



COMUNE DI UBOLDO

Piazza San Giovanni Bosco, n.10 – 21040 Uboldo (Va)
Area Socio-Educativa

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRI SERVIZI DI RISTORAZIONE COMUNALE – PERIODO: 1° SETTEMBRE 2025 - 31 AGOSTO 2030 COMUNI DI UBOLDO E DI GERENZANO

PREMESSA

Le Amministrazioni Comunali di Uboldo e Gerenzano hanno deciso di addivenire ad una gestione associata dei propri servizi e delle proprie funzioni inerenti alla gestione del servizio di ristorazione scolastica e altri servizi comunali, al fine di porre in essere prassi virtuose e rispettose dei vincoli del legislatore, e di conseguire risparmi di spesa e miglioramenti dei servizi per i cittadini.

La decisione di effettuare un unico lotto per l'affidamento in concessione del servizio per entrambi i Comuni è motivata dai seguenti interessi pubblici:

A. la gestione associata consente al Comune di Uboldo:

- di ottimizzare l'utilizzo delle strutture esistenti di proprietà, pur mantenendo la qualità del servizio, garantita anche dall'adozione dello stesso menù per il Comune di Gerenzano;
- di reperire risorse utili (royalties) per il mantenimento delle proprie strutture;

B. la gestione associata consente al Comune di Gerenzano di ridurre il tempo intercorrente tra la produzione ed il consumo dei pasti permettendo una migliore qualità ed appetibilità delle pietanze considerata la vicinanza tra i due comuni.

Inoltre, la gestione associata consente ad entrambi i comuni di ambire ad una economicità di gestione derivante dal maggior numero di pasti da fornire che consentirà di ottenere un costo del pasto a livelli accessibili (che grava comunque sugli utenti), anche in considerazione di quelli mediamente praticati per servizi analoghi.



INDICAZIONI GENERALI

ART. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La concessione ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione destinato alle tipologie di utenti successivamente descritte. Il servizio dovrà essere espletato dalla Concessionaria con propria autonoma organizzazione.

La concessione comprenderà tutte le prestazioni e i servizi di seguito specificati, secondo le modalità indicate nel presente Capitolato, nei relativi allegati e dall'offerta progettuale proposta in sede di gara e sarà a carico della Concessionaria ogni onere relativo al personale, alla sua gestione, alle attrezzature e sue manutenzioni, ai mezzi di trasporto e all'emissione dei titoli di pagamento e gestione degli incassi del servizio di ristorazione.

Le prestazioni generali oggetto della concessione, fatto salvo quanto più diffusamente dettagliato negli articoli che seguono, consistono:

- nel reperimento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti, incluse le diete speciali, nonché di tutti i prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio;
- nella preparazione, cottura, assemblaggio, condimento, porzionatura nei piatti e somministrazione dei pasti, in base al numero delle presenze giornaliere, mediante self-service, ove esistente, o mediante la distribuzione al tavolo, direttamente dai carrelli termici, negli altri refettori;
- nel trasporto dei pasti col sistema del legame fresco-caldo in multirazione e, nel caso delle diete speciali, in monoporzione col legame refrigerato, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente;
- nell'allestimento dei tavoli, successivo sgombero e pulizia degli stessi;
- nello sgombero, riordino e pulizia dei locali in concessione (refettorio, locali annessi, spogliatoio, compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione dei pasti o annessi al refettorio), degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio;
- nella preparazione, cottura, assemblaggio e consegna del pasto a domicilio con proprio personale e mezzi;
- nella pulizia e rigoverno delle cucine, delle stoviglie, del pentolame, dei vassoi, dei materiali e delle attrezzature utilizzate;
- nella rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata, con le modalità indicate nei singoli regolamenti comunali;
- nella prenotazione informatizzata del servizio;
- nella gestione delle iscrizioni e dell'incasso dei proventi tramite apposito sistema web accessibile: alla Concessionaria, a ciascun Comune e ai destinatari del servizio;
- nella manutenzione, sostituzione ed integrazione di tutte le attrezzature ed arredi presenti nei refettori e nei locali di pertinenza, in caso di rottura, inadeguatezza o per una più efficace gestione del servizio;



- nella manutenzione ordinaria dei locali consegnati per lo svolgimento del servizio;
- nella fornitura di attrezzature e prodotti per la pulizia e sanificazione.

ART. 2 - STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi, pertanto, la Concessionaria potrà presentare proposte migliorative, anche nel corso del contratto, purché motivate dal punto di vista economico e del servizio nel loro insieme.

ART. 3 - DURATA DELLA CONCESSIONE

La concessione avrà durata dal 1° settembre 2025 al 31 agosto 2030.

Alla fine del periodo sopra indicato la concessione scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione di mora.

Il termine di inizio e i tempi di effettuazione del servizio potranno essere modificati a insindacabile giudizio del Comune interessato.

La Concessionaria si impegna ad attivare il servizio di ristorazione scolastica anche nelle more del perfezionamento dei contratti. La Concessionaria dovrà garantire l'inizio della gestione dei servizi per la data indicata, diversamente i Comuni si riservano la facoltà di risolvere il contratto, fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dal mancato inizio dei servizi.

ART. 4 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA E SUA DIMENSIONE PRESUNTA

L'utenza del servizio di ristorazione per i Comuni di Uboldo e di Gerenzano è costituita da:

- alunni delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado e dal personale docente addetto alla sorveglianza (con pasto gratuito);
- utenti del centro estivo (se organizzato);
- utenti che usufruiscono del pasto al domicilio;
- utenti che partecipano al pranzo mensile del "Sabato della grande età" (solo per il Comune di Uboldo).

Il personale scolastico non avente diritto al pasto gratuito può usufruire del servizio a pagamento. La prenotazione e il pagamento del pasto dovranno essere effettuati direttamente alla Concessionaria a cura dell'Istituzione Scolastica o dell'utente.

Di seguito sono riportate, per tipologia di utenti, le informazioni indicanti i punti di somministrazione e il numero di giorni settimanali di funzionamento dei diversi servizi.



COMUNE DI UBOLDO

SCUOLA DELL'INFANZIA DI VIA XX SETTEMBRE	
Periodo settimanale di funzionamento	5 giorni - dal lunedì al venerdì - alle ore 11:30 circa
Periodo annuale di funzionamento	In riferimento al calendario dell'Istituto Scolastico "A. Manzoni" Uboldo (indicativamente da settembre a fine giugno)
Distribuzione pasto	Nelle aule
Utenti	Alunni, personale insegnante e scolastico
Tipologia di fornitura pasto	Produzione di tutti i piatti nel centro cottura di via A.M. Ceriani (ad eccezione di: pasta e riso che dovranno essere cucinati presso il centro cottura di via XX Settembre, al fine di limitare fenomeni di collosità), trasporto nel plesso di via XX Settembre, scodellamento e distribuzione al tavolo. Dovrà essere effettuato lo spezzettamento delle carni, il taglio e la sbucciatura della frutta
SCUOLA PRIMARIA DI VIA XX SETTEMBRE	
Periodo settimanale di funzionamento	5 giorni - dal lunedì al venerdì - alle ore 12:30 primo turno e alle ore 13:15 circa secondo turno
Periodo annuale di funzionamento	In riferimento al calendario dell'Istituto Scolastico "A. Manzoni" Uboldo (indicativamente da settembre all'inizio di giugno)
Distribuzione pasto	Nel refettorio
Utenti	Alunni, personale insegnante e scolastico
Tipologia di fornitura pasto	Produzione di tutti i piatti nel centro cottura di via A.M. Ceriani (ad eccezione di: pasta e riso che dovranno essere cucinati presso il centro cottura di via XX Settembre, al fine di limitare fenomeni di collosità), trasporto nel plesso di via XX Settembre, scodellamento e distribuzione al tavolo
SCUOLA PRIMARIA DI VIA A.M. CERIANI	
Periodo settimanale di funzionamento	5 giorni - dal lunedì al venerdì - alle ore 12:30 circa
Periodo annuale di funzionamento	In riferimento al calendario dell'Istituto Scolastico "A. Manzoni" Uboldo (indicativamente da settembre all'inizio di giugno)
Distribuzione pasto	Nel refettorio
Utenti	Alunni, personale insegnante e scolastico
Tipologia di fornitura pasto	Produzione di tutti i piatti nel centro cottura di via Ceriani
SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI VIA A.M. CERIANI	
Periodo settimanale di funzionamento	3 giorni: martedì - mercoledì - giovedì alle ore 13:00/13:30 circa
Periodo annuale di funzionamento	In riferimento al calendario dell'Istituto Scolastico "A. Manzoni" Uboldo (indicativamente da settembre all'inizio di giugno)



Distribuzione pasto	Nel refettorio
Utenti	Alunni, personale insegnante e scolastico
Tipologia di fornitura pasto	Produzione di tutti i piatti nel centro di cottura di via Ceriani
PASTO AL DOMICILIO	
Periodo settimanale di funzionamento	5 giorni - dal lunedì al venerdì - consegna indicativamente dalle ore 11:30 alle ore 13:00 e il sabato solo su richiesta
Periodo annuale di funzionamento	Da gennaio a dicembre
Consegna pasto	Al domicilio
Utenti	Prevalentemente anziani, disabili o persone individuate dal Servizio Sociale
Tipologia di fornitura pasto	Produzione di tutti i piatti nel centro cottura di via A.M. Ceriani o, in alternativa, nel centro cottura di appoggio quando l'attività scolastica è sospesa. Distribuzione dei pasti al domicilio degli utenti
CENTRO ESTIVO ORGANIZZATO DAL COMUNE DI UBOLDO – VIA A.M. CERIANI	
Periodo settimanale di funzionamento	5 giorni - dal lunedì al venerdì - indicativamente alle ore 12:30
Periodo di funzionamento	Da giugno a settembre
Distribuzione pasto	Nel refettorio di via Ceriani
Utenti	Ragazzi tra i 6 e i 13 anni ed educatori
Locali	Centro cottura di via A.M. Ceriani
Tipologia fornitura pasto	Produzione di tutti i piatti nel centro cottura di via A.M. Ceriani
PRANZO MENSILE "SABATO DELLA GRANDE ETA'"	
Periodo di funzionamento	Un sabato al mese – generalmente l'ultimo del mese indicativamente alle ore 12:30
Periodo annuale di funzionamento	Da gennaio a dicembre ad esclusione del mese di agosto
Distribuzione pasto	Nel refettorio
Utenti	Prevalentemente anziani e accompagnatori
Tipologia di fornitura pasto	Produzione di tutti i piatti nel centro di cottura di via Ceriani

COMUNE DI GERENZANO

SCUOLA DELL'INFANZIA "ALDO MORO" DI VIA P. MASCAGNI		
Periodo settimanale di funzionamento	di	5 giorni - dal lunedì al venerdì – alle ore 12 circa
Periodo annuale di funzionamento		In riferimento al calendario dell'Istituto Comprensivo Scolastico "G.P. Clerici" (indicativamente da settembre a fine giugno)
Distribuzione pasto		Nelle aule



Utenti	Alunni, personale insegnante e scolastico autorizzato
Tipologia di fornitura pasto	Produzione di tutti i piatti nel centro di cottura del plesso scolastico. Dovrà essere effettuato lo spezzettamento delle carni, il taglio e la sbucciatura della frutta
SCUOLA DELL'INFANZIA "ALDO MORO" DI VIA ZAFFARONI	
Periodo settimanale di funzionamento	5 giorni - dal lunedì al venerdì - alle ore 11:30 circa
Periodo annuale di funzionamento	In riferimento al calendario dell'Istituto Comprensivo Scolastico "G.P. Clerici" (indicativamente da settembre a fine giugno)
Distribuzione pasto	Refettorio
Utenti	Alunni, personale insegnante e scolastico autorizzato
Tipologia di fornitura pasto	Produzione di tutti i piatti nel centro di cottura di via Ceriani di Uboldo e veicolati nel plesso scolastico. Dovrà essere effettuato lo spezzettamento delle carni, il taglio e la sbucciatura della frutta
SCUOLA PRIMARIA "CLERICI"	
Periodo settimanale di funzionamento	2 giorni - il martedì e il giovedì - alle ore 12:30 circa e 5 giorni per alcuni classi - dal lunedì al venerdì alle ore 12:15 circa
Periodo annuale di funzionamento	In riferimento al calendario dell'Istituto Comprensivo Scolastico "G.P. Clerici" (indicativamente da settembre all'inizio di giugno)
Distribuzione pasto	Refettorio e aule
Utenti	Alunni, personale insegnante e scolastico autorizzato
Tipologia di fornitura pasto	Produzione di tutti i piatti nel centro cottura di via Ceriani di Uboldo e veicolati nel plesso scolastico
SCUOLA PRIMARIA "PAPA GIOVANNI XXIII"	
Periodo settimanale di funzionamento	5 giorni - dal lunedì al venerdì - alle ore 12:15 primo turno e alle ore 13:15 circa secondo turno
Periodo annuale di funzionamento	In riferimento al calendario dell'Istituto Comprensivo Scolastico "G.P. Clerici" indicativamente da settembre all'inizio di giugno)
Distribuzione pasto	Nel refettorio
Utenti	Alunni, personale insegnante e scolastico autorizzato
Tipologia di fornitura pasto	Produzione di tutti i piatti nel centro cottura di via Ceriani di Uboldo e veicolati nel plesso scolastico
SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO "ENRICO FERMI"	
Periodo settimanale di funzionamento	il lunedì e il mercoledì - alle ore 13:45 circa



Periodo annuale di funzionamento	In riferimento al calendario dell'Istituto Comprensivo Scolastico "G.P. Clerici" (indicativamente da settembre all'inizio di giugno)
Distribuzione pasto	Nel refettorio
Utenti	Alunni, personale insegnante e scolastico autorizzato
Tipologia di fornitura pasto	Produzione di tutti i piatti nel centro cottura di via Ceriani di Uboldo e veicolati nel plesso scolastico
PASTO AL DOMICILIO	
Periodo settimanale di funzionamento	5 giorni - dal lunedì al venerdì -consegna indicativamente dalle ore 11:30 alle ore 13:00 e il sabato solo su richiesta
Periodo annuale di funzionamento	Da gennaio a dicembre
Consegna pasto	Al domicilio
Utenti	Prevalentemente anziani, disabili e cittadini individuati dall'assistente sociale
Tipologia di fornitura pasto	Produzione di tutti i piatti nel centro cottura di via Ceriani di Uboldo o, in alternativa, nel centro cottura di appoggio quando l'attività scolastica è sospesa. Distribuzione dei pasti al domicilio degli utenti
CENTRO ESTIVO ORGANIZZATO IN STRUTTURE COMUNALI	
Periodo settimanale di funzionamento	5 giorni - dal lunedì al venerdì - indicativamente dalle ore 12:30
Periodo di funzionamento	Da giugno a settembre
Distribuzione pasto	Nel refettorio
Utenti	Ragazzi tra i 6 e i 13 anni ed educatori
Tipologia fornitura pasto	Produzione di tutti i piatti nel centro cottura di via Ceriani di Uboldo e veicolati nel plesso scolastico

Di seguito, a titolo indicativo, è inoltre riportato il numero medio presunto dei pasti riferito agli utenti dei diversi servizi:

COMUNE DI UBOLDO

DESCRIZIONE UTENZA	SETTIMANE	PASTI MEDI GIORNALIERI	TOTALE ANNUALE PRESUNTO
Infanzia	38	88	16.720
Primaria di via XX Settembre	35	191	33.425
Primaria di via A.M. Ceriani	35	155	27.125
Secondaria di primo grado (mar-giov)	33	90	5.940
Secondaria di primo grado (mercoledì)	33	35	1.155
Pasto al domicilio	52	9	2.340



Centro estivo	0	0	0
Pranzo mensile "Sabato della grande età"		40	360

COMUNE DI GERENZANO

DESCRIZIONE UTENZA	SETTIMANE	PASTI MEDI GIORNALIERI	TOTALE ANNUALE PRESUNTO
Infanzia "Aldo Moro" -Via Mascagni	38	96	18.240
Infanzia "Aldo Moro" -Via Zaffaroni	38	43	8.170
Primaria "G.P. Clerici"	35	18	3.150
Primaria "G.P. Clerici" (mar-gio)	35	136	9.520
Primaria "Papa Giovanni XXIII"	35	280	49.000
Secondaria di primo grado "Enrico Fermi" (lun-mer) solo se sarà attivato il tempo prolungato	33	20	1.320
Pasto al domicilio	52	6	1.560
Centro estivo	8	80	3.200

Il numero dei pasti riportati negli schemi di cui sopra è puramente indicativo, perché la fornitura degli stessi deve avvenire in base alle effettive presenze giornaliere in relazione al calendario scolastico di ciascun istituto.

Il numero totale dei pasti da fornire potrà subire consistenti modifiche da un anno scolastico all'altro in virtù dell'oscillazione possibile (in aumento e/o in diminuzione) del numero degli iscritti o per modifiche dell'orario scolastico o dei servizi scolastici o per disposizioni di legge.

Gli orari di esecuzione dei servizi potranno variare in funzione di una diversa organizzazione stabilita dai Dirigenti Scolastici o dai Comuni.

Il servizio alla scuola Secondaria di primo grado "Enrico Fermi" (lun-mer) di Gerenzano nell'anno scolastico 2025/26 non è richiesto, ma potrebbe essere attivato negli anni scolastici successivi se sarà avviato il tempo prolungato.

ART. 5 - LOCALI PER LA PRODUZIONE E IL CONSUMO DEI PASTI

Con decorrenza dalla data di inizio del servizio, i Comuni di Uboldo e di Gerenzano per l'espletamento delle prestazioni contrattuali mettono a disposizione, in comodato d'uso gratuito alla Concessionaria (che ha dichiarato di ben conoscere ed accettare nello stato in cui si trovano), gli elencati locali:

- presso il plesso scolastico di via A.M. Ceriani, n. 21 a Uboldo (sede della scuola primaria e secondaria di primo grado): centro di cottura, refettorio con linea self-service, due servizi igienici destinati agli utenti, due servizi igienici e spogliatoi destinati al personale della Concessionaria, ufficio, dispensa, locale celle/magazzino, locale impianti, con relativi arredi e attrezzature, deposito rifiuti;
- presso il plesso scolastico di via XX Settembre a Uboldo (sede della scuola dell'infanzia e primaria): punto di cottura della pasta/riso, refettorio, dispensa, servizio igienico/spogliatoio destinato al personale della Concessionaria con relativi arredi e attrezzature, deposito rifiuti;
- presso il plesso scolastico "Aldo Moro" di via Mascagni a Gerenzano (sede della



scuola dell'infanzia): centro di cottura, dispensa, servizio igienico/spogliatoio destinato al personale della Concessionaria con relativi arredi e attrezzature, deposito rifiuti;

- presso la scuola dell'infanzia via Zaffaroni, scuola primaria "Clerici" e scuola primaria "Giovanni XXIII" a Gerenzano: refettori, servizio igienico/spogliatoio destinato al personale della Concessionaria con relativi arredi e attrezzature, deposito rifiuti;
- presso la scuola secondaria "E. Fermi" a Gerenzano: refettorio con linea self service e relativi arredi e attrezzature, deposito rifiuti.

Durante tutto il periodo di gestione, la Concessionaria si impegna a mantenere in ottimo stato i locali, a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni agli stessi, senza previa autorizzazione dei Comuni.

ART. 6 - CENTRO DI PRODUZIONE PASTI DI EMERGENZA

La Concessionaria dovrà indicare la disponibilità, anche tramite convenzione con privato, di un centro di cottura dislocato ad una distanza massima di Km 20, da poter utilizzare in caso di emergenza per la produzione di tutti o parte dei pasti richiesti dall'utenza.

La veicolazione dei pasti dovrà comunque essere concordata nei tempi e nelle modalità con i Comuni e, comunque, in un tempo massimo che non superi i 40 minuti dal Comune di Uboldo (il tempo di percorrenza dovrà essere calcolato utilizzando il sito www.viamichelin.it).

ART. 7 - UTILIZZO DEL CENTRO COTTURA DI VIA A.M. CERIANI E DEL REFETTORIO

La Concessionaria, nei limiti di capacità del centro di cottura di via A.M. Ceriani e senza pregiudicare la qualità di tutti i servizi erogati, potrà chiedere al Comune di Uboldo, almeno entro 40 giorni dall'attivazione, l'autorizzazione, anche temporanea, per la produzione di pasti per servizi uguali a quelli del presente Capitolato, ma destinati ad altri Enti.

Nella richiesta dovranno essere ampiamente documentate le modalità operative (personale, mezzi, menù) che si intendono adottare.

Il servizio aggiuntivo, se autorizzato dal Comune di Uboldo, comporterà la corresponsione allo stesso di una royalty per ogni pasto prodotto il cui valore sarà invariabile per tutta la durata del contratto e quantificata in € 0,50 (zerovirgolacinquanta), oltre IVA di legge.

Eventuali altre richieste, anche temporanee, per la produzione di pasti destinati a utenti diversi da quelli di cui all'articolo n.4, saranno valutate dal Comune di Uboldo che si riserva di stabilire il valore della royalty sulla base del servizio richiesto.

I proventi derivanti dalla produzione dei pasti di cui al presente articolo (ad esclusione della royalty) saranno a favore della Concessionaria.

Il Comune di Uboldo potrà, in accordo con la Concessionaria, utilizzare il centro cottura di via A.M. Ceriani e il relativo refettorio per attività di carattere sociale, ricreativo e culturale, solo nei periodi di sospensione dell'attività scolastica, avvalendosi del personale della Concessionaria e alle condizioni della stessa.

Il Comune di Uboldo, in caso di calamità naturale o di immediata necessità, si riserva il diritto di utilizzare i refettori per usi diversi da quello cui sono destinati, previa comunicazione alla Concessionaria e senza l'addebito di alcun onere.



ART. 8 - VALORE DELLA CONCESSIONE

Il valore della concessione, riferito ad ogni tipologia di utenti di cui all'articolo n.4, comprensivo e remunerativo di ogni voce oggetto del presente Capitolato, ammonta presuntivamente a € 4.887.015.00,00 oltre IVA di legge e agli oneri per la sicurezza ed è così determinato:

COMUNE DI UBOLDO

DESCRIZIONE UTENZA	TOTALE ANNUALE	IMPORTO CONCESSIONE	SOMMA
Infanzia	16.720	€ 5,40	€ 90.288,00
Primaria di via XX Settembre	33.425	€ 5,40	€ 180.495,00
Primaria di via A.M. Ceriani	27.125	€ 5,40	€ 146.475,00
Secondaria di primo grado (mar-giov)	5.940	€ 5,40	€ 32.076,00
Secondaria di primo grado (mercoledì)	1.155	€ 5,40	€ 6.237,00
Pasto al domicilio	2.340	€ 6,40	€ 14.976,00
Centro estivo organizzato dal Comune	0	€ 5,40	€ 0,00
Pranzo mensile "Sabato della grande età"	360	€ 11,00	€ 3.960,00
	87.065		€ 474.507,00
Anni appalto	5		5
TOTALE PRESUNTO SU 5 ANNI	435.325		€ 2.372.535,00

COMUNE DI GERENZANO

DESCRIZIONE UTENZA	TOTALE ANNUALE	IMPORTO CONCESSIONE	SOMMA
Infanzia "Aldo Moro" -Via Mascagni	18.240	€ 5,40	€ 98.496,00
Infanzia "Aldo Moro" -Via Zaffaroni	8.170	€ 5,40	€ 44.118,00
Primaria "G.P. Clerici"	3.150	€ 5,40	€ 17.010,00
Primaria "G.P. Clerici" (mar-gio)	9.520	€ 5,40	€ 51.408,00
Primaria "Papa Giovanni XXIII"	49.000	€ 5,40	€ 264.600,00
Secondaria di primo grado "Enrico Fermi" (lun-mer) solo se sarà attivato il tempo prolungato	0	€ 5,40	€ 0,00
Pasto al domicilio	1.560	€ 6,40	€ 9.984,00
Centro estivo	3.200	€ 5,40	€ 17.280,00
	92.840		€ 502.896,000
Anni appalto	5		5
TOTALE SU 5 ANNI	464.200		€ 2.514.480,00

Oneri per la sicurezza (non soggetti a ribasso):

- per il Comune di Uboldo € 500,00 relativi alla formazione del personale sui rischi



- interferenza;
- per il Comune di Gerenzano € 750,00 relativi alla formazione del personale sui rischi interferenza.

TIPOLOGIA ED ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI

ART. 9 - PASTI SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI PRIMO GRADO

Il servizio di ristorazione dovrà essere organizzato come indicato all'articolo n.4.

Per il servizio sono previsti tre menù stagionali (allegati) corredati dalle relative grammature e suddivisi su quattro settimane.

Il menù è, di norma, così strutturato:

- un primo piatto
- un secondo
- un contorno
- formaggio grattugiato inserito in un contenitore per alimenti ed aggiunto ai primi piatti a richiesta degli utenti
- pane a basso contenuto di sale
- frutta fresca o yogurt
- acqua, nella misura indicativa di almeno ml 500 al giorno per utente, erogata dalla locale rete idrica, microfiltrata mediante sistemi di filtrazione già disponibili e distribuita all'utenza in caraffe in polycarbonato da litri 2. In caso di necessità dovrà essere prevista la fornitura di acqua oligominerale naturale in bottiglie PET da lt. 1,5. Per il comune di Gerenzano dovranno essere forniti ed installati a titolo gratuito fino alla fine dell'appalto, idonei sistemi di microfiltraggio dell'acqua.

Il tavolo dovrà essere allestito come segue:

- tovaglietta in carta, preferibilmente riciclata, o certificata FSC;
- posate in acciaio ben allineate sulla tovaglietta (forchetta, cucchiaio, coltello, se richiesto);
- piatto piano, piatto fondo e piattino frutta in materiale lavabile e riutilizzabile;
- bicchiere in materiale lavabile e riutilizzabile (es. melamina);
- tovagliolo a n. 2 veli in carta riciclata o certificata FSC;
- pane in monoporzione;
- caraffa d'acqua.

Dove è prevista la distribuzione con modalità self-service, l'occorrente per l'allestimento della tavola (posate, bicchieri, piatti, tovaglioli e tovagliette) oltre ad opportuno vassoio devono essere messi a disposizione sulla linea self-service allestita.

Al personale docente in servizio, che accompagna e assiste gli alunni nei locali di consumo dei pasti, dovranno essere garantiti i pasti secondo la grammatura degli adulti.

I pasti della scuola dell'infanzia sono distribuiti nei refettori, ove esistenti, o nelle rispettive aule. Al fine di agevolare l'operato del personale docente, e consentire ai bambini dell'infanzia di consumare derrate calde con un servizio più rapido, il personale della Concessionaria dovrà provvedere:

- alla spezzettatura della carne destinata ai bambini, in modo da evitare l'uso del



coltello a tavola;

- alla distribuzione, in singoli piatti, della frutta sbucciata e tagliata: le mele, le pere, le pesche a spicchi, le banane a pezzi, gli agrumi dovranno essere suddivisi in spicchi, i kiwi a fette, acini d'uva a metà, la frutta di piccola pezzatura (albicocche e prugne) a metà senza nocciolo, le fragole private del calice e del peduncolo e, se grosse, tagliate a metà, le ciliegie tal quali, ed infine meloni ed angurie a pezzetti.

Potrà essere richiesta la distribuzione della frutta agli alunni a metà mattina, anziché a fine pasto, senza costi aggiuntivi per i Comuni.

ART. 10 - PASTO AL DOMICILIO

Il servizio prevede l'approvvigionamento dei generi alimentari, la produzione, il trasporto, la consegna dei pasti e il recupero dei contenitori termici utilizzati per il servizio al domicilio degli utenti (anziani, disabili o individuati dal Servizio Sociale).

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire con mezzi e personale della Concessionaria in contenitori individuali messi a disposizione dalla stessa, sui quali dovrà essere specificato il contenuto ed il nome del destinatario. Inoltre, i pasti dovranno essere porzionati in piatti a perdere termosigillati, la frutta, già lavata, dovrà essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare, muniti di coperchio e il pane dovrà essere consegnato in apposite confezioni monouso, nel rispetto delle normative vigenti relative al trasporto e al mantenimento delle temperature.

Il servizio destinato agli utenti al domicilio prevede un servizio giornaliero da gennaio a dicembre, dal lunedì al venerdì.

Su richiesta dell'utente il servizio può essere attivato anche il sabato, con consegna delle pietanze nella giornata di venerdì in legume refrigerato.

Il personale che consegna i pasti deve depositare il contenitore a casa dell'utente, fatto salvo diverso accordo con lo stesso.

I pasti dovranno essere prodotti nel centro cottura di via A.M. Ceriani di Uboldo e, nei periodi di sospensione dell'attività scolastica, potrà essere utilizzato un diverso centro cottura, individuato dalla Concessionaria e in accordo con i Comuni.

Per il servizio sono previsti gli stessi menù stagionali adottati per gli alunni delle scuole secondarie di primo grado con le grammature previste per gli adulti e suddiviso su quattro settimane. Sarà cura della Concessionaria presentare in fase di gara, il menù, per il giorno del sabato.

Il menù è, di norma, così strutturato:

- un primo piatto
- un secondo
- un contorno
- pane a basso contenuto di sale
- frutta fresca o yogurt.

Su richiesta dell'utente dovranno essere somministrate pietanze di cui alla "dieta leggera" indicate all'articolo n.25.

L'utente (o la famiglia) può richiedere una dieta particolare qualora sia affetto da patologie che necessitano di un'alimentazione personalizzata e stabilita dal medico di famiglia o da uno specialista, previa presentazione di certificato medico.



ART. 11 - CENTRO ESTIVO

I pasti per il centro estivo dovranno essere prodotti nel centro cottura di via A.M. Ceriani di Uboldo e somministrati al tavolo (o con il sistema a self-service ove esistente), con le medesime modalità di servizio di cui all'articolo n.4.

Il menù del centro estivo è lo stesso delle scuole al quale si aggiunge, se richiesto dai Comuni, la fornitura di una merenda pomeridiana. La Concessionaria potrà proporre un menù dedicato al centro estivo differente da quello scolastico.

La merenda prevista nel pomeriggio deve essere composta, a titolo di esempio, da: torte fresche, pane e cioccolato, pane e marmellata, latte e biscotti, succo di frutta e biscotti, frutta fresca.

Per ogni merenda sarà riconosciuto un prezzo pari a €/utente 0,15 (zerovirgolaquindicicentesimi) oltre IVA.

Attualmente questo servizio non è attivo per il Comune di Uboldo.

ART. 12 - PRANZO MENSILE "SABATO DELLA GRANDE ETÀ" PER IL COMUNE DI UBOLDO

Il pranzo denominato "Sabato della grande età" dovrà essere programmato una volta al mese (ad esclusione del mese di agosto), indicativamente l'ultimo sabato del mese, in date e con menù unico da concordare di volta in volta con l'associazione organizzatrice in accordo con il Comune di Uboldo.

Il menù, di norma, è così strutturato:

- un primo piatto
- un secondo
- un contorno
- pane a basso contenuto di sale
- formaggio grattugiato inserito in un contenitore per alimenti ed aggiunto ai primi piatti a richiesta degli utenti
- frutta fresca o yogurt
- dolce
- un quarto di vino rosso o bianco
- acqua, nella misura indicativa di almeno ml 500 al giorno per utente, erogata dalla locale rete idrica, microfiltrata mediante impianti già disponibili e distribuita all'utenza in caraffe di polycarbonato da litri 1 o 1,5. In caso di necessità dovrà essere prevista la fornitura di acqua oligominerale naturale in bottiglie PET da lt. 1,5.

Il servizio dovrà essere organizzato presso il centro cottura di via A.M. Ceriani utilizzando il refettorio del medesimo plesso e prevedendo la somministrazione al tavolo, il riassetto e la sanificazione dei locali.

La prenotazione e il pagamento dei pasti dovranno essere effettuati direttamente alla Concessionaria a cura degli utenti e con modalità concordate tra le parti.

La Concessionaria in sede di gara dovrà presentare 11 menù da proporre come esempio.

ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI



ART. 13 - MODALITÀ DI EROGAZIONE DEI SERVIZI E DI PRODUZIONE DEI PASTI

I pasti dovranno essere prodotti con sistema misto, con cottura espressa e legume freddo-caldo.

Le pietanze per le scuole dotate di cucina, Infanzia di Via Mascagni a Gerenzano, Primaria e Secondaria di primo grado di via A.M. Ceriani Uboldo, dovranno essere prodotte in loco.

Le pietanze per le scuole non dotate di cucina dovranno essere prodotte nel centro cottura di via A.M. Ceriani di Uboldo e trasportate nei singoli plessi. La pasta e il riso destinati alla scuola dell'infanzia e primaria di via XX Settembre di Uboldo dovranno essere prodotti nel "punto cottura" del plesso scolastico.

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

I pasti destinati alle scuole senza cucina interna dovranno essere confezionati in gastro-norm multirazione e trasportati in contenitori termici in grado di mantenere la temperatura dell'alimento e garantire il rispetto delle normative vigenti.

Ai fini dell'erogazione dei servizi di cui all'articolo n.4:

1. il numero dei pasti è comunicato ai centri di cottura indicativamente entro le ore 9:30 e comunque con modalità e tempi in grado di garantire il corretto e regolare svolgimento del servizio;
2. il tempo massimo che dovrà intercorrere tra il confezionamento del pasto nei centri di cottura e la somministrazione dello stesso non dovrà essere superiore a 30 minuti. A tal proposito la Concessionaria dovrà presentare, in fase di gara, un piano dei trasporti, così da garantire il rispetto dei tempi indicati;
3. in casi particolari, di estrema necessità, la Concessionaria potrà utilizzare, per periodi brevi e a proprie spese, stoviglie a perdere conformi ai CAM;
4. l'inizio della distribuzione del secondo piatto e del contorno dovrà avvenire solo dopo che gli utenti avranno terminato di consumare la prima portata.

ART. 14 - APPROVVIGIONAMENTO

La Concessionaria provvederà al reperimento delle derrate scegliendo a propria discrezione fornitori qualificati privilegiando quelli nazionali.

La Concessionaria dovrà acquisire dai fornitori e rendere disponibili ai Comuni idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

I fornitori dovranno presentarsi con mezzi atti al trasporto delle sostanze alimentari, dotati di idoneità sanitaria, igienicamente idonei e rispondenti ai requisiti di legge per quanto riguarda le modalità costruttive e i materiali. Durante il trasporto devono essere rispettate le condizioni di temperatura stabilite dalla legislazione vigente.

Le consegne dovranno essere effettuate in orari da non causare intralcio all'attività scolastica e al flusso di bambini in entrata e in uscita dai diversi plessi scolastici.

Dovranno essere impiegati generi alimentari di 1° qualità aventi le caratteristiche igienico-sanitarie richieste dalle norme di legge vigenti in materia che qui si intendono tutte richiamate.

Per i prodotti deperibili dovrà essere garantito il rispetto della catena del freddo.

I prodotti dovranno essere mantenuti nelle confezioni originali integre, fino al momento dell'utilizzo presso i rispettivi centri cottura.



La Concessionaria è tenuta alla buona conservazione delle derrate in giacenza. Nel caso di rifiuto, da parte del singolo Comune, di merci acquistate, la Concessionaria dovrà provvedere a propria cura e spese al ritiro immediato delle partite contestate.

Non potranno essere utilizzate derrate alimentari per le quali, al momento della preparazione/somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione (data di scadenza).

Gli approvvigionamenti dovranno tenere conto delle attrezzature frigorifere esistenti e dovranno essere effettuati in modo da contenere i tempi di giacenza delle derrate alimentari, nonché il sovraccarico dei magazzini. Dovrà essere effettuata la rotazione delle scorte per garantire un ottimale grado di freschezza dei prodotti.

La Concessionaria dovrà provvedere all'acquisto e al trasporto presso i magazzini del materiale di consumo e di pulizia. La consegna dello stesso dovrà essere effettuata in momenti diversi dalla consegna dei contenitori contenenti il cibo.

La Concessionaria non dovrà accettare dai propri fornitori materie prime o ingredienti che risultino contaminati, alterati o invasi da parassiti.

Le materie prime devono essere opportunamente protette e conservate in modo da evitare ogni possibile contaminazione.

La merce dovrà essere disposta in maniera ordinata sulle apposite scaffalature o pallets di plastica e non appoggiata direttamente sul pavimento e dovrà essere possibile verificare facilmente le indicazioni riportate nelle etichette, in particolare la data di scadenza e il termine minimo di conservazione.

Lo stoccaggio delle materie prime dovrà avvenire in un apposito locale separato da quello di lavorazione.

ART. 15 - PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche e organolettiche degli stessi. In particolare, si precisa che:

- l'organizzazione del lavoro nello spazio e/o nel tempo dovrà essere effettuata in modo da impedire potenziali contaminazione degli alimenti;
- la lavorazione degli alimenti crudi dovrà avvenire in luoghi o in tempi diversi rispetto alla lavorazione degli alimenti già cotti o pronti per il consumo;
- la verdura dovrà essere pulita lo stesso giorno del consumo e non dovrà essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo. Saranno ammesse deroghe solo se presenti idonee attrezzature e dopo esplicita autorizzazione da parte dei Comuni;
- la manipolazione di alimenti crudi dovrà avvenire con attrezzature diverse da quelle utilizzate per la lavorazione degli alimenti cotti e/o pronti per il consumo e comunque previa idonea sanificazione;
- i cibi non dovranno essere lasciati a temperatura ambiente se non per i tempi strettamente necessari per la loro preparazione;
- i prodotti alimentari, in fase anche limitata di sosta, devono essere sempre opportunamente protetti attraverso l'uso di coperchi o materiali di rivestimento (es. pellicola per alimenti, alluminio);
- le derrate alimentari devono essere tolte dai frigoriferi solo poco prima dell'utilizzo;
- nella preparazione dei piatti freddi le materie prime devono essere prelevate in



piccoli lotti dai frigoriferi, allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature;

- sui prodotti in uso dovranno essere sempre allegate le rispettive etichette originali e indicate le rispettive date di confezionamento;
- i piatti freddi, in seguito alla preparazione, devono essere conservati ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C e dovranno avere temperature non superiori ai 10°C al momento del consumo;
- i prodotti da consumarsi caldi devono essere mantenuti fino al momento del consumo ad una temperatura compresa tra i 60°C ed i 65°C;
- lo scongelamento delle derrate dovrà avvenire tassativamente a temperature di frigorifero, tra 0°C e +4°C (salvo che per gli alimenti che possono essere cotti tal quale), proteggendo l'alimento da inquinamento ambientale, per un tempo necessario, proporzionato alle dimensioni delle confezioni. Al completo scongelamento si dovrà procedere all'immediata cottura;
- non potrà essere effettuato lo scongelamento delle derrate mediante immersione in acqua corrente;
- le materie prime acquistate fresche non potranno essere congelate;
- nessun alimento potrà essere fritto: frittate, crocchette, pesci dovranno essere cotti in forno;
- non potranno essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro i "fondi di cottura", ottenuti dalla prolungata rosolatura degli ingredienti o in altro modo;
- non potranno essere utilizzati i preparati per purè liofilizzati o prodotti simili, la purea di patate deve essere preparata a partire da patate fresche o surgelate secondo la ricetta tradizionale. È ammessa, quale unico addensante-legante, la fecola di patate; eventuali deroghe a tale indicazione dovranno essere preventivamente concordate con i Comuni;
- non è ammessa la somministrazione di pasti precotti e di alimenti che abbiano subito un trattamento di blanching;
- i cibi da consumare caldi devono essere mantenuti a una temperatura non inferiore a + 60°C durante il trasporto e sino alla distribuzione;
- il condimento dei primi piatti e delle verdure, nonché i brodi per il risotto, dovranno essere confezionati a parte per essere aggiunti al momento del consumo presso i terminali di somministrazione;
- la frutta, preventivamente lavata e asciugata, dovrà essere adeguatamente servita immediatamente prima della distribuzione dei pasti, ad esclusione della scuola dell'infanzia;
- gli avanzi dovranno essere eliminati, al fine di ottemperare a quanto previsto dal D.Lgs. n. 22/1997 e s.m.i.;
- le eccedenze di ogni preparazione e i prodotti alimentari non consumati (materie prime o cibi) potranno essere ritirati dalle associazioni Onlus o altri soggetti, in accordo con i Comuni, nel rispetto delle norme igienico sanitarie e secondo quanto previsto dalla Legge 116/16 (Legge Gadda).

ART. 16 - CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, presso ciascun centro cottura, la Concessionaria dovrà prelevare giornalmente i campioni di ogni piatto costituente il pasto. Ogni campione di alimento, di peso pari a 150 grammi, dovrà essere posto in sacchetti sterili forniti dalla Concessionaria. Sui



sacchetti sterili opportunamente sigillati ed etichettati, devono essere indicati il nome del prodotto e la data del prelievo.

I campioni devono essere conservati nel frigorifero a temperatura di 4°C per le 72 ore successive.

ART. 17 – SMALTIMENTO RIFIUTI

Fermo restando il rispetto delle azioni di prevenzione nella produzione di rifiuti, i rifiuti urbani prodotti dalle attività di preparazione dei cibi e nei refettori dovranno essere raccolti in modo da garantire una corretta gestione della successiva fase di conferimento al servizio pubblico di raccolta rifiuti, nel rispetto di quanto previsto dai singoli Regolamenti Comunali e delle modalità attivate dalle società incaricate della raccolta rifiuti.

La Concessionaria dovrà:

- dotare le cucine e i refettori di adeguati contenitori di rifiuti con coperchio con comando a pedale, per ciascuna frazione di rifiuto previsto dalla raccolta differenziata comunale. I contenitori dovranno essere adeguati a contenere i sacchi che saranno di colore diverso a seconda della tipologia di rifiuti e dei Regolamenti Comunali;
- provvedere all'acquisto dei contenitori necessari, predisposti per la vuotatura meccanizzata a norma DIN, da posizionare all'esterno dei centri cottura, nei giorni ed orari stabiliti dalla società di raccolta dei rifiuti e alla regolare pulizia degli stessi, ecc.;
- provvedere autonomamente alla raccolta delle sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e del disoleatore da trattare come rifiuti speciali;
- adeguarsi alle nuove disposizioni, nel caso di modifiche al sistema di raccolta differenziata che dovessero intercorrere nel periodo di vigenza dell'appalto.

È tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari. Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi, causati dalla presenza di rifiuti imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli stessi saranno totalmente a carico della Concessionaria.

ART. 18 - CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI PER IL TRASPORTO

I primi piatti, i piatti unici, i secondi e i contorni devono essere riposti in bacinelle gastro-norm con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni ed inseriti in contenitori termici multirazione idonei sotto il profilo igienico, che consentano il mantenimento della temperatura compresa tra +60° e +65°C fino al momento della consumazione, per gli alimenti da consumare caldi, o inferiore a +10°C per gli alimenti da consumare freddi.

I contenitori gastro-norm in acciaio inox utilizzati per il trasporto dei primi piatti dovranno avere un'altezza adeguata al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

I singoli componenti di ogni pasto (primi piatti, sughi di condimento delle paste, secondi piatti e contorni) dovranno essere confezionati in contenitori distinti per scuole e dovranno riportare precise indicazioni sulla loro destinazione e sul loro contenuto.

Frutta e pane dovranno essere trasportati in contenitori di plastica muniti di coperchio.



Le diete speciali o leggere e/o alternative, dovranno essere confezionate in vaschette monoporzione termosigillate. Le vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti, da consumarsi caldi, o crudi, da consumarsi freddi, fino al momento del consumo.

Ogni dieta speciale dovrà essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Spetterà alla Concessionaria la fornitura delle attrezzature per garantire il rispetto di tale disposizione, senza variazioni del prezzo di aggiudicazione.

ART. 19 - CARATTERISTICHE DEI MEZZI USATI PER IL TRASPORTO

La Concessionaria dovrà provvedere al trasporto dei contenitori termici presso i singoli refettori, utilizzando automezzi propri che dovranno rispondere ai requisiti di legge ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie. I veicoli dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta alla settimana, in modo tale che dai medesimi non ne derivi insudiciamento o contaminazione delle sostanze alimentari trasportate.

La manutenzione ordinaria e straordinaria, le spese di funzionamento nonché il bollo di circolazione e l'assicurazione sono a carico della Concessionaria.

I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e detersivi.

Gli automezzi adibiti al trasporto dovranno essere autorizzati dalla Polizia Locale di ciascun Comune alla sosta e fermata nei plessi scolastici.

ART. 20 - SANIFICAZIONE

La Concessionaria dovrà elaborare un piano di sanificazione personalizzato per i centri cottura, per i terminali di somministrazione, per gli ambienti (compresi i servizi igienici, sia quelli ad uso del personale, che quelli per l'utenza se ubicati nell'ambito degli ambienti adibiti alla somministrazione), delle attrezzature e delle stoviglie, indicando le fasi di pulizia, i dosaggi di impiego di ogni prodotto, la frequenza e le modalità di attuazione degli interventi.

La Concessionaria:

- dovrà provvedere ad assicurare in ogni momento il perfetto stato igienico, i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione dei locali concessi in uso, di tutte le attrezzature ed impianti fissi e mobili, nonché il lavaggio di tutte le attrezzature per la preparazione e consumazione dei pasti e delle stoviglie;
- dovrà garantire il riassetto, la pulizia e la sanificazione quotidiana dei pavimenti, piastrelle, davanzali, sanitari, ecc.; di tutti i locali concessi in uso; delle attrezzature fisse e mobili, degli arredi, dei carrelli termici, dei contenitori termici, degli utensili, dei piani di lavoro e, in genere, del pentolame e delle stoviglie;
- dovrà inoltre provvedere periodicamente, alla pulizia straordinaria e alla disinfestazione trimestrale dei locali, delle attrezzature, delle macchine, delle retine anti-insetto, degli stipiti, delle porte, dei serramenti, dei vetri sia interni che esterni, ecc.;
- quando necessario, dovrà essere eseguita la pulizia dell'area esterna di pertinenza dei locali concessi in uso (incluso il piccolo anfiteatro del plesso scolastico di via Ceriani) e delle parti alte dei soffitti dei locali concessi in uso



- (asportazione ragnatele);
- in caso di nevicata dovrà pulire gli accessi alla cucina e/o al refettorio, se diversi dagli accessi alla struttura scolastica.

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione devono essere effettuati al termine delle operazioni di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti.

Il personale che effettua tali operazioni dovrà indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati per la preparazione e la distribuzione degli alimenti.

La fornitura dei prodotti occorrenti per la pulizia dei locali ed il lavaggio delle stoviglie (detersivi, scope, spazzoloni, strofinacci e ogni altro materiale occorrente), nonché sapone liquido, carta igienica e asciugamani di carta da collocare nei servizi igienici sono a carico della Concessionaria. È vietato utilizzare stracci in stoffa per l'asciugatura delle superfici e degli utensili, a tale scopo dovrà essere utilizzata solo carta monouso.

La Concessionaria dovrà presentare l'elenco dei prodotti che intende utilizzare per la pulizia e la sanificazione, corredato da schede tecniche. I prodotti in questione dovranno essere biodegradabili, impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni, contenuti negli involucri originali con la relativa etichetta e riposti in armadi chiusi a chiave o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari e dalle zone di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti.

È inoltre obbligatorio provvedere alla pulizia periodica dei pannelli fonoassorbenti installati, o di futura installazione, presso i refettori scolastici.

Tali interventi devono essere effettuati con frequenza almeno semestrale, utilizzando tecniche e prodotti idonei e non aggressivi, nel rispetto delle specifiche tecniche del produttore. Le attività vanno documentate e inserite nel piano di pulizie straordinarie.

MENU', DIETE PERSONALIZZATE E VARIAZIONI

ART. 21 - MENÙ

I menù allegati corredati dalle grammature sono vincolanti per la formulazione dell'offerta in sede di gara. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo e qualità ai menù e potranno essere modificati, a seguito della rilevazione del costante non gradimento di alcuni piatti, solo previa intesa con il Comune di Ubolbo.

Le grammature riportate nelle tabelle dietetiche sono riferite all'alimento crudo, al netto di eventuali scarti di lavorazione e al netto del calo peso per scongelamento.

La Concessionaria dovrà sviluppare, sulla base delle tabelle dietetiche allegate (esprese a crudo), le corrispondenti grammature "a cotto".

Il menù deve essere corredato da ricettario che preveda la grammatura di ogni materia prima, sia a crudo (al netto degli scarti) sia a cotto (con totale per pietanza).

Ogni menù deve evidenziare l'origine biologica, locale, DOP, IGP, STG, equo-solidale delle materie prime.

Per la preparazione, somministrazione ed ogni adempimento relativo alla ristorazione scolastica, incluse le diete speciali, la Concessionaria dovrà attenersi alle



indicazioni pubblicate nei seguenti documenti:

- "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica" di A.T.S. Insubria (rev. 2023);
- "Diete speciali nella ristorazione scolastica. Indicazioni per la validazione" di ATS Insubria (ed. 2022)
- "Linee di indirizzo nazionale per il servizio di ristorazione scolastica" del Ministero della Salute (ed. 2010).

Qualora si riscontrasse l'esigenza di modificare il menù, la Concessionaria, in accordo con il Comune di Uboldo e senza alcun onere aggiuntivo, dovrà collaborare, mediante la consulenza di un'adequata figura professionale, che sottoscriverà la tabella dietetica, alla stesura di un nuovo menù, corredato di grammature e quanto necessario.

Sono, inoltre, consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni del menù nei seguenti casi:

- a) guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- b) interruzione temporanea della produzione per cause varie, quali sospensione dell'energia elettrica, sciopero, incidenti, ecc.;
- c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- d) mancata consegna di derrate alimentari o di altri fattori contingenti dimostrabili;
- e) indisponibilità momentanea sul mercato dei prodotti previsti a seguito di eventi climatici;
- f) su richiesta dell'A.T.S. Insubria – Regione Lombardia.

La richiesta di variazione temporanea, adeguatamente motivata, dovrà essere inoltrata a ciascun Comune e potrà essere effettuata previa autorizzazione e senza l'addebito di alcun onere.

In ogni caso, le pietanze sostitutive dovranno essere somministrate nelle quantità e con le caratteristiche qualitative indicate nelle tabelle dietetiche.

ART. 22 - MODIFICA E INTEGRAZIONE DEI MENÙ

Per tutti gli utenti del servizio di ristorazione scolastica, in occasione di festività particolari, dovranno essere somministrati menù speciali o preparazioni caratteristiche correlate con la ricorrenza e/o integrazioni del menù esistente. Nel periodo della Quaresima, in osservanza dei precetti che la ricorrenza impone, la Concessionaria dovrà fornire un menù di magro al venerdì.

La Concessionaria dovrà predisporre, due volte all'anno, un menù a sorpresa o etnico. I menù proposti dovranno avere caratteristiche culturali definite e devono essere di pari valore economico del pasto consumato normalmente.

La Concessionaria si impegna a fornire quanto richiesto senza oneri aggiuntivi per i Comuni.

ART. 23 - DIETE SPECIALI

La Concessionaria dovrà approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie/intolleranze alimentari.

Per la preparazione, somministrazione ed ogni adempimento relativo alle diete speciali la Concessionaria dovrà attenersi alla "Linea guida per il servizio di ristorazione scolastica" dell'A.T.S. Insubria (ed. 2016) e alla "Linee di indirizzo



nazionale per il servizio di ristorazione scolastica” del Ministero della Salute (ed. 2010).

Per la preparazione delle diete speciali la Concessionaria dovrà prevedere:

- modalità operative per porre la massima attenzione, attenendosi alle indicazioni mediche e sostituendo gli alimenti ai quali l'utente è allergico, verificando con la massima cura che tra gli ingredienti che compongono gli alimenti utilizzati non compaiano in alcuna forma anche solo tracce di alimento allergizzante;
- attenzioni operative finalizzate a far sì che le diete speciali siano il più possibile variate e coerenti con il menù scolastico;
- particolare cura che ogni dieta speciale venga confezionata, pur nel rispetto della riservatezza dei dati personali e delle normative vigenti in materia di privacy, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario e tale da essere perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto;
- il trasporto delle diete speciali in contenitori monoporzione isotermitici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge;
- modalità operative che consentano di gestire quotidianamente la richiesta di diete speciali contestualmente alla richiesta generale dei pasti senza comportare variazione di prezzo;
- la gestione delle diete speciali per motivi clinici (dall'approvvigionamento delle specifiche derrate alla somministrazione del pasto) dovrà essere documentata per iscritto da apposita procedura.

La richiesta di dieta speciale potrà essere presentata dalla famiglia alla Concessionaria in qualsiasi momento, mediante apposito modulo, ma dovrà essere rinnovata ogni anno scolastico per garantire la corretta gestione delle esigenze alimentari. Unitamente alla richiesta di dieta speciale dovrà essere presentata la certificazione medica obbligatoria che può essere rilasciata dal medico di base o dal pediatra di libera scelta o dal medico specialista o dal centro specialistico ospedaliero.

ART. 24 - DIETE ETICO-RELIGIOSE

Le diete speciali per motivi etico-religiosi dovranno essere richieste dalla famiglia mediante apposito modulo e presentate in qualsiasi momento alla Concessionaria.

Tutte le diete etico-religiose dovranno essere consegnate all'utente in monoporzione con l'indicazione dei dati del destinatario: cognome e nome, refettorio di appartenenza, classe.

Anche per le monoporzioni dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

ART. 25 - DIETA LEGGERA

Per dieta leggera o “in bianco” si intende la sostituzione del menù del giorno con un pasto costituito da una porzione di pasta o riso condita con poco olio di oliva extravergine a crudo, da una verdura lessa e da una porzione di carni bianche o filetti di pesce cotti al vapore o di ricotta e come frutto una mela.

La Concessionaria dovrà garantire, in caso di indisposizione, agli utenti che ne facciano richiesta un'alternativa di dieta leggera al menù del giorno.

La richiesta di dieta leggera dovrà pervenire ai centri di cottura entro le ore



10:00 del giorno di riferimento e potrà essere somministrata solo per un massimo di dieci giorni, oltre tale termine l'utente dovrà trasmettere alla Concessionaria il relativo certificato medico.

Le diete leggere dovranno essere veicolate con modalità analoghe alle diete personalizzate.

ART. 26 - MENU' SPECIALI PER GITE

In caso di gite organizzate dalle scuole, la Concessionaria dovrà assicurare, se richiesta, la composizione di cestini che dovranno essere preparati presso il centro cottura di via A.M. Ceriani e consegnati ai referenti dei plessi scolastici interessati.

I cestini dovranno essere composti da:

- n. 1 bottiglia di acqua oligominerale naturale da 0,5 lt;
- n. 1 tovagliolo di carta;
- n. 2 panini realizzati con prosciutto cotto o prosciutto crudo o bresaola e/o formaggio (in alternativa potrà essere fornito n. 1 panino e n. 1 porzione di focaccia/pizza, purché confezionata singolarmente);
- n. 1 frutto di stagione lavato o, in alternativa, n.1 succo di frutta in tetrabrick da ml 200 provvisto di cannuccia per il consumo;
- n. 1 dolce da forno confezionato in monoporzione.

Nei cestini dovrà essere assicurata la fornitura di prodotti alternativi per i soggetti a dieta speciale, sanitaria ed etico-religiosa.

La preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione utilizzando il pane fresco.

Il costo dei cestini è pari a quello del buono pasto.

ART. 27 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Tutti i prodotti dovranno rispettare il D.M. n.65 del 10 marzo 2020 inerente ai CRITERI AMBIENTALI MINIMI per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (CAM). In particolare, in riferimento alla ristorazione scolastica, dovranno essere rispettati i seguenti quantitativi minimi per la fornitura di derrate:

- frutta, ortaggi, legumi, cereali: da agricoltura biologica 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. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;
- uova e derivati: da agricoltura biologica al 100%;
- salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere da agricoltura biologica;
- latte e yogurt: da agricoltura biologica al 100%;
- olio extravergine di oliva: da agricoltura biologica per almeno il 40% in



- capacità;
- pelati, polpa e passata di pomodoro: per almeno il 33% in peso devono essere da agricoltura biologica;
 - succhi di frutta o nettari di frutta: da agricoltura biologica al 100%;
 - carne bovina: da agricoltura biologica per almeno il 50% in peso (un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non da agricoltura biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia 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: da agricoltura 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: da agricoltura biologica per almeno il 20% in peso;
 - prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): devono essere stati pescati esclusivamente nelle aree FAO 37 o FAO 27, e 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).

ART. 28 - OBBLIGHI NORMATIVI RELATIVI ALLA SICUREZZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Prima dell'inizio del servizio, la Concessionaria dovrà redigere, presso i centri cottura e i refettori, il piano di Autocontrollo, conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente. La Concessionaria, pertanto, dovrà individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

INIZIATIVE A SUPPORTO DEL SERVIZIO

ART. 29 - INIZIATIVE A SUPPORTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

La Concessionaria, su richiesta dei Comuni, dovrà organizzare e gestire a proprie spese una serie di iniziative, per ogni anno scolastico, a supporto del servizio di ristorazione scolastica:

- per ciascun Comune: n.2 incontri di circa n.2 ore di educazione alimentare per gli alunni di ogni classe quinta delle scuole primarie, finalizzati ad incentivare corrette abitudini alimentari, in particolare il maggiore consumo di frutta e verdura e alla riduzione degli sprechi;
- per il Comune di Ubolde: un corso di cucina di n.5 lezioni della durata di circa h. 2:30 per indicativamente n.15 alunni della classe seconda della scuola secondaria di primo grado.



ART. 30 - CONTRIBUTI CEE/AGEA

Su richiesta, la Concessionaria dovrà fornire, a ciascun Comune, ogni documento necessario per l'applicazione del Regolamento CE 2707/2000 e s.m.i. riguardante il recupero di contributi CE/Agea sui prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle mense scolastiche. In particolare, dovranno essere fornite le bolle di consegna e le fatture intestate alla Concessionaria e quietanzate, recanti la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione di pasti e di merende.

Inoltre, tali prodotti, ai fini dell'igiene e sicurezza alimentare, devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e devono essere muniti di marchiatura di identificazione, di cui all'allegato II, Sez. I del Reg. (CE) 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni.

PERSONALE

ART. 31 - ORGANICO

Ogni prestazione inerente ai servizi di ristorazione, ad eccezione dei servizi per i quali è previsto il subappalto in sede di offerta, deve essere svolta da personale alle dirette dipendenze della Concessionaria, regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni di legge.

Il personale alle dipendenze della Concessionaria deve essere, per qualità professionale e quantità, corrispondente a quello indicato in sede di offerta di cui al presente Capitolato. In ogni caso, il numero di addetti impiegati dalla Concessionaria dovrà essere sempre tale da garantire un servizio di qualità, efficiente, tempestivo ed ordinato.

Entro 30 gg. dall'avvio del servizio, la Concessionaria dovrà comunicare per iscritto a ciascun Comune l'elenco nominativo del personale, suddiviso per centro refezionale presso il quale viene prestato servizio, con l'indicazione della qualifica e dell'orario di lavoro effettuato, nonché della posizione contributiva ed assicurativa. Analogo elenco dovrà essere presentato all'inizio di ogni anno scolastico, entro il 15 ottobre.

Per comprovati motivi ciascun Comune si riserva il diritto di chiedere alla Concessionaria la sostituzione del personale ritenuto non idoneo e la stessa dovrà provvedere alla sua sostituzione, entro 5 giorni dalla richiesta scritta, senza il pagamento di alcun onere aggiuntivo.

Il personale impiegato, compreso quello in sostituzione, dovrà conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.Lgs 81/08).

La Concessionaria dovrà attuare le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria.

Su richiesta dei Comuni, la Concessionaria dovrà esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale del proprio personale impiegato nelle attività richieste.

In caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione alla



Concessionaria delle inadempienze riscontrate, il Comune interessato potrà denunciare al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che la Concessionaria dovrà immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che la Concessionaria è in regola.

Eventuali modifiche dell'organico dovranno essere comunicate, per iscritto, entro 30 giorni.

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività scolastica.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio di ristorazione, conseguentemente sarebbe opportuno che non venissero effettuati continui spostamenti tra un plesso e l'altro e che il personale non sia sostituito, nel corso dell'anno, nel limite del possibile.

L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento al fine di evitare disservizi legati alla non conoscenza della realtà operativa.

In sede di offerta dovrà essere allegato un piano di assunzioni indicante il personale che la Concessionaria intende assumere per l'espletamento dei servizi indicati all'articolo n.4.

In caso di assunzione di personale con riduzione delle capacità lavorative la Concessionaria si impegna a garantire il servizio nel suo complesso in modo ottimale ed adeguato a quanto richiesto dal presente Capitolato.

ART. 32 – CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA SOCIALE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, la Concessionaria è tenuta, nei termini stabiliti dai contratti collettivi di settore, ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'operatore uscente, come previsto dall'art. 57 del Codice Appalti (D.Lgs. n. 36/2023), garantendo l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore.

La Concessionaria è altresì obbligata all'osservanza delle norme orientate a garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate.

Si allega al capitolato il prospetto indicante le caratteristiche del personale che la Concessionaria dovrà assorbire.

ART. 33 - REINTEGRO PERSONALE MANCANTE

La Concessionaria dovrà comunicare ai Comuni le eventuali variazioni relative al personale al fine dell'adeguamento dell'organico.

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere immediatamente sostituito, utilizzando gli istituti contrattuali previsti dalla normativa vigente, con personale di pari qualifica e debitamente formato, in modo da garantire



il costante rispetto dell'organico stabilito in relazione al numero di pasti da erogare nella/e giornata/e in cui si verifica l'assenza. Le sostituzioni del personale dovranno essere tempestivamente comunicate ai Comuni, con l'indicazione del nominativo del soggetto sostituito e di quello in sostituzione e delle relative qualifiche.

ART. 34 - DIRETTORE RESPONSABILE

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse ai servizi del presente Capitolato, nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con ciascun Comune, dovranno essere affidati dalla Concessionaria ad un incaricato con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza, almeno triennale, nella posizione di direttore di un servizio nel settore ristorazione di dimensione almeno pari a quello oggetto del presente Capitolato.

Il direttore dovrà essere in servizio in presenza come minimo per 10 ore settimanali, la maggiore presenza in servizio sarà oggetto di valutazione in sede di gara.

Il direttore oltre alle funzioni individuate dalla Concessionaria dovrà:

- dirigere e controllare le attività dei centri cottura ed i rapporti con i fornitori;
- coordinare tutti i servizi oggetto dell'appalto;
- garantire la qualità del servizio alle prescrizioni di legge, alle norme del presente Capitolato e di quanto indicato nell'offerta;
- mantenere un contatto continuo con i referenti dei Comuni;
- mantenere i rapporti con le autorità sanitarie ed eventuali altri organismi di controllo;
- partecipare gratuitamente alle riunioni della Commissione Mensa.

La Concessionaria, in caso di assenza o impedimento del direttore (ferie, malattia, ecc.) dovrà provvedere alla sostituzione dello stesso con un altro responsabile avente pari requisiti di professionalità.

ART. 35 - DIETISTA

La Concessionaria deve assicurare la figura professionale di dietista, in possesso dei requisiti necessari in base alla normativa vigente, e di comprovata esperienza professionale nella ristorazione scolastica, avente i seguenti compiti:

- predisporre le diete speciali, etiche e religiose;
- garantire il necessario supporto ed eventuali incontri individuali a favore degli utenti richiedenti diete speciali;
- apportare le modifiche al menù, su richiesta del Comune di Uboldo, tenendo conto del grado di gradimento delle pietanze.

ART. 36 - PERSONALE

Per l'esecuzione dei servizi di cui la Concessionaria dovrà impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di realizzazione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione degli stessi.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà essere in possesso di diploma rilasciato da istituto alberghiero ovvero di attestato di cuoco legalmente riconosciuto e deve avere un'esperienza almeno quinquennale nei servizi di ristorazione collettiva (mense scolastiche, ristoranti, ecc.).

Il personale addetto al trasporto e consegna dei pasti dovrà essere in possesso



di idonea patente di guida e formato in merito alle normative sanitarie.

ART. 37 - FORMAZIONE

Tutto il personale impiegato sia presso i centri di cottura, che presso i terminali di somministrazione dovrà essere professionalmente qualificato, costantemente formato ed istruito in merito ai rischi igienici, alla gestione delle procedure previste dal piano di autocontrollo predisposto dalla Concessionaria e alle modalità operative previste nel contratto.

La Concessionaria dovrà pertanto garantire, a proprio carico, lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento professionale la cui durata e contenuti dovranno essere esplicitati in sede di offerta.

ART. 38 - VESTIARIO

La Concessionaria in conformità a quanto disposto dall'art. 42 del D.P.R. n. 327/1980 e s.m.i., fornirà a tutto il personale in servizio adeguati indumenti di lavoro, comprese le calzature, unitamente ai dispositivi di protezione individuale (D.P.I), come prescritto dalla normativa vigente.

Dovranno altresì essere previsti idonei indumenti distinti per i processi di produzione e preparazione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. n. 327/1980 e s.m.i.

La Concessionaria dovrà provvedere altresì alla fornitura di camici monouso da destinarsi alla preparazione dei pasti senza glutine e altre diete speciali. La sostituzione di detti camici dovrà avvenire giornalmente. Le divise devono essere fornite in tempo utile all'avvio del servizio affidato e redistribuite all'inizio di ogni anno scolastico e/o solare. Il personale è tenuto a mantenere in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro le divise assegnate.

In funzione dei rischi valutati, la Concessionaria dovrà fornire inoltre al proprio personale gli indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008, comprese le scarpe antinfortunistiche, nonché le mascherine monouso. Vestiario e DPI forniti dovranno inoltre essere adeguati alle norme vigenti in materia di sicurezza.

ART. 39 - SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

La Concessionaria dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive, tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dai Comuni.

La Concessionaria dovrà predisporre e far affiggere a proprie spese i cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e somministrazione secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

La Concessionaria s'impegna inoltre a rispettare le seguenti misure generali:

- è obbligata all'osservanza e all'adozione di tutti i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire l'incolumità dei propri lavoratori e di terzi, evitare danni di ogni specie, sollevando i singoli Comuni da ogni responsabilità civile e penale, in merito alla sorveglianza delle attività;



- per lo svolgimento del servizio, deve impiegare personale competente e idoneo, convenientemente istruito sul lavoro da svolgere, sulle modalità d'uso delle attrezzature, degli impianti e dei mezzi di protezione previsti, nonché informato sulle norme di sicurezza generali e speciali per l'esecuzione dei servizi affidati;
- deve mettere a disposizione dei propri dipendenti dispositivi di protezione individuali appropriati ai rischi inerenti alle lavorazioni e operazioni da effettuare e disporre adeguato addestramento per il corretto uso dei dispositivi da parte del personale, che deve attenersi scrupolosamente alle segnalazioni di pericolo, di obbligo, di divieto e alle norme di comportamento richiamate dagli appositi cartelli segnaletici;
- deve inoltre mantenere, per l'intero periodo della concessione, tutte le attrezzature utilizzate in condizioni di efficienza ai fini della sicurezza.

Ogni dipendente della Concessionaria dovrà conoscere il Piano di evacuazione dei plessi scolastici.

Qualora all'interno del Piano di evacuazione siano contenute indicazioni e compiti da assegnare al personale, questi ne devono prendere buona conoscenza e si devono attenere a quanto previsto.

ART. 40 - RISPETTO DELLE NORMATIVE

La Concessionaria dovrà garantire l'osservanza della normativa relativa alla sicurezza del lavoro, secondo quanto previsto dal D.Lgs. n. 81/2008, successive modifiche ed integrazioni.

La Concessionaria dovrà inoltre provvedere alla stesura di un piano di autocontrollo, specifico per i centri cottura e i terminali di somministrazione secondo quanto previsto dal Reg. CE 852/2004.

Dovrà inoltre predisporre un sistema atto a garantire la rintracciabilità dei prodotti alimentari utilizzati nella formulazione delle diverse ricette, come esplicitamente richiesto dal Reg. CE 178/2002.

ATTIVITÀ DI CONTROLLO

ART. 41 - SOGGETTI PREPOSTI AL CONTROLLO

I controlli potranno essere effettuati, secondo le proprie competenze e ruoli, dall'A.T.S. territoriale, dal personale di ciascun Comune, da tecnici specializzati incaricati dagli stessi e dai membri della Commissione Mensa.

Ciascun Comune si riserva il diritto di procedere a controlli, in qualsiasi momento, senza preavviso, senza limitazione d'orario e con le modalità che riterrà più opportune.

I controlli potranno essere effettuati anche attraverso la consumazione dell'intero pasto, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi per i Comuni. I controlli non dovranno comportare interferenze nello svolgimento di tutte le operazioni inerenti al servizio. I tecnici sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze della Concessionaria. Il personale della Concessionaria non deve interferire in alcun modo sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dai Comuni.

I Comuni si riservano la facoltà di effettuare ogni controllo sulla modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate, sia



nei centri cottura sia nei terminali periferici, allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente Capitolato, alle normative vigenti e all'offerta tecnica.

I controlli potranno essere effettuati anche avvalendosi di esperti esterni e servizi specialistici, anche mediante prelievo ed asporto di campioni di alimenti da sottoporre ad analisi chimico-batterologiche da parte di servizi specialistici. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta sono quelle minime necessarie e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto ai Comuni per le quantità di campioni prelevate.

Presso ciascun centro cottura dovranno essere conservate le bolle di consegna delle derrate alimentari, da esibirsi su richiesta del personale incaricato dai Comuni per l'effettuazione dei controlli.

È riconosciuta alla Commissione Mensa la possibilità di effettuare sopralluoghi presso i centri cottura e i refettori, indicando le segnalazioni relative al servizio che evidenzino criticità ed eventuali disservizi.

Ruolo e competenze della Commissione Mensa sono definiti dai Regolamenti Comunali di ciascun Comune, in particolare può esercitare le proprie attività di verifica mediante:

- collegamento tra gli utenti e il Comune di riferimento;
- assaggio delle pietanze;
- valutazione e monitoraggio del servizio utilizzando apposite schede di gradibilità.

La Concessionaria:

- dovrà segnalare e fornire copia degli accessi ispettivi effettuati dagli organi istituzionali preposti per legge;
- è tenuta a segnalare tutte le situazioni o avvenimenti che possono impedire il regolare svolgimento del servizio.

In caso di irregolarità il Comune interessato farà pervenire alla Concessionaria, per iscritto, le osservazioni alle contestazioni rilevate in sede di controllo.

La Concessionaria, entro otto giorni lavorativi dalla notifica, dovrà presentare le proprie controdeduzioni, eliminare le non conformità riscontrate e/o indicare le azioni correttive necessarie per la soluzione delle stesse.

È facoltà del Comune, sulla base delle controdeduzioni ricevute, provvedere all'applicazione di penali, secondo quanto previsto dal Capitolato.

La Concessionaria è obbligata a fornire ai soggetti preposti al controllo tutta la collaborazione necessaria, consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai centri di produzione dei pasti, ai refettori e ai magazzini e fornendo loro i chiarimenti richiesti.

ART. 42 - BLOCCO DELLE DERRATE

Ciascun Comune, in caso di dubbi sulla qualità igienica e merceologica delle derrate, può bloccare, tramite il personale incaricato al controllo, le derrate che la Concessionaria intende utilizzare, ovvero vietare temporaneamente l'utilizzo per la preparazione dei pasti.

Le derrate dovranno essere custodite in un magazzino o in una cella frigorifera (se deperibili) e le stesse dovranno essere contrassegnate con un apposito cartello recante la scritta "derrate temporaneamente non utilizzabili". I Comuni sono esonerati da ogni responsabilità per l'eventuale deterioramento della merce.



ATTREZZATURE, MANUTENZIONI E SPESE

ART. 43 - ATTREZZATURE E RELATIVE DOTAZIONI

Tutte le attrezzature e il materiale presi in consegna dalla Concessionaria saranno descritti in apposito verbale di consegna e si intendono in buono stato di conservazione. La Concessionaria si impegna a verificare in contraddittorio con ciascun Comune la completezza dell'inventario.

La Concessionaria si impegna a:

- a) non portare, per nessun motivo, fuori dai locali concessi in uso le attrezzature, gli utensili e ogni altro bene avuto in consegna o fornito;
- b) utilizzare i locali, le attrezzature e gli impianti con la massima cura e diligenza;
- c) fornire e consegnare le stoviglie, le attrezzature e gli arredi eventualmente necessari per l'espletamento dei servizi;
- d) rispondere dei danni arrecati alle attrezzature comunali dovuti ad incuria o ad ogni altra ragione, non riconducibili all'usura;
- e) non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni alle strutture nonché agli altri beni concessi in uso senza la preventiva autorizzazione del Comune interessato. Ogni spesa di ripristino, per eventuali danni alle attrezzature, agli elettrodomestici, agli impianti e ai locali, causati dalla Concessionaria, sarà totalmente addebitata alla stessa;
- f) consentire, all'approssimarsi della scadenza del contratto, con tempi e modalità da concordare con i Comuni, la visita dei centri di cui all'articolo n. 5 da parte di potenziali partecipanti.

ART. 44 - MANUTENZIONE ORDINARIA

La manutenzione ordinaria delle attrezzature, degli arredi, dei piccoli e grandi elettrodomestici e degli impianti esistenti nei locali concessi in uso, ivi compresi quelli forniti dalla Concessionaria all'inizio e nel corso dell'appalto, dovrà essere effettuata dalla Concessionaria, senza alcun onere per i Comuni.

La Concessionaria dovrà provvedere alle seguenti operazioni:

- verifica, revisione e messa a punto, controlli ed interventi finalizzati alla corretta applicazione delle norme tecniche e delle istruzioni contenute nei manuali d'uso forniti dai costruttori;
- revisione e messa a punto di rubinetterie, bruciatori, valvole di sicurezza, sportelli e tutto quanto attiene ai congegni manuali ed automatici;
- pulizia, disincrostazioni, ingrassaggio, rimozione accurata delle sostanze depositate, fuoriuscite o prodotte dalle attrezzature e dai loro componenti nel corso del loro funzionamento. Compreso lo smaltimento delle suddette sostanze secondo quanto previsto dalla normativa vigente;
- riparazione e/o sostituzione di parti e componenti di attrezzature, in caso di non corretto funzionamento.

A seguire si riporta un elenco indicativo, ma non esaustivo, delle operazioni di manutenzione che sono comunque a carico della Concessionaria:

- manutenzione degli impianti di illuminazione, antincendio, riscaldamento, refrigerazione e aspirazione;
- sostituzione di retine antinsetto, maniglie, serrature, chiavi;



- sostituzione guarnizioni, manopole piantoni delle rubinetterie per acqua calda, fredda, gas;
- pulizia dei contenitori per i rifiuti, pulizia di sifoni e di pilette di scarico, pulizia e sostituzione di filtri per cappe di aspirazione, pulizia di ventilatori e zanzariere;
- ripristino di intonaci e verniciature interni, senza alterazione delle tinte esistenti;
- tinteggiatura a regola d'arte delle pareti e dei soffitti nei centri cottura di cui all'articolo n.5 e dei refettori almeno due volte nel quinquennio, in accordo con ciascun Comune;
- pulizia a seguito di atti vandalici;
- operazioni di spurgo della rete fognaria e fosse biologiche di smaltimento reflui presso i centri cottura ed i refettori, in caso di necessità;
- intervento immediato di un proprio tecnico di fiducia al verificarsi di un guasto di qualsiasi natura;
- interventi di riparazione su tutte le apparecchiature di cottura e su quelle preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate, (ivi compresa la sostituzione dei circuiti del freddo, ricarica gas, cerniere delle porte);
- interventi di riparazione di componenti di attrezzature non tecnologiche, scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli;
- interventi di riparazione e ripristino delle macchine operatrici ausiliarie esistenti nelle cucine, con particolare riferimento al rispetto della normativa di cui al D.Lgs. 81/2008.

Le attrezzature offerte in sede di gara o sostituite o acquisite nel ciclo di produzione resteranno di proprietà di ciascun Comune al termine del contratto.

Il piano di autocontrollo delle singole strutture (REG. CE 852/04) dovrà indicare un piano della gestione della manutenzione e la procedura degli interventi effettuati.

La Concessionaria è tenuta ad effettuare lavori o modifiche che si rendessero necessari per l'adeguamento alle normative in vigore in materia di sicurezza e di prevenzione.

Qualora la Concessionaria non provveda puntualmente all'esecuzione di quanto sopra ciascun Comune si riserva la facoltà di provvedere incaricando una ditta di fiducia addebitando le spese alla Concessionaria.

ART. 45 - MANUTENZIONE STRAORDINARIA

La manutenzione straordinaria dei centri cottura, delle sale ristoro, dei locali annessi elencati all'articolo n.5 è a carico di ciascun Comune.

In occasione dei lavori di manutenzione straordinaria, la Concessionaria dovrà concedere libero accesso al personale comunale o di altre imprese autorizzate, regolamentando l'ingresso alle strutture per non intralciare lo svolgimento dei servizi.

I Comuni non si assumeranno alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

ART. 46 - ADEMPIMENTI A CARICO DELLA CONCESSIONARIA

La Concessionaria dovrà provvedere a quanto espressamente indicato nel Capitolato e a sostenere gli oneri relativi:

- all'installazione in opera delle attrezzature e degli arredi, eventualmente da fornire in sostituzione a quelli dismessi, compresi: il montaggio, la messa in funzione a perfetta regola d'arte, lo smaltimento del materiale di imballaggio e



delle attrezzature da eliminare;

- alla stipula di assicurazioni per danni a cose ed a persone, per la responsabilità civile verso i terzi;
- al pagamento del canone, a ditta specializzata nel settore, per il controllo periodico del depuratore e la sostituzione dei filtri dell'acqua microfiltrata.

La Concessionaria dovrà inoltre provvedere:

- a lasciare a disposizione, presso i refettori, un quantitativo di scorta di materiale di gestione (vassoi, stoviglie, bicchieri e posateria, contenitori per formaggio grattugiato, ecc.) per consentire un'immediata sostituzione dei singoli pezzi, in caso di rottura, danneggiamento, ecc.
- a integrare e/o sostituire, senza oneri aggiuntivi, le pentole in acciaio inox, le bacinelle gastro-norm, i relativi coperchi, le placche, il vasellame, i carrelli, le teglie, i contenitori termici multirazione e monoporzione, le ceste di plastica munite di coperchio, la minuteria di cucina, le pinze, i mestoli, le palette e quant'altro si rendesse necessario per l'espletamento del servizio.

ART. 47 - PROGETTO DI INSONORIZZAZIONE ACUSTICA

La Concessionaria in fase di offerta dovrà presentare un dettagliato progetto tecnico finalizzato a ridurre l'inquinamento acustico nella sala ristoro di via XX Settembre di cui all'allegata planimetria, prevedendo l'installazione di pannelli fonoassorbenti a soffitto unitamente alla rimozione e smaltimento di quelli esistenti.

I pannelli proposti dovranno rispettare gli elencati requisiti:

- funzionalità – dovranno essere facilmente accessibili per consentire l'eventuale smontaggio e pulizia
- estetica – dovranno essere decorativi
- caratteristiche tecniche – i pannelli dovranno essere resistenti a muffe e umidità, traspiranti, durevoli nel tempo, ignifughi (in caso d'incendio non dovranno consentire alle fiamme di propagarsi e non dovranno emettere fumi tossici), garantire un buon isolamento termico riducendo anche il riverbero del suono.

Nel progetto tecnico dovranno essere indicati gli elencati dati:

Coefficiente di Assorbimento Acustico (α_w): questo valore, che varia da 0 (riflessione totale del suono) a 1 (assorbimento totale). Valori più alti di α_w indicano una maggiore capacità di assorbire il suono.

Noise Reduction Coefficient (NRC): è un valore compreso tra 0 e 1, fornisce una valutazione media dell'assorbimento acustico di un materiale in un intervallo di frequenze. Un valore NRC più alto indica un pannello più efficace nel ridurre il rumore.

Classe di Fonoassorbimento: i pannelli fonoassorbenti possono essere classificati in base al loro coefficiente di assorbimento in classi, come la classe A (altamente assorbente) o la classe E (poco assorbente).

Spessore e Materiale: lo spessore e il tipo di materiale utilizzato nella costruzione del pannello influenzano le sue proprietà fonoassorbenti. Materiali porosi e spessi tendono ad avere migliori capacità fonoassorbenti.

Dimensioni del Pannello: le dimensioni del pannello, in particolare la sua superficie, sono importanti per calcolare il numero di pannelli necessari per ottenere il risultato desiderato in un determinato ambiente.



Il progetto tecnico dovrà essere realizzato entro 12 mesi dall'aggiudicazione della concessione, possibilmente nel periodo di sospensione delle attività scolastiche.

Per la realizzazione del progetto tecnico non potranno essere richiesti oneri aggiuntivi ai Comuni.

ART. 48 - INTERVENTI DI LOTTA AGLI INFESTANTI

La Concessionaria dovrà effettuare presso tutti i locali concessi in uso e negli spazi adibiti alla raccolta rifiuti, un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio e poi, per tutta la durata del contratto e ogni qualvolta se ne rilevi l'esigenza.

Il monitoraggio degli infestanti deve prevedere:

- l'installazione di lampade anti-insetti volanti,
- l'installazione di trappole a feromoni,
- l'installazione di trappole per insetti striscianti e muridi.

Tutta la documentazione relativa al monitoraggio e agli interventi deve essere visionabile presso i centri di cottura e i terminali di consumo (frequenze, prodotti utilizzati, schede di sicurezza, planimetria con punti esca, rapporti di monitoraggio e di intervento). Le operazioni di disinfestazione e derattizzazione possono essere svolte esclusivamente da ditte in possesso delle abilitazioni ai sensi di legge.

ART. 49 - SPESE PER IL CONSUMO DI ACQUA, GAS ED ENERGIA ELETTRICA

La Concessionaria dovrà corrispondere, al Comune di Uboldo per ogni pasto prodotto nel centro cottura di via A.M. Ceriani e al Comune di Gerenzano per ogni pasto prodotto nel centro cottura di via Mascagni, un importo forfettario a titolo di rimborso spese per il consumo di acqua potabile, gas metano ed energia elettrica quantificato in €/pasto 0,22 (zerovirgolaventidue) oltre IVA di legge, il cui valore è invariabile per tutta la durata del contratto.

Il rimborso delle suddette spese a favore dei Comuni dovrà essere effettuato a mezzo di fatture elettroniche a gennaio (per il periodo settembre-dicembre) e a ottobre (per il periodo gennaio-agosto).

ART. 50 - ONERI TARI (EX TARSU)

Il costo del servizio di raccolta e smaltimento dei rifiuti solidi urbani afferenti ai plessi scolastici di Uboldo e di Gerenzano è assolto in modo forfetario ai sensi dell'articolo 33 bis del D.L. 31/12/2007, n. 248, convertito con modificazioni dalla Legge 28/02/2008, n.31 e successive modifiche e integrazioni.

GESTIONE DELLE PRENOTAZIONI DEI PASTI

ART. 51 - GESTIONE DEL SISTEMA INFORMATIZZATO

La Concessionaria dovrà farsi carico, per tutta la durata del contratto, della gestione informatizzata dei processi inerenti alla comunicazione e all'informazione all'utenza e dovrà attivare:

- un portale web, accessibile, in modalità protetta, dagli utenti e da ciascun Comune, compatibilmente e nei limiti imposti dalla vigente normativa sulla



privacy e sulla riservatezza dei dati;

- un'applicazione mobile per Android e iOS (scaricabile gratuitamente dagli utenti) finalizzata alla semplificazione del processo di gestione del servizio.

Il sistema informatizzato dovrà prevedere almeno:

- l'indicazione dei menù, delle diete speciali e della "nota informativa";
- la registrazione delle presenze e delle assenze dell'utente;
- il pagamento dei pasti in modalità on-line e tramite app;
- l'iscrizione on-line da parte dell'utente e le successive variazioni;
- la visualizzazione dei singoli pasti contabilizzati e quello dei pagamenti effettuati;
- l'invio di segnalazioni e/o comunicazioni;
- la stampa delle attestazioni di spesa annuali per la detrazione fiscale.

Il sistema informatizzato dovrà permettere a ciascun Comune la redazione di statistiche relative ai diversi momenti della gestione del servizio, lo storico, i costi, le presenze, il numero dei pasti forniti totale e parziale secondo le date ed i periodi desiderati, suddivisi per tipologia di utenza.

La Concessionaria, prima dell'avvio del servizio, dovrà predisporre un dettagliato progetto, da trasmettere a ciascun Comune, nel quale dovranno essere chiaramente indicate le modalità operative con le quali sarà gestito il servizio con la modalità del pre-pagato e le procedure alternative di emergenza per la prenotazione dei pasti in caso di mancato funzionamento degli strumenti di rilevazione.

Tutti i costi relativi alla gestione informatizzata del servizio (canoni di utilizzo in ASP, manutenzioni delle apparecchiature hardware e del software, ulteriori eventuali licenze, hosting, aggiornamento software, assistenza telefonica, spese di connessione e migrazione dati, ecc.) saranno a carico della Concessionaria.

La Concessionaria non potrà inviare messaggi pubblicitari, commerciali e promozionali e/o contattare l'utenza per finalità diverse da quelle esplicitate nel presente Capitolato.

La Concessionaria dovrà provvedere alla formazione professionale di base del programma informatico fornito agli operatori comunali interessati e alla consegna della manualistica d'uso.

La Concessionaria è responsabile della banca dati costituita dai nominativi degli utenti e dalle informazioni relative agli stessi, con particolare attenzione ai dati sensibili.

La Concessionaria dovrà trasferire, entro 10 giorni dal termine dell'appalto (o in caso di decadenza), a ciascun Comune, senza alcun costo aggiuntivo:

- tutte le implementazioni del sistema informatico e le licenze d'uso del software oltre alla piena proprietà di hardware, banche dati complete e/o strumentazione utilizzata nell'ambito del sistema.
- la banca dati costituita dai nominativi degli utenti e da tutte le informazioni relative agli stessi.

ART. 52 - PRENOTAZIONE GIORNALIERA DEI PASTI

Spetta alla Concessionaria rilevare il numero degli utenti cui erogare il pasto con la modalità ritenuta più opportuna (attualmente la prenotazione è effettuata in base alle assenze).

La prenotazione del pasto dovrà avvenire con sistemi informatici idonei a garantire precisione, sicurezza ed efficienza. Sarebbe da preferire l'individuazione di una procedura di rilevazione dei pasti che escluda o comporti il minor coinvolgimento possibile del personale scolastico.



La rilevazione delle presenze per il pranzo al domicilio è effettuata in base agli iscritti al servizio. Sarà cura dell'utente avvisare il centro cottura di via A.M. Ceriani entro le ore 9:30 dell'eventuale sospensione temporanea al servizio.

ART. 53 - OBBLIGO DELLA CONCESSIONARIA

Saranno a carico della Concessionaria:

- la gestione tecnica della banca dati;
- l'inserimento delle iscrizioni al servizio dell'utenza (qualora non sia attiva la procedura on line). Le iscrizioni avranno validità per tutto il ciclo scolastico (dalla prima classe dell'infanzia fino al termine della scuola secondaria) o fino all'eventuale rinuncia al servizio;
- l'allestimento di un ufficio presso il centro cottura di via A.M. Ceriani aperto all'utenza di entrambi i Comuni almeno due mattine e un pomeriggio alla settimana per pratiche amministrative;
- l'aggiornamento della banca dati utenti e la registrazione annuale delle promozioni, indicativamente nel mese luglio;
- l'inserimento nella banca dati degli utenti beneficiari di tariffe agevolate individuati dai rispettivi Comuni;
- la stampa dei fogli presenze;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dagli istituti scolastici;
- la gestione dei reclami e/o segnalazioni dell'utenza;
- la registrazione degli incassi;
- la quotidiana rilevazione/prenotazione dei pasti in tutti i plessi entro le ore 10:00, con personale incaricato e adeguatamente istruito;
- lo storno delle prenotazioni nel caso in cui un utente uscisse da scuola entro le ore 9:30 e l'aggiornamento immediato dei dati nel sistema;
- la gestione e il controllo del saldo dei crediti/debiti degli utenti. Il credito acquistato dall'utenza dovrà essere trasmesso tempestivamente al sistema centrale e concorrerà ad aggiornare il saldo individuale; tale saldo sarà decrementato giornalmente all'atto della prenotazione del pasto;
- la restituzione alla famiglia, al termine del ciclo scolastico o in caso di rinuncia al servizio dell'eventuale credito residuo;
- la gestione delle comunicazioni e dei solleciti di pagamento agli utenti;
- l'accesso informatizzato da parte dei Comuni a tutti i dati contenuti nel sistema, mediante apposita interfaccia, per la redazione di statistiche relative ai particolari momenti della gestione e del servizio. A titolo esemplificativo: numero pasti giornalieri erogati suddivisi per classi, ammontare corrispettivo riscosso, elenco utenti a credito e a debito, elenco utenti con diete personalizzate, ecc.;
- l'accesso informatizzato agli utenti dei dati contenuti nel sistema mediante apposito codice personale che consenta di visionare e stampare la propria situazione contabile, l'anagrafica, le presenze e le attestazioni annuali delle spese sostenute, ecc.;
- l'invio gratuito agli utenti in automatico di SMS e/o e-mail quando il credito residuo è in esaurimento;
- la fornitura di SMS in numero tale da garantire l'invio di eventuali avvisi agli utenti per tutta la durata dell'appalto.



ART. 54 - NOTA INFORMATIVA

La Concessionaria, annualmente, ed entro 60 giorni dall'avvio dell'anno scolastico, dovrà redigere la "Nota informativa", nella quale sono indicate le modalità di funzionamento del servizio, i costi, le agevolazioni, ecc.

La "Nota Informativa" dovrà essere approvata ed eventualmente integrata o modificata da ciascun Comune e divulgata agli utenti.

ART. 55 - OBBLIGHI DEL COMUNE

I Comuni singolarmente provvederanno:

- a fissare le tariffe del servizio di ristorazione a carico degli utenti e le tariffe agevolate;
- a comunicare il numero degli insegnanti aventi diritto al pasto gratuito;
- a comunicare periodicamente il nominativo degli utenti aventi diritto al pasto a costo agevolato o gratuito;
- a comunicare periodicamente il nominativo degli utenti del pasto al domicilio;
- a verificare il corretto funzionamento dell'intero sistema di rilevazione dei pasti attraverso indagine a campione dei dati trasmessi.

GESTIONE DEI PROVENTI, DELLE ROYALTIES E DEI PAGAMENTI

ART. 56 - PROVENTI DELLA CONCESSIONE

Il prezzo unitario pasto riferito ad ogni tipologia di utenza è quello derivante dalla gara e specificato nei contratti sottoscritti dalla Concessionaria (uno per ciascun Comune) a seguito dell'avvenuta aggiudicazione. Nel prezzo offerto si intendono interamente ricompresi tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso o implicito nel presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente forniti, senza che la Concessionaria abbia nulla a pretendere da ciascun Comune in caso di mancato raggiungimento del numero complessivo presunto indicato all'art.4 del presente Cap

Nel dettaglio:

per i pasti prodotti per gli utenti di Ubolde

Il Comune di Ubolde corrisponderà mensilmente alla Concessionaria per ogni pasto prodotto e somministrato:

- 1) un importo pari alla differenza tra il prezzo del pasto risultante dall'offerta formulata in sede di gara e la tariffa imposta dal Comune per ogni tipologia di utenti;
- 2) un importo pari alla differenza tra il prezzo del pasto risultante dall'offerta formulata in sede di gara e la tariffa agevolata applicata dal Comune a favore di alcuni utenti;
- 3) il costo del pasto, risultante dall'offerta formulata in sede di gara, per gli utenti esenti, per il personale docente e non docente avente diritto al pasto gratuito e per gli utenti del pasto al domicilio;
- 4) il costo della merenda pomeridiana agli utenti del centro estivo, se richiesta.



Ciascun utente frequentante l'Istituto Comprensivo "A. Manzoni" Uboldo (scuola dell'infanzia, primarie e secondaria di primo grado) e il centro estivo comunale, corrisponderà alla Concessionaria, mediante l'acquisto del credito con la formula del pre-pagato:

- a) il costo del pasto definito e comunicato dal Comune;
- b) la differenza tra il costo del pasto fissato dal Comune e la tariffa agevolata concessa dallo stesso.

Gli utenti del pranzo mensile "Sabato della grande età" e il personale scolastico che non ha diritto al pasto gratuito corrisponderanno direttamente alla Concessionaria il costo del pasto risultante dall'offerta formulata in sede di gara.

per i pasti prodotti per gli utenti di Gerenzano

Il Comune di Gerenzano corrisponderà mensilmente alla Concessionaria per ogni pasto prodotto e somministrato:

- 1) un importo pari alla differenza tra il prezzo del pasto risultante dall'offerta formulata in sede di gara e la tariffa imposta dal Comune per ogni tipologia di utenti;
- 2) un importo pari alla differenza tra il prezzo del pasto risultante dall'offerta formulata in sede di gara e la tariffa agevolata applicata dal Comune a favore di alcuni utenti;
- 3) il costo del pasto, risultante dall'offerta formulata in sede di gara, per gli utenti esenti, per personale docente e non docente avente diritto al pasto gratuito;
- 4) il costo della merenda pomeridiana agli utenti del centro estivo, se richiesta;
- 5) il costo per il trasporto quantificato in €/pasto 0,10 (zerovirgoladieci) oltre IVA, fisso e invariabile per tutta la durata del contratto, per i pasti prodotti nel centro cottura di via A.M. Ceriani e veicolati a Gerenzano.

Ciascun utente frequentante i plessi scolastici di Gerenzano (scuole dell'infanzia, primarie e secondaria di primo grado), il centro estivo e gli utenti del pasto al domicilio corrisponderanno alla Concessionaria, mediante l'acquisto del credito con la formula del pre-pagato:

- a) il costo del pasto definito e comunicato dal Comune;
- b) la differenza tra il costo del pasto fissato dal Comune e la tariffa agevolata concessa dallo stesso;
- c) il costo della royalty quantificata in €/pasto 0,50 oltre IVA fissa e invariabile per tutta la durata del contratto.

Il personale scolastico che non ha diritto al pasto gratuito corrisponderà direttamente alla Concessionaria il costo del pasto risultante dall'offerta formulata in sede di gara oltre al costo della royalty indicata al punto c) con modalità da concordare.

L'acquisto del "credito" a favore della Concessionaria, per il pagamento anticipato dei pasti, dovrà essere effettuato dagli utenti almeno mediante:

- l'accesso agli esercizi che la Concessionaria provvederà a convenzionare con gli esercenti distribuiti sul territorio (almeno due per ciascun Comune). Gli oneri per la stipula e la gestione delle convenzioni sono a carico della Concessionaria;
- on-line mediante app;
- addebito SDD bancario;
- bonifico bancario o postale.



ART. 57 - MODALITA' DI PAGAMENTO DI COMPETENZA DEI COMUNI

I pagamenti delle somme di competenza dei Comuni, relative alle prestazioni oggetto del presente Capitolato, saranno effettuati a mezzo di fatture elettroniche mensili intestate a ciascun Comune.

La liquidazione delle fatture sarà effettuata entro 60 (sessanta) giorni dalla data di presentazione ed è subordinata alla verifica della regolarità della prestazione e del DURC (Regolarità del documento Unico Regolarità contributiva). L'irregolarità del DURC determinerà la sospensione del pagamento delle fatture e l'interruzione della decorrenza dei termini di pagamento.

I Comuni non sono responsabili di eventuali ritardi derivanti da disguidi nel recapito delle fatture.

Le fatture dovranno essere emesse distintamente per tipologie di utenza in relazione al numero dei pasti giornalieri effettivamente somministrati agli aventi diritto.

Resta espressamente convenuto che in nessun caso, ivi compreso quello di eventuali ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, l'esecuzione del servizio potrà essere sospeso dalla Concessionaria, pena la rescissione del contratto.

Ai sensi dell'art. 3 della legge 136/2010 s.m.i. tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto devono essere registrati sui conti correnti dedicati anche in via esclusiva e, salvo quanto previsto al comma 3 dell'art.3 della citata legge devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale o con strumenti diversi purché idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni. La Concessionaria si impegna a comunicare entro sette giorni, a ciascun Comune, eventuali modifiche degli estremi indicati e si assume espressamente tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti e derivanti dall'applicazione della legge 136/2010 s.m.i.

Dal pagamento di ciascun corrispettivo mensile saranno detratti eventuali importi dovuti al singolo Comune per penali, risarcimento danni e/o spese sostenute per eventuali interventi di ufficio.

ART. 58 - MODALITÀ DI PAGAMENTO DELLE ROYALTIES

La royalty, versata alla Concessionaria dagli utenti del Comune di Gerenzano di cui all'articolo n.56, dovrà essere corrisposta al Comune di Gerenzano in due quote: una a gennaio (per il periodo settembre-dicembre) e una a ottobre (per il periodo gennaio-agosto). Il Comune di Gerenzano provvederà, entro il 15 marzo e il 15 dicembre, a rimborsare tale importo al Comune di Uboldo.

La royalty di cui all'art. 7 del Capitolato dovuta dalla Concessionaria in caso di:

- autorizzazione, anche temporanea, per la produzione di pasti per servizi uguali a quelli del presente Capitolato, ma destinati ad altri Enti dovrà essere corrisposta al Comune di Uboldo in due quote: una a gennaio (per il periodo settembre-dicembre) e una a ottobre (per il periodo gennaio-agosto);
- autorizzazione per la produzione di pasti destinata a utenti diversi da quelli di cui all'articolo n.4, dovrà essere corrisposta al Comune di Uboldo entro 30 giorni dal termine del servizio.

ART. 59 - GESTIONE DEGLI INCASSI, SOLLECITI E RECUPERO DEL CREDITO

La Concessionaria è titolare del credito e si assume il rischio della relativa morosità e ha il diritto di procedere, sotto la propria responsabilità e a proprie spese,



al recupero dei corrispettivi dovuti e non pagati dagli utenti morosi. Rimangono a carico della Concessionaria le somme non riscosse, senza possibilità di esigere indennizzo alcuno da parte dei Comuni interessati.

A titolo informativo si precisa che per il Comune di Ubolto gli insoluti per l'anno scolastico 2023/24 sono stati quantificati dalla ditta in € 2.833,67.

La Concessionaria può, a propria discrezione, effettuare solleciti verso l'utenza inadempiente nei tempi e con le modalità che ritiene più opportune (sms, Pec, Raccomandate), ma sempre nel rispetto della privacy individuale e delle norme vigenti in materia.

È facoltà della Concessionaria, previa comunicazione scritta alla famiglia, con un preavviso di almeno 7 giorni, sospendere unilateralmente la somministrazione del pasto agli utenti insolventi che abbiano un debito superiore a € 150,00 (centocinquanta).

La Concessionaria, all'inizio dell'anno scolastico, potrà escludere dal servizio gli utenti che non hanno provveduto a pagare il servizio di ristorazione dell'anno precedente dandone comunicazione a ciascun Comune.

Eventuali rateizzazioni potranno essere concesse unicamente dalla Concessionaria con modalità stabilite dalla stessa.

ART. 60 - REVISIONE PERIODICA DEI PREZZI

I prezzi dei pasti, risultanti dalla gara, si intendono imm modificabili nel primo anno di durata del presente contratto.

A partire dal 1° settembre 2026, il prezzo del pasto risultante dall'offerta formulata in sede di gara potrà essere rivalutato sulla base della variazione ISTAT annua facendo riferimento alla tabella ISTAT relativa all'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati del mese di febbraio dell'anno di riferimento.

Con riferimento alla componente di costo relativa al personale, sarà riconosciuto, a partire dal secondo anno di appalto e qualora vengano applicati nuovi contratti collettivi, un adeguamento per fluttuazioni superiori al 5% del valore iniziale, in misura pari all'80% della variazione. Per vedere riconosciuto l'aumento l'Appaltatore dovrà farne tempestivamente richiesta: non sono riconosciuti adeguamenti retroattivi.

Con riferimento alla componente di costo relativa alla materia prima, sarà riconosciuto, a partire dal secondo anno di appalto un adeguamento per fluttuazioni superiori al 5% del valore iniziale, in misura pari all'80% della variazione. Per vedere riconosciuto l'aumento l'Appaltatore dovrà farne tempestivamente richiesta: non sono riconosciuti adeguamenti retroattivi.

L'eventuale richiesta documentata di revisione di prezzo deve essere inoltrata a ciascun Comune entro il 31 maggio per valere dall'anno scolastico successivo. La mancata richiesta, entro il termine perentorio di cui sopra, si intende come conferma dei prezzi vigenti.

La revisione dei prezzi è riconosciuta alle condizioni e nei limiti di cui all'art. 60 del D. Lgs. 36/2023.

ART. 61 - CONTINUITA' DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto del presente Capitolato è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato. Nello svolgimento del servizio, pertanto, la Concessionaria è tenuta al rispetto dei principi contenuti nel



D.P.C.M. 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici" (s.m.i.). Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, anche ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" (s.m.i.).

La Concessionaria dovrà dare un preavviso, di almeno 72 ore, a ciascun Comune e all'utenza, in caso di sciopero o assemblee sindacali del proprio personale e dovrà impegnarsi a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, sul centro di cottura e su quello alternativo, la Concessionaria dovrà fornire, in sostituzione, piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a 2 giorni al massimo.

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 e al di fuori del controllo della Concessionaria (es. epidemia), che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato.

Nel caso di interruzioni totali o parziali dei servizi per cause di forza maggiore, la Concessionaria dovrà garantire, nei tempi previsti, la fornitura di un servizio alternativo, eventualmente ricorrendo ad altro centro cottura.

Nel caso di sospensione parziale o totale dell'attività scolastica derivante dall'indizione di riunioni sindacali, ciascun Comune è tenuto ad avvisare al più presto la Concessionaria; nel caso di sciopero del personale scolastico, non potrà essere garantita la suddetta comunicazione.

ART. 62 – DUVRI

La Concessionaria è tenuta al rispetto del DUVRI (documento unico di valutazione dei rischi da interferenze), redatto da ciascun Comune in ottemperanza al dettato dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08 per promuovere la cooperazione e il coordinamento previsto al comma 2 del medesimo articolo. I costi relativi al DUVRI sono predeterminati e non soggetti a ribasso.

ADEMPIMENTI CONTRATTUALI

ART. 63 - CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 18 del D.Lgs. n. 36/2023 i contratti saranno stipulati singolarmente dai Comuni in forma pubblica e amministrativa con l'assistenza dell'ufficiale Rogante di ogni singolo Comune entro 60 giorni dall'acquisizione di efficacia dell'aggiudicazione.

In caso di urgenza i singoli Comuni potranno richiedere l'esecuzione anticipata dei servizi, nelle more della sottoscrizione dei contratti.

Tutte le spese inerenti o conseguenti la stipulazione dei contratti saranno a totale ed esclusivo carico della Concessionaria.



ART. 64 - RINUNCIA ALLA CONCESSIONE

Qualora la Concessionaria non intenda accettare l'incarico non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria versata. Ciascun Comune, in tal caso, potrà richiedere il risarcimento dei danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare gli interessi dello stesso.

ART. 65 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Nel caso di inadempienze gravi e/o ripetute, ciascun Comune avrà la facoltà di risolvere il contratto ai sensi dell'art. 122 del D.Lgs 36/2023.

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

- utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati tecnici relativi alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo;
- interruzione non motivata dei servizi;
- apertura di una procedura di fallimento a carico della Concessionaria e cessazione dell'attività;
- cessione del contratto a terzi;
- destinazione dei locali affidati alla Concessionaria ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato;
- subappalto non autorizzato;
- mancata messa in atto delle varianti migliorative presentate in caso di offerta, nei tempi previsti nell'offerta stessa;
- gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà dei Comuni;
- contegno abituale scorretto verso l'utenza da parte del personale della Concessionaria adibito al servizio o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto;
- perdita dell'autorizzazione sanitaria all'esercizio dell'attività di ristorazione;
- protrarsi dell'emergenza sul centro di cottura principale e su quello eventualmente indicato in sede di gara per oltre 2 (due) giorni lavorativi;
- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della Concessionaria, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- verificarsi della terza sanzione, nell'arco della durata dell'appalto;
- mancata reintegrazione della garanzia definitiva, eventualmente escussa, entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione;
- motivi di pubblico interesse e/o necessità;
- gravi violazioni e/o inosservanza delle disposizioni legislative e regolamentari e del Capitolato;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, mancata applicazione dei contratti collettivi e ritardi reiterati nei pagamenti delle competenze spettanti al personale dipendente;
- impiego di personale inadeguato e/o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio.



La risoluzione del contratto per colpa comporta l'obbligo della Concessionaria al risarcimento dei danni e alla riconsegna dei locali concessi in uso, dei piccoli e grandi elettrodomestici, degli impianti e delle attrezzature.

In caso di risoluzione del contratto, ciascun Comune avrà la facoltà di riaffidare il servizio ad un altro soggetto, attribuendo gli eventuali maggiori costi alla Concessionaria con la quale il contratto è stato risolto.

Alla Concessionaria sarà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della risoluzione, detratte le penali, le spese ed i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, ciascun Comune potrà rivalersi su eventuali crediti della Concessionaria nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide e formalità di sorta.

ART. 66 – RECESSO

Ai sensi dell'art. 123 del D.Lgs 36/2023, è facoltà di ogni singolo Comune recedere unilateralmente dal contratto per giusta causa in qualsiasi momento della sua esecuzione, mediante preavviso di almeno 30 giorni consecutivi, da comunicare alla Concessionaria mediante PEC.

Dalla data di efficacia del recesso, la Concessionaria dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali non in corso di esecuzione, fatto salvo il risarcimento del danno subito.

In caso di recesso la Concessionaria avrà diritto al pagamento delle prestazioni eseguite correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali pattuite, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria e a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 c.c.

ART. 67 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E LIMITAZIONI DEL SUBAPPALTO

La concessione di cui al presente Capitolato non potrà essere ceduta a pena di nullità, né può essere affidata a terzi l'esecuzione completa del servizio.

È ammesso il subappalto per prestazioni diverse da quelle di preparazione, confezionamento e somministrazione dei pasti, conformemente alle disposizioni contenute nell'art. 119 del D. Lgs. 36 del 2023.

Il subappalto dovrà essere dichiarato in sede di offerta ai sensi e con le modalità indicate nel D.Lgs. 36/2023.

Il subappalto è vietato senza il consenso scritto dei Comuni, a pena di risoluzione dei contratti e dell'incameramento della cauzione.

In caso di subappalto, autorizzato ai sensi delle leggi vigenti, la Concessionaria dovrà garantire che anche i subappaltatori osservino le norme del presente Capitolato.

In ogni caso la Concessionaria rimane, nei confronti dei Comuni, l'unica responsabile dei servizi e/o attività accessorie subappaltate.

ART. 68 - CAUZIONE DEFINITIVA

La Concessionaria dovrà versare, all'atto della stipulazione dei contratti, la cauzione definitiva quantificata secondo quanto disposto dall'art.106 del D.Lgs.



36/2023 a garanzia:

- dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni derivanti dal presente Capitolato;
- dell'eventuale risarcimento di danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni contrattuali;
- del rimborso delle somme che il singolo Comune dovesse eventualmente sostenere, in corso di esecuzione dell'appalto, a causa dell'inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte della Concessionaria.

In caso di prelevamenti dal deposito cauzionale per eventuali inadempienze, tale deposito dovrà essere immediatamente reintegrato dalla Concessionaria.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto. Il deposito cauzionale sarà svincolato, previo nullaosta del singolo Comune, ad appalto ultimato e regolarmente eseguito.

In caso di risoluzione del contratto per causa imputabile alla Concessionaria, la cauzione sarà automaticamente incamerata dal singolo Comune.

La cauzione potrà essere prestata a mezzo di fideiussione bancaria o assicurativa. La polizza bancaria o assicurativa dovrà prevedere la formale rinuncia del beneficio della preventiva escussione (art. 1944 del C.C.) nei riguardi della Concessionaria e dovranno prevedere il formale impegno del fidejussore e dell'assicuratore a pagare la somma garantita entro 60 (sessanta) giorni dal ricevimento della richiesta da parte di ciascun Comune.

ART. 69 - RESPONSABILITÀ ED ASSICURAZIONI

La Concessionaria sarà responsabile per i danni che possono subire persone e cose appartenenti alla propria organizzazione, all'interno o fuori delle strutture concesse in uso, per fatti o attività connessi all'esecuzione del presente Capitolato.

La Concessionaria dovrà inoltre rispondere pienamente dei danni a persone o a cose dei Comuni o di terzi che possano derivare dall'espletamento dei servizi appaltati, per colpa imputabile ad esso o ai suoi dipendenti.

La Concessionaria sarà tenuta a fornire copia di polizza assicurativa contro la responsabilità civile verso terzi (RCT), con un massimale non inferiore a € 5.000.000,00. La mancata presentazione della polizza comporterà la decadenza dell'aggiudicazione.

I Comuni sono esonerati da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che possa accadere al personale della Concessionaria durante l'esecuzione del servizio, convenendosi al riguardo che qualsiasi eventuale onere è ricompreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

A tale riguardo la Concessionaria dovrà stipulare una polizza di responsabilità civile del datore di lavoro (RCO) con un massimale non inferiore ad € 3.000.000,00, uniformandosi a tutte le norme vigenti in materia ed a quelle che saranno eventualmente emanate durante i rapporti contrattuali lasciando i Comuni indenni e completamente sollevati da ogni responsabilità.

ART. 70 - INVENTARIO DI RICONSEGNA ALLA SCADENZA DEL CONTRATTO

Alla scadenza del contratto, la Concessionaria si impegna a riconsegnare a ciascun Comune i locali con impianti, attrezzature ed arredi annessi in perfetto stato



di pulizia, funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

A fine appalto tutte le attrezzature e macchinari resteranno di proprietà dei Comuni.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, macchine, arredi ed attrezzature, questi saranno oggetto di stima e verranno addebitati interamente alla Concessionaria.

Qualora, in sede di riconsegna, si riscontrasse un ammanco di materiali ed attrezzature o un danneggiamento dei locali e degli impianti, la Concessionaria dovrà procedere alle reintegrazioni o alle riparazioni e/o sostituzioni.

In caso di inadempienza, entro il termine assegnato, il Comune interessato potrà procedere direttamente in danno della Concessionaria, trattenendo l'onere derivante dalle somme ancora dovute e/o attingendo dalla cauzione definitiva.

CONTENZIOSO E NORME FINALI

ART. 71 - PENALI

Qualora si verificano inadempienze da parte della Concessionaria nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, ciascun Comune potrà applicare penali in relazione alla gravità delle stesse, nel dettaglio:

a. Personale	da un minimo di	ad un massimo di
1. Ogni caso di mancata o inadeguata formazione del personale, dopo il primo mese di entrata in servizio di ogni dipendente (per ogni riscontro)	€ 50,00	€ 150,00
2. Ogni contestazione per figure professionali diverse da quelle previste in numero e qualifica nel Piano Organizzativo del Personale	€ 350,00	€ 1.000,00
3. Mancata sostituzione del personale assente entro 2 giorni, incluse le figure direttive. Penale applicabile per ogni giorno di assenza dal 3° giorno	€ 150,00	€ 500,00
4. Per ogni caso di inadeguato inquadramento del personale rispetto alle mansioni svolte ed al CCNL di riferimento (per ogni rilievo)	€ 350,00	€ 1.000,00
5. Per ogni caso di mancato rispetto del numero di addetti presenti presso il refettorio secondo quanto proposto dalla Concessionaria nell'offerta tecnica	€ 350,00	€ 1.000,00
b. Materie prime alimentari		
1. Per ogni materia prima, immagazzinata o presente nei centri cottura o nei terminali di distribuzione non conforme ai requisiti previsti dalle Tabelle Merceologiche del presente Capitolato, inclusa la mancata applicazione dei CAM non giustificata o autorizzata dalla Concessionaria	€ 250,00	€ 800,00



2. Per ogni risultato non conforme, verificato mediante bilancio di massa, del quantitativo di materie prime impiegate nella preparazione dei pasti (per ogni rilievo)	€ 150,00	€ 500,00
3. Per ogni materia prima, immagazzinata o presente nei centri cottura o nei terminali di distribuzione con mancato rispetto delle date di scadenza/TMC	€ 150,00	€ 500,00
4. Mancata osservanza delle corrette modalità di conservazione degli alimenti o delle corrette temperature di conservazione nei centri cottura	€ 100,00	€ 400,00
5. Per ogni materia prima, immagazzinata o presente nei centri cottura o nei terminali di distribuzione con presenza di segni di alterazione	€ 250,00	€ 800,00
c. Beni non alimentari		
1. In caso di mancata, insufficiente, inadeguata dotazione del vestiario per il personale (per ogni rilievo)	€ 80,00	€ 250,00
2. DPI assenti, non conformi o non correttamente utilizzati dal personale operativo nelle Utenze (per ogni rilievo)	€ 80,00	€ 250,00
3. Assenza o mancato reintegro delle dotazioni necessarie al servizio (caraffe, mestoli, piatti, posate...) (per ogni rilievo)	€ 350,00	€ 1000,00
4. In caso di mancata, insufficiente, inadeguata dotazione di materiali di consumo e prodotti per la sanificazione necessari al servizio (per ogni rilievo)	€ 80,00	€ 250,00
d. Confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti e derrate		
1. Per ogni pasto mancante in fase di distribuzione rispetto al numero di pasti prenotati, non reintegrato entro i tempi previsti	€ 35,00	€ 100,00
2. Ogni caso di mancato rispetto (ritardo o eccessivo anticipo) dell'orario di consegna pasti rispetto a quanto dichiarato nel Progetto Organizzativo-Gestionale (per ogni rilievo)	€ 150,00	€ 500,00
3. Ogni caso di temperature non conformi in fase di consegna dei pasti rispetto a quanto previsto dal Manuale di Autocontrollo (per ogni rilievo)	€ 80,00	€ 250,00
4. Ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste, verificate su una media di 10 porzioni, con tolleranza del 5%. Per gli alimenti cotti, secondo la tabella di conversione delle grammature cotto-crudo, richiesta in fase di presentazione dell'offerta	€ 150,00	€ 500,00
5. Ogni caso di contenitori e pluriporzione non correttamente identificato (per ogni rilievo)	€ 150,00	€ 500,00
6. In caso di evidenti anomalie delle caratteristiche sensoriali delle singole preparazioni tali da comprometterne il consumo (pasti bruciati, sovracotti, non sufficientemente cotti, verdure non adeguatamente pulite...)	€ 150,00	€ 500,00
7. Ogni scorretta applicazione della procedura "dieta" a prescindere da eventuali problematiche eventualmente derivate agli utenti (per ogni rilievo)	€ 150,00	€ 500,00



8. Errata somministrazione di diete speciali (ogni rilievo) a prescindere da eventuali problematiche eventualmente derivate agli utenti	€ 350,00	€ 1.000,00
9. Ogni dieta speciale non correttamente preparata o personalizzata anche se non ancora servita all'utente destinatario (per ogni rilievo)	€ 150,00	€ 500,00
10. Ogni rinvenimento di corpi estranei nelle preparazioni anche se imputabile alle materie prime (ogni rilievo)	€ 350,00	€ 1.000,00
e. Menù		
1. Ogni variazione non concordata o non tempestivamente comunicata al Comune (per ogni rilievo)	€ 80,00	€ 250,00
f. Autocontrollo igienico-sanitario e sicurezza sui luoghi di lavoro		
1. Ogni mancata o incompleta redazione e applicazione della documentazione relativa al Manuale di Autocontrollo (per ogni rilievo)	€ 150,00	€ 500,00
2. Per ogni caso di mancato rispetto della normativa vigente e della documentazione contrattuale (per ogni rilievo)	€ 150,00	€ 1.000,00
3. Nel caso di alimenti e/o superfici con cariche microbiche superiori ai limiti indicati nel Piano di Analisi previsto nell'Offerta Tecnica accertate da un laboratorio di analisi accreditato	€ 350,00	€ 1.000,00
4. Nel caso di mancato rispetto o mancata pianificazione di quanto previsto in Offerta Tecnica relativa al Piano Analisi	€ 150,00	€ 500,00
5. In caso di analisi chimico-fisiche non conformi su derrate e materiali (per ogni rilievo)	€ 350,00	€ 1.000,00
6. Nel caso di grave e duratura mancanza di igiene, anche dei veicoli adibiti al trasporto pasti (per ogni rilievo)	€ 350,00	€ 1.000,00
7. Nel caso di mancata rintracciabilità degli alimenti (per ogni rilievo)	€ 150,00	€ 500,00
8. Mancata conservazione dei campioni testimone (per ogni rilievo)	€ 150,00	€ 500,00
g. Pulizia, sanificazione e gestione dei rifiuti		
1. Per ogni caso di mancata attuazione delle norme locali di gestione dei rifiuti (per ogni rilievo)	€ 70,00	€ 200,00
2. Per ogni il mancato utilizzo di detergenti e disinfettanti in conformità alle prescrizioni del presente documento (per ogni rilievo)	€ 50,00	€ 150,00
3. Per ogni caso di mancata attuazione del Piano di Sanificazione (per ogni rilievo)	€ 200,00	€ 700,00
4. Per ogni caso di mancata attuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione (per ogni rilievo)	€ 500,00	€ 1.500,00
h. Manutenzioni		
1. Assenza, incompleta definizione o mancato rispetto del Piano di Manutenzione di attrezzature, arredi e locali (a seguito di nr. tre solleciti per ogni rilievo)	€ 150,00	€ 500,00



3. Per modifiche alle strutture apportate senza l'autorizzazione del Comune (per ogni rilievo)	€ 700,00	€ 2.000,00
4. Mancata sostituzione di attrezzature/arredi non più riparabili in manutenzione straordinaria (per ogni rilievo)	€ 200,00	€ 700,00
i. Migliorie		
1. Mancato rispetto, per ogni miglioria proposta, di quanto dichiarato nel Progetto Organizzativo-Gestionale relativamente alle caratteristiche qualitative (per ogni rilievo)	€ 150,00	€ 500,00
j. Altro		
1. In caso di mancato preavviso nei termini di legge per le ipotesi di sospensione di servizio (per ogni rilievo)	€ 350,00	€ 1.000,00
2. Ogni qualvolta venga negato l'accesso agli incaricati del Comune ad eseguire controlli di conformità	€ 500,00	€ 1.000,00
3. Per ogni ritardato invio al Comune di documenti relativi all'esecuzione del servizio (ad esempio: progetto organizzativo del personale, piano della formazione del personale, verbali di verifica da parte dell'Autorità sanitaria competente, verbali di campionamento analitico e rapporti di prova, ecc.) oltre il termine di sollecito indicato dal Comune o, nel caso di controlli/ispezioni da parte di soggetti terzi, oltre la data dall'avvenuto controllo/ispezione, calcolato per ogni giorno di ritardo	€ 80,00	€ 250,00
4. Per ogni altro requisito del presente Capitolato ed altri documenti di gara	€ 150,00	€ 500,00

Per i casi non specificamente previsti, l'importo della penale verrà determinato desumendolo e ragguagliandolo alla violazione più assimilabile.

Al verificarsi della terza sanzione, nell'arco della durata dell'appalto, oltre all'applicazione della penale il singolo Comune può attivare la procedura di risoluzione del contratto di cui all'art. 65.

L'irrogazione della penale è preceduta da contestazione scritta dell'infrazione commessa, notificata tramite Pec, a cui la Concessionaria ha la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro 10 (dieci) giorni lavorativi.

Scaduto il termine assegnato il singolo Comune si rivarrà trattenendo la penale sul corrispettivo della prima fattura utile con emissione di nota di credito, ovvero sulla garanzia definitiva. In tale ultimo caso la Concessionaria è tenuta a ripristinare il deposito cauzionale entro 10 (dieci) giorni dalla comunicazione del suo utilizzo pena la risoluzione del contratto.

Ciascun Comune si riserva la facoltà, qualora la Concessionaria ometta di eseguire, anche parzialmente, la prestazione oggetto del contratto con le modalità ed entro i termini previsti, di ordinare ad altra ditta - senza alcuna formalità - l'esecuzione parziale o totale di quanto omesso addebitando alla stessa i relativi costi, eventuali danni e penali.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata un'ammonizione.

L'applicazione delle penalità o della trattenuta, come sopra descritto, non pregiudica il diritto di rivalsa del Comune nei confronti della Concessionaria presa aggiudicataria per eventuali danni patiti, né il diritto di rivalsa di terzi, nei confronti dei quali l'Impresa aggiudicataria rimane comunque e in qualsiasi caso responsabile



per eventuali inadempienze, né pregiudica il diritto del Comune di dichiarare la risoluzione del contratto, né può determinare la sospensione parziale o temporanea del pubblico servizio.

A seguito di reiterati inadempimenti, irregolarità e negligenze nell'esecuzione del servizio, il Comune si riserva di procedere alla risoluzione espressa del Contratto, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., in via stragiudiziale, con contestuale incameramento della cauzione e l'esecuzione dei servizi in danno dell'Impresa aggiudicataria inadempiente, salvo il diritto al risarcimento di ulteriori e maggiori danni derivanti dall'inadempienza.

ART. 72 - CONTROVERSIE

Eventuali controversie che dovessero insorgere, tra la Concessionaria e il Comune interessato, circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali e che non si siano potute risolvere mediante accordo diretto, sarà demandata al Tribunale di Busto Arsizio.

Per ogni eventuale controversia la Concessionaria elegge il proprio domicilio presso la propria sede legale.

ART. 73 - LICENZE, AUTORIZZAZIONI ED OBBLIGHI NORMATIVI

La Concessionaria dovrà essere in possesso di tutte le autorizzazioni prescritte e dei nulla osta rilasciati dalle autorità preposte, necessari per l'espletamento di quanto richiesto dal Capitolato secondo le normative vigenti.

Ad inizio appalto, la Concessionaria è tenuta ad espletare, relativamente ai centri cottura, quanto previsto dalla procedura SCIA.

ART. 74 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

La Concessionaria procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite da ciascun Comune titolare. In particolare:

- dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio affidato in concessione;
- non potrà procedere alla raccolta di dati presso le famiglie dei minori utenti (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare);
- non potrà comunicare o vendere a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare) e diffondere i dati in suo possesso, né conservarli successivamente alla scadenza dell'appalto;
- dovrà mettere in atto tutto quanto prescritto dal D.Lgs. 196/2003 e s.m.i. e dal Regolamento (UE) 2016/679;
- dovrà osservare, vigilare e far osservare ai dipendenti e collaboratori le suddette prescrizioni.

ART. 75 - DISPOSIZIONI FINALI

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice civile ed alle disposizioni legislative statali, regionali e comunitarie vigenti in materia di concessioni e appalti, di igiene e sanità degli



alimenti, di tutela del personale, della legge e del regolamento per l'amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato.

La Concessionaria sarà tenuta comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative.

Sono allegati al presente capitolato:

- ALL. A - MENU'
- ALL. B - TABELLE MERCEOLOGICHE
- ALL. C - ELENCO PERSONALE IN SERVIZIO COMUNE DI UBOLDO
- ALL. D - ELENCO PERSONALE IN SERVIZIO COMUNE DI GERENZANO
- ALL. E - PLANIMETRIA CENTRO COTTURA VIA CERIANI
- ALL. F - PLANIMETRIA PUNTO COTTURA VIA XX SETTEMBRE
- ALL. G - PLANIMETRIA SCUOLA INFANZIA A. MORO
- ALL. H - PLANIMETRIA CENTRO COTTURA A. MORO
- ALL. I - PLANIMETRIA SCUOLA PAPA GIOVANNI 23°
- ALL. J - PLANIMETRIA SCUOLA E. FERMI
- ALL. K - PLANIMETRIA SCUOLA CLERICI
- ALL. L - INVENTARIO ATTREZZATURE COMUNE DI UBOLDO
- ALL. M - INVENTARIO ATTREZZATURE COMUNE DI GERENZANO
- ALL. N - DUVRI COMUNE DI UBOLDO
- ALL. O - DUVRI COMUNE DI GERENZANO



INDICE

ART. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE
ART. 2 - STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO
ART. 3 - DURATA DELLA CONCESSIONE
ART. 4 – TIPOLOGIA DELL’UTENZA E SUA DIMENSIONE PRESUNTA
ART. 5 - LOCALI PER LA PRODUZIONE E IL CONSUMO DEI PASTI
ART. 6 - CENTRO DI PRODUZIONE PASTI DI EMERGENZA
ART. 7 - UTILIZZO DEL CENTRO COTTURA DI VIA A.M. CERIANI E DEL REFETTORIO
ART. 8 - VALORE DELLA CONCESSIONE
ART. 9 - PASTI SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI PRIMO GRADO
ART. 10 - PASTO AL DOMICILIO
ART. 11 - CENTRO ESTIVO
ART. 12 - PRANZO MENS. “SABATO DELLA GRANDE ETÀ” PER IL COMUNE DI UBOLDO
ART. 13 - MODALITÀ DI EROGAZIONE DEI SERVIZI E DI PRODUZIONE DEI PASTI
ART. 14 - APPROVVIGIONAMENTO
ART. 15 - PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI
ART. 16 - CONSERVAZIONE CAMPIONI
ART. 17 – SMALTIMENTO RIFIUTI
ART. 18 - CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI PER IL TRASPORTO
ART. 19 - CARATTERISTICHE DEI MEZZI USATI PER IL TRASPORTO
ART. 20 - SANIFICAZIONE
ART. 21 - MENÙ
ART. 22 - MODIFICA E INTEGRAZIONE DEI MENÙ
ART. 23 - DIETE SPECIALI
ART. 24 - DIETE ETICO-RELIGIOSE
ART. 25 - DIETA LEGGERA
ART. 26 - MENU’ SPECIALI PER GITE
ART. 27 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI
ART. 28 - OBBLIGHI NORMATIVI RELATIVI ALLA SICUREZZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ART. 29 - INIZIATIVE A SUPPORTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
ART. 30 - CONTRIBUTI CEE/AGEA
ART. 31 - ORGANICO
ART. 32 – CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA SOCIALE
ART. 33 - REINTEGRO PERSONALE MANCANTE
ART. 34 - DIRETTORE RESPONSABILE
ART. 35 - DIETISTA
ART. 36 - PERSONALE
ART. 37 - FORMAZIONE
ART. 38 - VESTIARIO
ART. 39 - SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO



- ART. 40 - RISPETTO DELLE NORMATIVE
- ART. 41 - SOGGETTI PREPOSTI AL CONTROLLO
- ART. 42 - BLOCCO DELLE DERRATE
- ART. 43 - ATTREZZATURE E RELATIVE DOTAZIONI
- ART. 44 - MANUTENZIONE ORDINARIA
- ART. 45 - MANUTENZIONE STRAORDINARIA
- ART. 46 - ADEMPIMENTI A CARICO DELLA CONCESSIONARIA
- ART. 47 - PROGETTO DI INSONORIZZAZIONE ACUSTICA
- ART. 48 - INTERVENTI DI LOTTA AGLI INFESTANTI
- ART. 49 - SPESE PER IL CONSUMO DI ACQUA, GAS ED ENERGIA ELETTRICA
- ART. 50 - ONERI TARI (EX TARSU)
- ART. 51 - GESTIONE DEL SISTEMA INFORMATIZZATO
- ART. 52 - PRENOTAZIONE GIORNALIERA DEI PASTI
- ART. 53 - OBBLIGO DELLA CONCESSIONARIA
- ART. 54 - NOTA INFORMATIVA
- ART. 55 - OBBLIGHI DEL COMUNE
- ART. 56 - PROVENTI DELLA CONCESSIONE
- ART. 57 - MODALITA' DI PAGAMENTO DI COMPETENZA DEI COMUNI
- ART. 58 - MODALITÀ DI PAGAMENTO DELLE ROYALTIES
- ART. 59 - GESTIONE DEGLI INCASSI, SOLLECITI E RECUPERO DEL CREDITO
- ART. 60 - REVISIONE PERIODICA DEI PREZZI
- ART. 61 - CONTINUITA' DEL SERVIZIO
- ART. 62 – DUVRI
- ART. 63 - CONTRATTO
- ART. 64 - RINUNCIA ALLA CONCESSIONE
- ART. 65 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
- ART. 66 – RECESSO
- ART. 67 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E LIMITAZIONI DEL SUBAPPALTO
- ART. 68 - CAUZIONE DEFINITIVA
- ART. 69 - RESPONSABILITÀ ED ASSICURAZIONI
- ART. 70 - INVENTARIO DI RICONSEGNA ALLA SCADENZA DEL CONTRATTO
- ART. 71 - PENALI
- ART. 72 - CONTROVERSIE
- ART. 73 - LICENZE, AUTORIZZAZIONI ED OBBLIGHI NORMATIVI
- ART. 74 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI
- ART. 75 - DISPOSIZIONI FINALI