



**Acerenza**



**Banzi**



**Forenza**



**Genzano di L.**



**Palazzo S. G.**



**S. Chirico N.**



**Tolve**

---

***Unione Dei Comuni Alto Bradano***

***-Acerenza (Pz)-***

***C. F. 96070400765***

***Viale I° Maggio N.1 – 85011 – ACERENZA – (Pz) Tel. 0971742011 – Fax 0971749570***

---

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO  
DI REFEZIONE SCOLASTICA NEI COMUNI DI ACERENZA,  
BANZI, FORENZA, GENZANO DI L. E MASCHITO.

ANNI 2017 –2018 – 2019 – 2020

## INDICE:

- ART. 1 OGGETTO DELLA CONCESSIONE
- ART. 2 DURATA DELLA CONCESSIONE
- ART. 3 IMPORTO DELLA CONCESSIONE
- ART. 4 SISTEMA GESTIONALE INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE DEI PASTI E PER L'INCASSO DEL RELATIVO PREZZO
- ART. 5 CENTRO DI COTTURA
- ART. 6 MENU' E TABELLE DIETETICHE
- ART. 7 VARIAZIONI E DITE SPECIALI
- ART. 8 NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI
- ART. 9 NORME E MODALITA' DI TRASPORTO DEI PASTI
- ART. 10 MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO
- ART. 11 CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO
- ART. 12 COMITATO MENSA NELLE SCUOLE
- ART. 13 PERSONALE
- ART. 14 RESPONSABILE DEL SERVIZIO
- ART. 15 CONTINUITA' DEL SERVIZIO
- ART. 16 DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE
- ART. 17 FATTURAZIONE E PAGAMENTO
- ART. 18 RESPONSABILITA' VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE
- ART. 19 PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
- ART. 20 GARANZIA DEFINITIVA
- ART. 21 REVISIONE PREZZI
- ART. 22 RECESSO
- ART. 23 CESSIONE AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DEL CONCESSIONARIO
- ART. 24 SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO
- ART. 25 DOMICILIO
- ART. 26 CONTROVERSIE
- ART. 27 DISPOSIZIONI FINALI

## **ART. 1 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE**

La concessione ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica in favore degli alunni e degli insegnanti delle scuole dell'infanzia e primarie di Acerenza, Banzi, Forenza, Genzano di L. e Maschito nonché della scuola secondaria di 1° di Forenza e Maschito.

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni feriali nei periodi di funzionamento delle scuole secondo i rispettivi calendari scolastici.

Il servizio comprende:

- l'acquisto delle materie prime;
- la preparazione e la cottura del cibo esclusivamente nel centro di cottura della ditta affidataria relativamente ai Comuni di Genzano, Banzi, Forenza e Maschito, mentre per il Comune di Acerenza sarà effettuata presso i centri di cottura presenti nei plessi scolastici.
- la fornitura, la manutenzione ed il lavaggio dei contenitori termici dei cibi per il trasporto alle scuole;
- il trasporto ai plessi scolastici in contenitori termici pluriporzione e con idonei mezzi di trasporto muniti di autorizzazioni rilasciate dall'ASL competente;
- la preparazione dei tavoli dei refettori (collocazione sedie, tovagliette, stoviglie, bicchieri, posate e tovaglioli);
- lo scodellamento e distribuzione dei pasti con il servizio al tavolo;
- lo sparecchiamento e riordino quotidiano della mensa, la pulizia dei refettori;
- la fornitura di rotoloni di carta asciugatutto di cellulosa pura per i locali mensa;
- conferimento dei rifiuti negli appositi contenitori esterni ai plessi scolastici interessati secondo il Regolamento Comunale per la raccolta differenziata, a propria cura;
- Disporre di un sistema telematico per la gestione delle prenotazioni dei pasti e degli incassi;
- incontri periodici, con rappresentanti dei Comuni, delle Direzioni degli Istituti Comprensivi e delle Commissioni comunali Mensa, per tutte le informazioni che fossero richieste, senza alcun onere a carico dei Comuni.

Il servizio deve essere svolto, considerato nelle sue singole componenti, garantendo il massimo dell'efficienza allo scopo di raggiungere i seguenti fini:

- fornire agli alunni un'alimentazione sana, genuina, con adeguato apporto nutrizionale a seconda delle varie fasce di età, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità e gradevole al gusto;
- preparare i cibi seguendo in modo scrupoloso le norme igienico sanitarie e le buone prassi di igiene;
- preparare e confezionare i pasti destinati agli utenti allergici, intolleranti o con malattie metaboliche facendo molta attenzione alla contaminazione crociata con gli alimenti vietati;

- assicurare una idonea sanificazione delle stoviglie, dei materiali ed attrezzature impiegati, nonché dei locali utilizzati;
- rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per le particolari categorie di utenti cui è destinato;
- preparare e garantire diete speciali per motivi religiosi.

Per l'intero ciclo del servizio, dalla fornitura alla distribuzione dei pasti, vanno osservate:

- le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica", adottate dalla Conferenza Unificata Stato/Regioni con provvedimento del 29/04/2010 pubblicato nella G.U. n. 134 dell'11/06/2010;
- le "Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della Regione Basilicata, attualmente in vigore;
- il D.Lgs. 06/11/2007 n. 193 in materia di "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore";
- la Legge 28 dicembre 2015, n. 221, recante "Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali" (c.d. "collegato ambientale" alla Legge di stabilità 2016), pubblicata nella G.U. n.13 del 18.1.2016.

## **ART. 2 – DURATA DELLA CONCESSIONE**

Il contratto avrà durata di anni quattro, con decorrenza presumibilmente dall'1 gennaio 2017 al 31 dicembre 2020.

## **ART. 3 - IMPORTO DI GARA E DI CONCESSIONE**

**Importo unitario a base d'asta:** € 3,60 al netto dell'i.v.a. per ogni pasto fornito.

**Numero di pasti annui presunti: n. 92.300** di cui 12.800 per Acerenza, 9.600 per Banzi, 14.400 per Forenza, 40.000 per Genzano di L. e 15.500 per Maschito.

**Numero di pasti presunto per il quadriennio: 369.200.**

L'importo a base di gara per l'intera durata della concessione ammonta ad € **1.329.120,00** oltre I.V.A. nella misura di legge.

**Oneri di sicurezza:** a carico del concessionario.

Il numero dei pasti sopra indicato è presuntivo e non vincolante, in quanto potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

Il prezzo si intende comprensivo di ogni obbligo od onere che gravi sul Concessionario a qualunque titolo, secondo le condizioni di fornitura specificate nel presente capitolato.

L'Unione dei Comuni si riserva l'opzione di chiedere nel corso del contratto variazioni in aumento, allo stesso prezzo ed alle medesime condizioni di aggiudi-

cazione, o in diminuzione, per una quantità non superiore al 20% dell'importo del contratto, così come previsto dall'art. 11 del R.D. 2440/1923.

La ditta è tenuta ad effettuare le consegne dei pasti anche in sedi diverse da quelle indicate conseguenti ad eventuali spostamenti di scuole o del servizio di ristorazione in altri edifici.

#### **ART. 4 - SISTEMA GESTIONALE INFORMATIZZATO**

Per la prenotazione dei pasti e per l'incasso del relativo prezzo il concessionario deve attivare a sua cura e spese un sistema per la gestione informatizzata della prenotazione dei pasti e per il pagamento degli stessi da parte dell'utenza; Indicativamente i processi che il sistema dovrà gestire sono i seguenti:

- registrazione anagrafica a carico della ditta, su presentazione di apposito modello da parte degli utenti e adulti responsabili del pagamento e attribuzione di codice utente;

- elaborazione giornaliera delle prenotazioni dei pasti a cura della ditta Concessionaria attraverso un elenco da inviare a ogni plesso scolastico entro le 10,30 del giorno di refezione, con l'indicazione dei nominativi dei bambini componenti ciascuna classe o sezione e le eventuali diete in bianco o speciali, se previste. Il Sistema Software traduce questi dati in informazioni presenti nell'applicativo rendendoli disponibili per i successivi controlli sui pagamenti delle tariffe previste;

- raccolta entro le ore 9:00 dei giorni di refezione delle eventuali disdette dei pasti da parte dei genitori oppure, entro le ore 10:00 da parte dell'Istituto Comprensivo dell'assenza in mensa di alunni che escano da scuola anticipatamente senza usufruire della mensa.

- fornitura giornaliera ad ogni plesso scolastico da parte della ditta concessionaria dell'elenco delle diete speciali o delle alternative al pasto;

- assicurare la possibilità di gestire le seguenti alternative ai pasti standard, con prenotazione giornaliera entro le ore 9,00 :

- a) alternativa al primo piatto (pasta in bianco) in tutti i plessi scolastici;

- b) alternativa al secondo piatto (con tonno, formaggio o prosciutto cotto);

- gestione completa dei pagamenti in modalità anticipata (pre-pagato) e delle ricariche a mezzo bancomat o contante presso almeno 2 punti di ricarica presenti nel territorio comunale e agevolmente accessibili all'utenza. La soluzione proposta per il pagamento anticipato dovrà agevolare il più possibile l'utenza anche con l'attivazione di canali e metodi di pagamento automatici (MAV). Il mancato pagamento, da parte dei genitori, dei pasti dovuti, oltre all'attivazione delle forme di sollecito e delle modalità di riscossione coattiva, può comportare – previo accordo con il Comune e la Direzione dell'Istituto Comprensivo, la sospensione dal diritto di fruizione della mensa scolastica in quanto servizio non obbligatorio da parte del Comune. Agli utenti insolventi saranno addebitate le spese di ogni tipo necessarie alla ditta fornitrice per il recupero dei crediti;

- gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente WEB based.

- gestione completa delle comunicazioni con i genitori, compresi i solleciti di pagamento, attraverso SMS telefonici o messaggi via e-mail.

- Il sistema di gestione informatizzata dovrà essere accessibile attraverso un link presente sul sito del Comune;

- rilascio agli utenti con le modalità che saranno concordate prima dell'avvio del servizio, di certificazione dei costi sostenuti per la mensa ai fini delle detrazioni fiscali previste dalla legge.

- al termine di ogni anno scolastico, accredito agli utenti dei residui attivi ancora giacenti sui conti elettronici, salvo che per i conti di alunni che proseguano l'iter scolastico nelle scuole del comune.

Con il sistema informatizzato il Comune intende soddisfare i seguenti bisogni:

- fornire un servizio utile al cittadino rendendo più semplici, veloci ed automatiche le procedure per il pagamento dei pasti;

- garantire il rispetto delle esigenze dietetiche degli alunni grazie ad una prenotazione nominativa delle presenze;

- migliorare l'efficienza delle modalità di prenotazione dei pasti, allo scopo di evitare sprechi o disservizi ed ottimizzando altresì, l'impiego e la professionalità delle risorse umane;

- garantire la sicurezza del pagamento dei pasti;

- tutelare la privacy delle famiglie con particolare riguardo ai dati sanitari, religiosi e reddituali.

Il sistema di rilevazione/prenotazione pasti, costituisce pertanto una irrinunciabile ed importante qualificazione funzionale del servizio di refezione scolastica.

Saranno a carico del Concessionario tutti i costi necessari per la gestione del sistema informatico.

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

Sarà cura del Concessionario introitare direttamente i versamenti effettuati dall'utenza. L'utenza dovrà provvedere al pagamento anticipato del servizio effettuando versamenti non inferiori ad € 60,00 per volta, con le modalità rese disponibili dalla ditta concessionaria.

A tal fine il Concessionario dovrà provvedere alla sottoscrizione di opportuni contratti di servizio con gli esercenti addetti alla vendita dei buoni virtuali. Saranno totalmente a carico del Concessionario gli eventuali costi derivanti dall'esercizio della convenzione.

L'utente deve poter disdire una prenotazione entro le ore 10.00 senza che nulla venga gli addebitato.

Il Concessionario provvederà a comunicare alla S.A trimestralmente il numero di pasti addebitati all'utenza suddivisi nei diversi plessi scolastici e mensilmente il numero di pasti addebitati alla S.A. per i pasti degli insegnanti.

Nel caso in cui l'utenza effettui contestazioni sui pasti addebitati in mesi precedenti e già fatturati dal Concessionario, e sia verificato un effettivo errore di rilevazione, si potrà procedere allo storno del pasto (e del relativo addebito). In tal caso il pasto/i erroneamente addebitati, verranno riaccreditati alla famiglia e al Comune interessato, per gli insegnati, entro il mese successivo.

L'Impresa dovrà effettuare solleciti, attraverso SMS, messaggi via e-mail o cartacei, verso l'utenza inadempiente nei tempi e con le modalità che verranno concordate con l'Amministrazione Comunale competente, ma sempre nel rispetto della privacy individuale e delle norme vigenti in materia.

Del sistema sopradescritto restano in carico ai comuni le seguenti fasi:

- la comunicazione degli aggiornamenti anagrafici che avvengono durante l'anno scolastico trasmettendo alla ditta concessionaria le comunicazioni dell'Istituto Comprensivo o dei genitori degli alunni interessati, predisposte su appositi moduli resi disponibili dalla ditta medesima;

- la verifica ed il controllo del corretto funzionamento dell'intero sistema attraverso indagine a campione dei dati trasmessi;

Compete al Concessionario:

- la gestione e l'aggiornamento tecnico dell'intera banca dati;
- l'inserimento on line delle iscrizioni al servizio ad inizio anno scolastico sulla base dei moduli anche cartacei sottoscritti dall'utenza e relative variazioni;

- lo storno delle prenotazioni nel caso in cui gli utenti escano da scuola entro e non oltre le ore 10.30 con aggiornamento immediato dei dati nel sistema;

- l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;

- il costo e la gestione delle comunicazioni e dei solleciti di pagamento agli utenti tramite SMS o altra modalità;

- al termine del periodo di gestione del servizio trasferire al nuovo concessionario del servizio le somme che risultassero ancora disponibili sul conto di ogni utente, salvo restituzione diretta agli utenti medesimi.

- la gestione e l'aggiornamento tecnico dell'intera banca dati;

- l'inserimento delle iscrizioni al servizio ad inizio anno scolastico sulla base dei moduli cartacei sottoscritti dall'utenza e relative variazioni;

- la stampa dei fogli presenze classe/sezione (griglie) da mettere a disposizione del personale delle scuole;

- l'inserimento settimanale delle prenotazioni, sulla base del foglio presenze, nel sistema informatico;

- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole;

- l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione /prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- la convenzione con gli esercizi in essere per la vendita dei crediti all'utenza, con le eventuali spese per il servizio fornito;
- l'incasso delle ricariche;
- il costo e la gestione delle comunicazioni e dei solleciti di pagamento agli utenti tramite SMS;
- i canoni di manutenzione, hosting e teleassistenza e altri costi per tutta la durata della concessione del software.

#### **ART. 5 – CENTRO DI COTTURA E LOCALI MENSA**

Per l'espletamento del servizio oggetto della presente concessione, il Concessionario dovrà provvedere alla preparazione dei cibi presso un proprio centro di cottura, adeguatamente attrezzato e ubicato in uno dei comuni di Genzano, Banzì, Forenza o Maschito, mentre per il Comune di Acerenza saranno utilizzati i centri di cottura presenti nei plessi scolastici tale da garantire il rispetto degli standard previsti nelle “Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica” fermo restando quanto previsto nel presente Capitolato nonché nell'offerta tecnica presentata in sede di gara. Non saranno presi in considerazione centri di cottura che oltre alle autorizzazioni sanitarie per la ristorazione collettiva contemplano altre attività quali la ristorazione pubblica per ristoranti, pizzeria, bar etc.

Sono a completo carico della Ditta l'acquisto di tutti i materiali e delle attrezzature indispensabili alla gestione del servizio.

#### **ART. 6 - MENU' E TABELLE DIETETICHE**

I pasti destinati alle scuole, in modo da assicurare il corretto apporto di macro e micronutrienti, dovranno essere completi di:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno (verdura cotta o cruda);
- un frutto di stagione;
- pane;
- acqua minerale naturale.

La frequenza della stessa tipologia di frutta fresca non dovrà essere più di tre volte la settimana, così come la verdura; per le scuole con soli due rientri la frutta dovrà essere differente per ogni pasto, seguendo la stagionalità. La frutta dovrà essere fornita ben lavata (tranne banane, clementine, arance e kiwi).

Per consentire il consumo di alimenti legati alle diverse stagioni si chiede di attenersi ai due menù (estivo-invernale) stilato dall'ASP competente.

#### **ART. 7 – VARIAZIONI E DIETE SPECIALI**



Il Concessionario dovrà assicurare, senza oneri aggiuntivi, "diete speciali" cioè diverse da quelle fornite comunemente e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti.

Deve essere sempre prevista la possibilità di richiedere, entro i limiti previsti dalle linee guida regionali (massimo del 5% dei pasti), oltre al menù del giorno, un menù speciale "dieta in bianco", così composto:

- primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine, o minestrina in brodo vegetale;

- secondo piatto: formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza), o in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

La dieta in bianco può essere richiesta in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi.

Per quanto attiene alla fornitura dei pasti agli alunni delle scuole, i genitori degli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno fare richiesta di menù speciale (senza oneri aggiuntivi) alla ditta concessionaria utilizzando la modulistica predisposta dalla ditta medesima ed allegando certificato medico attestante la tipologia del problema e la terapia dietetica da seguire.

Le preparazioni sostitutive dovranno essere il più possibile equivalenti, anche come tipologia qualitativa ed aspetto esteriore, al menù base servito nella giornata di riferimento, al fine di minimizzare la percezione di diversità da parte dei destinatari di tali menù.

Il Concessionario dovrà promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura, per quanto è possibile, anche all'interno della dieta speciale.

Stante la complessità di gestione degli alimenti allergenici, il personale del Concessionario incaricato della preparazione della dieta speciale deve essere adeguatamente formato, addestrato e consapevole.

Tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti attraverso l'indicazione del nominativo dell'alunno destinatario di ogni porzione particolare.

La ditta è tenuta a proporre un sistema di preparazione e consegna delle diete sostitutive efficace al fine di prevenire possibilità di errore. La corretta consegna di dette porzioni personalizzate non spetta ai genitori in servizio di assaggio, ma sarà verificata dal personale della ditta in collaborazione con il personale insegnante in servizio di presenza presso la mensa.

La ditta dovrà garantire un sistema adeguato per il mantenimento delle temperature anche per i pasti in monoporzione.

Il Concessionario dovrà altresì assicurare “diete speciali” rispondenti ad esigenze etiche ed etnico religiose su formale richiesta scritta da parte delle famiglie degli utenti.

## **ART. 8 – NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI**

Per la preparazione dei pasti il Concessionario dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione.

In particolare si richiede:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno;
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- Preparare il purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- Consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- Si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- Per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Non devono essere utilizzati:

- \_ le carni al sangue;
- \_ cibi fritti;
- \_ il dado da brodo contenente glutammato;
- \_ conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- \_ residui dei pasti dei giorni precedenti;
- \_ verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
- \_ da evitare la frittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere smaltito come rifiuto. Lo smaltimento dei rifiuti deve avvenire

re in conformità alla normativa vigente e, in particolare, per i sottoprodotti di origine animale, come stabilito dal Reg. CE 1069/2009.

La ditta, d'intesa con i singoli Comuni, potrà avviare progetti specifici finalizzati a ridurre lo spreco alimentare e sostenere le fasce deboli della popolazione. In tal caso potranno essere concordate eventuali diverse distribuzioni del cibo non distribuito agli alunni, purchè integro e non scodellato.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:

- a cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore);
- la cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- la cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

Per i prodotti riattivati (cotti, abbattuti e riscaldati prima della somministrazione) la ditta si impegna a rispettare in assoluta sicurezza la normativa igienico sanitaria per tali lavorazioni, assicurando comunque che tali alimenti vengano prima rigenerati e poi mantenuti caldi.

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menu, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico sanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura del Concessionario, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

Tutti i prodotti impiegati nella preparazione dei pasti devono rispondere ai requisiti della Legge 283/1962 per quanto riguarda stato e conservazione e, in particolare, quelli deperibili devono essere immagazzinati a temperatura di 0/+4°C, se si tratta di prodotti freschi, e a temperatura non superiore a -18°C, se si tratta di prodotti congelati o surgelati, salvo diverse prescrizioni.

La preparazione e la cottura dei pasti deve avvenire nel rispetto di quanto previsto dal Reg. CE 852 del 2004 in materia di igiene e sicurezza alimentare. Il Concessionario in base al Reg. CE 852 del 2004 deve applicare i requisiti generali in materia di igiene, oltre a procedure di gestione dei pericoli basate sui principi dell'HACCP, con lo scopo di garantire la sicurezza degli alimenti impiegati e prodotti.

Tutte le lavorazioni effettuate nel centro cottura devono rispettare la normativa vigente e le disposizioni dell'ULSS competente.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.), come previsto dalla normativa vigente in materia.

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali e regionali di riferimento, e in particolare al Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

#### **ART. 9 – NORME E MODALITA' DI TRASPORTO DEI PASTI**

La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con automezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria.

I mezzi utilizzati devono altresì essere in numero minimo di due per consentire le consegne nell'arco di 40 minuti a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo. La consegna non deve avvenire prima di 20 minuti dall'orario di inizio stabilito per la refezione e comunque in tempo utile affinché il servizio di refezione scolastica inizi regolarmente secondo l'orario prefissato in ogni scuola.

Il tempo che intercorre tra il termine della cottura dei pasti e la somministrazione degli stessi non deve superare i 50 minuti.

I pasti dovranno essere trasportati in idonei contenitori termici multiporzione (es.: acciaio inox) dotati di un termometro, affinché il personale incaricato alla ricezione possa verificare al momento dell'arrivo la conformità della temperatura secondo le prescrizioni vigenti, e, specificatamente, per quanto riguarda gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi, a temperatura compresa tra 60°C e 65°C misurata al cuore della vivanda e, per quanto riguarda gli alimenti deperibili cotti da consumare freddi, a temperatura non superiore a +10°C fino alla somministrazione dei pasti.

I contenitori dovranno essere chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta di idoneo materiale (es.: acciaio inossidabile) facilmente lavabili e disinfettabili, coibentati per garantire il mantenimento della idonea temperatura, ovvero dotati del sistema di tenuta del calore offerto dal Concessionario.

Il trasporto dei contenitori e del materiale a perdere dovrà avvenire a cura e spese del Concessionario e dovrà essere sempre effettuato separatamente dalla consegna delle derrate alimentari.

Il Concessionario deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

#### **ART. 10 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

L'erogazione dei pasti dovrà effettuarsi nel rispetto del calendario scolastico, esclusi i giorni festivi infrasettimanali ed esclusi altresì quei giorni che pur previsti dal calendario scolastico vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione. Le sospensioni fuori calendario scolastico programmate, dovranno essere comunicate dall'Amministrazione comunale di concerto con l'Istituto comprensivo, con un preavviso almeno di tre giorni.

Gli orari di erogazione dei pasti saranno stabiliti ed eventualmente modificati, all'inizio di ogni anno scolastico, dall'Amministrazione Comunale con comunicazione al Concessionario.

#### **a) CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO DI SCODELLAMENTO :**

- lo scodellamento del cibo dovrà iniziare non appena comincerà l'afflusso dei bambini subito dopo la cessazione dell'attività didattica mattutina;

- il Concessionario dovrà adibire al servizio di distribuzione dei pasti il personale qualitativamente idoneo e quantitativamente sufficiente a garantire il regolare espletamento dello stesso e comunque in rapporto massimo 1/70 per le scuole elementari e medie per ogni turno mensa e 1/45 per la scuola dell'infanzia. In caso di turnazione ravvicinata si richiede la presenza di personale di supporto nel numero e per il tempo necessario a garantire l'espletamento del servizio e il ripristino delle migliori condizioni igieniche e di consumo del pasto tra un turno e l'altro;

- il tempo massimo di distribuzione per turno non dovrà essere superiore a 30 minuti;

- i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;

- i giorni in cui viene servito il primo piatto dovrà essere servito anche il grana grattugiato;

- le verdure vanno condite al momento del consumo con: olio, sale ed eventualmente limone, aceto di vino o aceto balsamico, avendo cura di non lasciare il condimento, ed in particolare il sale, a libera disposizione dei bambini;

#### **b) CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO DI PULIZIA:**

Nell'esecuzione degli interventi di pulizia e igienizzazione, da effettuarsi con propri mezzi e prodotti, dovrà essere rispettato il seguente piano minimo di sanificazione:

##### **tipo di intervento e frequenza**

pulizia e sanificazione dei locali cucina/mensa, delle macchine, nonché il lavaggio di tutte le attrezzature mobili, comprese le stoviglie e gli arredi di cucina e magazzino/dispensa utilizzati per lo stoccaggio, preparazione, distribuzione e porzionatura dei pasti forniti;

##### Ogni giorno al termine del servizio:

accurata pulizia e predisposizione dei locali mensa (compresi spogliatoi - arredi e quant'altro presente nei locali adibiti a mense scolastiche), pulizia dei

contenitori e dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti alle sedi scolastiche distaccate.

Prima dell'avvio dell'anno scolastico ed alla sua conclusione:

Disinfestazione, derattizzazione e derattizzazione generale nei locali dei refettori e di servizio adibiti alla conservazione e lavorazione degli alimenti.

Trimestrale e/o a necessità. o su richiesta dell'ASP, o di altra autorità competente, a spese del Concessionario.

I prodotti utilizzati per le operazioni di manutenzione e pulizia dovranno essere mantenuti sempre nelle confezioni originali, etichettate, e conservate in appositi locali chiusi a chiave. Il materiale per la pulizia non deve sostare per nessun motivo nei locali adibiti alle preparazioni alimentari o al trasporto dei pasti, né deve essere mantenuto in locali accessibili agli utenti del servizio.

**c) ALTRI OBBLIGHI DELLA DITTA CONCESSIONARIA**

- fornire oltre ai pasti, posate e piatti in materiale melamminico, e articoli complementari quali tovaglette e tovaglioli a perdere in quantità almeno pari al numero dei pasti consumati;

- la fornitura di caraffe in plastica resistente, contenitori per la distribuzione del formaggio grattugiato, ciotole e terrine di varie dimensioni per un corretto espletamento della somministrazione (es. ciotole per i crostini, terrine per mescolare agevolmente la verdura cruda), bicchieri in plastica infrangibile per le scuole dell'infanzia, oliere/saliere, strumenti per servire (spatole, coltello per pane, pinze, mestoli e quant'altro di similare), porta rotoloni per la carta e relativo portasapone assicurandone l'installazione, sia nelle cucine che nei bagni del personale;

- curare che il proprio personale addetto alla preparazione e confezione dei pasti indossi cuffia e grembiule, sia in regola con gli adempimenti previsti dalla normativa nazionale e regionale per il rispetto della normativa igienico-sanitaria;

- garantire il presidio di un addetto da destinare al servizio di: preparazione dei tavoli, distribuzione dei pasti, riassetto e pulizia dei tavoli, delle sedie, sanificazione delle stoviglie e delle attrezzature, utilizzando mezzi, detersivi, materiali di pulizia propri; nelle giornate di maggiore affluenza, (doppio turno) il fornitore garantirà la presenza di ulteriori risorse in numero adeguato al servizio;

- le eventuali assenze di personale devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pranzi distribuiti,

- eventuali spese come ad esempio il reintegro e/o sostituzione delle stoviglie, del vasellame frangibile e infrangibile, anche se la perdita è stata causata dagli utenti del servizio o dovuta ad usura, saranno a carico del Concessionario.

**ART. 11 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO**

Il Concessionario è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0/+4°C, per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica - data di produzione".

I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

## **ART. 12 - COMMISSIONE COMUNALE MENSE SCOLASTICHE**

Per il controllo sul funzionamento del servizio di refezione scolastica è istituita dal Comune la "Commissione comunale mense scolastiche".

I membri della Commissione potranno effettuare, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica, il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

Il Presidente di ogni Comitato dei Genitori componente della Commissione, per tale controllo sul funzionamento della mensa del proprio plesso scolastico, potrà avvalersi della collaborazione di un gruppo di genitori "assaggiatori" i cui nominativi dovranno essere comunicati, a cura del Presidente stesso, all'Ufficio Scuola del Comune, che provvederà a comunicarli alla ditta concessionaria del servizio e all'Istituto.

Il Comune, d'intesa con la ditta concessionaria e previo parere della Commissione comunale mense scolastiche predisporrà un'apposita modulistica che metterà a disposizione degli addetti del servizio di refezione e degli "assaggiatori" autorizzati per la valutazione del servizio stesso.

## **ART. 13 - PERSONALE**

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato il Concessionario avrà l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale, o che potessero venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentanti l'igiene e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto della concessione).

Tutto il personale dipenderà ad ogni effetto dal Concessionario. Tutti dovranno mantenere in servizio un contegno decoroso ed irreprensibile.

Il personale del Concessionario dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti ed essere costantemente aggiornato, in ottemperanza anche a quanto stabilito dal Reg. CE 852/2004 sull'igiene alimentare, come regolamentato dalla Regione Basilicata con DGR n.1288 del 13/09/2011

e ss.mm. ed ii, nonché sulle norme di sicurezza e prevenzione di cui al D.Lgs. n. 81/2008.

#### **ART. 14 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

La responsabilità del servizio ed i rapporti con la S.A. saranno affidati ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, designato dal Concessionario, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto alla S.A. prima dell'avvio del servizio.

Funzione dell'incaricato è quella di controllare giornalmente che i servizi vengano svolti secondo le modalità previste dal presente Capitolato, far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio ed essere presente ai controlli di conformità dello stesso.

Il Responsabile deve essere reperibile dalle ore 9.00 fino alle 14.30 dal lunedì al venerdì.

#### **ART. 15 - CONTINUITA' DEL SERVIZIO**

Il servizio oggetto della presente concessione è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato. Nello svolgimento del servizio, pertanto, il Concessionario è tenuto al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici" (s.m.i.). Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, anche ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" (s.m.i.).

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole, il Concessionario dovrà essere preavvertito dall'autorità scolastica possibilmente almeno 48 ore prima.

In caso di sciopero verrà utilizzata la seguente procedura:

a) in caso di sciopero non rilevante ai fini dell'organizzazione scolastica, l'Istituto NON INFORMERÀ la S.A. ed il Concessionario sulla previsione dello sciopero medesimo ed i servizi rimarranno pertanto invariati;

b) in caso di sciopero rilevante ai fini dell'organizzazione scolastica, l'Istituto INFORMERÀ anticipatamente il Comune interessato che non saranno effettuate lezioni pomeridiane, se previste, il quale provvederà ad informare la ditta Concessionaria che non sarà effettuato il servizio mensa, salvo che per gli alunni partecipanti ai laboratori pomeridiani, per i quali dovranno seguire precisi accordi tra il soggetto che gestisce i laboratori medesimi e la ditta Concessionaria, di concerto con l'Istituto Comprensivo.

Per scioperi del personale dipendente del Concessionario, lo stesso dovrà darne comunicazione alla S.A. con un preavviso di almeno 72 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi. In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.



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

#### **ART. 16 – DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE**

Il Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (D.U.V.R.I.) elaborato dall'Amministrazione appaltante, dovrà essere accettato e sottoscritto dal concessionario entro sette giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione, e comunque prima dell'avvio del servizio, previo sopralluogo obbligatorio presso i locali interessati.

In caso di R.T.I. o Consorzio, tale obbligo incombe all'Impresa mandataria.

Successivamente verrà indetta una riunione per la valutazione congiunta dei rischi connessi alla concessione, al fine della predisposizione del Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze da allegare al contratto.

All'atto della stipula del contratto il Concessionario dovrà dichiarare di possedere copia e conoscere il Documento di Valutazione di Rischi redatto dai datori di lavoro e disponibile presso l'Ufficio Servizi scolastici del Comune interessato e del Piano di Sicurezza degli edifici scolastici.

#### **ART. 17 - FATTURAZIONE E PAGAMENTO**

La controprestazione a favore del concessionario consiste nel diritto di riscuotere direttamente le tariffe della ristorazione scolastica secondo le modalità indicate nel Capitolato.

I prezzi a pasto risultanti dalla gara (compresa la fornitura di merende, colazioni, cestini per gite, ove previsti), devono essere considerati al netto dell'IVA prevista per Legge.

L'utenza richiedente il servizio effettuerà direttamente al Concessionario il pagamento della tariffa corrispondente alla propria fascia ISEE di appartenenza, di norma anticipatamente. Fasce di reddito ISEE, tariffe, altre agevolazioni e/o eventuali esoneri sono stabiliti dal Concedente mediante propri competenti atti.

Il pagamento di quanto dovuto è subordinato alla stipulazione del contratto, o nelle more della stipula dello stesso, all'aggiudicazione definitiva mediante atto di determinazione da parte del Responsabile dell'Area Servizi Alla Persona, sarà effettuato a scadenze trimestrali dopo l'emissione di regolare fattura da parte del Concessionario.

Il Concessionario pertanto fatturerà: a) l'ammontare relativo alla differenza tra il prezzo del pasto aggiudicato e la tariffa comunale attribuita per tipologia di utenza (minori/alunni/studenti, personale comunale); b) l'ammontare relativo al costo del pasto dei docenti.

Le fatture dovranno permettere la verifica del consumo effettivo del servizio in concessione per ogni singola scuola e per tipologia di utente/servizio, corredati da prospetti di dettaglio.

L'emissione delle fatture potrà avvenire solamente previa attestazione di avvenuta regolare esecuzione dei servizi, a seguito del buon esito delle verifiche di conformità da parte del Concedente.

In ottemperanza alle vigenti normative, in sede di formale liquidazione delle fatture, il Concedente è tenuto all'acquisizione d'ufficio di DURC regolare, in corso di validità, del Concessionario in relazione al presente contratto.

Sull'importo netto progressivo del servizio, ai sensi dell'art. 4, comma 3 del DPR n. 207/2010, sarà operata una ritenuta pari allo 0,50%, che sarà svincolata alla fine di ogni anno scolastico, dopo l'approvazione da parte del Concedente della verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

Il pagamento avverrà, ai sensi dell'art. 4, commi 1 e 2, del D.Lgs 9 ottobre 2002, n. 231, e cioè entro trenta giorni dal ricevimento della fattura, esclusivamente a mezzo bonifico bancario o postale su c/c dedicato.

Il Concessionario si impegna a comunicare al Concedente gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati unitamente alle generalità, codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. E' a carico del Concessionario l'obbligo della tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010.

Le fatture dovranno essere inviate in formato elettronico xml (Fattura PA) ai sensi della Legge 24/12/2007, n. 244 e del DM Finanze n. 55/2013. In caso di fattura irregolare, la stessa verrà respinta. Dal corrispettivo posto in pagamento saranno direttamente trattenute le eventuali penalità applicate. Le fatture regolari verranno liquidate condizionatamente alla regolarità degli adempimenti previdenziali, assistenziali ed assicurativi.

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo il Concessionario dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente capitolato.

## **ART. 18 - RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE**

Il Concessionario è sempre direttamente responsabile di tutti i danni, di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati alle persone, alle cose e agli animali nello svolgimento del servizio sollevando la S.A. da ogni qualsivoglia responsabilità.

E' infatti a carico del Concessionario l'adozione, nell'esecuzione del servizio, di tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette al servizio e dei terzi, ricadendo, pertanto, ogni più ampia responsabilità sullo stesso Concessionario e restando del tutto esonerata la S.A.

Il Concessionario dovrà stipulare una polizza di RCT (Responsabilità Civile Verso Terzi), avente per oggetto, l'oggetto stesso della concessione (se polizza già

esistente sarà necessaria una appendice riportante le specifiche della presente concessione), per un massimale minimo di Euro 5.000.000,00.

La polizza deve essere estesa anche alla preparazione, trasformazione, conservazione e somministrazione dei cibi e delle bevande, nonché all'utilizzo dei locali nei quali viene svolta l'attività. Dovrà avere una durata pari alla durata stessa della concessione (è ammesso il rinnovo annuale).

La polizza dovrà essere posta in visione in originale o copia conforme, alla Amministrazione Comunale prima dell'esecuzione della concessione di servizio, debitamente perfezionata, datata e sottoscritta. Le quietanze di rinnovo dovranno essere poste in visione in originale o copia conforme, alla S.A, entro 15 giorni dalla scadenza della copertura in corso, debitamente perfezionate, datate e sottoscritte.

Il Concessionario ha l'obbligo di informare immediatamente la S.A. nel caso in cui le polizze vengano disdettate dalla/e compagnia/e oppure nel caso vi fosse una sostituzione del contratto. Le coperture assicurative dovranno essere stipulate con primarie compagnie nazionali o estere, autorizzate dall'IVASS all'esercizio dell'attività assicurativa. Il Concessionario risponderà direttamente nel caso in cui per qualsiasi motivo venga meno l'efficacia delle polizze.

Il Concessionario ha l'obbligo, in ogni caso, di procedere tempestivamente e a proprie spese alla riparazione o sostituzione delle cose danneggiate.

#### **ART. 19 - PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Il Concessionario riconosce alla S.A. il diritto di applicare le seguenti penalità:

1. mancato avvio del servizio alla data fissata, penale di Euro 1000.00 per ogni giorno di ritardo;
2. mancato rispetto da parte del personale delle norme igienico sanitarie nelle operazioni di distribuzione dei pasti: Euro 200.00 per ogni inosservanza;
3. mancato o non idoneo allestimento, sanificazione e riordino dei locali: Euro 100.00 per ogni inosservanza;
4. in caso di mancato rispetto degli impegni previsti in caso di sciopero o di improvvisi inconvenienti tecnici tali da impedire la produzione di pasti caldi, sul centro di cottura: Euro 200.00 per ogni inosservanza;
5. per utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle "Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", regionali: Euro 500.00 per ogni inosservanza;
6. in caso di condizioni igieniche insufficienti verificate sia al centro cottura durante la fase di produzione dei pasti che in fase di trasporto: Euro 1.000,00 per ogni inosservanza;
7. utilizzo di centro cottura diverso da quello indicato o mancata comunicazione di cui all'art. 6 del presente capitolato: Euro 200.00 per ogni giorno di utilizzo o mancata comunicazione;
8. per mancato approntamento del campione di cui all'art. 12: Euro 200.00 per ogni inosservanza;

9. per somministrazione di alimenti contaminati: Euro 1.000,00 per ogni inosservanza, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria;

10. in caso di mancato rispetto di uno degli elementi che, in sede di valutazione della parte tecnica dell'offerta, hanno portato all'acquisizione di punteggi: Euro 200,00 per ciascuna omissione.

L'unica formalità richiesta per l'irrogazione delle penalità è la contestazione dell'infrazione commessa mediante richiamo scritto (notificato tramite fax o PEC) e l'assegnazione di un termine di giorni 10 (dieci) giorni lavorativi per eseguire le prestazioni e/o per la presentazione di eventuali discolpe. Scaduto il termine assegnato si procederà a' sensi dell'art. 108 del D.Lgs. 50/2016. Si procederà al recupero della penalità da parte del Concessionario mediante ritenuta diretta sulla fattura presentata o sulla garanzia definitiva.

Il contratto si risolve ai sensi dell'art. 1456 c.c., mediante la seguente clausola risolutiva espressa, previa dichiarazione da comunicarsi alla Ditta affidataria con PEC o FAX, nelle seguenti ipotesi:

- perdita dell'autorizzazione sanitaria all'esercizio dell'attività di ristorazione;
- protrarsi dell'emergenza sul centro di cottura principale e su quello eventualmente indicato in sede di offerta per oltre 2 (due) giorni lavorativi;
- contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte del Concessionario o del personale dell'impresa adibito al servizio o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte del Concessionario, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- cumulo da parte del prestatore di servizi di una somma delle penalità superiore al 10% dell'importo del contratto;
- accertamento di false dichiarazioni rese in sede di gara;
- mancata reintegrazione della garanzia definitiva, eventualmente escussa, entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione;
- destinazione dei locali ad uso diverso da quello stabilito dal contratto;
- cumulo da parte del prestatore di servizi di una somma delle penalità superiore al 10% dell'importo del contratto;
- gravi violazioni delle leggi sanitarie in materia di somministrazione di alimenti;

In tutti i casi di risoluzione del contratto, l'amministrazione comunale avrà diritto di ritenere definitivamente la cauzione prestata, fermo restando il diritto al risarcimento dell'ulteriore danno e all'eventuale esecuzione in danno. Rimane in ogni caso salva l'applicazione dell'art. 1453 c.c. nonché viene fatta salva la facoltà dell'Amministrazione comunale di compensare l'eventuale credito del Concessionario con il credito dell'Ente per il risarcimento del danno.

Sono esclusi dal calcolo delle penali i ritardi dovuti a:

- cause di forza maggiore dimostrate;
- cause imputabili alla Stazione Appaltante.

## **ART. 20 – GARANZIA DEFINITIVA**

Il Concessionario dovrà costituire per i termini di durata del contratto una cauzione fissata nella misura prevista dal comma 1 dell'art 103 del D. Lgs. 50/2016.

La garanzia potrà essere costituita sotto forma di cauzione o fidejussione con le modalità di cui all'art. 93 commi 2 e 3 del D.Lgs 50/2016 rilasciata da imprese di assicurazione debitamente autorizzate all'esercizio del ramo cauzione.

La garanzia dovrà contenere le seguenti condizioni particolari:

- rinuncia da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del C.C. ed impegno da parte dello stesso a rimanere obbligato in solido con il debitore principale fino a quando il Comune non dichiara il pieno adempimento degli

obblighi assunti dal debitore stesso;

- rinuncia all'onere di una tempestiva e diligente escussione del debitore ad opera del creditore di cui all'art. 1957 del C.C.;

- impegno da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale a versare l'importo della cauzione

entro quindici giorni, a semplice richiesta del Comune, senza alcuna riserva.

L'importo della garanzia è ridotta del 50% per coloro che presentino originale, copia conforme, ovvero copia con dichiarazione di corrispondenza all'originale resa dal legale rappresentante corredata da fotocopia del documento identificativo del sottoscrittore, della certificazione del sistema di qualità di cui all'art. 93 comma 7 del D. Lgs 50/2016.

In caso di R.T.I.:

- \_ Se tutte le imprese facenti parte del raggruppamento sono in possesso della certificazione di qualità, al raggruppamento va riconosciuto il diritto alla riduzione della garanzia;

- \_ Se solo alcune delle imprese sono in possesso della certificazione di qualità, il raggruppamento non può godere del beneficio della riduzione della garanzia.

La mancata costituzione della garanzia fidejussoria determina la decadenza dell'affidamento, l'acquisizione della garanzia provvisoria e l'affidamento della concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

N.B.: In caso di risoluzione del contratto per fatto del Concessionario, il deposito cauzionale verrà incamerato dall'Amministrazione Comunale, fatto salvo il diritto al risarcimento di eventuali maggiori danni.

## **ART. 21 - REVISIONE PREZZI**

Il costo dei buoni pasto potrà essere aggiornato, dopo il primo anno di servizio, previa richiesta scritta al Concessionario, in base alla rilevazione di cui all'art.

175, comma 6 del D.Lgs. n. 50/2016 ed avrà efficacia dalla data di esecutività del provvedimento che disporrà la revisione fissando i valori aggiornati dei buoni pasto.

#### **ART. 22 – RECESSO**

E' facoltà della S.A. recedere unilateralmente dal contratto per giusta causa in qualsiasi momento della sua esecuzione, mediante preavviso di almeno 30 giorni consecutivi, da comunicarsi al Concessionario mediante PEC o telefax.

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

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

#### **ART. 23 – CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA**

Il Concessionario, in caso di cambio di ragione sociale, dovrà documentare, mediante produzione di copia conforme dell'atto notarile, tale cambiamento.

Ai sensi dell'art. 175 del D.Lgs. 50/2016 la cessione di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi al Concessionario, non sono opponibili all'Ente, salvo che il soggetto risultante dall'operazione di straordinaria amministrazione abbia prontamente documentato il possesso dei requisiti di qualificazione di cui all'art. 2 del Disciplinare di Gara, effettuato le comunicazioni di cui all'art. 1 del D.P.C.M. n. 187/1991 e l'Amministrazione, destinataria delle stesse, non abbia presentato opposizione al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, entro sessanta giorni.

L'opposizione al subentro, in relazione al mancato possesso dei requisiti di qualificazione previsti, determina la risoluzione del rapporto contrattuale.

#### **ART. 24 – DIVIETO DI SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO**

Data la peculiarità dei servizi affidati, è assolutamente vietato alla Ditta affidataria di cedere o subappaltare il servizio assunto, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale, fatta salva la possibilità di richiedere l'ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

#### **ART. 25 - DOMICILIO DEL CONCESSIONARIO**

Il Concessionario, a tutti gli effetti di legge e del contratto, deve, nel contratto stesso, eleggere il suo domicilio in uno dei comuni aderenti al servizio associato.

Qualora non vi provveda, il domicilio si intende presso la sede dell'ente appaltante.

#### **Art.26 – PROGRAMMA DI EMERGENZA**

La ditta aggiudicataria deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di emergenza dovuta ad interruzione dell'attività di produzione del centro di cottura dei pasti.

#### **ART. 27 – CONTROVERSIE**

Per ogni controversia relativa alla presente concessione è competente in via esclusiva il Tribunale di Potenza.

#### **ART. 28-DISPOSIZIONI FINALI**

La prestazione del servizio dovrà essere eseguita con osservanza di quanto previsto:

- \_ dal presente Capitolato Speciale;
- \_ dal D.Lgs. 50/2016;