) collegato con l'Istituto di Vigilanza di Sondrio e Provincia srl, con sede in via Vanoni 79/C Sondrio, Codice fiscale/P.iva 00136170149. La Concessionaria sarà tenuta a sottoscrivere un contratto per il servizio di televigilanza e a pagare il relativo canone. Il costo attuale ammonta a € 78,69/mese iva inclusa e potrà essere rideterminato in aumento nel corso della concessione.

27.7 Il Comune mette altresì a disposizione della Concessionaria i Centri di Distribuzione Pasti presenti nei vari Istituti scolastici di cui all'articolo 3.2, ciascuno dotato dell'**allestimento interno** di quanto necessario, come da elenco **ALLEGATO n. 9**. Si precisa che tale elenco:

- 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.

27.8 Salvo quanto precisato alla lettera r. 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. 7, 8 , 9, la Concessionaria dovrà concordare con il Comune l'acquisto (anche per un preventivo assenso tecnico-formale) ed assumerne interamente il costo.

27.9 La Concessionaria dovrà provvedere a realizzare, a propria cura e sotto la propria esclusiva responsabilità, le eventuali migliorie/innovazioni proposte nell'offerta tecnico-qualitativa. Gli interventi offerti dovranno essere realizzati entro le prime due annualità delle sei complessive.

27.10 Resta inteso che qualsiasi innovazione, modifica, miglioria che la Concessionaria volesse apportare, con oneri interamente a suo carico, dovrà comunque essere preventivamente autorizzata dal Comune. Le migliorie presentate in sede di offerta, al termine del contratto diventeranno di proprietà del Comune. Al fine di verificare l'effettiva realizzazione degli investimenti offerti, ogni anno la Concessionaria dovrà inviare al Comune l'elenco degli interventi effettuati con il relativo valore economico.

27.11 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.

27.12 Si precisa che alla data odierna:

a. gli immobili e gli impianti costituenti i Centri sia di Produzione che di Distribuzione Pasti sono tutti di proprietà comunale;
b. l'allestimento interno degli stessi, descritto agli allegati nn. 7, 8 e 9, è di proprietà del Comune;
c. 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;
d. 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).

27.13 Il Comune può accedere in qualsiasi momento ai Centri, nella persona di propri dipendenti o di terzi autorizzati.

ART. 28 - MODALITÀ DI UTILIZZO, SPESE E MANUTENZIONE

28.1 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. 7, 8 e 9, in buono stato e funzionanti.

28.2 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.

28.3 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.

28.4 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. 6.3, lettera a), i consumi relativi alle utenze di energia elettrica, acqua, telefono e riscaldamento, necessari per il funzionamento. Il Comune resta completamente sollevato da qualsiasi onere e responsabilità.

28.5 Centri di Distribuzione Pasti: sono a carico del Comune i costi relativi alle forniture di energia elettrica, acqua e riscaldamento.

28.6 Gli oneri di manutenzione di quanto messo a disposizione dal Comune sono posti rispettivamente a carico di:

a. 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;

b. 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.

28.7 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...).

28.8 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 e particolare attenzione all'immissione della minore quantità di residui nelle acque reflue.

28.9 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.

28.10 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.

28.11 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.

28.12 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.

28.13 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.

28.14 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. In particolare, tutti gli ambienti dovranno essere consegnati tinteggiati. Gli

oneri relativi alle manutenzioni a carico della Concessionaria sono già compresi nel volume d'affari e nel corrispettivo riconosciuto alla Concessionaria stessa.

28.15 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. 27.8; 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.

28.16 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 20).

28.17 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.

28.18 Nulla è dovuto dalla Concessionaria per il normale logorio d'uso di immobili, impianti e beni mobili dell'allestimento interno.

28.19 Non compete alla Concessionaria nel corso della concessione o alla scadenza, alcun compenso, indennizzo o risarcimento per le migliorie/innovazioni apportate ai beni o servizi proposte nell'offerta tecnico qualitativa.

28.20 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. 29 - OPERAZIONI DI PULIZIA

29.1 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.

29.2 La Concessionaria è tenuta a compilare un registro che attesti l'esecuzione del suddetto piano di sanificazione.

29.3 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.

29.4 Per la pulizia dei locali, delle superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature; si dovrà prestare particolare attenzione all'immissione della minore quantità di residui nelle acque reflue.

29.5 I prodotti utilizzati per la pulizia devono essere conservati in spazi appositi, isolati dagli alimenti.

29.6 Le operazioni di pulizia non devono mai essere svolte durante la preparazione e distribuzione dei pasti.

29.7 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.

29.8 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.

29.9 Oneri e responsabilità correlati alle procedure di sanificazione sono posti a carico della Concessionaria.

29.10 I rifiuti solidi urbani provenienti dai Centri di Produzione e di Distribuzione Pasti devono essere differenziati e 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. Eventuali oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente.

ART. 30 - SOPRALLUOGO CONGIUNTO PER LA COMUNICAZIONE DEI RISCHI E VERBALE

30.1 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.

30.2 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.

30.3 Di tale sopralluogo verrà redatto verbale congiunto nel quale si darà atto, senza riserve di sorta, dell'avvenuto adempimento di quanto sopra.

TITOLO V
ONERI INERENTI IL CONTRATTO

ART. 31 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

31.1 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.

31.2 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.

31.3 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.

31.4 Non costituiscono cause di forza maggiore situazioni quali: traffico, la carenza di personale, i guasti ai mezzi di trasporto.

31.5 Nei casi di forza maggiore la Concessionaria dovrà comunque adoperarsi con ogni mezzo per garantire l'erogazione del servizio anche mediante pasti alternativi.

31.6 In caso di sospensione o revoca dello sciopero, la Concessionaria dovrà comunque fornire un pasto equilibrato anche se divergente dal menù concordato.

31.7 Nel caso in cui nel corso della concessione si dovessero verificare situazioni straordinarie, come avvenuto in occasione della pandemia causata dal coronavirus SARS-CoV-2, che dovessero comportare una notevole riorganizzazione del servizio con incremento di costi e riduzione delle entrate, il costo di aggiudicazione potrà essere rivisto.

31.8 L'eventuale aumento sarà definito tra il Comune e la Concessionaria in base agli effettivi maggiori costi, che la Concessionaria dovrà dimostrare, ed alle modalità della riorganizzazione del servizio, da effettuare in accordo con il Comune e previa formale approvazione da parte dello stesso.

ART. 32 - RINUNCIA ALL'AFFIDAMENTO

32.1 Qualora l'aggiudicataria non intenda accettare l'assegnazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della garanzia provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori costi subiti dal Comune.

32.2 In tal caso, il Comune pronuncerà la decadenza dall'aggiudicazione e affiderà il contratto all'impresa che segue in graduatoria.

ART. 33 - SUBAPPALTO E CESSIONE CONTRATTO E CREDITO

33.1 È vietata la cessione anche parziale del contratto a pena di nullità.

33.2 E' ammesso il subappalto ai sensi dell'articolo 174 D.Lgs. 50/2016.

33.3 Laddove il concorrente intenda ricorrere al subappalto, il medesimo deve indicare in sede di offerta, all'interno del DGUE, i lavori o le parti di opere ovvero i servizi e le forniture o parti di servizi e forniture che si intende subappaltare. In mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato.
33.4 In caso di ricorso al subappalto, deve essere compilato il D.G.U.E., parte II, lett. D.
33.5 Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 105, comma 3 del Codice.
33.6 Non è richiesta l'individuazione nominativa dei subappaltatori, né la presentazione di ulteriore documentazione.
33.7 Il sub-appaltatore deve essere in possesso dei seguenti requisiti:
- possesso requisiti di carattere generale di cui all'art. 80 del Codice;
- possesso iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerente con quella oggetto di subappalto.

33.8 Si precisa che, il subappalto, oltre ad essere dichiarato in sede di offerta, deve necessariamente essere autorizzato dall'Amministrazione concedente prima dell'inizio del servizio.
33.9 Ai fini del rilascio della prevista autorizzazione l'Amministrazione concedente provvederà ai controlli necessari per verificare in capo ai subappaltatori il possesso dei requisiti generali nonché il possesso dei requisiti speciali e delle autorizzazioni eventualmente richieste in merito alle prestazioni oggetto del subappalto.
33.10 Per tutti i contratti di subappalto dovranno essere rispettate le norme e le disposizioni previste dall'art. 105 del D.lgs. 50/2016 e successive modificazioni.
33.11 Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri della Concessionaria, la quale rimane l'unica e la sola responsabile nei confronti del Comune della perfetta esecuzione del contratto anche per la parte subappaltata.
33.12 La Concessionaria è solidalmente responsabile con il subappaltatore degli adempimenti, da parte di questo ultimo, degli obblighi di sicurezza previsti dalla normativa vigente.
33.13 Qualora l'importo dovuto per le prestazioni eseguite in subappalto debba essere corrisposto direttamente al subappaltatore, in caso di inadempimento o ritardo rispetto agli obblighi contributivi e retributivi del subappaltatore nei confronti del proprio personale si applicano le disposizioni previste per i pagamenti al Concessionario.

ART. 34 - SOSTITUZIONI DELLA CONCESSIONARIA IN CORSO DI CONTRATTO

34.1 In qualsiasi caso si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'Operatore economico affidatario in corso di contratto, nonché in caso di fallimento o liquidazione coatta e concordato preventivo dell'esecutore o di risoluzione del contratto a norma dell'art. 108 del d.lgs. 50/2016, il Comune, a sua discrezionalità, affiderà lo stesso ad altro operatore individuato tramite una tra le procedure di scelta del contraente consentite dalla normativa tempo per tempo vigente oppure, ove ne ricorrano i presupposti, individuato a norma dell'art. 110 del medesimo d.lgs..

ART. 35 - GARANZIA DEFINITIVA

35.1 La Concessionaria deve costituire, all'atto della stipulazione del contratto, una garanzia definitiva nella misura del 10% dell'importo di aggiudicazione e comunque nei modi, forme ed importi di cui all'art. 103 del d.lgs. 50/2016, 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 concessione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte del gestore, ivi compreso il maggior prezzo da pagare nel caso di diversa assegnazione del servizio, in caso di risoluzione del contratto per inadempimento della Concessionaria stessa.
35.2 Resta salvo per il Comune l'espletamento di ogni altra azione nel caso in cui la garanzia risultasse insufficiente o incompleta nella forma.
35.3 La garanzia può essere costituita, a scelta del contraente:
- esclusivamente con bonifico o con altri strumenti e canali di pagamento elettronici previsti dall'ordinamento vigente, con versamento effettuato presso l'istituto incaricato del servizio di tesoreria: Banca Crédit Agricole di Sondrio (SO) - codice IBAN: IT70 S 06230 11010 000015187280 intestato al Comune di Sondrio;
- fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da uno dei soggetti di cui all'art. 93, comma 3, d.lgs. 50/2016, presentata in originale corredata da una dichiarazione autenticata da parte di un notaio,

ovvero da una dichiarazione sostitutiva di atto notorio del fideiussore che attesti il potere di impegnare, con la sottoscrizione, la società fideiussoria nei confronti del Comune.

35.4 Nel caso di fideiussione, essa dovrà contenere espressa menzione dell'oggetto del contratto e del soggetto garantito, nonché prevedere espressamente:
- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile;
- l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- essere intestata a tutti gli eventuali operatori economici del costituito/costituendo raggruppamento temporaneo/consorzio ordinario o del GEIE o dell'aggregazione di rete, ovvero al solo consorzio, in caso di consorzio stabile.

35.5 La mancata costituzione della garanza di cui sopra determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione da parte del Comune della garanzia provvisoria presentata in sede di gara dal concorrente aggiudicatario. In tal caso il Comune si riserva di aggiudicare la concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

35.6 La garanzia cesserà di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione, che avverrà entro 60 giorni dall'ultimazione dell'esecuzione del contratto (salva estensione motivata del termine), 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.

35.7 Entro 10 giorni naturali e consecutivi dalla ricezione della richiesta, la Concessionaria è obbligata a reintegrare la garanzia di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore (art. 103, comma 1, d.lgs. 50/2016).

35.8 Il Comune ha inoltre diritto di valersi della garanzia, nei limiti dell'importo massimo garantito, per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento dei servizi nel caso di risoluzione contrattuale disposta in danno dell'esecutore, nonché per provvedere al pagamento di quanto dovuto dal soggetto aggiudicatario per le inadempienze derivanti dall'inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori presenti nei luoghi dove viene prestato il servizio.

35.9 Nel caso in cui le inadempienze dell'aggiudicatario abbiano indotto il committente a disporre la risoluzione del contatto la garanzia è escussa nella misura intera, fatto salvo il risarcimento di ulteriori danni.

35.10 In caso di raggruppamenti temporanei la garanzia fideiussoria/assicurativa è presentata, su mandato irrevocabile, dalla mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti ferma restando la responsabilità solidale tra le imprese.

ART. 36 – RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONI

36.1 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.

36.2 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.

36.3 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.

36.4 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.

36.5 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.

36.6 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.

36.7 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.

36.8 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 r.

ART. 37 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO, SPESE, IMPOSTE E TASSE

37.1 Il contratto di concessione verrà stipulato in forma pubblico-amministrativa e con modalità elettronica, con l'assistenza del Segretario comunale (art. 32, comma 14, d.lgs. 50/2016).

37.2 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.

37.3 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.

37.4 Ai fini del calcolo dei diritti di segreteria il valore del contratto verrà individuato nell'importo di aggiudicazione.

37.5 L'importo esatto da versare, nonché le modalità di versamento saranno rese note successivamente alla comunicazione di avvenuta aggiudicazione, che avverrà con le forme previste dall'art. 76, comma 5, del d.lgs. 50/2016;

37.6 Ai sensi di quanto disposto dall'art. 216, comma 11, del d.lgs. 50/2016 e del d.m. 2 dicembre 2016 (GURI 25.1.2017 n. 20) **le spese relative alla pubblicazione del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento 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.

37.7 L'importo effettivo delle spese di pubblicazione, stimate attorno a complessivi € 2.000,00 (IVA di legge inclusa), sarà comunicato all'aggiudicataria, con le relative modalità di pagamento.

TITOLO VI
CONTROLLI E PENALI

ART. 38 – VERIFICA DI CONFORMITÀ IN CORSO DI ESECUZIONE

38.1 Poiché le particolari caratteristiche dell'oggetto contrattuale non consentirebbero la verifica di conformità per la totalità delle prestazioni contrattuali, il Comune si riserva di effettuare, a sua discrezione, controlli a campione in corso di esecuzione (trattandosi qui di concessione di servizi con prestazioni continuative, per loro natura verificabili solo in corso di esecuzione), con modalità e tempi comunque idonei a monitorare la rispondenza delle forniture e delle prestazioni fornite dalla Concessionaria alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato e al progetto proposto in sede di offerta.

38.2 Salvo quanto previsto al successivo comma 38.4, i controlli, documentali o in situ, 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 20.1 o, se del caso, del capo-cuoco di cui all'art. 20.4, o altro rappresentante dell'impresa.

38.3 Ciascun controllo consisterà negli accertamenti e nei riscontri che il direttore dell'esecuzione 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 dalla Concessionaria.

38.4 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 ottobre di ciascun anno (con inizio da ottobre 2023 e salva l'applicazione del precedente art. 28.15 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.

38.5 Per ciascun controllo, il direttore dell'esecuzione redigerà apposito processo verbale e lo trasmetterà al RUP per gli eventuali provvedimenti 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 (ATS, 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 e saranno tenuti a rispettare le modalità di accesso definite tempo per tempo.

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, entro la fine di ogni anno scolastico, la rilevazione del gradimento del servizio di ristorazione nel rispetto degli indicatori di qualità indicati nella Carta della qualità del servizio 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, ritardato, incompleto o inadeguata esecuzione degli obblighi contrattuali, la cui gravità non concreti il presupposto per la risoluzione in base a quanto disposto in seguito:

n.	Descrizione	Importo in €
1	Verifiche su base documentale: mancato rispetto delle forniture previste dal capitolato e dagli impegni assunti con l'offerta qualitativa, soprattutto in riferimento ai cibi biologici: per ogni difformità riscontrata	1.000,00
2	Verifiche nei Centri di Produzione Pasti in relazione alla gestione delle derrate: per ogni difformità riscontrata dagli organismi, anche esterni al Comune, deputati alla vigilanza	
2a	Presenza di alimenti in cattivo stato di conservazione	1.000,00

2b	Presenza di prodotti scaduti: penale per ogni tipologia di prodotto	1.000,00
2c	Confezione di alimenti non conforme alla normativa vigente	1.000,00
2d	Etichettatura non conforme alla normativa vigente	1.000,00
2e	Conservazione inadeguata di alimenti	1.000,00
2f	Mancata conservazione della campionatura	1.000,00
3	Verifiche nei Centri di Distribuzione Pasti in relazione alla gestione del servizio: per ogni difformità riscontrata	
3a	Temperatura del cibo non conforme alla normativa vigente	500,00
3b	Mancata o incompleta apparecchiatura dei tavoli: per ogni refettorio	500,00
3c	Mancato rispetto delle grammature, verificato su dieci pesate della stessa preparazione	500,00
3d	Mancata o errata consegna di pasti rispetto alle prenotazioni	1.000,00
3e	Mancata o errata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate	2.000,00
3f	Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici	1.000,00
3g	Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti, con ritardo superiore a 5 minuti dall'orario previsto	500,00
3h	Mancato rispetto del menù previsto: per ogni portata modificata, tranne che per i casi previsti in capitolato	500,00
4	Verifiche in relazione alle operazioni di pulizia: per ogni difformità riscontrata	
4a	Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia per ogni ambiente	500,00
4b	Inadeguata igiene di attrezzature e utensili	500,00
4c	Inadeguata igiene degli automezzi	500,00
4d	Mancato rispetto delle norme igienico - sanitarie da parte del personale	500,00
4e	Utilizzo scorretto o incompleto del vestiario da parte del personale	500,00
4f	Mancata attuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione	500,00
4g	Carenze nella gestione dei rifiuti	500,00
5	Verifiche degli allestimenti: per ogni contestazione	
5a	Mancata dotazione di attrezzature e stoviglie mancanti	Valore del bene
5b	Mancata sostituzione di attrezzature irreparabilmente danneggiate o non funzionanti	Valore del bene
5c	Mancata manutenzione di immobili, impianti e attrezzature, con le modalità di cui al presente capitolato	Valore del lavoro non eseguito
6	Verifiche in relazione all'impego di personale	
6a	Mancata comunicazione in corso di contratto di variazioni rispetto all'elenco del personale, per ogni giorno di ritardo oltre il termine previsto.	500,00
6b	Mancata sostituzione entro tre giorni del personale assente, per ogni giorno di ritardo e per ciascun lavoratore	500,00
6c	Mancata attuazione del piano di formazione del personale	500,00
6d	Mancata verifica dei requisiti di cui all'art. 17.10 (assenza condanne)	500,00
6e	Mancato rispetto delle norme sulla sicurezza	500,00
6f	Mancato rispetto delle norme sulla privacy	500,00

Si precisa che le penali del presente capitolato hanno natura contrattuale, per cui si sommano alle eventuali sanzioni che dovessero essere irrogate da organismi esterni di vigilanza.

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 P.E.C., alla quale la Concessionaria avrà facoltà di presentare le proprie 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 P.E.C..

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 garanzia dovrà essere reintegrata, in caso di utilizzo, entro il termine di cui al precedente art. 35, comma 7.

40.5 È in ogni caso fatta salva la 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 pro tempore del Settore servizi alla persona o suo delegato, con le funzioni di cui all'art. 31 del d.lgs. 50/2016.

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. 101 e 102 del d.lgs. 50/2016.

41.3 Spettano al direttore dell'esecuzione del contratto tutti i compiti di coordinamento, direzione e controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto, assicurando la regolare esecuzione da parte dell'esecutore in conformità ai documenti contrattuali, il tutto secondo criteri di trasparenza e semplificazione con le modalità che saranno individuate nelle linee guida di cui al d.m. ex art. 111, comma 2, d.lgs. 50/2016.

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 oggetto della concessione anche prima della stipulazione del contratto, il responsabile del procedimento potrà autorizzare l'esecuzione anticipata delle prestazioni di cui all'art. 32, comma 8, d.lgs. n. 50/2016, dopo che l'aggiudicazione 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 ed entro i successivi 20 giorni dalla data di ultimazione delle prestazioni, il RUP avvia il procedimento di verifica di regolare esecuzione di cui all'art. 102 d.lgs. 50/2016.

43.2 La verifica viene conclusa entro il termine di 60 giorni dall'ultimazione delle prestazioni, salva estensione per motivato prolungarsi delle operazioni.

43.3 Nell'ambito del procedimento di verifica, il RUP effettua tutte le operazioni e valutazioni necessarie al fine di accertare che l'oggetto del contratto in termini di prestazioni, obiettivi e caratteristiche tecniche, economiche e qualitative è stato eseguito nel rispetto delle previsioni contrattuali e delle pattuizioni concordate in sede di aggiudicazione e, ricorrendone i presupposti, rilascia il certificato di regolare esecuzione.

43.4 Dopo l'emissione del certificato di regolare esecuzione, si procede al pagamento del saldo delle prestazioni eseguite nonché allo svincolo della garanzia definitiva.

43.5 Si applica l'art. 102 d.lgs. 50/2016 e s.m.i..

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'imprese;

b. cessione dell'azienda, ove il Comune non continui il rapporto contrattuale con l'acquirente; in questo caso, l'impresa ha diritto alla restituzione della garanzia 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 proseguibile 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 totale o parziale del contratto (se non indicato in sede di gara);
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. mancata realizzazione degli interventi/investimenti nei termini previsti dal bando di gara e degli impegni assunti dalla Concessionaria nell'offerta tecnico-qualitativa;
j. qualora gli accertamenti antimafia presso la Prefettura competente risultino positivi;
k. mancata reintegrazione della garanzia entro 10 giorni naturali e consecutivi dalla richiesta;
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. 17.5;
n. grave violazione della riservatezza di dipendenti o di altri soggetti i cui dati sono oggetto di trattamento;
o. mancato rispetto degli impegni assunti con il "Patto di Integrità";
p. 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);
q. grave inosservanza delle norme di legge, in particolare in materia di lavoro e previdenza, prevenzione infortuni e sicurezza;
r. negli altri casi previsti dal presente capitolato (in particolare: inesistenza della copertura assicurativa di cui all'art. 36; irregolarità retributive verso i lavoratori di cui all'art. 25; mutamento nella destinazione d'uso dei locali art. 28.20) e dalla normativa tempo per tempo vigente;
s. ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione della concessione.

44.3 La risoluzione si verificherà di diritto quando il Comune dichiarerà per iscritto (via PEC) 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, anche 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 garanzia 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 DUSSMANN SERVICE s.r.l. di Milano utilizzati per il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Sondrio";
2) documento denominato "Situazione lavorativa dipendenti assegnati in comando/distacco attualmente utilizzati per il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Sondrio";
3) DUVRI asilo nido La Coccinella e Cucina centralizzata;
4) Planimetria Centro di Produzione Pasti via Valeriana;
5) Planimetria Centro di Produzione Pasti via don Lucchinetti;
6) Localizzazione CPP
7) Allestimento interno Centro di Produzione Pasti via Valeriana;
8) Allestimento interno Centro di Produzione Pasti via don Lucchinetti;
9) Allestimento interno Centri di Distribuzione Pasti;
10) Menù in uso;
11) Tariffe
12) Foto;
13) Planimetrie Centri di Distribuzione Pasti;