



Città di Segrate

DIREZIONE AFFARI GENERALI – POLITICHE EDUCATIVE – POLITICHE CULTURALI
Servizio Istruzione e Formazione

***“SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E ALTRI SERVIZI
RISTORATIVI COMUNALI”
2026/2031”***

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI



DEFINIZIONI

Aggiudicatario, affidatario, concessionario:	L'operatore economico (prestatore di lavori o servizi) che si aggiudica la concessione oggetto della presente procedura di gara
Ente concedente:	L'Amministrazione comunale di Segrate
Codice dei contratti pubblici:	D.Lgs. n. 36 del 31.03.2023 – Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture
D.U.V.R.I.:	Documento unico di valutazione dei rischi interferenziali
DURC:	Documento unico di regolarità contributiva
RTI:	Raggruppamenti temporanei di imprese
RUP:	Il "Responsabile unico del progetto" ai sensi dell'art. 15 del D.Lgs. n. 36/2023
Direttore dell'esecuzione del contratto:	Il dipendente del Comune di Segrate che provvede al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile e amministrativo dell'esecuzione del presente contratto, assicura la regolare esecuzione dello stesso da parte dell'aggiudicatario, verificando che le attività e le prestazioni siano eseguite in conformità ai documenti contrattuali
Responsabile di Commessa:	Il rappresentante dell'aggiudicatario che funge da interlocutore dell'ente concedente e sovrintende alla corretta esecuzione del presente contratto



PARTE I – PRESTAZIONI OGGETTO DEL CONTRATTO

ART. 1 – OGGETTO, IMPORTO E DURATA DEL CONTRATTO

<i>Prestazioni oggetto dell'appalto</i>	<i>Importi presunti (incluso costi sicurezza aziendali) al netto dell'IVA</i>	<i>%</i>
Prestazione principale: refezione scolastica	€ 13.801.918,00	91,85
Prestazione secondaria: Mensa aziendale	€ 478.500,00	3,18
Prestazione secondaria: Mensa utenti assistenza domiciliare	€ 496.650,00	3,31
Prestazione secondaria: distributori automatici di bevande e alimenti	€ 250.000,00	1,66
<i>a. Importo a base d'asta corrispondente al valore complessivo della concessione (totale prestazioni senza oneri sicurezza da D.U.V.R.I.) [di cui per costi della manodopera]</i>	€ 15.027.068,00 [€8.159.063,00]	100,00
<i>b. Oneri di sicurezza scaturenti dal D.U.V.R.I.</i>	€ 7.000,00	
<i>c. Importo complessivo della concessione (= a. + b.)</i>	€ 15.034.068,00	
<i>d. Importo delle eventuali modifiche del contratto di cui all'art. 189, comma 1 lett. a) del D.Lgs. n. 36/2023</i>	€ 50.000,00	
<i>e. Importo dell'eventuale quinto d'obbligo</i>	€ 3.006.813,60	
<i>Importo massimo pagabile del servizio, incluse eventuali modifiche del contratto e quinto d'obbligo</i>	€ 18.090.881,60	

Il valore complessivo della concessione stimato dall'ente concedente è pari a € **15.034.068,00** IVA esclusa di cui € **15.027.068,00** a base d'asta.

I costi della manodopera, non soggetti a ribasso, che la stazione appaltante ha stimato sono pari ad € 8.159.063,00.

È prevista la predisposizione del D.U.V.R.I. e la conseguente stima dei costi della sicurezza finalizzati a eliminare i rischi dovuti alle interferenze è pari a € 7.000,00

Il servizio decorre dalla data di stipula del contratto e ha durata pari a 60 (*sessanta*) mesi. Tale decorrenza è prevista indicativamente per il giorno 16/07/2026.

L'ente concedente si riserva di avviare l'esecuzione del servizio nelle more della stipula del contratto.

Il contratto di concessione potrà essere modificato, senza una nuova procedura di aggiudicazione della concessione, ai sensi dell'art. 189, comma 1 lett. a), del D.Lgs. n. 36/2023, nei seguenti casi:

- In caso di pulizia dei seggi elettorali ubicati nelle scuole, come più ampiamente descritto al successivo art.2.7:
- in caso di modifiche rispetto all'elenco delle utenze di cui all'allegato A, sia per quanto riguarda il loro numero che per quanto riguarda la loro sede, e le modalità di trasporto, produzione e distribuzione, in particolare per ciò che potrà riguardare l'apertura di nuovi punti di erogazione del servizio, con particolare



riferimento all'apertura del polo scolastico per l'infanzia di Milano Due (scuola dell'infanzia Montessori e sezioni primavera associate)

c) in caso di modifiche riguardanti i punti di erogazione del servizio tramite distributori automatici.

Ai fini della gestione contabile e in considerazione di quanto previsto dall'art. 179 del codice dei contratti pubblici, il valore stimato della concessione, incluse eventuali modifiche del contratto e quinto d'obbligo corrisponde a **€ 18.090.881,60** IVA esclusa.

ART. 2 MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

2.1 Mensa scolastica e centri diurni estivi

2.1.1 Tipologia del servizio

I pasti verranno preparati esclusivamente presso il centro cottura proposto in offerta. In caso contrario il Committente si riserva la facoltà di risolvere il contratto fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dal mancato servizio.

Tutti i pasti saranno trasportati con automezzi idonei in dotazione all'Aggiudicatario, in appositi contenitori termici, nei vari plessi individuati nell'ALLEGATO A.

Il servizio consisterà in:

- **SCUOLE DELL'INFANZIA E CENTRI DIURNI ESTIVI**

Approvvigionamento dei generi alimentari, preparazione dei pasti in legume fresco caldo e confezionamento in multiporzione, trasporto e consegna alle unità terminali di distribuzione, impiattamento e distribuzione dei pasti.

Utenti: alunni, personale docente e non docente, educatori del centro diurno estivo.

- **SCUOLE PRIMARIE – SECONDARIE DI 1° GRADO**

Approvvigionamento dei generi alimentari, preparazione dei pasti in legume refrigerato e confezionamento in multiporzione, trasporto e consegna alle unità terminali di distribuzione.

Il servizio sarà erogato con il sistema self-service a legume refrigerato in tutte le scuole.

Utenti: alunni, personale docente e non docente.

2.1.2 Materiale di gestione e pulizia

Fermo restando quanto previsto dall'allegato G – CAM, L'Aggiudicatario, per ogni pasto prenotato, dovrà fornire:

Scuole e Centro diurno estivo:

- Per ogni utente, piatti in ceramica o porcellana bianca, bicchiere in plastica dura non colorati, posate in acciaio inossidabile, n. 2 tovaglioli in pura ovatta di cellulosa e n° 1 tovaglietta monouso per utente. In alternativa fornitura, di tutto o in parte, di materiale a perdere (piatti e bicchieri in materiale ecologico totalmente biodegradabile) a insindacabile richiesta del Committente senza alcun aggravio di costo, e comunque sempre in caso di malfunzionamento/rottura delle lavastoviglie;
- Tutto il necessario per la conservazione, il rinvenimento e la distribuzione dei pasti (frigoriferi, forni, cuocipasta, palette, mestoli, carrelli termici ecc., a integrazione e/o sostituzione dell'esistente);
- Il materiale per la pulizia e sanificazione del vasellame, degli arredi e dei locali adibiti a refettorio e cucine d'appoggio;
- Sale iodato, olio extravergine d'oliva e aceto per ogni sala mensa.

Per tutte le scuole l'Aggiudicatario è tenuto a:

- Provvedere all'approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti, e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia dei locali cucina, dei locali mensa e il lavaggio delle stoviglie;



- Provvedere, esclusivamente a proprie spese, alla disinfestazione e derattizzazione; all'interno dei refettori e dei locali di pertinenza, oltre che presso il centro cottura;
- Rispettare le norme vigenti in materia di raccolta differenziata; competerà invece al Committente provvedere alla rimozione dei rifiuti solidi urbani, depositati dall'Aggiudicatario presso il centro di raccolta.

I prodotti detergenti, disinfettanti o disinfestanti devono essere conformi ai requisiti dell'Ecolabel, quindi dotati di etichetta Ecolabel o documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

2.1.3 Distribuzione ai terminali

Il personale dell'Aggiudicatario provvederà presso ogni plesso scolastico delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado, all'approntamento dei refettori, alla ricezione di quanto veicolato dal centro cottura (contenitori, alimenti e materiale vario) e al suo trasporto ai refettori interni, alla distribuzione dei pasti con servizio "al tavolo" e/o "self service", alla successiva pulizia di stoviglie, contenitori, utensili, alla pulizia e riassetto dei locali utilizzati per la ristorazione, alla fornitura dei prodotti e degli attrezzi occorrenti per l'allestimento, il buon funzionamento e la pulizia dei locali interessati (come previsto dall'ALLEGATO B che esplicita le operazioni minime di pulizia e la loro periodicità). Per la puntuale descrizione delle modalità del servizio si rimanda a quanto illustrato in offerta.

2.1.3.1 Distribuzione self service

Il servizio self-service dovrà essere realizzato in legame refrigerato. I pasti refrigerati, realizzati presso il Centro Cottura, saranno trasportati in adeguati mezzi di trasporto presso i terminali di distribuzione e qui mantenuti in temperatura in frigoriferi e rinvenuti in cuocipasta e forni: gli elettrodomestici e le attrezzature esistenti dovranno essere integrate o sostituite dalla ditta Aggiudicataria quando sia richiesto dalla necessità di mantenere gli standard di qualità previsti. Al fine di aumentare il gradimento delle pietanze e di favorire l'autonomia degli utenti, oltre al menu del giorno, con un primo, un secondo, un contorno e frutta, è previsto un menu alternativo (ma omogeneo a quello del giorno) con un primo, un secondo, un contorno e frutta.

Quando il primo è costituito da pasta, gnocchi o simili, l'alternativa consiste nella scelta tra due condimenti diversi, da aggiungere al momento della scelta dell'utente.

Per favorire la fruizione dell'alternativa da parte degli utenti, il numero dei pasti consegnati a scuola dovrà eccedere del 10% il numero dei pasti prenotati, senza oneri aggiuntivi per gli utenti e il Committente. L'Aggiudicatario dovrà inoltre mettere a disposizione per i secondi piatti prodotti alimentari a lunga conservazione, da servire nell'ipotesi di esaurimento delle alternative previste nei menu (es. formaggio fresco in monoporzione, tonno all'olio extravergine d'oliva in monoporzione). La ditta Aggiudicataria dovrà monitorare ed aggiornare la suddivisione del numero di porzioni tra menu del giorno e menu alternativo per ridurre al minimo i casi di utenti che non abbiano la possibilità di scegliere tra i due menu. S'intendono a esclusivo carico dell'Aggiudicatario tutti gli oneri riguardanti eventuali pratiche amministrative inerenti all'esercizio delle attività, comprese le istanze e le relative spese per eventuali interventi di potenziamento delle linee elettriche ed idrauliche, restando a carico del Committente le spese per i soli consumi elettrici ed idraulici.

2.1.4 Giorni e orari di erogazione del servizio

Il servizio avrà luogo tutti i giorni feriali, dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico per le scuole statali, secondo il calendario comunale per i centri estivi, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle strutture, come da ALLEGATO C.

Per i refettori con servizio a legame fresco-caldo, e quindi per i refettori delle scuole dell'infanzia, le consegne dovranno essere effettuate tra i 30 ed i 10 minuti antecedenti gli orari di inizio del consumo del pasto, fissato di norma alle ore 11.45, salvo variazioni che saranno tempestivamente comunicate.



Consegne effettuate prima di quanto indicato saranno considerate NON CONFORMI e quindi passibili di applicazione di penalità.

In considerazione dell'età degli alunni, nelle scuole dell'infanzia la permanenza degli utenti al tavolo non potrà essere inferiore a 45 minuti per ogni turno di servizio.

Eventuali modifiche degli orari, conseguenti a richieste delle direzioni scolastiche, saranno preventivamente comunicate all'Aggiudicatario.

Nel caso di servizio al tavolo, l'impiattamento avrà inizio non appena la classe giunta in refettorio si sarà accomodata al tavolo e non prima; per ragioni di sicurezza è possibile servire le pietanze prima che gli utenti si siano seduti, ma dopo che abbiano già raggiunto il refettorio, solamente per la prima pietanza in brodo.

Per tutti gli ordini di scuole e/o le classi che ne facciano richiesta, l'Aggiudicatario provvede alla consegna in classe della frutta lavata entro le ore 10,00 in numero corrispondente ai pasti previsti per la giornata. La frutta deve essere suddivisa per plesso e per classe con idonea posateria e tovaglioli a perdere per il consumo. Per le scuole e/o le classi che non richiedano tale servizio la frutta andrà consumata a pranzo. Nel caso il menu preveda il dessert (yogurt, gelato o torta, massimo una volta al mese), tale dessert deve essere servito a fine pasto, dopo la frutta, senza nessun aggravio di costi per la stazione appaltante e per gli utenti, anche in caso di fornitura della frutta a metà mattina.

L'ubicazione dei vari punti di distribuzione è specificata nell'ALLEGATO A. Il numero indicativo dei pasti annui è invece riportato nell'ALLEGATO D che forma anch'esso parte integrante del presente Capitolato. La fornitura dei pasti andrà però effettuata quotidianamente in base alle presenze effettive degli utenti rilevate dall'Aggiudicatario con le modalità previste al punto 2.1.5. Nell'ALLEGATO D è riportato anche il numero indicativo delle merende che dovranno essere fornite a cura dell'Aggiudicatario nelle scuole dell'infanzia e primarie tutti i giorni della settimana per i soli alunni che opteranno per il servizio di doposcuola (il numero effettivo giornaliero di merende viene rilevato dalle prenotazioni quotidiane): nelle scuole dell'infanzia il servizio di fornitura delle merende prevede il consumo in refettorio con assistenza dell'addetto alla distribuzione che al termine del consumo provvederà alla pulizia dei locali e dei tavoli. In caso di ritiro del bambino al termine delle lezioni ordinarie prima dell'inizio del doposcuola, alla famiglia richiedente dovrà essere consegnata la merenda, compatibilmente con il tipo di merenda prevista.

Il Committente potrà richiedere l'attivazione del servizio di fornitura merende, con distribuzione a carico dell'Aggiudicatario, anche nelle scuole primarie dove sarà attivato il servizio di doposcuola dopo le ore 16,30: il personale dell'Aggiudicatario dovrà effettuare il servizio nei locali mensa della scuola provvedendo anche al riassetto e alla pulizia dei locali e degli arredi al termine del consumo della merenda.

L'Aggiudicatario nulla potrà pretendere per intervenute variazioni sul numero dei pasti e delle merende da fornire rispetto alla stima indicata.

Il Committente dovrà comunicare, con congruo preavviso, anche verbale, da confermarsi per iscritto, a cura degli Uffici competenti, eventuali variazioni degli orari, dei turni o eventuali giorni di non effettuazione del servizio.

2.1.5 Prenotazione pasti, addebito pagamenti e riscossione.

L'Aggiudicatario dovrà provvedere, a proprie spese e cura, alla rilevazione delle presenze giornaliere nelle varie scuole, degli alunni che intendono usufruire del servizio di refezione, per la determinazione del numero di pasti da produrre giornalmente; l'Aggiudicatario dovrà provvedere inoltre alla raccolta delle prenotazioni dei pasti del personale scolastico che fruisce del pasto a pagamento; il numero degli operatori scolastici che saranno ammessi alla fruizione gratuita sarà comunicato dal Committente all'inizio dell'anno scolastico; il Committente comunicherà anche il nominativo del personale scolastico ammesso alla fruizione del pasto a prezzo ridotto.

Il sistema di prenotazione pasti e di addebito dei pagamenti è strutturato nei seguenti moduli:



Raccolta iscrizioni e registrazione utenti

L'Aggiudicatario provvederà a raccogliere le iscrizioni al servizio prima dell'inizio dell'anno scolastico tramite iscrizione on line: al Committente dovrà essere consentito di accedere al software per estrazione dei dati degli iscritti e per convalida/modifica dati valori ISEE. Il software dell'Aggiudicatario dovrà consentire l'inserimento dei dati anagrafici dell'utente, il collegamento automatico tra studenti fratelli e adulto persona pagante e l'associazione automatica tra valore ISEE dichiarata dall'utente e tariffa stabilita dal Committente. Nel modulo digitale da compilare gli utenti non dovranno inserire alcun documento comprovante il possesso di attestazione ISEE, dovendo solo indicare in apposito campo l'eventuale valore di attestazione ISEE che dichiarano di possedere. La competenza alla verifica delle attestazioni ISEE è in capo al Committente, che potrà validare, modificare o non validare le attestazioni dichiarate dagli utenti. L'Aggiudicatario deve procedere inoltre con tempestività all'aggiornamento delle banche dati degli iscritti a seguito di comunicazione degli interessati, del Committente e della scuola. Il software dovrà consentire anche l'iscrizione di alunni e adulti paganti temporaneamente sprovvisti di codice fiscale.

Prenotazione pasti

La raccolta della prenotazione dei pasti giornalieri sarà effettuata dall'Aggiudicatario tramite l'impiego di tecnologia telematica che consenta la tracciabilità di ogni pasto prenotato, nonché le successive variazioni: in particolare il software e l'hardware impiegati dal Concessionario dovranno consentire di prenotare i pasti individualmente per ciascuno studente e per ciascun adulto e per ciascuna dieta (normale, speciale, in bianco). Le informazioni raccolte saranno registrate dall'Aggiudicatario, in tempo utile per la preparazione dei pasti, su programma informatico, mediante l'impiego di strumenti telematici forniti dall'Aggiudicatario. Per le scuole dotate di registro elettronico l'Aggiudicatario dovrà realizzare un link digitale che, senza interferire con le funzioni amministrative e didattiche del registro elettronico, consenta la prenotazione dei pasti all'atto dell'appello registrando tutte le variazioni che dovessero intercorrere nel corso della giornata scolastica.

Per la collaborazione alla prenotazione dei pasti e alla rilevazione della qualità del servizio, l'Aggiudicatario dovrà versare alla direzione scolastica la somma di € 1.400,00 (rivalutabile ad ogni revisione di prezzo) entro il mese di dicembre di ogni anno scolastico per ogni scuola dove viene svolto il servizio di refezione scolastica: entro il mese di gennaio di ogni anno scolastico copia della documentazione comprovante l'avvenuto versamento dovrà essere trasmessa al Committente.

Eventuali pasti aggiuntivi rispetto al totale trasmesso potranno pervenire ai centri cottura via posta elettronica da ogni scuola in tempo comunque utile alla consegna dei pasti: anche tali dati devono essere registrati dall'Aggiudicatario ai fini della successiva bollettazione.

In caso di necessità, su autorizzazione del Committente, l'Aggiudicatario ha l'obbligo di stampare a proprie spese i moduli su carta chimica in triplice copia necessari per la prenotazione manuale e di distribuirli periodicamente in tutti i plessi scolastici. L'Aggiudicatario s'impegna altresì a consegnare quotidianamente in ogni plesso, unitamente al pasto, i tabulati relativi al plesso stesso indicanti il numero dei pasti prenotati, distintamente per alunni e adulti.

L'Aggiudicatario dovrà indicare i riferimenti nominativi, telefonici, e di posta elettronica dell'ufficio addetto all'assistenza alle scuole in fase di prenotazione dei pasti.

Addebito pagamenti

I pasti consumati saranno addebitati con il sistema del post-pagato tramite emissione di bollettini di conto corrente postale che l'Aggiudicatario provvederà a far stampare e recapitare al domicilio di ciascun utente, o a inviare via posta elettronica, unitamente ad un estratto conto che riporti il calendario mensile dei pasti consumati: l'Aggiudicatario è tenuto a verificare mensilmente l'avvenuto recapito dei bollettini, richiedendo tempestivamente al Committente la verifica dei dati anagrafici dei bollettini non recapitati. L'estratto conto mensile inviato unitamente ai bollettini dovrà mettere a disposizione del Committente uno spazio di almeno 300 caratteri per comunicazioni agli utenti da parte dell'Amministrazione Comunale.



L'Aggiudicatario addebiterà i pasti consumati agli utenti in base alla tariffa assegnata dal Committente e comunicata all'inizio dell'anno scolastico unitamente all'elenco degli iscritti, o in corso d'anno in caso di variazioni.

L'Aggiudicatario su richiesta del Committente è tenuto inoltre, in occasione della prima bollettazione utile ad effettuare congruagli positivi o negativi a causa di erronei addebiti. I bollettini, a cadenza mensile, dovranno essere emessi entro il decimo giorno successivo al mese di riferimento, e dovranno riportare come scadenza l'ultimo giorno del mese di emissione; il primo bollettino dell'anno scolastico dovrà essere emesso entro il 10 ottobre e dovrà riportare come scadenza la data del 31 ottobre.

Riscossioni

L'aggiudicatario dovrà riscuotere le tariffe indicate dal Committente per i pasti erogati agli studenti e dal personale scolastico pagante. Il Committente verserà all'Aggiudicatario l'eventuale differenza tra il costo del pasto e la tariffa assegnata agli studenti e al personale scolastico pagante.

L'Aggiudicatario consentirà l'impiego di diverse modalità di pagamento: conto corrente postale, bonifico bancario, addebito diretto sul conto corrente dell'utente, pos (wireless) presso gli sportelli degli uffici comunali, web. La fornitura di pos (wireless) idonei è a carico dell'Aggiudicatario; pure a carico dell'Aggiudicatario è la raccolta delle richieste di addebito diretto sul conto corrente dell'utente e il rilascio e la gestione delle utenze e password per i pagamenti via web.

In caso di insolvenza dell'utente è a carico dell'Aggiudicatario l'attivazione delle procedure per la riscossione coattiva dei crediti: qualora l'Aggiudicatario intendesse sospendere il servizio alle famiglie insolventi, cui sia stato notificato apposito avviso d'insolvenza nel corso dell'anno scolastico, deve comunicare al Committente e alla Direzione Scolastica competente nel corso del mese di giugno l'elenco delle famiglie che saranno sospese dall'inizio dell'anno scolastico successivo.

Accesso del Committente al sistema informatico dell'Aggiudicatario per la gestione dei dati riguardanti la refezione scolastica

L'Aggiudicatario dovrà consentire al Committente fin dall'inizio del servizio di accedere on line, con una o più utenze, al software di gestione delle prenotazioni; il software dovrà consentire l'interrogazione, la visualizzazione e l'estrazione dei dati (in formato xls/doc/pdf) organizzati secondo i seguenti parametri di ricerca:

ALUNNI: dati anagrafici, dati scuola frequentata, dati anagrafici fratelli, dati anagrafici degli adulti esercenti la responsabilità genitoriale, ISEE, tariffa assegnata all'alunno, pasti consumati dall'alunno in un periodo selezionabile.

ADULTO CONTRAENTE ESERCENTE LA RESPONSABILITÀ GENITORIALE: dati anagrafici, dati scuola frequentata dai minori associati, dati anagrafici dell'altro adulto esercente la responsabilità genitoriale, ISEE, tariffa assegnata a ciascun minore, pagamenti addebitati ed effettuati in un periodo selezionabile, insolvenze in un periodo selezionabile e relativa stampa di bollettino cumulativo dei mesi insoluti.

SCUOLA: dati denominazione scuola, numero ed elenco alunni iscritti selezionabili per intera scuola, per classe, calendario settimanale di servizio selezionabile per scuola, classe e sezione

PASTI: il software dovrà consentire di visualizzare ed estrarre i dati organizzati in tabelle.

Le spese per la fornitura di nuovo software ed hardware e per la presa in carico, l'integrazione e l'aggiornamento di quello esistente, le spese per la loro manutenzione ordinaria e straordinaria nonché le spese per la trasmissione dei dati sono a carico dell'Aggiudicatario. Tali spese comprendono anche i costi di fornitura software, manutenzione, assistenza, aggiornamento e formazione del personale comunale, necessari per consentire agli uffici comunali di condividere in remoto i dati raccolti.



L'Aggiudicatario è obbligato a trasferire la banca dati completa del servizio di refezione scolastica al Committente in tutti i casi di cessazione del rapporto contrattuale. Il formato della banca dati deve essere tale da consentire al Committente la lettura dei dati contenuti e l'importazione in altro software.

L'accesso on line ai profili degli utenti usciti dal sistema scolastico segratese da parte degli stessi interessati deve essere inibito entro un anno dal saldo di tutti i pagamenti dovuti.

L'Aggiudicatario provvederà ad attivare un numero verde a chiamata gratuita, dalle ore 8.00 alle ore 18.00 dal lunedì al venerdì, per fornire informazioni ai cittadini sulle prenotazioni dei pasti e l'emissione dei bollettini di pagamento.

2.1.6 Composizione del pasto

Nell'ALLEGATO E è riportato il "Documento d'indirizzo per l'elaborazione dei menu nella ristorazione scolastica" di ATS Città Metropolitana, con relativi menu suggeriti, non vincolanti per il Committente, che potrà chiedere una diversa composizione dei menu con riferimento alle materie prime indicate nelle tabelle merceologiche di cui all'ALLEGATO F. Si ricorda che nelle scuole primarie e secondarie oltre al menu di base, dovrà essere prevista anche la somministrazione di un menu alternativo, come previsto al precedente art. 2.1.3.1 Distribuzione self service

Oltre quanto previsto in allegato E, viene qui specificata la composizione del cestino da viaggio:

- 2 pezzi tra: un panino/focaccia con prosciutto, un panino/focaccia con formaggio, focaccia o pizza
- n. 1 frutto
- n. 1 dolce da forno
- acqua minerale naturale in bottiglie ecologiche da ½ litro (n. 2 pezzi per centri estivi).

L'Aggiudicatario dovrà provvedere a presentare all'inizio dell'appalto e successivamente all'entrata in vigore dei menu stagionali, nonché ad ogni variazione di menu le variate tabelle dietoterapeutiche in cui dovranno essere evidenziati i valori nutrizionali e le grammature dei singoli ingredienti costituenti le varie pietanze previste.

Dovranno essere inoltre forniti agli utenti i generi necessari per condire le verdure (olio extravergine d'oliva – aceto – sale fino iodato) come da tabelle dietetiche.

L'Aggiudicatario, prima dell'inizio del servizio, dovrà fornire la composizione del "menù d'emergenza" che lo stesso intenderà somministrare in caso di intervenute cause di forza maggiore.

I menù previsti per l'intero anno scolastico, suddivisi per scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado sono articolati su quattro settimane, con periodicità stagionale autunnale, invernale, primaverile ed estiva. Per il centro estivo, per le scuole primarie e secondarie, la grammatura e i valori nutrizionali di riferimento sono quelli previsti per la Scuola Secondaria di 1° grado/Adulti.

La data di introduzione dei singoli menù sarà stabilita, con preavviso, dal Committente, tenendo conto della situazione climatica del momento.

Il Committente si riserva, senza alcuna maggiorazione di prezzo, la facoltà di introdurre nuove preparazioni culinarie in relazione a progetti educativi specifici, nonché di richiedere prodotti aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari, quali: Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico.

L'Aggiudicatario dovrà predisporre la stampa del menu scolastico e provvedere alla distribuzione di copia dello stesso in tutte le scuole in quantità sufficiente all'affissione all'ingresso del plesso e di ogni refettorio: contestualmente deve procedere all'invio via mail agli utenti muniti di indirizzo di posta elettronica; la medesima procedura deve essere rispettata ad ogni variazione di menù ritenuta rilevante dal Committente; nei refettori con servizio a self-service, prima dell'inizio della linea self-service dovrà essere affisso anche il menu del giorno.

2.1.7 Diete

L'Aggiudicatario è obbligato alla predisposizione e somministrazione di speciali pasti, sia per alunni che per adulti, relativi a regimi dietetici particolari, disposti su indicazione medica, senza alcun diritto a



maggiorazione di prezzo. Per la preparazione delle diete speciali potranno essere utilizzati anche alimenti non previsti nelle tabelle di capitolato.

Per le diete speciali relative ad allergie e intolleranze alimentari e per quelle a carattere etico-religioso l'Aggiudicatario è tenuto a gestire un apposito archivio costituito, all'inizio dell'appalto, dai dati trasmessi dal Committente e ad aggiornare il suddetto archivio in base alle richieste provenienti dall'utenza (secondo le modalità stabilite dall'ATS) comunicando al Committente ogni variazione entro il giorno successivo alla richiesta. L'Aggiudicatario è tenuto a garantire la gestione dell'archivio nel rispetto della normativa in materia di tutela della riservatezza dei dati personali. Al termine dell'appalto l'archivio dovrà essere formalmente trasmesso al Committente.

Per tutte le diete relative ad allergie e intolleranze alimentari si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi alle suddette indicazioni mediche, sostituendo gli alimenti ai quali il bambino è allergico, verificando con la massima cura che tra gli ingredienti che compongono gli alimenti utilizzati, anche quelli in alternativa, non compaiano in alcuna forma anche solo tracce di alimento allergizzante. Per le diete speciali destinate ai celiaci, dovranno essere somministrati gli alimenti analoghi previsti dal menu, inseriti nel prontuario AIC e reperibili sul mercato (es. se il menu del giorno prevede lasagne, dovranno essere somministrate lasagne no glutine ai celiaci, così come per cotoletta, pane, gnocchi, ecc.). Sono comunque autorizzati tutti gli alimenti registrati presso il ministero della Salute quali "dietetici senza glutine" e quelli commercializzati "gluten free". Ugualmente per le diete speciali "no latte e derivati" dovranno essere somministrati gli alimenti analoghi previsti dal menu, privi di lattosio (es. se il menu del giorno prevede mozzarelle, dovranno essere somministrate mozzarelle prive di lattosio).

Per la distribuzione delle diete relative ad allergie e intolleranze, l'Aggiudicatario dovrà utilizzare posate espressamente dedicate, in modo tale che non vi sia nemmeno la minima possibilità di contaminazione crociata allergizzante.

L'Aggiudicatario dovrà redigere un menu personalizzato per ogni utente in regime di dieta speciale; tale personalizzazione dovrà essere il più possibile aderente al menu giornaliero. L'Aggiudicatario dovrà inviare i menu personalizzati al Committente, il quale si riserva di chiedere un parere all'ATS o a personale qualificato di propria fiducia. Tale parere risulterà vincolante per l'Aggiudicatario.

L'Aggiudicatario dovrà garantire l'erogazione di tutte le diete a carattere etico-religioso come, per esempio la dieta islamica e le diete vegetariane in tutte le loro varianti.

L'Aggiudicatario s'impegna alla predisposizione e somministrazione di diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica e saranno aderenti il più possibile al menù giornaliero.

I pasti per tutte le diete (speciali, etico-religiose e in bianco) dovranno essere confezionati (pur nel rispetto della tutela della riservatezza dei dati personali) con modalità che consentano inequivocabilmente al personale addetto all'impiazzamento di individuare il relativo destinatario: in particolare dovranno essere etichettate riportando **OBBLIGATORIAMENTE**: Nome, Cognome, Scuola, Classe, Tipo di dieta (es. no uova, no latte ecc.) e data di produzione.

Prima dell'entrata in vigore dei vari menu stagionali, per tutte le tipologie di dieta, l'Aggiudicatario dovrà predisporre le tabelle dietetiche e i relativi menù specifici da consegnare al Committente e da esporre nelle cucine delle scuole ad uso delle addette.

Per il servizio di merende per doposcuola l'operatore dell'aggiudicatario addetto alla distribuzione dovrà avere a disposizione l'elenco degli iscritti al servizio con annotazione degli utenti a dieta speciale, in modo da non incorrere in errori nel caso in cui la famiglia ritiri l'utente al termine delle lezioni ordinarie e richieda la consegna della merenda per il consumo al di fuori del plesso scolastico.

2.1.9 Buffet per eventi e sponsorizzazioni

L'Aggiudicatario dovrà offrire a titolo di sponsorizzazione un buffet ed il relativo servizio di allestimento e di disallestimento e somministrazione per 100 coperti in occasione della premiazione del merito scolastico. Per altri eventi a carattere culturale, nei limiti del numero di coperti offerti, l'Aggiudicatario dovrà fornire il servizio di allestimento e disallestimento del buffet e di somministrazione: all'occorrenza l'Aggiudicatario



dovrà fornire tavoli pieghevoli necessari per il buffet; qualora il Committente richiedesse la sola fornitura di cibi e bevande il numero dei coperti da contabilizzare a decurtazione del monte annuo è ridotto della metà. Per coperto si intende un pasto composto da almeno 6 porzioni "finger food" tra dolce e salato e una bottiglia alcolica o analcolica ogni 6 coperti, oltre mezzo litro di acqua: in fase di ordinazione il Committente indicherà le preferenze tra dolce e salato e tra bevande alcoliche e analcoliche.

Le bevande dovranno essere fornite in ragione di una bottiglia ogni 6 coperti e l'acqua in ragione di mezzo litro a coperto.

A titolo di sponsorizzazione di eventi per i bambini dovrà essere versato al Comune l'importo di €15.000,00 oltre iva di legge: l'importo dovrà essere versato entro il mese di gennaio di ogni anno contrattuale.

2.1.9 Criteri Ambientali Minimi (CAM)

L'Aggiudicatario è tenuto ad eseguire le prestazioni nel rispetto di quanto previsto dai Criteri Ambientali Minimi di cui all'ALLEGATO G, al quale si rinvia per una puntuale osservanza degli obblighi in esso previsti.

2.2 Mensa aziendale

2.2.1 Tipologia del servizio

Il servizio consiste nella preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti ai dipendenti comunali presso la sede municipale. Il servizio dovrà essere effettuato con il sistema del legame refrigerato; per i primi occorrerà procedere all'impiego del cuocipasta (o dei forni in caso di piatti di lasagne e simili). Il servizio di distribuzione avrà luogo tutti i giorni feriali, dal lunedì al venerdì e sarà effettuato indicativamente tra le ore 12.00 e le ore 14.30 (chiusura della mensa alle ore 15.00).

Il numero indicativo dei pasti annui è di circa 16.000. L'Aggiudicatario nulla potrà pretendere per intervenute variazioni sul numero dei pasti da fornire rispetto alla stima indicata.

Eventuali variazioni degli orari o eventuali giorni di non effettuazione del servizio verranno comunicati con preavviso di almeno 24 ore.

La composizione del menu e la sua periodicità dovrà essere preventivamente autorizzata dal Committente. Il menu aziendale, le ricette dei singoli piatti indicanti gli ingredienti utilizzati per 100 grammi di prodotto e le relative tabelle dietetiche dovranno essere inviate via mail a personale@comune.segrate.mi.it, prima dell'inizio del periodo di produzione; il menu del giorno ed i relativi allegati, compreso il ricettario dei piatti, dovranno essere esposti anche nei locali di consumo.

Oltre al servizio ristorativo nella sede municipale, l'Aggiudicatario dovrà fornire, a richiesta del Committente, buoni pasto al prezzo indicato in offerta; il quantitativo annuo complessivo stimato è di 2.000 buoni, che potranno essere richiesti anche con ordini separati.

2.2.2 Materiale di gestione e pulizia

L'Aggiudicatario dovrà fornire:

- tutto il necessario alla distribuzione dei pasti ed arredo dei tavoli: vassoi, oliere, tovaglette di carta monouso (1 per utente), tovaglioli di carta (2 per utente), bicchieri in duralex, piatti in ceramica, posate inox, palette, mestoli ecc., stuzzicadenti, ecc.
- materiale per la pulizia e sanificazione del vasellame, degli arredi e dei locali mensa e cucina.

Dovrà essere inoltre fornito materiale a perdere (piatti e bicchieri) senza alcun aggravio di costo, per fronteggiare situazioni di emergenza che saranno comunicate dall'ufficio comunale di competenza. Il materiale a perdere dovrà essere totalmente biodegradabile.

L'Aggiudicatario dovrà:



- provvedere al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti ai terminali di consumo, comprese le posate inox in caso di situazioni di emergenza che richiedano l'utilizzo di materiale a perdere;
- provvedere all'approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti, e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia dei locali cucina, dei locali mensa e il lavaggio delle stoviglie;
- provvedere, esclusivamente a proprie spese, alla disinfestazione e derattizzazione;
- rispettare le norme vigenti in materia di raccolta differenziata; competerà invece al Committente provvedere alla rimozione dei rifiuti solidi urbani, depositati dall'Aggiudicatario presso il centro di raccolta.

2.2.3 Composizione del pasto

Ogni pasto dovrà risultare così composto:

- Un primo piatto del giorno più due alternative di cui una in bianco ed una vegetariana (il condimento dei primi con i vari sughi dovrà avvenire al momento dell'impiattamento)
- Un secondo piatto del giorno più due alternative di cui una vegetariana
- Un contorno con almeno tre alternative
- frutta o in alternativa dessert
- pane locale artigianale
- acqua di rete in brocca

In alternativa al secondo piatto ogni giorno dovranno essere disponibili, a scelta, almeno 2 tipi diversi di formaggio, almeno 3 tipi diversi di affettato, almeno 2 tipi di diversi di carne da cucinare alla piastra, oltre a scatolame (tonno e carne in scatola). La pizza, di adeguata grammatura, cotta al momento nel forno in dotazione presso la mensa aziendale, è da considerarsi piatto unico, sostitutivo di una scelta di primo e di una scelta di secondo: insieme alla pizza l'utente potrà scegliere una doppia razione di contorno ed una razione di frutta, oppure una doppia razione di frutta ed una razione di contorno.

Le pietanze non dovranno prevedere l'impiego di alimenti preimpanati e prefritti da industrie alimentari, ma le impanature, quando previste dal menu, dovranno essere preparate dall'Aggiudicatario.

2.2.4 Diete

Dovranno essere preparate diete speciali dietro presentazione di certificato medico per "intolleranza alimentare", indicante il regime dietetico consigliato. Per la preparazione delle diete speciali potranno essere utilizzati anche alimenti non previsti nelle tabelle di capitolato.

La preparazione delle diete non dà diritto a maggiorazione dei costi.

2.2.5 Prenotazione pasti

Salvo diverso sistema di prenotazione proposto dall'Aggiudicatario, ed autorizzato dal Committente, i dipendenti e gli amministratori comunali al momento dell'accesso alla mensa comunale di via I Maggio, tramite lettore ottico di *QR code* collocato in prossimità dell'inizio della linea self-service, stamperanno lo scontrino cartaceo da consegnare agli addetti alla somministrazione dei pasti: l'Aggiudicatario assumerà in carico la manutenzione dell'hardware, del software e la fornitura del materiale di consumo (es. rotoli di carta per la stampa dei pasti consumati), nonché l'eventuale aggiornamento dell'hardware e del software, per la lettura dei codici e per la comunicazione dei dati all'ufficio personale, che dovesse rendersi necessario per variazioni del sistema di prenotazione richieste dall'Aggiudicatario ed autorizzate dal Committente.

Su richiesta del Committente l'Aggiudicatario dovrà acquisire separatamente i buoni pasto di eventuali altri utenti provenienti da enti o aziende convenzionate con il Committente.



2.3 Mensa per utenti del servizio di assistenza domiciliare

2.3.1 Tipologia del servizio

Il servizio consiste nella preparazione, confezionamento in monoporzione, trasporto e consegna giornaliera in box termici da lunedì a venerdì dei pasti a domicilio per mediamente 45 utenti segnalati dalla Sezione Servizi Sociali nella fascia oraria compresa fra le ore 11,00 e le 12,00: la consegna del venerdì dovrà contenere anche i pasti del sabato e della domenica.

La consegna dovrà avvenire alla persona beneficiaria, salvo diversa richiesta del beneficiario stesso: nel caso l'utente non dovesse ritirare il pasto, è necessario comunicarlo immediatamente al Servizio Sociale per la verifica delle condizioni di salute dell'utente.

La fornitura giornaliera consiste in una prima colazione più pasto in legume caldo per il pranzo più un pasto in legume refrigerato da riscaldare per la cena.

Per il sabato e la domenica e le festività dovrà essere consegnato, il numero necessario di piatti freddi o in legume refrigerato da riscaldare.

I pasti devono essere forniti in monoporzione secondo i menù concordati tra le parti e redatti dall'Aggiudicatario prima dell'inizio del servizio. I menù devono tenere conto del fatto che l'utenza cui si rivolge il servizio è prevalentemente composta da anziani. Dovrà essere prevista la possibilità di scelta del menù, settimanalmente, con le modalità indicate in offerta.

Il Committente si riserva la facoltà di concordare con l'Aggiudicatario periodiche variazioni di menù per evitare una scarsa variabilità dell'alimentazione.

L'Aggiudicatario è tenuto a fornire, per tutta la durata del servizio all'utente che ne faccia eventualmente richiesta, forno a microonde idoneo a riscaldare le monoporzioni fornite (la manutenzione ordinaria e straordinaria dello stesso è a carico dell'Aggiudicatario).

Il numero indicativo dei pasti annui è circa di 13.500. L'Aggiudicatario nulla potrà pretendere per intervenute variazioni sul numero dei pasti da fornire rispetto alla stima indicata.

2.3.2 Composizione del pasto.

Prima colazione:

- ½ litro di latte fresco intero o in alternativa a richiesta n° 2 yogurt da 125 g cad o un succo di frutta da 200ml.
- 30 g di biscotti confezionati in monodose o in alternativa 30 g di fette biscottate confezionate in monodose o in alternativa una brioche.

Il pasto diurno o serale deve risultare così composto:

- un primo piatto
- un secondo
- un contorno
- frutta o dessert
- pane
- 1 litro di acqua al giorno a scelta tra naturale e frizzante.

E' necessario prevedere l'alternativa del pasto "in bianco" per eventuali brevi periodi, su richiesta dell'utente.

2.3.3 Diete

L'Aggiudicatario dovrà predisporre e somministrare a regimi dietetici speciali particolari comprovati da ricetta medica senza alcun diritto a maggiorazione del corrispettivo, oltre che prevedere la possibilità di avere pasti frullati/omogeneizzati o triturati per particolari necessità dell'anziano.



2.4 Mensa per utenti convenzionati

2.4.1 Tipologia del servizio

Il servizio consiste nella preparazione, confezionamento, trasporto e consegna alle utenze convenzionate.

2.4.2 Materiale di gestione.

L'Aggiudicatario dovrà fornire giornalmente per utente: posate e bicchieri a perdere e 2 tovaglioli di carta.

2.4.3 Composizione del pasto.

La composizione del pasto dovrà corrispondere a quello previsto per la mensa aziendale e con le grammature utilizzate per gli adulti.

Accordi particolari, aggiuntivi, integrativi potranno essere presi di comune accordo tra l'Aggiudicatario, il Committente e le utenze convenzionate.

La fatturazione del pasto base al prezzo contrattuale stabilito dovrà essere fatta direttamente all'utilizzatore del servizio indicato dal Committente come utente convenzionato.

Altre "utenze convenzionate" potranno essere segnalate dal Committente nel corso della durata contrattuale.

2.4.4 Diete

Come previsto per la refezione scolastica, l'Aggiudicatario dovrà predisporre e somministrare speciali pasti relativi a regimi dietetici particolari, comprovati da ricetta medica, senza alcun diritto a maggiorazione del corrispettivo anche per gli altri servizi di ristorazione sopra elencati.

2.5 Sezioni Primavera e altre utenze

A richiesta del Committente l'Aggiudicatario dovrà erogare il servizio a sezioni primavera con le stesse modalità e alle stesse condizioni previste per il servizio erogato alle scuole dell'infanzia: il Committente potrà richiedere che il costo del servizio venga fatturato direttamente ai gestori delle sezioni primavera, alle stesse condizioni economiche previste per il servizio erogato a favore del Committente. E' prevista l'apertura di un polo scolastico tra le scuole dell'infanzia Grimm e Collodi di Milano Due che ospiterà un massimo di due sezioni primavera per un massimo di 40 bambini, oltre alla scuola dell'infanzia Montessori con un massimo di ulteriori 28 bambini. L'ente concedente ha programmato lavori di ristrutturazione di locali cucina (di cui all'ALLEGATO H) che potranno essere affidati in concessione all'Aggiudicatario: in questo caso l'Aggiudicatario dovrà provvedere a fornire tutte le attrezzature e l'arredo necessario per la corretta esecuzione del servizio a favore degli alunni del suddetto polo scolastico, ed eventualmente degli alunni delle due scuole dell'infanzia adiacenti.

Il Committente potrà inoltre autorizzare altro personale ad usufruire del servizio mensa sia presso i refettori scolastici che presso le mense aziendali previa autorizzazione dell'Ufficio di riferimento del servizio, sia disporre la consegna di pasti di tipo scolastico ad altri utenti convenzionati.

2.6 Fornitura e gestione di distributori automatici di bevande e alimenti.

2.6.1 oggetto del servizio

Il servizio ha per oggetto l'installazione e la gestione di apparecchi di distribuzione automatica di bevande calde, fredde, snack/pasticceria dislocate nelle strutture comunali.

2.6.2 caratteristiche dei distributori

Aggiudicatario dovrà installare i distributori (caldo, freddo e snacks) nei seguenti punti di distribuzione:



UBICAZIONE PUNTI DISTRIBUZIONE	INDIRIZZO
Centro Civico Cascina Nuova	Via degli Alpini 34
Sede Municipale di via 1° Maggio	Via I maggio
Comando Polizia Locale	Via Modigliani
Magazzino Comunale	Via Tiepolo 30
Centro Civico Comunale Verdi	Via XXV Aprile
Centro Civico San Felice	Strada Anulare San Felice

Le parti potranno concordare un aumento o una riduzione dei punti di distribuzione.

I distributori dovranno avere caratteristiche tecniche a norma con le vigenti disposizioni in materia di igiene, sicurezza ed antinfortunistica.

L'Aggiudicatario dovrà altresì installare recipienti porta rifiuti di volume utile sufficiente al normale uso che dovranno essere tenuti in perfette condizioni igieniche, svuotati, mediante sostituzione dei sacchi, e sostituiti qualora divenuti inadatti allo scopo o di aspetto contrastante al decoro del luogo.

I distributori dovranno essere predisposti al funzionamento sia con moneta e banconote di carta, sia con chiave magnetica ricaricabile, intercambiabile con tutti i distributori. La chiave magnetica dovrà essere fornita senza cauzione alcuna ai dipendenti del Comune di Segrate che ne facciano richiesta, con le modalità che l'Aggiudicatario dovrà concordare con l'Ufficio comunale competente prima dell'installazione dei distributori.

2.6.3 tipologia del servizio e modalità di gestione

L'Aggiudicatario del servizio si impegna a porre in distribuzione solo prodotti di marche di nota rilevanza nazionale, di elevata qualità e conformi alle vigenti normative in materia di prodotti alimentari.

Le bevande dovranno essere distribuite in recipienti a perdere che dovranno essere inodori, sterili, resistenti e totalmente biodegradabili.

Le materie prime per le bevande calde e i prodotti solidi dovranno essere, all'atto dell'immissione nel distributore, confezionati a norma di legge.

Uno o più ripiani dei distributori, o distributori interi, a richiesta del Committente, dovranno contenere prodotti alimentari con proprietà ipocaloriche, iposodiche e antiossidanti che promuovano sane abitudini alimentari.

Il servizio dovrà essere svolto da personale ben coordinato, addestrato e specializzato, in regola con le disposizioni di legge, in grado di controllare il regolare svolgimento del servizio. L'erogazione dei prodotti dovrà essere garantita 24 ore su 24. Il rifornimento dei prodotti nei distributori dovrà essere in rapporto ai consumi e tale da non lasciare nessuno dei punti di distribuzione sguarnito dei prodotti di cui all'allegato I (fatte salve le variazioni di assortimento o di marca in funzione delle variazioni di offerta da parte dei fornitori, sempre nel rispetto degli standard qualitativi di cui sopra). Le operazioni di caricamento dovranno essere effettuate in modo da evitare possibilità di contaminazione da qualsiasi causa esterna.

Nello svolgimento del servizio dovrà essere evitato qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività dell'Ente.

2.6.4 caratteristiche e prezzi in moneta/con chiave dei prodotti erogati

1. BEVANDE CALDE

- *caffè*: in grani macinato solo al momento dell'erogazione, miscela di 1^a qualità arabica e robusta, marca di rilevanza nazionale, grammatura minima di gr. 7 di caffè per ciascuna erogazione;
- *latte*: grammatura minima di gr. 8 di latte in polvere per cad. erogazione;



- *cappuccino*: grammatura minima di gr. 8 di latte in polvere per cad. erogazione (in aggiunta alla grammatura del caffè);
 - *the*: grammatura minima di gr. 14 di the in polvere, di marca di rilevanza nazionale, per ciascuna erogazione;
 - *cioccolato*: grammatura minima di gr. 25 di miscela di cioccolato in polvere, di marca di rilevanza nazionale, per ciascuna erogazione;
 - *orzo*: di marca di rilevanza nazionale.
2. ACQUA MINERALE NATURALE E FRIZZANTE in bottiglia ecologica da 50 cc. cad. di marca di rilevanza nazionale
3. BEVANDE FREDDIE IN LATTINA E TETRAPACK
- *bevanda fredda in lattina*: contenuto minimo 250 cc., di marca di rilevanza nazionale;
 - *bevanda fredda in tetrapack*: contenuto minimo 200 cc., di marca di rilevanza nazionale;
4. ALIMENTI SOLIDI PRECONFEZIONATI (MERENDINE DOLCI O SALATE) di marca di rilevanza nazionale;
5. PRODOTTI SOLIDI DIVERSI dovranno essere di 1^a qualità, di rinomanza nazionale e conformi alle vigenti normative in materia di alimentazione;

I prezzi sono quelli indicati nell'offerta e dovranno intendersi comprensivi di tutte le spese da sostenere (ammortamento e manutenzione impianti, costo materie prime, costo del personale, spese generali etc.). eventuali prodotti ulteriori a prezzi diversi potranno essere introdotti su autorizzazione del Committente.

Le tipologie di cui ai punti 2,3 e 4 di cui sopra (come dettagliate nell'ALLEGATO H) possono essere soggette a variazioni di assortimento o di marca in funzione delle variazioni di offerta da parte dei fornitori, sempre nel rispetto degli standard qualitativi di cui sopra.

2.6.5 Obblighi dell'aggiudicatario

L'Aggiudicatario del servizio:

- a) è responsabile dell'osservanza di tutti i regolamenti e leggi vigenti in materia;
- b) effettuerà a sue cure e spese l'installazione e gli allacciamenti, secondo le norme vigenti, delle macchine distributrici nei punti che verranno assegnati dall'ufficio competente, prelevando corrente elettrica e acqua secondo le indicazioni fornite dall'Ufficio Tecnico Comunale; dovrà inoltre provvedere alla loro manutenzione ordinaria e straordinaria, alle necessarie riparazioni, nonché al loro rifornimento. In ogni caso l'Aggiudicatario dovrà installare a monte delle macchine distributrici un interruttore magnetico-termico differenziale ad alta sensibilità sulla linea di alimentazione elettrica ed un rubinetto d'arresto sulla linea di alimentazione idrica;
- c) concorderà con il gestore uscente, disdettato dal Committente, le modalità di subentro garantendo la continuità del servizio, esonerando il Committente da qualsiasi responsabilità per ritardi del gestore uscente.
- d) dovrà effettuare gli interventi di assistenza tecnica entro 4 ore dalla segnalazione da parte dell'ufficio comunale competente; a tal fine è tenuta a fornire, prima dell'installazione dei distributori, il nominativo di un referente con recapito telefonico (in caso di modifiche l'Aggiudicatario è tenuto alla comunicazione tempestiva);



- e) dovrà attenersi a quanto previsto dalla normativa sanitaria vigente in tema di installazione di distributori automatici di bevande e alimenti;
- f) verificherà che la preparazione dei prodotti posti in vendita sia conforme alla predetta normativa e dichiarerà la presa visione della relativa documentazione fornita dalle case produttrici;
- g) applicherà sui distributori automatici in maniera visibile le etichette con la marca, la composizione e le modalità di conservazione dei prodotti oggetto di distribuzione, e le vetrofanie per evidenziare i che promuovano sane abitudini alimentari;
- h) è responsabile di danni arrecati a persone o cose, sia dell'Amministrazione che di terzi. A tal fine dovrà esibire apposita polizza assicurativa per la responsabilità civile per eventuali danni apportati sia ai beni di proprietà dell'Ente sia a cose di terzi e persone con limite massimale non inferiore a =250.000,00= € per danno, esonerando l'Ente da qualsiasi responsabilità per danni a terzi o a cose provocati dall'uso dei distributori e per furti, danni o guasti arrecati da terzi ai distributori.

2.6.6 Oneri a carico del Committente

Il Committente si assume l'obbligo di fornire l'energia elettrica e l'acqua necessarie per il funzionamento delle macchine distributrici, secondo le caratteristiche (tensione, pressione etc.) disponibili.

2.6.7 Controlli

Il Committente si riserva la facoltà di effettuare o far effettuare controlli sulla qualità e quantità dei prodotti immessi nei distributori, al fine di verificare la rispondenza alle caratteristiche contenute nel presente contratto o nelle norme di legge, e sull'osservanza delle norme igieniche e sanitarie ed in genere su tutto ciò che riterrà necessario per verificare il corretto funzionamento del servizio. L'Aggiudicatario è tenuto a collaborare pienamente e attivamente con il Committente al fine di agevolare qualsiasi controllo di cui sopra.

L'accettazione dei prodotti da parte del Committente non solleva il fornitore dalla responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti e occulti dei prodotti forniti. I prodotti contestati dovranno essere sostituiti con spese a totale carico dell'Aggiudicatario entro il più breve tempo possibile e comunque in modo da non recare alcun intralcio o inconveniente al Committente.

2.6.8 prezzo del servizio e canone annuo

Per la gestione delle macchine distributrici di alimenti e bevande il prezzo viene corrisposto direttamente dall'utente all'Aggiudicatario.

Dal canto suo l'Aggiudicatario sarà tenuto a versare al Committente il canone annuo, comprensivo di rimborso forfait per consumo acqua ed energia elettrica, pari a €2.600,00, oltre IVA se dovuta per ogni edificio servito; tale canone dovrà essere corrisposto in due tranches, una a settembre, l'altra a maggio.

In caso di revisione del prezzo del servizio di cui al contratto in oggetto, il canone annuo dell'anno di riferimento verrà incrementato automaticamente della stessa variazione percentuale.

2.7 Pulizia seggi elettorali ubicati nelle scuole.

2.7.1 oggetto del servizio

In occasione delle consultazioni elettorali, alcuni ambienti scolastici (ingressi, aule, corridoi, atri, bagni) sono utilizzati per le operazioni di voto e scrutinio: alcuni ambienti possono avere prossimità o commistione con ambienti funzionali al servizio di refezione scolastica. In considerazione della sinergia che nelle relazioni quotidiane viene a crearsi tra personale scolastico e personale dell'azienda di ristorazione scolastica, e in considerazione della conoscenza degli ambienti scolastici che viene acquisita dallo stesso personale dell'azienda di ristorazione nel corso dell'esecuzione del contratto, il Committente, per ragioni di efficacia e di efficienza gestionale ed economica, potrà affidare all'Aggiudicatario il servizio accessorio di



pulizia degli ambienti scolastici utilizzati per le consultazioni elettorali, servizio che l'aggiudicatario sarà tenuto ad eseguire senza riserva alcuna.

2.7.2 materiale di pulizia ed attrezzature

Per l'esecuzione delle operazioni di pulizia, l'Aggiudicatario dovrà utilizzare lo stesso tipo di materiale utilizzato per la pulizia degli ambienti di ristorazione, oltre eventualmente a specifico materiale che dovesse rendersi necessario per la pulizia dei seggi elettorali: le attrezzature necessarie dovranno essere procurate direttamente dall'Aggiudicatario.

2.7.3 seggi elettorali e mansioni da svolgere

Di norma i seggi elettorali sono ubicati in tutte le scuole primarie di Segrate: a titolo meramente indicativo, nell'ALLEGATO I sono riportate le planimetrie degli ambienti scolastici che sono stati oggetto di pulizia in occasione delle consultazioni referendarie di giugno 2025. Il Committente fornirà all'Aggiudicatario le planimetrie aggiornate in occasione di ogni consultazione elettorale per la quale richiederà l'intervento di pulizia. Nell'ALLEGATO L è riportato l'elenco dei seggi suddivisi tra le diverse scuole.

Per l'esecuzione delle operazioni di pulizia, dovrà eseguire le mansioni indicate nell'ALLEGATO M dovrà utilizzare lo stesso tipo di materiale utilizzato per la pulizia degli ambienti

2.7.4 prezzo del servizio

Il prezzo è fissato come segue:

- per servizio al sabato: € 85,00 oltre iva per ogni seggio elettorale;
- per servizio alla domenica: € 105,00 oltre iva per ogni seggio elettorale;
- per servizio al lunedì o al martedì: € 85,00 oltre iva per ogni seggio elettorale.

Il Committente si riserva di richiedere il servizio per una o più delle giornate sopra indicate, oppure di non richiedere alcun servizio.

Il prezzo sarà adeguato in caso di adeguamento del prezzo a seguito applicazione meccanismi di revisione di cui al Codice dei Contratti.

ART. 3 – CONFORMITA' DEGLI ALIMENTI

L'Aggiudicatario si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari, e alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.

I prodotti alimentari presenti nel centro di produzione pasti, utilizzati per il confezionamento dei pasti relativi a tutti i Servizi di ristorazione del Committente, devono essere chiaramente identificati con cartelli riportanti la dicitura "Comune di Segrate", dovranno essere nettamente separati da tutti gli altri alimenti e dovranno esclusivamente essere quelli previsti nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari riportate nell'ALLEGATO F. Tutte le indicazioni riportate nelle tabelle si intendono automaticamente aggiornate in adeguamento alle variazioni, migliorative, previste dalle norme legislative e dalla letteratura scientifica del settore. Si precisa che tutte le tabelle merceologiche sono da riferirsi a tutti i servizi previsti nell'art.1

In particolare è fatto divieto di:

- effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;*
- preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo, salvo che per le produzioni in legume refrigerato;*



- c) *effettuare la precottura ed utilizzare cibi parzialmente cotti;*
- d) *effettuare la macinazione delle carni presso il Centro cottura senza autorizzazione del Committente, previa valutazione delle attrezzature e delle procedure.*

Inoltre è fatto divieto introdurre nei refettori scolastici, nell'orario di refezione, cibi portati personalmente. In tali locali è consentito consumare esclusivamente il cibo servito dalla ditta appaltatrice, salvo i casi eccezionali autorizzati, per iscritto, dall'Amministrazione Comunale.

E' fatto altresì divieto asportare dal refettorio il cibo servito, fatta eccezione per la sola frutta ed il pane.

ART. 4 – CONTROLLI E ORGANI DI CONTROLLO

L'Aggiudicatario dovrà rilevare, tramite modulistica propria, la gradibilità del menù scolastico in vigore registrando attraverso il proprio personale la percentuale di scarto dei singoli piatti. I risultati statistici della rilevazione dovranno essere comunicati (a richiesta) mensilmente al Committente.

L'Aggiudicatario si impegna altresì a mantenere irreprensibile la pulizia del personale, delle cucine, di tutte le attrezzature ed impianti fissi e mobili, delle stoviglie ed a usarle nel modo più appropriato, garantendone l'igiene più assoluta e assumendone la piena responsabilità civile, patrimoniale e penale.

Oltre alle analisi previste dai propri sistemi di autocontrollo, l'Aggiudicatario effettuerà complessivamente presso le cucine ed i refettori delle scuole le seguenti ulteriori analisi:

- ⇒ 20 tamponi palmari mensili (uno per ogni scuola), con ricerca dei seguenti parametri:
 - 20 CBT
 - 10 Salmonella
 - 10 Stafilococco aureo
 - 20 Coliformi fecali
 - 10 Escherichia coli
- ⇒ 20 tamponi superfici e attrezzature mensili (uno per ogni scuola), con ricerca dei tre parametri seguenti:
 - CBT
 - Stafilococco aureo
 - Coliformi fecali
- ⇒ 20 analisi semestrali su acqua del rubinetto utilizzato per il riempimento delle brocche (una analisi per ogni refettorio scolastico oltre alla mensa aziendale del Comune, 2 volte nell'arco dell'anno scolastico), ai sensi del decreto 31/2001 con determinazione dei parametri *escherichia coli* ed *enterococchi* e come parametri indicatori i batteri coliformi a 37°C.

Le analisi saranno effettuate da Laboratorio accreditato ACCREDIA per tutti i parametri ricercati: i rapporti di prova saranno trasmessi dal Laboratorio direttamente al Committente che curerà la successiva trasmissione all'Aggiudicatario.

In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate o sulle pietanze, il Committente si riserva di far effettuare, a laboratorio di propria fiducia, analisi microbiologiche, chimiche, fisiche, con addebito dei costi a esclusivo carico dell'Aggiudicatario in caso di fatto imputabile all'Aggiudicatario stesso.

Il Committente, tramite propri emissari di fiducia, si riserva, senza preavviso, la facoltà di effettuare in qualsiasi momento oltre ai controlli per la verifica della corrispondenza degli alimenti a quanto previsto nel presente atto anche controlli in merito all'organizzazione ed alla funzionalità del servizio.

Nel caso gli accertamenti svelassero una difformità di una qualsiasi delle prescrizioni sopra riportate l'Aggiudicatario, è tenuto al rimborso delle spese sostenute dal Committente per le analisi effettuate, senza pregiudizio di ogni altra sanzione conseguente al danno procurato dalla mancata corrispondenza con il presente capitolato.

Gli organismi preposti al controllo sono:

- a) Uffici del Committente;



- b) Tecnici autorizzati dal Committente e da questo segnalati all'Aggiudicatario;
- c) Gli organi di vigilanza e ispezione dell'ATS, per quanto di competenza;
- d) Gli organi di vigilanza e ispezione dei NAS;
- e) Commissione Mensa, con compiti previsti dal relativo Regolamento Comunale.

L'Aggiudicatario dovrà mettere a disposizione degli organismi sopra citati l'abbigliamento monouso, per l'accesso sia al centro di cottura sia per l'accesso ai locali di porzionamento pasti e rinvenimento nelle scuole; dovrà inoltre partecipare su invito del Presidente della Commissione Mensa alle riunioni periodiche della Commissione.

ART. 5 – STANDARD DI QUALITA'

L'Aggiudicatario si impegna a rispettare tutte le leggi relative al servizio in oggetto, nonché gli standard richiesti dal Committente, di seguito elencati, che sono da ritenersi minimi:

- a) in fase di distribuzione pasti nei refettori (impiattamento) la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale, per ogni singola gastronomia o contenitore mono/pluri razione utilizzate/i, non dovrà essere inferiore ai 50°C per le pietanze da consumarsi calde;
- b) conservare, per 72 ore, presso ogni cucina d'appoggio situata in ogni plesso scolastico, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori sigillati, muniti di etichetta recante la data, da utilizzarsi per analisi di laboratorio, nel caso di controllo.
- c) In fase di distribuzione pasti nei refettori (impiattamento) la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale, per ogni singola gastronomia o contenitore mono/pluri razione utilizzate/i, non dovrà essere superiore ai 15°C per le pietanze da consumarsi fredde, escluse la frutta e la verdura cruda.
- d) All'atto della consegna pasti presso i refettori e per tutto il periodo di mantenimento che precede la fase di distribuzione (impiattamento), la temperatura delle pietanze dovrà rispettare gli standard qualitativi previsti dall'ALLEGATO H. Sono escluse la frutta e la verdura cruda.
- e) Per tutte le diete speciali dovrà essere utilizzato il legume refrigerato per la veicolazione della prima pietanza, della seconda pietanza e del contorno. La prima pietanza sarà veicolata in legume caldo. Anche per le diete vengono richiamati i punti a), b), e c). Le diete dovranno essere confezionate sotto la supervisione della Dietista.
- f) Durante tutte le fasi che compongono il processo produttivo (filiera), le derrate dovranno essere mantenute alle temperature riportate nella tabella di cui all'ALLEGATO N, che costituisce parte integrante del Capitolato d'appalto.
- g) Il condimento dei primi e dei contorni dovrà avvenire presso i refettori, vale a dire che è vietata la veicolazione delle prime pietanze e dei contorni conditi presso il centro di cottura.
- h) Relativamente al rapporto inservienti/commensali, per il solo servizio al tavolo della refezione scolastica e centri estivi, pari a 1/40 in fase di distribuzione, è da intendersi che il 21° (ventunesimo) commensale eccedente i 40 (quaranta) determinerà, inderogabilmente, l'inserimento dell'ulteriore unità distributiva (inserviente). Per la distribuzione self service gli inservienti dovranno essere minimo due per ogni linea self-service oltre agli addetti ai rifornimenti ed a quanto offerto in sede di gara;
- i) Il tempo previsto per l'impiattamento, ovvero per la somministrazione della prima pietanza, non dovrà eccedere i 15 minuti intercorrenti tra il primo commensale servito e l'ultimo; il tempo previsto per l'impiattamento, ovvero per la somministrazione della seconda pietanza e contorno, non dovrà eccedere i 15 minuti intercorrenti tra il primo commensale servito e l'ultimo; il tempo totale per l'effettuazione del servizio, ovvero somministrazione della prima pietanza, sbarazzo e allontanamento dei piatti sporchi dai tavoli, somministrazione della seconda pietanza e contorno, non dovrà eccedere i 35 minuti. Il superamento dei tempi previsti, per causa imputabile all'Aggiudicatario, determinerà inderogabilmente l'inserimento dell'ulteriore unità distributiva (inserviente).



- j) Il tempo previsto per il servizio alla linea self-service non dovrà essere superiore a 6 minuti medi per gruppo di 20 utenti; Il superamento dei tempi previsti, per causa imputabile all'Aggiudicatario, determinerà inderogabilmente l'inserimento dell'ulteriore unità distributiva (inserviente).
- k) La veicolazione dei pasti dovrà essere effettuata con l'ausilio di automezzi di adeguate dimensioni di carico e rispondenti alla vigente normativa igienico-sanitaria: l'Aggiudicatario dovrà provvedere a dare tempestiva comunicazione per ogni eventuale variazione durante il servizio relativa al piano dei trasporti presentato in offerta;
- l) I pasti dovranno essere veicolati in appropriate gastronorm, inserite in contenitori termici. Queste attrezzature dovranno avere le seguenti caratteristiche minime:
 - 1. gastronorm in acciaio 18/10 (Aisi 304);
 - 2. coperchi per gastronorm in acciaio 18/10 (Aisi 304);
 - 3. contenitori polipropilene atossico isolato con poliuretano espanso privo di cfC,. Variazione termica consentita - 1.5°C/h per i cibi caldi, +0.5°C/h per i cibi freddi. Adatti al lavaggio in lavastoviglie a +90°C. Sono esclusi contenitori di polistirolo e simili.

5.1 **Tracciabilità – Rintracciabilità**

Per rintracciabilità di filiera si intende l'identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ovvero Rintracciabilità di Filiera di Prodotto (RFP), rintracciabilità assimilabile a quella derivante dal Reg. CE 17.07.2000 n° 1760. Con ciò, si mira a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate, Committente, Cliente e Organi di controllo.

A tale scopo, l'Aggiudicatario, prima dell'inizio del servizio in oggetto, dovrà redigere specifico Manuale per la gestione della RFP per i servizi di ristorazione del Comune di Segrate, corredato dalle Linee Guida per gli adempimenti inerenti la RFP. Inoltre, dovrà redigere e debitamente compilare, a far data sin dal primo giorno di inizio del servizio in oggetto e rispettivamente per ogni giorno di servizio, il Documento di Registrazione delle Identità e delle Destinazioni dei prodotti alimentari; tale documento dovrà identificare, al minimo, le seguenti voci: data di compilazione; numero della settimana corrispondente al menu in produzione; Cliente destinatario (es. Comune di Segrate refezione scolastica); pietanza prodotta; nome delle aziende fornitrici degli ingredienti; ingredienti utilizzati; quantità impiegate, data di scadenza e rif. DDT relativo alla loro consegna presso il centro cottura; data di produzione dei pasti; lotto di produzione assegnato; numero pasti prodotti per le singole utenze; luogo di destinazione pasti (es. Scuola dell'Infanzia).

La compilazione dei Documenti di Registrazione delle Identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari, dovrà avvenire quotidianamente, in modo tale che la data di compilazione coincida con la data di effettiva produzione dell'alimento e/o pietanza interessata, ovvero, non è consentita, e costituisce inadempienza, la compilazione differita dei Documenti di Registrazione delle Identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari.

Tutti i Documenti di Registrazione delle Identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari, nonché copia dei Documenti di consegna prodotti (Bolle di consegna), dovranno essere conservate presso il Centro Cottura per il periodo di 2 anni, e dovranno essere esibiti, senza indugio, alla semplice richiesta degli organi di controllo indicati all'art. 4 del presente Capitolato Speciale d'Oneri.

ART. 6 – LOCALI, ATTREZZATURE E ARREDI

Per l'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato, ad esclusione dei pasti domiciliari, il Committente metterà a disposizione dell'Aggiudicatario i locali le attrezzature e gli arredi già esistenti; la



descrizione dello stato dei locali, delle attrezzature e degli arredi sarà effettuata con verbali redatti a cura delle Parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio della gestione.

L'apposito inventario verrà redatto contestualmente alla stipula del contratto di concessione e sottoscritto da entrambi i contraenti. Per locali si intendono cucine d'appoggio, spogliatoi e servizi; per attrezzature si intendono tutte quelle pertinenti ai locali citati, necessarie per il corretto espletamento del servizio in oggetto e il rispetto della normativa vigente, compresi elettrodomestici, quali lavastoviglie e frigoriferi; per arredi si intendono tavoli e sgabelli dei refettori, armadi, tavoli e i restanti arredi di cucine d'appoggio e spogliatoi del personale.

I locali le attrezzature e gli arredi di cui sopra verranno presi in consegna dall'Aggiudicatario all'inizio dell'appalto, previa redazione di apposito verbale e dovranno essere utilizzati con la massima cura e diligenza e restituiti alla scadenza dello stesso in buono stato, salvo il normale deterioramento d'uso. Gli eventuali arredi e attrezzature mancanti, compresi tavoli e sgabelli utilizzati dagli utenti, dovranno essere reintegrati a cura dell'Aggiudicatario, compreso quanto necessario per la conservazione dei campioni del pasto. Le attrezzature e gli arredi forniti saranno ceduti in proprietà al Comune al termine della concessione, senza ulteriore corrispettivo.

L'Aggiudicatario dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli arredi forniti in dotazione dal Committente e rispondere delle spese per danni provocati dalla mancata manutenzione posta a proprio carico con il presente atto. Per manutenzione straordinaria si intende la sostituzione di un pezzo componente l'arredo o l'attrezzatura e/o la sostituzione ex novo dell'arredo o attrezzatura. L'arredo di nuova fornitura per caratteristiche tecniche ed estetiche dovrà essere omogeneo con l'arredo già presente.

In caso di sostituzione i nuovi elettrodomestici dovranno rispettare i seguenti requisiti di efficienza energetica previsti dall'allegato G - CAM:

Il possesso dei suddetti requisiti dovrà risultare dal libretto delle istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura e la sua appartenenza alla classe energetica richiesta.

Al fine di contenere i consumi di energia elettrica l'Aggiudicatario dovrà inoltre procedere a sostituire le lampade esauste presenti nei refettori e nelle cucine d'appoggio delle scuole con lampade ecologiche.

I muri dei locali oggetto del servizio, spogliatoi, cucine d'appoggio e refettori, dovranno essere tinteggiati almeno una volta nel quinquennio contrattuale, in periodi che l'Aggiudicatario dovrà concordare con la dirigenza scolastica di riferimento e con il Committente, in particolare per la mensa aziendale, avendo cura di non intralciare il normale svolgimento delle attività che si svolgono nell'immobile nel quale è previsto l'intervento, sia esso una scuola o la sede municipale; le pulizie conseguenti alle tinteggiature dei suddetti locali sono a carico dell'Aggiudicatario.

L'Aggiudicatario dovrà provvedere altresì al rispetto del D.Lgs 81/08, mettendo a norma, dove richiesto, i locali utilizzati per l'espletamento del servizio in oggetto esclusivamente a proprie spese

ART. 7 – ALTRI OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

L'Aggiudicatario dovrà:

- ⇒ provvedere in proprio all'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari occorrenti alla gestione, esibendo a richiesta gli originali delle bolle di consegna relative e le schede tecniche. Le bolle di consegna dovranno essere dedicate e quindi riportare solo ed esclusivamente le merci destinate alla preparazione dei pasti del Committente.
- ⇒ provvedere allo smaltimento degli oli e dei grassi vegetali e/o animali residui, in conformità alle normative vigenti;
- ⇒ provvedere, quando richiesto da esigenze di sicurezza del personale e/o degli utenti, ad effettuare il trasferimento dei pasti dal mezzo di trasporto ai locali di consumo tramite appositi carrelli;
- ⇒ impegnarsi ad eseguire le prestazioni a suo carico a regola d'arte, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale ed a proprio rischio e responsabilità e assicurare la sostituzione del personale con pari qualifica, in caso di assenza, affinché il servizio non abbia a risentirne;



⇒ presentare il nome del Direttore responsabile, con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione. Egli assumerà il ruolo di Responsabile di Commessa ai fini dell'esecuzione del contratto e sarà pertanto diretto interlocutore dell'Amministrazione Comunale per tutto quanto concerne la gestione del servizio. L'Aggiudicatario dovrà dare tempestiva comunicazione al Committente Comunale nel caso in cui il responsabile venga sostituito;

Gli obblighi di cui sopra sono elencati a titolo esemplificativo, l'Aggiudicatario è pertanto tenuto al rispetto di qualsiasi altro obbligo che risulti dal presente Capitolato, dall'offerta e dal relativo contratto, nonché dalle norme vigenti per tempo.

ART. 8 – CLAUSOLA SOCIALE DI SALVAGUARDIA DEI LIVELLI OCCUPAZIONALI

Qualora a seguito della presente procedura di gara si verificasse un cambio di gestione del contratto, il nuovo aggiudicatario subentrante dovrà prioritariamente assumere, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti dal precedente aggiudicatario, (ALLEGATO O) a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante. Qualora l'Aggiudicatario subentrante applichi il medesimo contratto collettivo nazionale di lavoro dell'aggiudicatario uscente (Contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo stipulato il giorno 8 febbraio 2018 tra FIPE, con la partecipazione di CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA; ANGEM; LEGACOOP PRODUZIONE E SERVIZI; CONFCOOPERATIVE LAVORO E SERVIZI; AGCI – SERVIZI e FILCAMS CGIL, FISASCAT CISL, UILTUCS) è tenuto a dare adempimento agli obblighi previsti in caso di cambio di gestione, anche in base a quanto previsto dall'art. 57, comma 1 del D. Lgs. n. 36/2023. La stazione appaltante sarà estranea dalla concreta applicazione della clausola in oggetto e non provvederà al rilascio di valutazioni e certificazioni preordinate all'applicazione della presente clausola. Le valutazioni necessarie alla concreta applicazione, sono di esclusiva competenza dell'Aggiudicatario subentrante.

ART. 9 – FORMAZIONE DEL PERSONALE

L'Aggiudicatario dovrà procedere alla formazione e aggiornamento teorico e pratico del personale inerente tutte le tematiche e gli aspetti fondamentali per la buona riuscita del servizio; facendo riferimento agli obblighi previsti nell'ALLEGATO G- CAM.

PARTE II – CLAUSOLE GENERALI

ART. 1 – CONDIZIONI E MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Le condizioni e modalità di esecuzione del servizio sono quelle indicate nel presente capitolato e nell'offerta presentata in sede di gara.

Con la firma del contratto l'aggiudicatario accetta espressamente e per iscritto, a norma degli articoli 1341, comma 2, e 1342 del codice civile tutte le clausole previste nel presente capitolato nonché quelle contenute in disposizioni di legge e regolamenti dallo stesso richiamate.

L'interpretazione delle clausole contrattuali e delle disposizioni del presente capitolato deve essere fatta tenendo conto delle finalità perseguite con il contratto. In ogni caso trovano applicazione gli articoli dal 1362 al 1369 del codice civile.

ART. 2 – EMISSIONE DI ORDINE IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO



Nei casi consentiti dal codice, il direttore dell'esecuzione, con l'emissione di apposito ordine, anche in pendenza della stipulazione del contratto, previa costituzione della polizza assicurativa e della garanzia definitiva (si rimanda ai relativi articoli del presente capitolato), salvo diverse indicazioni che provvederà tempestivamente a comunicare all'aggiudicatario. Quest'ultimo non potrà per questo avanzare eccezione alcuna o richieste di corrispettivi aggiuntivi non contemplati dal capitolato d'oneri e dall'offerta presentata in sede di gara.

In caso di esecuzione d'urgenza, il direttore dell'esecuzione indica nel verbale di avvio le prestazioni che l'esecutore deve immediatamente eseguire.

Ai sensi dell'art. 50, comma 6, del codice dei contratti pubblici, se si è dato avvio all'esecuzione del contratto in via d'urgenza, l'aggiudicatario, nel caso di mancata stipulazione, ha diritto al rimborso delle spese sostenute per le prestazioni eseguite su ordine del direttore dell'esecuzione.

L'esecuzione d'urgenza è ammessa esclusivamente nelle ipotesi di eventi oggettivamente imprevedibili, per ovviare a situazioni di pericolo per persone, animali o cose, ovvero per l'igiene e la salute pubblica, ovvero per il patrimonio storico, artistico, culturale ovvero nei casi in cui la mancata esecuzione immediata della prestazione dedotta nella gara determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare, ivi compresa la perdita di finanziamenti europei.

ART. 3 – GARANZIA DEFINITIVA

Ai sensi dell'art. 117 del codice dei contratti, per la sottoscrizione del contratto l'appaltatore deve costituire una garanzia definitiva, a sua scelta, sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità previste dall'articolo 106, pari al 10 per cento dell'importo contrattuale.

Al fine di salvaguardare l'interesse pubblico alla conclusione del contratto nei termini e nei modi programmati, in caso di aggiudicazione con ribassi superiori al dieci per cento la garanzia da costituire è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento. Ove il ribasso sia superiore al venti per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento.

La garanzia fideiussoria può essere rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività, oppure dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del testo unico delle leggi in materia bancaria e creditizia, di cui al decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'apposito albo e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa. La garanzia fideiussoria deve essere emessa e firmata digitalmente; essa deve essere altresì verificabile telematicamente presso l'emittente ovvero gestita mediante ricorso a piattaforme operanti con tecnologie basate su registri distribuiti ai sensi dell'articolo 8-ter, comma 1, del decreto-legge 14 dicembre 2018, n. 135, convertito, con modificazioni, dalla legge 11 febbraio 2019, n. 12, conformi alle caratteristiche stabilite dall'AGID con il provvedimento di cui all'articolo 26, comma 1.

La garanzia è prestata per:

- l'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse;
- il rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore.

La garanzia cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione e secondo le modalità previste dal comma 8 dell'art. 117.

L'ente concedente può richiedere all'aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere. Alla garanzia definitiva si applicano le riduzioni previste dall'articolo 106, comma 8, per la garanzia provvisoria.

Le stazioni appaltanti hanno il diritto di valersi della garanzia, nei limiti dell'importo massimo garantito, per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento dei lavori, servizi o forniture nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'esecutore. Possono altresì incamerare la garanzia per il pagamento di quanto dovuto dall'esecutore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori addetti all'esecuzione dell'appalto.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria presentata in sede di offerta da parte dell'ente concedente, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.



La garanzia fideiussoria può essere rilasciata dai soggetti di cui all'articolo 106, comma 3, con le modalità previste dal secondo periodo dello stesso comma. La garanzia prevede espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'ente concedente.

La garanzia definitiva è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80 per cento dell'iniziale importo garantito. L'ammontare residuo della garanzia definitiva permane fino alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione, o comunque fino a dodici mesi dalla data di ultimazione dei lavori risultante dal relativo certificato. Nel caso di appalti di servizi e forniture, lo svincolo è automatico.

Sono nulle le pattuizioni contrarie o in deroga. Il mancato svincolo nei quindici giorni dalla consegna degli stati di avanzamento o della documentazione analoga costituisce inadempimento del garante nei confronti dell'impresa per la quale la garanzia è prestata.

Il pagamento della rata di saldo è subordinato alla costituzione di una cauzione o di una garanzia fideiussoria bancaria o assicurativa pari all'importo della medesima rata di saldo maggiorato del tasso di interesse legale applicato per il periodo intercorrente tra la data di verifica di conformità e l'assunzione del carattere di definitività dei medesimi.

Le garanzie fideiussorie e le polizze assicurative previste dal codice sono conformi agli schemi tipo approvati con decreto del Ministro delle imprese e del made in Italy di concerto con il Ministro delle infrastrutture e dei trasporti e con il Ministro dell'economia e delle finanze. Le garanzie fideiussorie prevedono la rivalsa verso il contraente e il diritto di regresso verso l'ente concedente per l'eventuale indebito arricchimento e possono essere rilasciate congiuntamente da più garanti. I garanti designano un mandatario o un delegatario per i rapporti con l'ente concedente.

In caso di RTI le garanzie fideiussorie e le garanzie assicurative sono presentate, su mandato irrevocabile, dalla mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti, ferma restando la responsabilità solidale tra le imprese.

La garanzia fideiussoria deve essere resa in favore del "Comune di Segrate", intestata all'aggiudicatario e riportare l'oggetto del contratto (in caso di RTI le fideiussioni sono presentate dalla mandataria, su mandato irrevocabile, in nome e per conto di tutti i concorrenti, ferma restando la responsabilità solidale tra le imprese); indicare la durata del contratto e, pertanto, la validità temporale della polizza; essere corredata da idonea dichiarazione sostitutiva rilasciata dal soggetto firmatario il titolo di garanzia ai sensi del DPR 445/2000 circa l'identità, la qualifica e i poteri dello stesso (agente, broker, funzionario, soggetto munito di rappresentanza dell'Istituto di credito o della compagnia assicurativa che emette il titolo di garanzia) sottoscritta digitalmente, contenente in allegato copia del documento d'identità del soggetto; in alternativa dovrà essere corredata da autenticazione notarile della firma del sottoscrittore dalla quale risulti l'identità, la qualifica e i poteri in base ai quali lo stesso è legittimato a sottoscrivere il documento rilasciato.

ART. 4 – MODIFICHE DEL CONTRATTO DURANTE IL PERIODO DI EFFICACIA - SOSPENSIONE

Si applicano al presente affidamento, in quanto compatibili, le disposizioni dell'articolo 189 (modifiche del contratto) del Codice dei contratti pubblici.

È ammessa la cessione dei crediti, ai sensi e con le modalità di cui all'art. 120, comma 12, del codice dei contratti pubblici.

Si applicano inoltre, in quanto compatibili, le disposizioni dell'articolo 121 (sospensione) del codice dei contratti pubblici. La sospensione è disposta per il tempo strettamente necessario: cessate le cause della stessa, il RUP dispone la ripresa dell'esecuzione e indica il nuovo termine contrattuale.

Le cessioni di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi ai soggetti esecutori di contratti pubblici non hanno singolarmente effetto nei confronti dell'ente concedente fino a che il cessionario (o il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione) non abbia proceduto alle comunicazioni previste dall'articolo 1 del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 187/1991 e non abbia documentato il possesso dei requisiti di qualificazione previsti dal codice dei contratti pubblici.

Nei sessanta giorni successivi l'ente concedente può opporsi al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, con effetti risolutivi sulla situazione in essere, laddove, non risultino sussistere i requisiti di cui alla documentazione antimafia prevista dal d.lgs. 159/2011 s.m.i.. Ferme restando le ulteriori previsioni legislative vigenti in tema di prevenzione della delinquenza di tipo mafioso e di altre gravi forme di manifestazione di pericolosità sociale, decorsi i sessanta giorni senza che sia intervenuta opposizione, le



cessioni di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione producono, nei confronti dell'ente concedente, tutti gli effetti loro attribuiti dalla legge.

ART. 5 – SUBAPPALTO

Il subappalto è disciplinato dagli artt. 188 e 119 del D.Lgs. n. 36/2023, ai quali si rinvia.

Le seguenti prestazioni dovranno essere eseguite a cura dell'aggiudicatario e non saranno, pertanto, subappaltabili, per le ragioni indicate nella decisione di contrarre: produzione pasti presso il Centro Cottura del Concessionario, somministrazione pasti nelle scuole, pulizia seggi elettorali ubicati nelle scuole.

Il concorrente indica all'atto dell'offerta i servizi o parti di servizi che intende subappaltare, in conformità a quanto previsto dall'art. 119, comma 4, del Codice; in mancanza di tali indicazioni il subappalto non potrà essere autorizzato dall'ente concedente.

Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 119, comma 3, del Codice.

I contratti di subappalto sono stipulati, in misura non inferiore al 20 (venti) per cento delle prestazioni subappaltabili, con piccole e medie imprese, come definite dall'art. 1, comma 1, lett. o) dell'Allegato I.1 del Codice. Gli operatori economici possono indicare nella propria offerta una diversa soglia di affidamento delle prestazioni che si intende subappaltare alle piccole e medie imprese per ragioni legate all'oggetto o alle caratteristiche delle prestazioni o al mercato di riferimento.

A pena di nullità, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 120, comma 1, lettera d), il contratto non può essere ceduto, non può essere affidata a terzi l'integrale esecuzione delle prestazioni o lavorazioni oggetto del contratto di appalto, nonché la prevalente esecuzione delle lavorazioni relative al complesso delle categorie prevalenti e dei contratti ad alta intensità di manodopera.

Il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, deve garantire gli stessi standard qualitativi e prestazionali previsti nel contratto di appalto e riconoscere ai lavoratori un trattamento economico e normativo non inferiore a quello che avrebbe garantito il contraente principale, inclusa l'applicazione dei medesimi contratti collettivi nazionali di lavoro, qualora le attività oggetto di subappalto coincidano con quelle caratterizzanti l'oggetto dell'appalto ovvero riguardino le lavorazioni relative alle categorie prevalenti e siano incluse nell'oggetto sociale del contraente principale.

Il contraente principale e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti dell'ente concedente in relazione alle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

L'appaltatore è solidalmente responsabile con il subappaltatore degli adempimenti, da parte di quest'ultimo, degli obblighi di sicurezza previsti dalla normativa vigente.

Il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, è tenuto ad applicare il medesimo contratto collettivo di lavoro del contraente principale, ovvero un differente contratto collettivo, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele economiche e normative di quello applicato dall'appaltatore, qualora le attività oggetto di subappalto coincidano con quelle caratterizzanti l'oggetto dell'appalto oppure riguardino le prestazioni relative alla categoria prevalente.

In presenza di prestazioni scorporabili, secondarie, accessorie o sussidiarie, qualora le relative attività siano differenti da quelle prevalenti oggetto dell'appalto o della concessione e si riferiscano, per una soglia pari o superiore al trenta per cento, alla medesima categoria omogenea di attività, il subappaltatore, è tenuto ad applicare il contratto collettivo di lavoro in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro, stipulato dalle associazioni dei datori di lavoro e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale, applicabile al personale impiegato in tali prestazioni, ovvero un differente contratto collettivo, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele economiche e normative del contratto individuato.

L'aggiudicatario è responsabile in solido con il subappaltatore in relazione agli obblighi retributivi e contributivi, ai sensi dell'articolo 29 del decreto legislativo 10 settembre 2003, n. 276.

Prima dell'inizio delle prestazioni le subappaltatrici devono trasmettere all'Amministrazione, per il tramite dell'appaltatore, la documentazione relativa alle posizioni previdenziali, assicurative ed antinfortunistiche del personale.

L'affidatario trasmette il contratto di subappalto all'ente concedente almeno venti giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni. Contestualmente trasmette la dichiarazione del subappaltatore attestante l'assenza delle cause di esclusione di cui al Capo II del Titolo IV del D.Lgs. n. 36/2023 e il possesso dei requisiti di cui agli articoli 100 e 103. La stazione appaltante verifica la dichiarazione secondo le modalità previste dalle disposizioni di legge.

Il contratto di subappalto, corredato della documentazione tecnica, amministrativa e grafica direttamente derivata dagli atti del contratto affidato, indica puntualmente l'ambito operativo del subappalto sia in termini



prestazionali che economici.

Il subappalto dovrà essere autorizzato dall'Amministrazione con specifico provvedimento, previa verifica del possesso in capo al/ai subappaltatore/i dei medesimi requisiti di carattere morale indicati nel bando/disciplinare di gara/lettera di invito (cause ostative di cui al Titolo IV, Capo II del D.Lgs. n. 36/2023 e di cui all'art. 67 del d.lgs. 159/2011 s.m.i.) nonché dei medesimi requisiti di carattere tecnico ed economico indicati nel bando/disciplinare di gara/lettera di invito, da verificare in relazione al valore percentuale delle prestazioni che intende/ono eseguire rispetto all'importo complessivo del contratto

Ai fini dell'autorizzazione sono quindi necessarie le seguenti condizioni:

- a) che il concessionario abbia indicato all'atto dell'offerta i servizi o parti del servizio che si intende subappaltare;
- b) che il subappaltatore sia qualificato per le prestazioni da eseguire e non sussistano a suo carico le cause di esclusione di cui al Capo II del Titolo IV del D.Lgs. n. 36/2023;
- c) che il concessionario provveda al deposito di copia del contratto di subappalto presso l'Amministrazione almeno 20 giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni subappaltate;
- d) che il contratto di subappalto contenga la disciplina della tracciabilità dei flussi finanziari così come previsto dall'art. 3 della legge 136/2010 s.m.i.;
- e) che non sussista, nei confronti del subappaltatore, alcuno dei divieti previsti dall'articolo 67 del d.lgs. 159/2011 s.m.i.;

Il subappalto non autorizzato comporta l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art. 25 del D.L. 113/2018.

Il subappaltatore dovrà espressamente dotare, a propria cura e spesa, il proprio personale dipendente con documento di identificazione.

L'ente concedente corrisponderà direttamente al subappaltatore, ed ai titolari di sub-contratti non costituenti subappalto l'importo dovuto per le prestazioni dagli stessi eseguite nei seguenti casi:

- a) quando il subcontraente è una microimpresa o piccola impresa;
- b) in caso di inadempimento da parte dell'appaltatore;
- c) su richiesta del subcontraente e se la natura del contratto lo consente.

Le seguenti prestazioni dovranno essere eseguite a cura del subappaltatore e non saranno, pertanto, ulteriormente subappaltabili, per le ragioni indicate nella decisione di contrarre: trasporto pasti dal Centro Cottura ai terminali di distribuzione.

ART. 6 – RESPONSABILITÀ

L'aggiudicatario è responsabile nei confronti dell'ente concedente dell'esatto adempimento delle prestazioni oggetto del contratto.

È altresì, responsabile nei confronti dell'ente concedente e dei terzi dei danni di qualsiasi natura, materiali o immateriali, diretti e indiretti, causati a cose o persone e connessi all'esecuzione del contratto, anche se derivanti dall'operato dei suoi dipendenti/collaboratori a qualsiasi titolo (incluso eventuali subappaltatori).

È fatto obbligo all'aggiudicatario di mantenere l'ente concedente sollevata e indenne da richieste di risarcimento dei danni e da eventuali azioni legali promosse da terzi.

ART. 7 – ASSICURAZIONE

È obbligo dell'aggiudicatario stipulare una polizza assicurativa RC (responsabilità civile) che tenga indenne l'ente concedente da tutti i rischi di esecuzione delle prestazioni da qualsiasi causa determinati (anche per danni causati dalle imprese subappaltatrici). Tale polizza di responsabilità civile per danni a terzi (persone, animali e cose) deve manlevare completamente l'ente concedente e avere un massimale per sinistro non inferiore a € 1.000.000,00= (un milione/00)

La polizza di cui sopra dovrà presentare le seguenti caratteristiche:



1. essere accesa anteriormente alla consegna del servizio (entro il termine stabilito dall'ente concedente nella comunicazione di aggiudicazione);
2. essere riferita specificamente al servizio in questione;
3. prevedere specificamente l'indicazione che *"tra le persone si intendono compresi il personale del Comune di Segrate"*;
4. coprire l'intero periodo del contratto (la copertura assicurativa decorre dalla data di consegna del servizio e cessa alla data di emissione del certificato di verifica di conformità o di regolare esecuzione);
5. riportare il massimale sopra indicato.

In alternativa alla stipulazione della polizza che precede, l'aggiudicatario potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, si dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio svolto per conto dell'Amministrazione Comunale di Segrate, e presenti le caratteristiche sopra indicate (punti 1-5).

Nel caso che l'aggiudicatario del servizio sia un RTI, le coperture assicurative dovranno essere presentate con unica polizza, valida ed efficace per tutte le imprese associate.

L'aggiudicatario si impegna ad ottenere la rinuncia ai diritti di rivalsa nei confronti del Committente da parte della Società Assicuratrice.

Copia della polizza (eventualmente di quella già esistente e della relativa appendice), conforme all'originale ai sensi di legge, dovrà essere consegnata alla Direzione Affari Generali Politiche Educative Politiche Culturali – Servizio Istruzione e Formazione, entro il limite di tempo indicato nella comunicazione di aggiudicazione, unitamente alla quietanza di intervenuto pagamento del premio.

Quest'ultima dovrà essere presentata con la periodicità prevista dalla polizza stessa, onde verificare il permanere della validità nel corso della durata del servizio.

L'omesso o il ritardato pagamento delle somme dovute a titolo di premio da parte dell'aggiudicatario non comporta l'inefficacia della garanzia nei confronti dell'ente concedente.

L'esistenza e, quindi, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo per tutta la durata del contratto è condizione essenziale per l'ente concedente: pertanto, qualora l'aggiudicatario non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui si tratta, il contratto si risolverà di diritto.

Resta ferma l'intera responsabilità dell'aggiudicatario anche per danni eventualmente non coperti dalla predetta polizza assicurativa ovvero per danni eccedenti i massimali assicurati.

L'aggiudicatario è obbligato a dare immediata comunicazione all'ente concedente, tramite posta elettronica certificata, di ogni danno o incidente verificatosi e dell'avvenuto scarico alla compagnia di assicurazione, fornendo tutti i dati relativi (riferimenti del danneggiato, copia documenti) e dei propri riscontri (tecnici e valutativi) in merito.

ART. 8 – PERSONALE

8.1 – Inquadramento contrattuale

L'aggiudicatario e il subappaltatore devono osservare le norme e prescrizioni dei contratti collettivi nazionali e di zona, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, sicurezza, salute, assicurazione, assistenza, contribuzione e retribuzione dei lavoratori.

L'aggiudicatario e il subappaltatore devono aprire le posizioni contributive presso le sedi degli Enti territorialmente competenti.

Si rimanda a quanto previsto all'articolo *"Fatturazione e pagamenti"* in tema di intervento sostitutivo dell'ente concedente in caso di inadempienza contributiva e retributiva dell'aggiudicatario e del subappaltatore.

8.2 – Doveri del personale

Il servizio dovrà essere eseguito con personale qualificato e ritenuto idoneo a svolgere le relative funzioni.

Il personale adibito al servizio è tenuto ad un comportamento improntato alla massima correttezza e ad agire in ogni occasione con la diligenza professionale del caso.

Gli obblighi di condotta previsti dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici, approvato con D.P.R. 62/2013 e s.m.i., sono estesi, ai sensi dell'art. 2 di tale D.P.R. e per quanto compatibili, al personale dell'aggiudicatario.



8.3 – Adempimenti dell'impresa

L'aggiudicatario deve procedere alla nomina di un proprio responsabile di commessa, di provata e adeguata capacità, che dovrà essere quotidianamente e costantemente reperibile e al quale saranno trasmessi a tutti gli effetti, anche legali, gli ordini verbali e scritti.

L'aggiudicatario dovrà provvedere all'immediata sostituzione del personale per qualsiasi motivo assente, nonché di quello che non dovesse risultare idoneo allo svolgimento del servizio stesso, anche a seguito di specifica segnalazione da parte del direttore dell'esecuzione del contratto.

In caso di fatti ritenuti particolarmente gravi dall'ente concedente, l'allontanamento del dipendente dovrà essere immediato. All'impresa potrà essere richiesto di intervenire direttamente e tempestivamente con il responsabile di commessa per la rilevazione dei comportamenti scorretti, alla presenza del direttore dell'esecuzione del contratto. In tal caso non sarà necessaria alcuna segnalazione specifica dell'ente concedente sul comportamento scorretto del dipendente.

In caso di proclamazione di sciopero del proprio personale, l'aggiudicatario deve darne tempestiva comunicazione all'ente concedente. Si richiamano in proposito le norme vigenti per la tutela dei servizi essenziali. Nei 10 (dieci giorni) successivi dovranno essere comunicate le ore non effettuate dal personale distinte per livello.

Ai sensi del D.P.C.M. 187/1991, l'aggiudicatario (se società per azioni, in accomandita per azioni, a responsabilità limitata, società cooperative per azioni o a responsabilità limitata, società consortili per azioni o a responsabilità limitata) dovrà comunicare nel corso del contratto eventuali variazioni di entità superiore al 2% nella composizione societaria. Qualora l'aggiudicatario sia un consorzio o un RTI, tali dati dovranno essere riferiti alle singole società consorziate o associate che comunque partecipino all'esecuzione del servizio.

L'aggiudicatario dovrà mantenere la disciplina e il buon ordine ed è obbligato a far sì che il proprio personale addetto all'esecuzione del servizio osservi tutte le disposizioni di legge e regolamenti, adottando tempestivamente ogni provvedimento atto a farle rispettare. L'aggiudicatario rimane responsabile, in ogni caso, dell'operato del proprio personale.

8.4 – Affidamento di attività specifiche a lavoratori autonomi

Ai sensi dell'articolo 119, comma 3 lettera a), del codice dei contratti pubblici l'aggiudicatario dovrà effettuare apposita comunicazione all'ente concedente nel caso di affidamento di attività specifiche ossia di attività secondarie, accessorie o sussidiarie a lavoratori autonomi.

È fatto obbligo all'aggiudicatario di comunicare all'ente concedente, prima dell'inizio della prestazione per tutti i sub-contratti che non sono subappalti, il nome del sub-contraente, l'importo del sub-contratto, l'oggetto dello specifico servizio affidato.

Inoltre, l'Aggiudicatario ha l'obbligo di rispettare, nei contratti sottoscritti con i sub-contraenti, la disciplina della tracciabilità dei flussi finanziari così come previsto dall'articolo 3 della legge 136/2010 s.m.i. - indicare CIG.

8.5 – Sicurezza

L'aggiudicatario dovrà provvedere all'adeguata istruzione del personale addetto, nonché degli eventuali sostituti, in materia di sicurezza e igiene del lavoro.

È, inoltre, tenuto ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia (d.lgs. 81/2008).

In caso di esecuzione del servizio all'interno dei luoghi di lavoro dell'ente concedente, l'aggiudicatario si obbliga, ai sensi degli articoli 26 comma 2 lett. a) e b) e comma 3 del d.lgs. 81/2008, a coordinarsi e cooperare con il datore di lavoro committente (o dirigente delegato).

Inoltre, l'aggiudicatario si obbliga a partecipare a eventuali riunioni di cooperazione e coordinamento promosse dall'ente concedente.

L'aggiudicatario dovrà trasmettere, entro il termine indicato nella comunicazione di aggiudicazione, apposito "PIANO DI SICUREZZA" relativo alle proprie attività e specifico per il contratto oggetto di gara con analisi preliminare delle possibili interferenze con le attività dell'ente concedente. Successivamente alla ricezione del "PIANO DI SICUREZZA" verrà eventualmente modificato l'unico D.U.V.R.I., che costituirà allegato al contratto di appalto e nel quale verranno indicate le misure adottate per eliminare le interferenze.



L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro e di sicurezza di cui al presente articolo, può determinare la risoluzione del contratto.

ART. 9 – FATTURAZIONE E PAGAMENTI

L'aggiudicatario deve assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge 136/2010 e successive modificazioni e integrazioni, impegnandosi a tal fine a:

1. utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accessi presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.A., dedicati alle commesse pubbliche per i movimenti finanziari relativi alla gestione del presente appalto;
2. comunicare all'ente concedente gli estremi identificativi dei conti correnti di cui al punto precedente, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi, entro sette giorni dalla loro accensione;
3. prevedere, nei contratti che saranno sottoscritti con imprese a qualsiasi titolo interessate a servizi oggetto del presente appalto, quali ad esempio subappaltatori/subcontraenti, la clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge, a pena di nullità assoluta dei contratti stessi;
4. risolvere immediatamente il rapporto contrattuale con la controparte, se si ha notizia dell'inadempimento rispetto agli obblighi di tracciabilità finanziaria da parte dei soggetti di cui al precedente punto, informando contestualmente sia l'ente concedente sia la Prefettura-ufficio territoriale del Governo territorialmente competente;
5. fornire all'ente concedente, se questi lo richieda, copia dei contratti di subappalto di cui sopra, ai fini della verifica dell'applicazione della norma relativa alla tracciabilità dei flussi finanziari.

L'aggiudicatario emetterà fattura a decorrere dal 1° giorno del mese successivo a quello di espletamento della prestazione con cadenza mensile; l'importo della fattura corrisponderà all'offerta di gara, ridotta delle tariffe assegnate alle varie fasce di utenti per la refezione scolastica, moltiplicata per i pasti erogati (sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello **0,5%**, ai sensi dell'art. 11, comma 6, del codice dei contratti pubblici).

Dovranno essere emesse fatture separate per i seguenti servizi da riportare nella Causale della fattura unitamente al mese di consumo del pasto:

1. pasti e merende alunni
2. pasti docenti e personale scolastico avente diritto al pasto a tariffa agevolata
3. pasti mensa aziendale
4. pasti a domicilio

Le fatture di cui ai punti 1 e 2 saranno gestite dal Servizio Istruzione e Formazione, quelle del punto 3 dall'Ufficio Risorse Umane, quelle del punto 4 dal Servizio Politiche Sociali.

Il prezzo a pasto per il servizio di refezione scolastica per scuole primarie e secondarie è determinato dal prezzo offerto dall'Aggiudicatario; i prezzi per gli altri servizi richiesti, sono determinati come segue:

- Refezione Scolastica : scuole dell'infanzia: 95% del prezzo offerto
- Refezione Scolastica : merende: 7% del prezzo offerto
- Mensa Aziendale: Nessuna variazione sul prezzo offerto
- Mensa per utenti servizio di assistenza domiciliare: Colazione + pranzo + cena: prezzo offerto aumentato del 26,5%

Il pagamento del corrispettivo, subordinato alla stipulazione del contratto, sarà effettuato a scadenze mensili. Al termine del servizio l'aggiudicatario emetterà una fattura finale corrispondente al valore complessivo delle ritenute operate ai sensi del sopra citato articolo, che sarà liquidata successivamente all'approvazione, da parte dell'ente concedente, del certificato di collaudo/verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

Il pagamento del corrispettivo è subordinato alla stipulazione del contratto e sarà effettuato in un'unica soluzione dopo l'emissione di regolare fattura posticipata da parte dell'aggiudicatario nonché al pieno superamento del collaudo ed eventuale analisi. La fattura sarà accompagnata dalla/e bolla/e di consegna.

In ottemperanza al decreto ministeriale n. 55 del 3 aprile 2013, entrato in vigore il 6 giugno 2013, l'aggiudicatario emetterà fattura in forma elettronica ai sensi della Legge 244/2007, art. 1 commi da 209 a 214.

È obbligatorio che ogni fattura elettronica riporti **il Codice Univoco Ufficio**, che è un'informazione **obbligatoria** della stessa e rappresenta l'identificativo univoco che consente al Sistema di Interscambio



(SDI), gestito dall'Agenzia delle Entrate, di recapitare correttamente la fattura elettronica all'Ufficio destinatario.

I dati necessari alla Fatturazione Elettronica nei confronti del Comune di Segrate sono i seguenti:

Denominazione Ente:	Comune di Segrate
Codice Univoco ufficio:	UFLPIA
Nome dell'ufficio:	Uff_eFatturaPA
Cod. fisc. del servizio di F.E.:	83503670156
Partita Iva:	01703890150

Il pagamento si intende avvenuto alla data del pagamento della Tesoreria Comunale.

Il pagamento della fattura avrà luogo, previo rilascio di visto di regolare esecuzione da parte del competente ufficio e in presenza di DURC regolare, entro 30 giorni solari dalla data di ricezione della fattura (data del protocollo generale).

I termini di pagamento si intendono sospesi per il tempo necessario a svolgere la verifica inerente la regolarità contributiva.

In caso di RTI il fatturato verrà liquidato a favore dell'impresa mandataria.

In caso di fattura irregolare o collaudo negativo, il termine di pagamento verrà sospeso dalla data di contestazione del Committente (data di invio della medesima all'aggiudicatario); tale termine riprende a decorrere dalla data di definizione della predetta contestazione.

In caso di ritardato pagamento il saggio di interesse è determinato in conformità a quanto disposto dall'art. 1284 del codice civile.

Dal corrispettivo posto in pagamento saranno direttamente trattenute le eventuali penalità applicate.

10. – Intervento sostitutivo del Committente in caso di inadempienza contributiva dell'aggiudicatario e del Subappaltatore

Ai sensi dell'art. 11, comma 6, del codice dei contratti pubblici, in caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale dipendente dell'affidatario o del subappaltatore o dei soggetti titolari di subappalti e cottimi, impiegato nell'esecuzione del contratto, l'ente concedente trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi, compresa, nei lavori, la cassa edile.

Sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte dell'ente concedente del certificato di collaudo/verifica di conformità/regolare esecuzione, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

10.1 – Intervento sostitutivo del Committente in caso di inadempienza retributiva dell'aggiudicatario e del Subappaltatore

Ai sensi dell'art. 11, comma 6, del codice dei contratti pubblici, in caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'affidatario o del subappaltatore o dei soggetti titolari di subappalti e cottimi impiegato nell'esecuzione del contratto, il responsabile unico del progetto invita per iscritto il soggetto inadempiente, e in ogni caso l'affidatario, a provvedervi entro i successivi quindici giorni. Ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato, l'ente concedente paga anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'affidatario del contratto ovvero dalle somme dovute al subappaltatore inadempiente nel caso in cui sia previsto il pagamento diretto.

ART. 11 – REVISIONE DEI PREZZI

Il prezzo contrattuale è sottoposto a revisione ai sensi dell'art. 189, comma 1, del D.Lgs. n. 36/2023 e dell'art. 60 del codice dei contratti al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva che determinano una variazione del costo del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 per



cento dell'importo complessivo e operano nella misura dell'80 per cento del valore eccedente la variazione del 5 per cento applicata alle prestazioni da eseguire.

Riscontrato che l'appalto oggetto del presente Capitolato Speciale è associato al CPV 55524000-9 "Servizi di ristorazione scolastica" che rientra nell'elenco della Tabella D.3 di cui all'art. 11 dell'Allegato II.2-BIS del vigente Codice dei Contratti Pubblici, è adottato il sistema di ponderazione degli indici ISTAT indicati nella medesima tabella, individuati ai sensi dell'art. 10 del medesimo allegato e ponderato secondo quanto indicato nell'articolo 11, comma 3 dello stesso allegato:

- Prezzo al consumo (PC) [001] prodotti alimentari e bevande analcoliche - peso ponderale: 20,00%
- Prezzo al consumo (PC) [00ST] indice generale senza tabacchi - peso ponderale: 20,00%;
- Indice di retribuzione (IR) [562] Fornitura di pasti preparati (catering e altri servizi di ristorazione - peso ponderale: 60,00%;

Gli indici di riferimento iniziali sono quelli relativi alla data del provvedimento di aggiudicazione. La periodicità della verifica dell'indice identificato è annuale.

In caso di sospensioni/proroghe dei termini di aggiudicazione, l'indice di riferimento iniziale è quello relativo al mese di scadenza del termine massimo per la stessa aggiudicazione, come previsto dall'art. 12 comma 1 dell'Allegato II.2-bis del D.Lgs. n. 36/2023.

La Stazione appaltante monitora l'andamento dell'indice di riferimento, e l'adeguamento dei prezzi è attivato automaticamente dalla Stazione appaltante anche in assenza di istanza di parte, in conformità all'art. 3, comma 2 dell'Allegato II.2-bis del D.Lgs. n. 36/2023.

L'adeguamento prezzi ha effetto per le prestazioni oggetto del contratto da eseguire dopo l'attivazione della clausola in parola. Per quanto sopra la suddetta clausola sarà attivata a partire dall'inizio dell'annualità contrattuale nella quale sarà verificato che la variazione ISTAT dall'inizio della prima annualità ha superato il 5%.

La Stazione appaltante comunica via PEC all'Operatore economico i nuovi prezzi revisionati da applicare alle prestazioni contrattuali da eseguire.

Gli eventuali contratti di subappalto o gli eventuali subcontratti comunicati alla Stazione appaltante dall'Operatore economico, disciplinano in maniera coerente la revisione dei prezzi.

ART. 12 – VIGILANZA E CONTROLLI

L'ente concedente ha la facoltà di verificare in qualsiasi momento, durante l'esecuzione del servizio, il regolare ed esatto adempimento delle prestazioni e, a tal fine, potrà utilizzare le modalità di verifica e controllo ritenute più adeguate rispetto alla specificità del servizio, accedere a qualsiasi area/mezzo relativi al servizio svolto, effettuare controlli/accertamenti sul personale impiegato nell'esecuzione della prestazione. Anteriormente all'eventuale applicazione di qualsiasi sanzione, le inadempienze e le irregolarità riscontrate dovranno essere contestate all'aggiudicatario, che avrà la facoltà di formulare le sue osservazioni/deduzioni.

ART. 13 – PENALITÀ

Fermo restando quanto previsto ai successivi artt. .. (*"Esecuzione in danno"*) e .. (*"Risoluzione del contratto"*), l'ente concedente si riserva la facoltà di applicare, previa comunicazione scritta, le seguenti penali calcolate in misura giornaliera, Ai sensi dell'art. 126 del codice dei contratti pubblici:

- a) nel caso che non venga eseguito anche solo uno dei servizi oggetto del contratto: penale tra lo 0,3 e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale; dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà come abbandono del servizio con conseguente risoluzione del contratto;
- b) ritardi nell'adempimento ad altri obblighi previsti dal presente capitolato d'oneri o assunti con l'offerta tecnica: penale tra lo 0,3 e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale;
- c) per somministrazione di diete speciali a carattere medico non conformi alle richieste degli utenti che hanno presentato domanda: penale dell'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale, per ogni dieta speciale non conforme; per somministrazione altre diete speciali non a carattere medico non conformi alle richieste degli utenti che hanno presentato domanda: penale dell'0,3 per mille dell'ammontare netto contrattuale, per ogni dieta speciale non conforme;



- d) fornitura di cibi incommestibili per cotture e preparazioni inadeguate: penale dell'0,3 per mille dell'ammontare netto contrattuale per ogni plesso scolastico;
- e) utilizzo di centri cottura diversi da quelli proposti in offerta, penale dell'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale;
- f) mancata manutenzione ordinaria e/o straordinaria entro il 5° (quinto) giorno lavorativo dalla segnalazione del guasto, penale dell'0,3 per mille dell'ammontare netto contrattuale per ogni plesso scolastico o per Centro Cottura;
- g) rinvenimento corpi estranei, penale dell'0,3 per mille dell'ammontare netto contrattuale ogni plesso interessato al deficit;

L'importo delle penali dovute per ogni altro inadempimento o ritardo nell'adempimento delle prestazioni richieste (per esempio, nel caso di mancato adempimento di prestazioni offerte dall'aggiudicatario come migliorie, non predeterminate dall'ente concedente) sarà determinato dall'ente concedente anteriormente alla stipula del contratto/avvio della prestazione contrattuale.

Il raggiungimento di n.3 penali nel corso del medesimo anno contrattuale danno titolo all'ente concedente per risolvere il contratto per grave inadempimento.

La penale verrà trattenuta dal corrispettivo posto in pagamento (se necessario, sarà prelevata dalla garanzia definitiva prestata ai sensi del presente capitolato e l'integrazione dell'importo della stessa dovrà avvenire entro 15 giorni dalla richiesta).

Il valore complessivo delle penali non potrà essere superiore al 10% dell'ammontare netto contrattuale.

L'applicazione delle penali dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, verso cui l'aggiudicatario avrà la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro cinque giorni dalla comunicazione della contestazione inviata dall'ente concedente.

In caso di mancata presentazione o accoglimento delle controdeduzioni, l'ente concedente procederà all'applicazione delle sopra citate penali.

È fatto salvo il diritto dell'Amministrazione al risarcimento dell'eventuale ulteriore danno.

ART. 14 – ESECUZIONE IN DANNO

Qualora l'aggiudicatario ometta di eseguire, anche parzialmente, la prestazione oggetto del contratto con le modalità ed entro i termini previsti, l'ente concedente potrà ordinare ad altra impresa l'esecuzione parziale o totale di quanto omesso dall'aggiudicatario stesso, al quale saranno addebitati i relativi costi e i danni eventualmente derivati al Comune.

Per il risarcimento dei danni l'ente concedente potrà rivalersi, mediante trattenute, sugli eventuali crediti dell'aggiudicatario ovvero, in mancanza, sulla garanzia definitiva, che in tal caso dovrà essere immediatamente reintegrata.

ART. 15 – VERIFICA DI CONFORMITÀ

Il contratto è soggetto a verifica di conformità al fine di accertarne la regolare esecuzione, rispetto alle condizioni e ai termini stabiliti nel contratto stesso, alle eventuali leggi di settore e alle disposizioni del codice. Le attività di verifica hanno, altresì, lo scopo di accertare che i dati risultanti dalla contabilità e dai documenti giustificativi corrispondano fra loro e con le risultanze di fatto, fermi restando gli eventuali accertamenti tecnici previsti dalle leggi di settore.

Quando le particolari caratteristiche dell'oggetto contrattuale non consentono la verifica di conformità per la totalità delle prestazioni contrattuali, è consentito effettuare, in relazione alla natura dei beni e dei servizi e al loro valore, controlli a campione con modalità comunque idonee a garantire la verifica dell'esecuzione contrattuale.

ART. 16 – TERMINI PER AVVIARE LA VERIFICA DI CONFORMITÀ E SOGGETTI COMPETENTI A EFFETTUARLA

La verifica di conformità è avviata entro 30 giorni dall'ultimazione della prestazione.

La verifica di conformità è effettuata direttamente dal RUP o, se nominato, dal direttore dell'esecuzione del contratto, oppure da apposita commissione.



L'ente concedente si riserva di condurre la verifica di conformità nel corso dell'esecuzione in ogni caso in cui ne ravvisi l'opportunità.

ART. 17 – TERMINI PER CONCLUDERE LA VERIFICA DI CONFORMITÀ; POSSIBILITÀ DI ESTENSIONE DEL TERMINE DI CONCLUSIONE

La verifica di conformità verrà conclusa non oltre 60 (sessanta) giorni dall'ultimazione dell'esecuzione delle prestazioni contrattuali.

Qualora non sia possibile rispettare il termine di cui al primo periodo, il soggetto incaricato della verifica provvede a darne comunicazione, indicandone le relative cause, all'esecutore e al RUP, con l'indicazione dei provvedimenti da assumere per la ripresa e il completamento delle operazioni di verifica di conformità.

La verifica della buona esecuzione delle prestazioni contrattuali è effettuata attraverso gli accertamenti e i riscontri che il soggetto incaricato della verifica di conformità ritenga necessari.

ART. 18 – LA VERIFICA DI CONFORMITÀ DEFINITIVA IN CORSO DI ESECUZIONE

Nel caso di verifica di conformità in corso di esecuzione saranno invitati ai controlli il responsabile di commessa e il direttore dell'esecuzione o (qualora quest'ultimo svolga le funzioni di soggetto incaricato della verifica di conformità) un rappresentante dell'ente concedente.

In occasione di ciascun controllo verrà redatto apposito verbale, sottoscritto da tutti i soggetti intervenuti, che sarà trasmesso al responsabile del procedimento entro i successivi 10 (dieci) giorni.

ART. 19 – LA VERIFICA DI CONFORMITÀ DEFINITIVA; IL PROCESSO VERBALE

Della verifica di conformità definitiva verrà redatto apposito verbale, sottoscritto da tutti i soggetti intervenuti, contenente una sintetica descrizione dell'esecuzione delle prestazioni contrattuali e dei principali estremi dell'appalto, nonché le seguenti indicazioni:

1. eventuali estremi del provvedimento di nomina del soggetto incaricato della verifica di conformità;
2. data della verifica di conformità;
3. generalità degli intervenuti al controllo e di coloro che, sebbene invitati, non sono intervenuti.

Nel processo verbale sono descritti i rilievi fatti dal soggetto incaricato della verifica di conformità, le singole operazioni e le verifiche compiute, il numero dei rilievi effettuati e i risultati ottenuti.

ART. 20 – ONERI RELATIVI ALLE OPERAZIONI DI VERIFICA DI CONFORMITÀ

Le operazioni necessarie alla verifica di conformità sono svolte a spese dell'esecutore, salva diversa previsione contrattuale. Questi, a propria cura e spesa, mette a disposizione del soggetto incaricato della verifica di conformità i mezzi necessari per eseguirla.

Nel caso in cui l'esecutore non ottemperi a siffatti obblighi, il direttore dell'esecuzione o il soggetto incaricato al controllo dispongono che sia provveduto d'ufficio in danno dell'esecutore, deducendo la spesa dal corrispettivo dovuto da quest'ultimo.

ART. 21 – VALUTAZIONI DEL SOGGETTO CHE PROCEDE ALLA VERIFICA DI CONFORMITÀ

Il soggetto che procede alla verifica di conformità provvede a raffrontare i dati di fatto risultanti dal processo verbale di controllo con gli eventuali dati relativi al contratto e con i documenti contabili e a formulare le proprie considerazioni sul modo con cui l'aggiudicatario ha osservato le prescrizioni contrattuali e le eventuali indicazioni del direttore dell'esecuzione.

Sulla base di quanto rilevato, il soggetto che procede alla verifica di conformità indica se le prestazioni sono o meno collaudabili, ovvero, riscontrandosi difetti o mancanze di lieve entità riguardo all'esecuzione, collaudabili previo adempimento delle prescrizioni impartite all'esecutore, con assegnazione di un termine per adempiere.

Con apposita relazione riservata il soggetto che procede al controllo espone il proprio parere sulle contestazioni dell'esecutore sulle eventuali penali sulle quali non sia già intervenuta una risoluzione definitiva.



ART. 22 – EMISSIONE DEL CERTIFICATO DI VERIFICA DI CONFORMITÀ E IRREGOLARITÀ – CONTESTAZIONI CHE L'ESECUTORE PUÒ INSERIRE NEL CERTIFICATO DI VERIFICA DI CONFORMITÀ

Il soggetto incaricato della verifica di conformità rilascia il certificato di verifica di conformità quando risulti che l'aggiudicatario abbia completamente e regolarmente eseguito le prestazioni contrattuali.

Il certificato di verifica di conformità contiene gli estremi del contratto e degli eventuali atti aggiuntivi, l'indicazione dell'aggiudicatario, il nominativo del direttore dell'esecuzione, il tempo prescritto per l'esecuzione delle prestazioni, il tempo impiegato per l'effettiva esecuzione delle prestazioni; il richiamo agli eventuali verbali di controlli in corso di esecuzione; il verbale del controllo definitivo; l'importo totale ovvero l'importo a saldo da pagare all'esecutore; la certificazione di verifica di conformità.

Qualora il certificato di verifica di conformità sia emesso dal direttore dell'esecuzione, lo stesso è confermato dal responsabile del procedimento.

Il RUP, ricevuto il certificato di verifica di conformità definitivo, lo trasmette all'esecutore, il quale lo sottoscrive nel termine di quindici giorni dalla sua ricezione, ferma restando la possibilità, in sede di sottoscrizione, di formulare eventuali contestazioni in ordine alle operazioni di verifica di conformità.

ART. 23 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 190, comma 1, del D.Lgs. 36/2023, l'ente concedente si riserva la facoltà di dichiarare risolta la concessione in corso di rapporto della stessa se si verificano una o più delle seguenti condizioni:

- a) la concessione ha subito una modifica che avrebbe richiesto una nuova procedura di aggiudicazione della concessione;
- b) il concessionario si trovava, al momento dell'aggiudicazione della concessione, in una delle situazioni che comportano l'esclusione dalla procedura di aggiudicazione della concessione;
- c) la Corte di giustizia dell'Unione europea constata, in un procedimento ai sensi dell'articolo 258 del Trattato sul funzionamento dell'Unione europea, che uno Stato membro ha violato uno degli obblighi su lui incombenti in virtù dei trattati europei per il fatto che un ente concedente appartenente allo Stato membro in questione ha aggiudicato la concessione in oggetto senza adempiere gli obblighi previsti dai trattati europei e dalla direttiva 2014/23/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014.

Il responsabile dell'esecuzione del contratto o il RUP, qualora accerti un grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali da parte del concessionario, tale da comprometterne la buona riuscita delle prestazioni, contesta gli addebiti all'affidatario, assegnando un termine non inferiore a 15 (quindici) giorni per la presentazione delle proprie controdeduzioni al responsabile di commessa. Il RUP, acquisite e valutate negativamente le predette controdeduzioni oppure scaduto il termine senza che il concessionario abbia risposto, dichiara risolto il contratto. Tra le ipotesi di grave inadempimento si richiama quanto previsto al precedente art. 15 ("Penalità").

Inoltre, il contratto di concessione è altresì risolto ai sensi dell'art. 1453 del codice civile per inadempimento dell'ente concedente o del concessionario.

Nei casi che comporterebbero la risoluzione di una concessione per cause imputabili al concessionario, l'ente concedente comunica per iscritto al concessionario e agli enti finanziatori l'intenzione di risolvere il rapporto. Gli enti finanziatori, ivi inclusi i titolari di obbligazioni e titoli analoghi emessi dal concessionario, entro centoventi giorni dal ricevimento della comunicazione, possono indicare un operatore economico che subentri nella concessione avente caratteristiche tecniche e finanziarie corrispondenti a quelle previste nel bando di gara o negli atti in forza dei quali la concessione è stata affidata, con riguardo allo stato di avanzamento dell'oggetto della concessione alla data del subentro. L'operatore economico subentrante assicura la ripresa dell'esecuzione della concessione e l'esatto adempimento originariamente richiesto al concessionario sostituito entro il termine indicato dall'ente concedente. Il subentro dell'operatore economico ha effetto da quando l'ente concedente presta il consenso.



L'Amministrazione si riserva di procedere alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del codice civile (clausola risolutiva espressa), nei seguenti casi:

- a) inosservanza delle leggi in materia di rapporti di lavoro, correttezza e correttezza contributiva; inosservanza alle norme di legge circa l'assunzione del personale e la retribuzione dello stesso;
- b) inosservanza delle leggi in materia di sicurezza;
- c) inadempimento rispetto agli obblighi in materia di trattamento dei dati personali;
- d) subappalto non autorizzato;
- e) nel caso in cui le transazioni finanziarie siano eseguite senza l'utilizzo di bonifico bancario o postale o degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle stesse, così come previsto dall'art. 3, comma 8, della legge 136/2010;
- f) ottenimento per due volte consecutive del Durc negativo;
- g) il contraente venga diffidato, con nota scritta, circa la puntuale esecuzione della prestazione nel rispetto dei termini contrattuali;
- h) la prestazione abbia inizio con un ritardo superiore a 1 giorno solare;
- i) nel caso dovessero permanere le condizioni che hanno portato all'addebito di almeno tre penali nell'arco di un anno contrattuale previste dal presente capitolato.
- j) nel caso in cui, successivamente alla stipula del contratto e in vigore dello stesso, il servizio del presente capitolato sia reso disponibile in una convenzione di cui all'art. 26 della legge 488/1999 stipulata da CONSIP o dall'Azienda Regionale per l'Innovazione e gli Acquisti (ARIA) o da altro Centro Aggregatore di riferimento per il Comune di Segrate oppure risulti presente nel catalogo MEPA (mercato elettronico della Pubblica Amministrazione) a condizioni di maggior vantaggio economico per l'Amministrazione e il contraente non intenda adeguarsi ai predetti corrispettivi più favorevoli;
- k) mancata osservanza da parte del personale dell'appaltatore e del subappaltatore degli obblighi derivanti dal codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato con D.P.R. 62/2013 e s.m.i.;
- l) nell'ipotesi prevista dall'art. 104, comma 9, del codice dei contratti pubblici ossia qualora le prestazioni oggetto del contratto di avvalimento non siano svolte direttamente dalle risorse umane e strumentali dell'impresa ausiliaria che il titolare del contratto utilizza in adempimento degli obblighi derivanti dal contratto in questione;
- m) nel caso di mancanza della copertura assicurativa, che deve avere validità ed efficacia per tutta la durata del contratto.

Più in generale si rimanda alle previsioni dell'art. 122 del codice dei contratti pubblici, per quanto compatibili con il presente affidamento.

In ogni caso è fatto salvo il diritto dell'Amministrazione di richiedere il risarcimento dei danni subiti.

Qualora si verificassero ipotesi di grave inadempimento nel caso di inizio delle prestazioni in pendenza della stipulazione del contratto, l'Amministrazione potrà procedere alla revoca dell'aggiudicazione, fatta salva la richiesta di risarcimento danni.

Nei casi che comporterebbero la risoluzione di una concessione per cause imputabili al concessionario, l'ente concedente comunica per iscritto al concessionario l'intenzione di risolvere il rapporto.

In caso di risoluzione della concessione per inadempimento dell'ente concedente a favore del concessionario è previsto a titolo di penale un indennizzo a titolo di mancato guadagno del 2 per cento degli utili previsti dal piano economico-finanziario.

ART. 24 – RECESSO

Ai sensi dell'art. 190, comma 4, del D.Lgs. 36/2023, se l'ente concedente recede dal contratto di concessione per motivi di pubblico interesse spettano al concessionario:

- 1) i costi sostenuti o da sostenere in conseguenza del recesso, ivi inclusi gli oneri derivanti dallo scioglimento anticipato dei contratti di copertura del rischio di fluttuazione del tasso di interesse;



2) un indennizzo a titolo di mancato guadagno compreso del 2 per cento degli utili previsti dal piano economico-finanziario,

L'efficacia del recesso dalla concessione è sottoposta alla condizione del pagamento da parte dell'ente concedente delle somme previste dal comma 4.

Fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-ter e 92, comma 4, del codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, di cui al decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, la ente concedente può recedere dal contratto in qualunque momento purché tenga indenne il concessionario mediante il pagamento delle prestazioni relative ai servizi eseguiti nonché del valore dei materiali utili esistenti in magazzino nel caso di servizi, oltre al decimo dell'importo dei servizi non eseguiti, calcolato secondo quanto previsto dell'allegato II.14.

L'ente concedente esercita il diritto di recesso mediante una formale comunicazione al concessionario da darsi per iscritto con un preavviso non inferiore a venti giorni, decorsi i quali l'ente concedente prende in consegna i servizi ed effettua la verifica la regolarità dei servizi.

Qualora, nel corso dell'esecuzione del servizio, sia attivata una nuova convenzione Consip o dell'Azienda Regionale per l'Innovazione e gli Acquisti (ARIA) o di altro Centro Aggregatore di riferimento per il Comune di Segrate a condizioni di maggior vantaggio economico avente condizioni migliorative rispetto a quelle del presente contratto l'ente concedente si riserva la facoltà di recesso, nel rispetto e con le modalità previste dalla normativa vigente.

ART. 25 – LIQUIDAZIONE GIUDIZIALE DEL CONCESSIONARIO

Ai sensi dell'art. 186, comma 2, del D.Lgs. n. 14/2019 (codice della crisi di impresa), nel caso di apertura della liquidazione giudiziale nei confronti del concessionario, il rapporto contrattuale si scioglie se la considerazione della qualità soggettiva dello stesso concessionario è stata un motivo determinante del contratto, salvo che l'ente concedente non consenta, comunque, la prosecuzione del rapporto; è fatta salva la speciale disciplina prevista dall'art. 124 del codice dei contratti pubblici.

ART. 26 – SUBENTRO – REVISIONE DEL CONTRATTO DI CONCESSIONE

Con riferimento al subentro e alla revisione del contratto di concessione si rinvia agli artt. 191 e 192 del Codice.

ART. 27 – FORO COMPETENTE

Per tutte le controversie che dovessero sorgere sulla validità, efficacia, interpretazione, esecuzione e scioglimento del presente contratto, sarà competente esclusivamente il Foro di Milano. È esclusa la competenza arbitrale.

ART. 28 – RINVIO A NORME DI DIRITTO VIGENTI

Per quanto non contemplato nel presente capitolato, si rinvia alle leggi e regolamenti in vigore.

ART. 29 – STIPULAZIONE CONTRATTO - SPESE, IMPOSTE E TASSE

Il contratto sarà stipulato entro 60 giorni dall'efficacia della determinazione di aggiudicazione, mediante forma pubblica amministrativa.

All'aggiudicatario è richiesta la disponibilità della firma digitale.

Tutte le spese, imposte e tasse inerenti al contratto, sono a carico dell'aggiudicatario.

Per quanto riguarda l'I.V.A. si rinvia espressamente alle disposizioni di legge in materia.

Il contratto è immediatamente efficace, fatte salve le clausole risolutive espresse indicate nel presente capitolato.



ART. 30 – TRATTAMENTO DI DATI PERSONALI Informativa sul trattamento dei dati personali - art. 13 Regolamento UE 2016/679

Il Regolamento UE 2016/679 “Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati” (di seguito anche “GDPR”) ha la finalità di garantire che il trattamento dei Suoi dati avvenga nel rispetto dei diritti, delle libertà fondamentali e della dignità delle persone, con particolare riferimento alla riservatezza ed all'identità personale.

In relazione alla raccolta dei dati personali che il Comune di Segrate si appresta a eseguire, La informiamo di quanto segue:

TRATTAMENTO: definizione

Per trattamento si intende “qualsiasi operazione o insieme di operazioni, compiute con o senza l'ausilio di processi automatizzati e applicate a dati personali o insiemi di dati personali, quali la raccolta, la registrazione, l'organizzazione, la strutturazione, la conservazione, l'adattamento o la modifica, l'estrazione, la consultazione, l'uso, la comunicazione mediante trasmissione, diffusione o qualsiasi altra forma di messa a disposizione, il raffronto o l'interconnessione, la limitazione, la cancellazione o la distruzione” (articolo 4 del GDPR), a seguito della raccolta dei suoi dati personali avrà inizio un trattamento sugli stessi da parte di questo Ente.

FINALITÀ e BASE GIURIDICA

I Suoi dati personali verranno trattati esclusivamente per lo svolgimento di funzioni istituzionali attribuite dalla normativa vigente a questo Ente.

I dati personali saranno trattati nell'ambito della procedura di acquisizione di lavori, beni o servizi, o comunque raccolti **dal Comune di Segrate, quale ente concedente**, e il trattamento sarà finalizzato unicamente all'espletamento della predetta procedura, nonché delle attività ad essa correlate e conseguenti, come previsto dalla vigente normativa in materia di acquisizione di lavori, beni e servizi e dal codice dei contratti pubblici (**D.Lgs.36/2023**).

Anche il trattamento di eventuali dati giudiziari è effettuato esclusivamente per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa in materia di acquisizione di lavori, beni e servizi e dal codice dei contratti pubblici.

Nell'ambito di tali finalità il trattamento riguarda anche i dati relativi alle iscrizioni/registrazioni necessari per la gestione dei rapporti con il Comune, nonché per consentire un'efficace comunicazione istituzionale e per adempiere ad eventuali obblighi di legge, regolamentari o contrattuali.

MODALITÀ e PERIODO DI CONSERVAZIONE DEI DATI

Il trattamento dei Suoi dati personali potrà essere effettuato sia con strumenti elettronici sia senza il loro ausilio, su supporti (secondo i casi) di tipo cartaceo o elettronico e ciò potrà avvenire per il tempo strettamente necessario a conseguire gli scopi per cui le informazioni personali sono state raccolte in relazione all'obbligo di conservazione previsto per legge per i documenti detenuti dalla Pubblica Amministrazione.

I dati verranno conservati secondo i seguenti criteri:

- per un arco di tempo non superiore a quello necessario al raggiungimento delle finalità per i quali essi sono trattati;
- per un arco di tempo non superiore a quello necessario all'adempimento degli obblighi normativi.

A tal fine, anche mediante controlli periodici, verrà verificata costantemente la stretta pertinenza, non eccedenza e indispensabilità dei dati rispetto al perseguimento delle finalità sopra descritte. I dati che, anche a seguito delle verifiche, risultino eccedenti o non pertinenti o non indispensabili non saranno utilizzati, salvo che per l'eventuale conservazione, a norma di legge, dell'atto o del documento che li contiene.

Specifiche misure di sicurezza di tipo tecnico e organizzativo sono osservate da questo Comune per prevenire la perdita dei dati, usi illeciti o non corretti ed accessi non autorizzati.

EVENTUALE ESISTENZA DI PROCESSI DECISIONALI AUTOMATIZZATI (es. PROFILAZIONE)

Si precisa che il trattamento dei Suoi dati personali non comporta alcuna decisione basata unicamente sul trattamento automatizzato, compresa la profilazione.

NATURA FACOLTATIVA O OBBLIGATORIA DEL CONFERIMENTO DEI DATI E CONSEGUENZE IN CASO DI EVENTUALE RIFIUTO



Il conferimento dei Suoi dati è obbligatorio e necessario per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità richiesti per la partecipazione alla procedura nel cui ambito i dati stessi sono acquisiti.

L'eventuale mancato conferimento dei dati personali preclude la partecipazione all'istruttoria della gara.

SOGGETTI E CATEGORIE DI DESTINATARI PER LA COMUNICAZIONE E DIFFUSIONE DEI DATI PERSONALI

I suoi dati potrebbero essere comunicati a:

1. soggetti esterni, i cui nominativi sono disposizione degli interessati, facenti parte della Commissione;
2. altri soggetti pubblici che li richiederanno e siano espressamente autorizzati a trattarli (più in specifico, siano autorizzati da norme di legge o di regolamento o comunque ne abbiano necessità per finalità istituzionali) e/o
3. ulteriori soggetti anche privati che siano legittimati a conoscerli in base a specifiche norme di legge o di regolamento (ad esempio, ai sensi della legge n. 241/1990 sul diritto di accesso ai documenti amministrativi o ai sensi del decreto legislativo n. 33/2013 sul diritto di accesso civico o delle altre normative di settore che disciplinano il diritto di accesso a dati e informazioni detenuti dalle pubbliche amministrazioni) ma non siano individuabili allo stato attuale del trattamento (ad esempio altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara, secondo le modalità e nei limiti di quanto previsto dalla vigente normativa in materia);
4. Soggetti terzi fornitori di servizi per il Comune, o comunque ad essa legati da rapporto contrattuale, unicamente per le finalità sopra descritte, previa designazione in qualità di Responsabili del trattamento e comunque garantendo il medesimo livello di protezione;
5. Legali incaricati per la tutela del Comune in sede giudiziaria.

Dei Suoi dati potranno venirne a conoscenza il Designato del trattamento del Comune di Segrate e i Soggetti Autorizzati del trattamento che, sempre per fini istituzionali, debbano successivamente conoscerli per compiti inerenti al loro ufficio.

La diffusione dei Suoi dati personali (intesa come la conoscenza da parte di soggetti indeterminati) avverrà solo quando prevista da una norma di legge o di regolamento (ad esempio, ai sensi del decreto legislativo n. 33 del 2013 "Riordino della disciplina riguardante il diritto di accesso civico e gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni").

La diffusione degli eventuali dati sensibili idonei a rivelare il Suo stato di salute nonché di dati giudiziari da Lei forniti non è ammessa.

EVENTUALE TRASFERIMENTO DATI AD UN PAESE TERZO

Si precisa che non è previsto alcun trasferimento dei Suoi dati personali a un Paese Terzo.

DIRITTI DELL'INTERESSATO

Nella Sua qualità di Interessato, Lei può esercitare i diritti di cui agli articoli da 15 a 22 del "Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati" che, alle condizioni e con le limitazioni ivi previste, stabiliscono:

- il **diritto di accesso** dell'interessato (articolo 15) "*L'interessato ha il diritto di ottenere dal titolare del trattamento la conferma che sia o meno in corso un trattamento di dati personali che lo riguardano e in tal caso, di ottenere l'accesso ai dati personali e alle seguenti informazioni [...]*";
- il **diritto di rettifica** (articolo 16) "*L'interessato ha il diritto di ottenere dal titolare del trattamento la rettifica dei dati personali inesatti che lo riguardano senza ingiustificato ritardo. Tenuto conto delle finalità del trattamento, l'interessato ha il diritto di ottenere l'integrazione dei dati personali incompleti, anche fornendo una dichiarazione integrativa*";
- il **diritto alla cancellazione** (diritto all'oblio) (articolo 17) "*L'interessato ha il diritto di ottenere dal titolare del trattamento la cancellazione dei dati personali che lo riguardano senza ingiustificato ritardo e il titolare di trattamento ha l'obbligo di cancellare senza ingiustificato ritardo i dati personali, se sussiste uno dei motivi seguenti [...]*";
- il **diritto di limitazione di trattamento** (articolo 18) "*L'interessato ha il diritto di ottenere dal titolare del trattamento la limitazione del trattamento quando ricorre una delle seguenti ipotesi [...]*";
- il **diritto alla portabilità dei dati** (articolo 20) "*L'interessato ha diritto di ricevere in un formato strutturato, di uso comune e leggibile da dispositivo automatico i dati personali che lo riguardano forniti a un titolare del trattamento e ha il diritto di trasmettere tali dati a un altro titolare del trattamento senza impedimenti da parte del titolare del trattamento cui li ha forniti qualora [...]*";



- il **diritto di opposizione** (articolo 21) *“L’interessato ha il diritto di opporsi in qualsiasi momento, per motivi connessi alla sua situazione particolare, al trattamento dei dati personali che lo riguardano ai sensi dell’articolo 6, paragrafo 1, lettere e) o f), compresa la profilazione sulla base di tali disposizioni. Il titolare del trattamento si astiene dal trattare ulteriormente i dati personali salvo che egli dimostri l’esistenza di motivi legittimi cogenti per procedere al trattamento che prevalgono sugli interessi, sui diritti e sulle libertà dell’interessato oppure per l’accertamento, l’esercizio o la difesa di un diritto in sede giudiziaria [...]”*.

L’esercizio da parte Sua dei diritti menzionati potrà avere luogo con le modalità previste, in via generale, dall’art. 12 del Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati. Lei potrà, quindi, rivolgere la relativa richiesta al Titolare o al Designato del Trattamento ai recapiti sotto indicati, anche per il tramite di uno degli Autorizzati del trattamento o mediante raccomandata, telefax o posta elettronica o altro mezzo idoneo individuato dal “Garante per la protezione dei dati personali”.

Quanto sopra, fermo restando il diritto dell’interessato di proporre reclamo all’autorità Garante per la protezione dei dati personali (www.garanteprivacy.it).

TITOLARE DEL TRATTAMENTO

Il Titolare del Trattamento è il Comune di Segrate con sede in via Primo Maggio, **al quale potrà rivolgersi per l’esercizio dei diritti dell’interessato** scrivendo all’indirizzo mail dpo@comune.segrate.mi.it.

RESPONSABILE DELLA PROTEZIONE DEI DATI

Il Comune di Segrate ha nominato ai sensi dell’art. 37 del Regolamento (UE) 2016/679 il Responsabile della Protezione dei Dati Personali che potrà essere contattato, anche **per l’esercizio dei diritti degli interessati**, all’indirizzo email: dpo@comune.segrate.mi.it o via posta all’indirizzo DPO C/O Comune di Segrate, via Primo maggio 20054 Segrate (MI).

Per quanto non menzionato nella presente informativa si fa espresso richiamo alle disposizioni vigenti in materia, con particolare riferimento al Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati (Regolamento UE 2016/679).

Il Direttore dell’esecuzione del contratto è Antonio Calvano, coadiuvato dai seguenti direttori operativi:
per il servizio di Mensa Aziendale, Cesare Benazzi
per il servizio di Mensa per utenti del servizio di assistenza domiciliare, Michela Gerli

Il Responsabile unico del progetto è Patrizia Bellagamba

Documento sottoscritto con firma digitale