

# CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE MENSA SCOLASTICA

Comune di C R E S S A

anni scolastici 2018/2019 - 2019/2020 - 2020/2021 - 2021/2022

CPV 55512000-3 Servizi di mensa scolastica (allegato IX D. Lgs 50/16)

## Articolo 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

1. Il presente capitolato ha per oggetto:

- a) l'affidamento del servizio di refezione per le scuole dell'Infanzia e Primaria consistente nella preparazione e cottura dei pasti presso la cucina ubicata nell'edificio della Scuola dell'Infanzia, in via Jean de Fernex n.13, trasporto, consegna, scodellamento e distribuzione dei pasti presso i refettori delle suddette scuole, nonché l'eventuale taglio di alimenti per gli alunni della Scuola dell'Infanzia. Si precisa che il refettorio della Scuola dell'Infanzia è situato nello stesso edificio della cucina, mentre il refettorio della Scuola Primaria è situato presso l'edificio scolastico in Via Martiri n.11 distante circa 800 metri dalla cucina;
- b) la fornitura dei pasti agli insegnanti e ai collaboratori scolastici delle scuole dell'Infanzia e Primaria, preposti all'assistenza in mensa, secondo quanto previsto dai rispettivi contratti di categoria, nonché al personale dei servizi Doposcuola e assistenza alla persona, al prezzo di € 2,70 invariabile oltre IVA;
- c) la fornitura dei pasti per i dipendenti comunali, nei giorni con orario pomeridiano, al prezzo di aggiudicazione;
- d) l'affidamento del servizio di refezione per residenti che ne facciano specifica richiesta in relazione alle proprie personali esigenze, consistente nella preparazione e deposito del contenitore termico presso la cucina con il pasto costituito da un primo, un secondo, contorno di stagione, pane, frutta o dessert;
- e) i pasti forniti agli insegnanti, ai collaboratori scolastici e ai soggetti non utenti della scuola dovranno avere le grammature previste per gli utenti maggiori di 18 anni;
- f) il trasporto dei pasti alla mensa della Scuola Primaria, che dista circa ottocento metri dalla cucina, con mezzi propri e adeguati alle vigenti normative;
- g) la fornitura:
  - per la scuola primaria di piatti, posate, bicchieri, tovaglioli e tovaglette monouso in relazione al numero degli utenti della refezione;
  - per la scuola dell'infanzia tovaglioli e tovaglette in relazione al numero degli utenti della refezione, nonché il lavaggio di piatti, bicchieri e posate già presenti nella scuola;
- h) il lavaggio di tutte le stoviglie e gli utensili utilizzati per la cucina;
- i) l'apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli di entrambi i refettori. La pulizia e la manutenzione della cucina, dei locali di servizio alla stessa, ivi inclusi i servizi igienici e gli spazi esterni connessi, di tutte le attrezzature necessarie alla preparazione e cottura dei pasti, dei refettori presso le due scuole. La pulizia si intende comprensiva della fornitura dei materiali necessari a detto servizio (detersivi, rotoloni di carta ecc.);
- j) la fornitura delle derrate necessarie alla preparazione e cottura dei pasti, nonché dell'acqua minerale naturale da fornire ai bambini per il pasto;
- k) la fornitura di un pasto sostitutivo (pranzo al sacco compreso di acqua in bottigliette) in occasione di gite o iniziative scolastiche;
- l) fornitura del servizio di refezione per gli alunni della scuola primaria che usufruiscono del servizio dopo scuola e durante eventuali centri estivi (Infanzia e Primaria);
- m) il conferimento differenziato dei rifiuti connessi alla gestione del servizio, secondo il calendario di raccolta comunale, con la fornitura di idonei sacchi per l'umido (il sacco conforme e i sacchi per la plastica sono forniti dal Comune);
- n) la gestione amministrativa finanziaria del servizio.

2. I locali e le attrezzature di cui è dotata la cucina saranno messi a disposizione della ditta aggiudicataria a titolo gratuito. Le forniture di energia elettrica, gas e acqua saranno erogate a spese dell'Amministrazione Comunale. La ditta aggiudicataria non dovrà asportare o introdurre in detti locali macchine, attrezzature o utensili senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale. Tutte le pentole, gli utensili da cucina, i piatti, le posate ed i bicchieri non monouso, i contenitori per la conservazione degli alimenti, nonché gli elettrodomestici che si rendessero necessari per la perdita, rottura o insufficienza di quelli attualmente in dotazione, dovranno essere forniti dalla ditta appaltatrice.

3. A titolo puramente indicativo, e senza costituire impegno per l'amministrazione concedente, il numero dei pasti per ogni anno scolastico per ognuna delle strutture sopra indicate per alunni, e per gli insegnanti e personale ATA è il seguente:

- ✓ Scuola dell'Infanzia : n. 7.480 pasti/anno scolastico
- ✓ Scuola Primaria : n. 7.420 pasti/anno scolastico
- ✓ oltre n. 692 pasti per il personale scolastico delle scuole primaria e dell'infanzia

Il numero dei pasti è suscettibile di variazioni giornaliere dipendenti dalle diverse articolazioni delle attività scolastiche nell'ambito della settimana.

L'appaltatore non potrà richiedere aumenti e/o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti, comprese quelle che potrebbero verificarsi in sensibile riduzione a seguito di sopravvenute disposizioni normative che vengano ed incidere sugli orari e sull'organizzazione delle attività scolastiche.

4 - Gli orari di effettuazione della consegna del pasto verranno concordati con l'Istituto Comprensivo, sulla base degli orari di lezione che lo stesso definirà all'inizio dell'anno scolastico.

5 - Per quanto riguarda la gestione amministrativo-finanziaria del servizio in concessione, sono a carico dell'aggiudicatario:

- ✓ la gestione della prenotazione dei pasti in collaborazione con il personale scolastico
- ✓ la riscossione degli importi dei pasti
- ✓ la realizzazione e la distribuzione, a proprie spese, ad ogni inizio di anno scolastico, del calendario con i menù stagionali ed eventuali informazioni inerenti il servizio
- ✓ ogni altra operazione necessaria a garantire il regolare funzionamento del servizio.

Si ribadisce che il concessionario, incassando direttamente dagli utenti gli importi dei pasti erogati, solleva l'amministrazione comunale da ogni onere e responsabilità relative ad eventuali mancati pagamenti e/o recupero di crediti, confermando che il "rischio d'impresa" resta a carico del concessionario.

Con il contratto di concessione del servizio, il Comune trasferisce al concessionario le prerogative della pubblica amministrazione in materia di riscossione coattiva delle somme dovute dagli utenti morosi.

## **Articolo 2 – SERVIZI AGGIUNTIVI**

Il concessionario si impegna, qualora richiesto dall'amministrazione comunale, ad espletare il servizio di ristorazione anche per eventuali servizi aggiuntivi a quello scolastico quali, a titolo puramente esemplificativo: refezione durante eventi.

In questi casi il servizio sarà reso di norma allo stesso prezzo di aggiudicazione, salvo variazioni derivanti da particolari o differenti condizioni del servizio reso, espressamente riconosciute dal comune.

In ogni caso i servizi aggiuntivi dovranno essere effettuati esclusivamente dal concessionario al quale, anche in questo caso, è vietata ogni forma di sub concessione come indicato nel presente capitolato.

### **Articolo 3 – DURATA DELLA CONCESSIONE**

La presente concessione ha durata di anni 4 (quattro) e precisamente per gli anni scolastici 2018/2019 - 2019/2020 - 2020/2021 - 2021/2022 (da settembre 2018 ad agosto 2022).

Il concessionario si impegna, in relazione ad ogni annualità del contratto, a garantire l'erogazione del servizio in coincidenza con l'inizio dell'anno didattico, secondo le date previste dal calendario scolastico. Sarà cura del concessionario prendere conoscenza di tale calendario. La data finale del servizio, per ciascuna annualità, coinciderà con la data di conclusione dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola, fatte salve eventuali attività extrascolastiche che si protraggono oltre la fine dell'anno scolastico. L'amministrazione si riserva di prorogare il contratto per 4 (quattro) mesi, nelle more della procedura per l'affidamento della nuova concessione del servizio.

### **Articolo 4 – PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE**

La concessione del servizio ai sensi dell'art. 35, comma 1, lett. a) del D. Lgs 50/16 è affidata previa procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del predetto decreto secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (art. 144 e 95 comma 3 lett. a) D. Lgs 50/16).

### **Articolo 5 – MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

Il servizio dovrà essere svolto dalla aggiudicataria con propri capitali e proprio personale, cucinando presso la struttura comunale, mediante la propria organizzazione ed il proprio rischio. Merce e personale dovranno essere in regola con le vigenti norme igienico sanitarie locali, regionali e nazionali.

I pasti dovranno essere preparati da personale qualificato seguendo i menù e le tabelle dietetiche fornite direttamente dall'ASL competente.

L'aggiudicataria dovrà segnalare il nominativo del proprio coordinatore responsabile del servizio a livello territoriale a cui l'amministrazione comunale potrà fare riferimento in caso di necessità.

L'aggiudicataria effettuerà la distribuzione dei pasti negli orari che saranno indicati dal dirigente scolastico.

Gli istituti scolastici, utilizzatori del servizio, ai fini di consentire l'erogazione del servizio agli utenti aventi diritto, si assumono l'impegno di comunicare giornalmente all'aggiudicataria il numero degli utenti del giorno entro le ore 10:00. La mancata o scorretta comunicazione del numero degli utenti presenti autorizzerà la ditta a richiedere il rimborso dei pasti preparati e non fruiti.

Il corrispettivo dei servizi oggetto della concessione sarà acquisito direttamente dagli utenti a cura del concessionario del servizio mediante le modalità ritenute più idonee garantendo obbligatoriamente almeno le seguenti due possibilità di pagamento: bollettino postale e modalità telematiche (home banking e simili).

Il Comune si incarica di raccogliere le iscrizioni al servizio di refezione entro una data concordata con la concessionaria e di trasmettere alla stessa l'elenco degli alunni iscritti.

Il Comune, nel trasmettere alla ditta l'elenco degli iscritti al servizio, indica i beneficiari di tariffe agevolate ISEE allo scopo di mettere l'aggiudicatario in condizione di calcolare la quota a carico del Comune.

Al termine della concessione, nel caso in cui il concessionario adotti un sistema informatizzato di gestione dei buoni pasto, dovranno essere trasferite al Comune, ove acquistate, e senza alcun onere aggiuntivo, la piena proprietà di licenze d'uso, di qualsiasi tipo di hardware, banche dati o strumentazione utilizzata all'interno del sistema.

### **Articolo 6 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO**

L'aggiudicataria è tenuta ad adempiere ai seguenti obblighi:

- a) effettuare il servizio secondo le modalità indicate nel presente capitolato per tutti i giorni della settimana secondo il calendario scolastico e le indicazioni dell'amministrazione comunale, in modo da garantire la regolare e puntuale esecuzione del servizio stesso
- b) assicurare personale qualificato per la preparazione e distribuzione dei pasti
- c) compensare e comprendere nell'importo complessivo iniziale, determinato dal prezzo offerto, tutti gli oneri che per la mano d'opera derivano dalla osservanza di tutte le disposizioni di legge

e dall'osservanza di tutti gli obblighi ed oneri stabiliti dalla legge, dalle norme assicurative e dalla consuetudine

- d) osservare i contratti collettivi di lavoro vigenti per la categoria di lavoratori del settore specifico
- e) provvedere alla pulizia dei locali e degli arredi nonché alla raccolta differenziata dei rifiuti fornendo il necessario materiale di pulizia/smaltimento rispondente alla normativa in vigore
- f) attuare e garantire la più scrupolosa osservanza delle norme igienico-profilattiche atte ad evitare inconvenienti in relazione al confezionamento diretto dei pasti
- g) sostenere tutte le spese inerenti e necessarie all'esecuzione del servizio oggetto di concessione
- h) inoltrare periodicamente a discrezione dell'amministrazione comunale tutta la documentazione necessaria all'autocontrollo prevista dal D.Lgs. 193/2007. Detta documentazione, completa di scheda relativa alla verifica dell'applicazione dell'autocontrollo, dovrà essere conservata sul luogo di esecuzione del servizio. Dovrà essere fornito il nominativo o i nominativi dei responsabili delle varie fasi dell'autocontrollo.
- i) Rispettare i criteri di cui al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25/07/2011 allegato n. 1, in particolare i punti n. 5.3.1, 5.3.2, 5.3.3, 5.3.5, 5.3.7.

### **Articolo 7 -PERSONALE**

Ogni servizio inerente la preparazione e distribuzione dei pasti verrà svolto da personale dipendente dell'aggiudicataria. Il coordinamento del servizio deve essere affidato ad un responsabile dell'impresa aggiudicataria dotato di qualifica idonea allo svolgimento di tale funzione ed il cui nominativo deve essere ufficialmente comunicato all'amministrazione comunale prima dell'avvio del servizio.

La ditta dovrà fornire al Comune l'elenco nominativo del personale impiegato nel servizio, con l'indicazione dei relativi dati anagrafici.

L'amministrazione comunale ha la facoltà di richiedere all'impresa aggiudicataria la sostituzione di chi risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto della disponibilità psicologica con gli utenti della refezione. In tal caso l'aggiudicataria dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e comunque non oltre 3 (tre) giorni dalla segnalazione dell'amministrazione.

Il personale occupato dalla ditta dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. La tessera identificativa è ovviamente personale e può essere usata solo dal titolare.

#### Applicazione contratti di lavoro

Il personale dovrà essere regolarmente assunto - pena la risoluzione del contratto - e inquadrato nel rispetto del contratto collettivo di lavoro della categoria cui appartiene, nonché possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle leggi vigenti.

Prima dell'inizio dell'appalto, l'appaltatore deve presentare all'amministrazione la documentazione di avvenuta denuncia agli enti previdenziali, assicurativi ed infortunistici. La ditta aggiudicataria, su richiesta dell'amministrazione comunale, dovrà depositare copia dei versamenti contributivi, previdenziali ed assicurativi nonché di quelli dovuti agli organi paritetici previsti dalla contrattazione collettiva, e la documentazione relativa al trattamento retributivo e contrattuale del personale in servizio per l'esecuzione della presente concessione. Tutta la documentazione sopra indicata dovrà essere tenuta a disposizione dell'amministrazione comunale per eventuali controlli.

L'inottemperanza agli obblighi di cui sopra sarà motivo di risoluzione del contratto.

L'amministrazione comunale non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro o vertenze con il personale della ditta o per attività inerenti ai servizi da esso svolti, restando totalmente estraneo al rapporto d'impiego costituito tra la ditta ed il personale dipendente e sollevato da ogni responsabilità per eventuali inadempienze della ditta nei confronti del personale stesso. Nell'esecuzione del lavoro la ditta dovrà adottare di sua iniziativa tutte le cautele ed i provvedimenti necessari, compreso il controllo sull'osservanza da parte dei singoli operatori delle norme di sicurezza e antinfortunistica, assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile e penale da cui rende sollevata ed indenne l'amministrazione appaltante.

Dovrà sempre essere assicurata la presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta, sia come numero, sia come mansioni e livello. Ogni variazione della consistenza numerica e nominativa del personale dovrà essere preventivamente comunicata all'amministrazione mediante pec; in mancanza di approvazione scritta dell'amministrazione aggiudicataria, non sarà possibile procedere alla variazione.

L'aggiudicataria dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, ferie e per altri motivi di assenza, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione all'amministrazione.

#### Formazione e aggiornamento del personale

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia (D.Lgs 81/2008 e Regolamento CEE 852/2004 capitolo XII - Formazione), il concessionario dovrà assicurare la formazione del personale addetto al servizio, compreso quello in sostituzione, in materia di igiene alimentare.

Tale formazione è obbligatoria e propedeutica all'inizio del servizio.

Prima dell'inizio del servizio, la ditta fornirà al comune la documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale. Una copia della documentazione dovrà essere mantenuta a disposizione sul luogo di esecuzione del servizio.

Nel corso della concessione la ditta dovrà garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed aggiornamento a tutto il personale impiegato nel servizio oggetto di concessione; i relativi piani di formazione ed aggiornamento dovranno essere trasmessi al Comune.

La ditta ha inoltre l'obbligo di effettuare, ogni anno, al personale di cucina ed ausiliario un aggiornamento pratico sulle modalità di preparazione, cottura e guarnizione delle pietanze, nel rispetto delle specifiche tecniche relative ai menù approvati dall'ASL competente, anche in relazione alla distribuzione dei pasti relativi alle diete speciali.

#### Norme igienico - sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla legge n. 283/1962 e al suo Regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327/1980 e s.m.i., ai Regolamenti CE n. 852/2004 e n. 853/2004 nonché a quanto previsto dalle normative e dai regolamenti vigenti.

Il personale addetto al servizio dovrà curare la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani e dovrà eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto. Il personale durante il servizio non deve avere smalti sulle unghie né indossare monili al fine di non favorire contaminazione dei cibi. Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, il personale dovrà accuratamente lavarsi e disinfettarsi le mani. Il personale dovrà indossare idonei abiti da lavoro. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

Il concessionario - prima dell'inizio del servizio - dovrà fornire al Comune copia degli attestati di formazione HACCP del personale impiegato presso il centro di produzione pasti.

#### Rispetto delle normative

L'aggiudicataria dovrà osservare le leggi vigenti ed ogni altra disposizione normativa che potrà intervenire nel corso della presente concessione per la tutela materiale dei lavoratori.

In particolare, la ditta dovrà curare, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi, l'osservanza delle disposizioni relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle prevenzioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi e alle altre malattie professionali.

La ditta dovrà in ogni momento, a semplice richiesta del comune, dimostrare di avere provveduto ai suddetti adempimenti.

#### Sciopero e/o interruzione del servizio

Il concessionario si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla Legge n. 146/1990 e s.m.i.

Il servizio è da considerarsi ad ogni effetto servizio pubblico e non potrà essere sospeso o abbandonato dal concessionario, salvo cause di forza maggiore.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole, l'Istituto Comprensivo ne darà preavviso tempestivo al concessionario. In caso di interruzione non programmata dell'attività scolastica che interessi l'intera utenza, la ditta dovrà essere avvertita entro le ore 9:00 dello stesso giorno della prestazione del servizio.

Alla ditta non sarà dovuto alcun indennizzo o risarcimento.

Al verificarsi di scioperi e/o di qualsiasi altra situazione di emergenza, il concessionario dovrà individuare particolari situazioni organizzative. La ditta dovrà essere in grado di fornire la ristorazione anche in caso di interruzione della produzione presso il centro di cottura e/o produzione pasti per cause di forza maggiore, producendo i pasti necessari al fabbisogno giornaliero dell'utenza con le stesse caratteristiche di cui al presente capitolato, utilizzando una o più strutture produttive idonee.

La consegna dei pasti di cui sopra deve avvenire senza ritardo rispetto agli orari fissati per le ordinarie forniture e con le modalità previste dalla normativa vigente.

### **Articolo 8 – ASSICURAZIONE**

Il concessionario si assume ogni responsabilità, sia civile che penale, che deriva ai sensi di legge dall'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. A tale scopo il concessionario si impegna a consegnare al Comune una polizza RCT/RCO nella quale venga indicato che il Comune è considerato "terzo" a tutti gli effetti.

L'aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi contaminati o avariati e comunque non preparati e serviti secondo i canoni che regolano i servizi di mensa descritti nel presente capitolato e con la cura e attenzione del buon padre di famiglia.

L'impresa pertanto risponderà direttamente dei danni alle persone e/o alle cose e comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi a favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

A tal proposito l'aggiudicataria ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o di qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone. Tale polizza, che dovrà essere dedicata espressamente alla concessione in oggetto, dovrà prevedere almeno i seguenti massimali minimi, per sinistro e per anno assicurativo, esclusa ogni franchigia:

€ 1.000.000,00 (un milione di euro) per danni a cose

€ 5.000.000,00 (cinque milioni di euro) per danni a persone.

L'assicurazione si intende valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto.

Copia della polizza dovrà essere consegnata all'amministrazione comunale prima della firma del contratto, pena la revoca dell'aggiudicazione. La polizza dovrà essere mantenuta in vigore per tutta la durata della concessione.

Ogni anno il concessionario dovrà produrre all'amministrazione comunale quietanza dell'avvenuto pagamento del premio e/o copia del rinnovo annuale.

### **Articolo 9 - OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE**

L'amministrazione comunale, per lo svolgimento del servizio oggetto della presente concessione, adempirà ai seguenti obblighi:

- ✓ fornire al concessionario i locali, gli impianti e gli arredi di cui i locali cucina e refettori sono dotati per la distribuzione ed il consumo dei pasti ;
- ✓ fornire l'energia elettrica, l'acqua ed il riscaldamento;
- ✓ provvedere alla manutenzione straordinaria dei locali, arredi e suppellettili, salvo le spese per rotture e guasti causati da comprovata negligenza o imperizia del personale dipendente della ditta aggiudicataria, che faranno capo a quest'ultima;
- ✓ le spese per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani e della disinfezione o disinfestazione dei locali di cucina, all'occorrenza.

## Articolo 10- VALORE DELLA CONCESSIONE

Il corrispettivo dell'appalto sarà determinato in sede di aggiudicazione dello stesso e consisterà nel prezzo di ogni pasto da moltiplicare per il numero degli utenti consumatori in rapporto alla durata del contratto. A tale importo vanno aggiunti € 2,70, moltiplicato per 2.768 (692 x 4).

Il prezzo rinveniente dall'aggiudicazione non potrà subire alcuna variazione nel corso della vigenza del contratto.

L'importo, per ogni anno della durata della concessione, è pari a € 68.918,40 oltre IVA, derivante dall'importo del prezzo unitario di un pasto, pari ad € **4,50** IVA esclusa, per un quantitativo annuo presunto di n. 14.900 pasti e del prezzo unitario di € 2,70 IVA esclusa per un quantitativo annuo presunto di n. 692 pasti insegnati e/o ATA, pertanto riferito al quadriennio di durata dell'affidamento l'importo ammonta a € 275.673,60, oltre IVA. All'importo suindicato devono intendersi **compresi** gli oneri derivati da rischi da interferenze come risultanti dal DUVRI allegato al presente capitolato e redatto dal committente, nonché gli oneri per la sicurezza quantificati in € . 3000,00 per l'intero periodo di validità della concessione (€ 0,048 a pasto) non soggetti a ribasso. L'importo complessivo presunto della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D. Lgs n. 50/16 è pari ad € **275.673,60** compresi gli oneri di sicurezza di € 3.000,00 **oltre IVA, non soggetti a ribasso.**

Ai fini dell'offerta economica si stabilisce che fa fede l'importo del buono pasto fissato, come importo a base d'asta, in € 4,50 di cui € 0,048 **per oneri per la sicurezza, non soggetti a ribasso.**

Sulla base della tabella del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali Aprile 2013, si presume un'incidenza del 45% del costo della manodopera sull'importo a base di gara.

Poiché, ai sensi dell'art. 165 del D.Lgs. n.50/2016, nei contratti di concessione, in cui la maggior parte dei ricavi di gestione del concessionario proviene dalla vendita dei servizi resi al mercato, la fornitura e gestione di servizi presuppone l'assunzione in capo al concessionario del rischio operativo legato alla gestione dei servizi e l'equilibrio economico finanziario definito all'art. 3 comma 1 lettera fff) del D.Lgs. n.50/2016, rappresenta il presupposto per la corretta locazione dei rischi, si esplicita la percentuale di insolvenze pari all'1%.

## Articolo 11 – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto del servizio è aggiudicato a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata sulla base dei seguenti elementi, ai quali è riservato un punteggio massimo di 100 punti, così suddivisi:

- ✓ **qualità del servizio**            **punti 70/100**
- ✓ **offerta economica**            **punti 30/100.**

In particolare:

Gli elementi di valutazione della qualità del servizio, desumibili da apposita documentazione presentata dalle ditte partecipanti, saranno valutati dalla Commissione di Gara, a suo insindacabile giudizio, antecedentemente all'apertura delle buste contenenti le offerte.

Gli elementi in base ai quali verrà valutata la qualità del servizio sono i seguenti:

## **OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA punteggio 70/100**

<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE – PROGETTO TECNICO</b>			
<b>CRITERI</b>	<b>DESCRIZIONE</b>	<b>PUNTEGGIO</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>
<b>Numero anni di esperienza nel settore</b>	Esperienza inferiore a n. 2 anni	1 punto	<b>4 punti</b>
	Esperienza compresa fra 2 anni e un giorno e cinque anni	2 punti	
	Esperienza superiore a 5 anni e un giorno	4 punti	
<b>Documentazione attestante il possesso della certificazione ISO inerente la ristorazione scolastica</b>	Assenza	0 punti	<b>5 punti</b>
	Presenza certificazione ISO 9000	3 punti	
	Altre certificazioni (ISO 14000, EMAS, altre)	2 punti	
<b>Migliorie proposte rispetto al punto 5.3.1 dell'allegato 1 al Decreto Ministeriale 25/07/2011</b>	<u>Frutta, verdura, ortaggi, legumi, cereali, pasta, pane, riso, formaggi uova, yogurt e olio extra di oliva:</u> - produzione biologica dal 41% al 60%	2 punti	<b>20 punti</b>
	<b>Oppure</b> - produzione biologica oltre il 61%	4 punti	
	<u>Frutta, verdura, ortaggi, legumi, cereali, pasta, pane, riso, formaggi uova, yogurt e olio extra di oliva:</u> - produzione IGP/DOP/STG dal 21% al 40%	2 punti	
	<b>Oppure</b> - produzione IGP/DOP/STG oltre 41%	4 punti	
	<u>Carne:</u> - produzione biologica dal 16% al 30%;	2 punti	
	<b>Oppure</b> - produzione biologica oltre il 30%;	4 punti	
	<u>Carne:</u> - produzione IGP/DOP dal 26% al 40%	2 punti	
<b>Oppure</b> - produzione IGP/DOP oltre il 40%;	4 punti		
<u>Pesce:</u> - provenienza da acquacoltura o pesca sostenibile dal 21% al 30%;	2 punti		

	<b>Oppure</b> - provenienza da acquacoltura o pesca sostenibile oltre il 30%;	4 punti	
<b>Modalità di pagamento del pasto da parte degli utenti</b>	Un'ulteriore modalità fornita oltre quelle richieste obbligatorie	2 punti	<b>9 punti</b>
	Diverse modalità oltre quelle richieste obbligatorie volte a conseguire lo scopo della migliore diversificazione per la comodità degli utenti. (Descrivere brevemente il progetto al fine di poter valutare i contenuti)	Fino a 9 punti	
<b>Iniziative in materia di educazione alimentare rivolte all'utenza scolastica</b>	Una iniziativa annuale	5 punti	<b>12 punti</b>
	Due iniziative annuali	7 punti	
	Oltre due iniziative annuali (Descrivere brevemente il progetto al fine di poter valutare i contenuti)	Fino a 12 punti	
<b>Piano di formazione del personale</b>	Fino a 2 corsi annuali	1 punto	<b>2 punti</b>
	Oltre 2 corsi annuali	2 punti	
<b>Svolgimento del servizio con minor impatto ambientale</b>	Utilizzo di posate stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI – EN 13432:2002 (solo per scuola primaria)	5 punti	<b>13 punti</b>
	Proposte per la gestione delle eccedenze alimentari (destinazione del cibo non somministrato). (Descrivere brevemente i progetti al fine di poter valutare i contenuti.)	Fino a 8 punti	
<b>Sponsorizzazione attività comunali</b>	Fornitura gratuita di rinfreschi in occasione di eventi scolastici (festa di fine anno, accoglienza bambini di altre scuola per iniziative etc.) Fornitura di acqua per eventi sportivi scolastici (Descrivere brevemente i progetti al fine di poter valutare i contenuti)		<b>da 1 a 5 punti</b>

## **OFFERTA ECONOMICA      punteggio 30/100**

All'offerta con il maggior ribasso sull'importo del costo base del buono pasto previsto all'art. 10 del presente capitolato, al netto degli oneri per la sicurezza e dell'iva, verranno attribuiti **30 punti**.

Alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio} = \frac{\text{ribasso offerto in valore assoluto} \times \text{punteggio massimo}}{\text{ribasso migliore}}$$

Saranno considerati 2 decimali oltre la virgola.

Il punteggio totale attribuito all'offerta complessiva del concorrente sarà quindi:

$$\text{Punteggio finale} = \text{Punteggio offerta tecnico-qualitativa} + \text{Punteggio offerta economica}$$

In caso di parità di punteggio complessivo, il servizio sarà aggiudicato al concorrente che avrà ottenuto il punteggio più elevato per l'offerta tecnico-qualitativa. In caso di ulteriore parità l'appalto sarà aggiudicato ai sensi dell'art. 77 del Regio Decreto 23/05/1924 n. 827.

### **Articolo 12– CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO**

Il pasto giornaliero, secondo i menù approvati dall'ASL, deve comprendere la fornitura di un pasto tipo, composto come segue:

- ✓ un primo piatto
- ✓ un secondo piatto con contorno
- ✓ pane
- ✓ frutta, yogurt o dessert
- ✓ acqua minerale naturale in bottiglia.

I menù, predisposti secondo alimentazione tradizionale, si distinguono in tipo invernale ed estivo e ciascun menù si alterna su quattro settimane.

Su richiesta, dovranno essere consegnati pasti speciali per i minori ed adulti che seguono particolari diete prescritte da certificato medico rinnovato annualmente, nonché pasti speciali per motivi religiosi.

La ditta appaltatrice si impegna previa dichiarazione del genitore o di chi ne fa le veci, a somministrare pietanze alternative ad alunni, che per credo religioso non fanno uso di alcuni alimenti. Tale nota dovrà venire consegnata ad inizio di ogni anno scolastico.

Per ogni alunno affetto da patologie di tipo cronico o portatore di allergie alimentari, previa richiesta scritta, corredata da certificato medico, la ditta si impegna a proprie spese a fornire diete speciali personalizzate.

### **Articolo 13 – COMPENSO ALLA DITTA AGGIUDICATRICE E PAGAMENTI**

Per il servizio svolto, alla ditta spetta un compenso pari :

1. al corrispettivo, versato dagli utenti pari al prezzo di aggiudicazione + IVA, incassato direttamente dall'impresa per i pasti forniti;
2. all'importo delle fatture mensili emesse nei confronti dell'Amministrazione comunale per il pagamento:
  - della differenza fra il costo a carico degli utenti e il costo ridotto in base all'ISEE;
  - dei pasti consumati dagli insegnanti, dal personale ATA, dal personale dei Servizi Doposcuola e assistenza alla persona al costo di € 2,70 + IVA;
  - dei pasti consumati dai Dipendenti comunali al prezzo di aggiudicazione.

Il pagamento, da parte del Comune avverrà a presentazione della fattura telematica entro 30 giorni dall'accettazione.

## **Articolo 14 – PREPARAZIONE E COTTURA ALIMENTI**

Il concessionario dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

- ✓ effettuare lo scongelamento delle derrate tra +0 –4 °C, salvo che per le derrate che possono essere cotte tali e quali;
- ✓ cuocere tutte le verdure per i contorni preferibilmente a vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi per ulteriori lavorazioni (es. patate per purè);
- ✓ non congelare mai materie prime acquistate fresche;
- ✓ non friggere gli alimenti. Frittate, crocchette, pesci andranno cotti in forno;
- ✓ non utilizzare preparati per purè o prodotti simili. Quali addensanti sono ammesse solo farina o fecola di patate;
- ✓ la maggior parte del condimento deve essere utilizzato a freddo a termine cottura;
- ✓ non utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico;
- ✓ utilizzare guanti monouso in fase di preparazione;
- ✓ non sono ammesse lavorazioni di alimenti il giorno precedente la distribuzione;
- ✓ è vietato il riutilizzo di alimenti avanzati.

## **Articolo 15 – TRASPORTO PASTI**

Il trasporto dei pasti deve essere effettuato con automezzi a ciò autorizzati, rispondenti a quanto previsto dall'art. 43 del D.P.R. 327/80 e del Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25/07/2011 allegato n. 1, in particolare il punto n. 5.3.3.

Il trasporto dovrà essere effettuato nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- ✓ i pasti caldi devono essere trasportati mantenendo la temperatura di almeno 65 gradi utilizzando i contenitori termici che devono essere aperti soltanto al momento della distribuzione;
- ✓ gli alimenti destinati ad essere consumati freddi (formaggi, affettati ecc.) dovranno mantenere temperature basse, al di sotto di 10 gradi, utilizzando contenitori termici posti in veicoli coibentati;
- ✓ il trasporto del pane e della frutta deve essere effettuato nel pieno rispetto delle norme igieniche.

## **Articolo 16 – INFORMAZIONE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO**

I menù approvati dall'ASL - servizio SIAN – dovranno essere comunicati a cura del concessionario agli utenti del servizio.

Il Comune provvederà a pubblicare i menù sul sito istituzionale dell'ente.

## **Articolo 17 - SUBAPPALTO**

E' vietata, sotto pena di "risoluzione de jure" del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione o qualsiasi altra forma di subappalto totale o parziale del servizio.

## **Articolo 18 - CONTROLLO**

E' facoltà del Comune effettuare controlli in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, al fine di verificare la conformità del servizio fornito alle prescrizioni di legge e alle condizioni contrattuali.

I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge vigenti.

I soggetti e gli organismi preposti al controllo sono:

- ✓ gli organismi istituzionali legittimati al controllo
- ✓ i competenti servizi ASL
- ✓ il personale incaricato dal Comune
- ✓ la commissione mensa.

I controlli presso i locali cucina e mensa possono essere effettuati dal personale del Comune e/o da personale dallo stesso incaricato.

I controlli potranno essere effettuati anche attraverso la consumazione dell'intero pasto senza che ciò comporti oneri aggiuntivi per il Comune. I controlli non dovranno comportare interferenze nello svolgimento di tutte le operazioni inerenti al servizio.

I controlli saranno verbalizzati evidenziando eventuali rilievi.

Presso il centro di produzione pasti dovranno essere conservate le bolle di consegna delle derrate alimentari, da esibirsi su richiesta del personale incaricato dal Comune per l'effettuazione dei controlli.

Ad esito dei controlli effettuati, il Comune farà pervenire alla ditta eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi entro 8 (otto) giorni con possibilità, entro tale termine, di presentare giustificazioni scritte e documentate in relazione alle contestazioni mosse.

In mancanza di tali giustificazioni, o nel caso in cui le stesse non vengano accolte, il Comune applicherà le penali previste dal presente capitolato. Qualora la ditta dovesse disattendere le norme relative ai sistemi di qualità, il Comune può fissare un termine di 30 (trenta) giorni entro i quali la ditta deve conformarsi. Trascorso tale termine, nel perdurare dell'inadempimento, il Comune procederà alla risoluzione del contratto.

### **Articolo 19– AUTOCONTROLLO**

La ditta concessionaria dovrà presentare il Piano di Autocontrollo ai sensi del reg. CEE 852/2004.

Il suddetto piano di Autocontrollo dovrà essere distinto tra reparto cucine e reparto refettori e redatto a norma del D.Lgs. 193/2007 garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici che viene denominato HACCP. In caso di possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2000 per le attività/erogazione di servizi di ristorazione collettiva, gestione mense scolastiche, la validità di questa dovrà essere confermata per tutta la durata dell'appalto compreso l'eventuale rinnovo.

Il Piano di controllo HACCP deve contenere un protocollo di comportamento riguardante i seguenti punti:

- ✓ identificare e analizzare i rischi e le misure di controllo da applicare;
- ✓ identificare i punti critici di controllo;
- ✓ fissare i limiti critici per ciascun punto;
- ✓ stabilire procedure di sorveglianza;
- ✓ determinare misure correttive;
- ✓ stabilire procedure di verifica;
- ✓ documentare e registrare tutte le procedure.

I risultati delle analisi chimiche e batteriologiche previste dal Piano di Autocontrollo devono essere rimessi al Comune; quest'ultimo si riserva la facoltà di effettuare analisi e controlli tramite operatori di Laboratori Analisi a tale scopo individuati.

Nel caso di risultati di analisi non conformi agli standard la ditta è obbligata a realizzare correttivi nei tempi individuati dall'Amministrazione Comunale o su indicazione della competente Autorità Sanitaria senza che la stessa possa pretendere alcun rimborso.

### **Articolo 20 – CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari la ditta dovrà prelevare almeno 70 gr. di ciascuna preparazione indicata dal menù e mantenerla in frigorifero per almeno 72 ore a +4° in una zona identificabile con apposito cartello; ogni alimento deve essere riposto in contenitori monouso con indicata la natura del contenuto e il giorno di preparazione.

### **Articolo 21 – CAUZIONE PROVVISORIA**

Ai sensi dell'art. 93 del D. Lgs n. 50/16, l'offerta dei concorrenti deve essere corredata da una garanzia fideiussoria, denominata "garanzia provvisoria" pari al 2 per cento del prezzo base indicato nel bando, sotto forma di cauzione.

La cauzione può essere costituita, a scelta dell'offerente, in contanti, con bonifico, in assegni circolari o in titoli del debito pubblico garantiti dallo stato al corso del giorno di deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice.

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 o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'art. 106 del D. Lgs n. 385/1993 che svolgano in

via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che siano sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del D. Lgs 24.02.1998 n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del codice civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta della stazione appaltante.

La garanzia deve avere efficacia per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario ed è svincolata automaticamente con la sottoscrizione del contratto medesimo.

L'offerta deve essere corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto di cui agli artt. 103 e 105 del D. Lgs 50/16, qualora l'offerente risultasse affidatario.

### **Articolo 22 – CAUZIONE DEFINITIVA**

A garanzia dell'esatto adempimento delle prestazioni e degli obblighi contrattuali, il concessionario dovrà costituire, con le modalità indicate nell'art. 103 del D. Lgs 50/16 e prima della stipula del contratto, una garanzia sotto forma di cauzione definitiva, pari al 10 per cento dell'importo contrattuale.

Resta salvo e impregiudicato ogni diritto al risarcimento dell'ulteriore danno ove la cauzione non risultasse sufficiente.

La fideiussione deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del codice civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta dell'amministrazione comunale.

La garanzia fideiussoria garantirà per il mancato o inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dal concessionario, anche di quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali.

La mancata costituzione della garanzia determinerà la revoca dell'affidamento della concessione e l'acquisizione, da parte dell'amministrazione comunale, della cauzione provvisoria.

### **Articolo 23 – PENALI**

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, il responsabile del servizio procederà alla contestazione in forma scritta ed inviata mediante pec, concedendo un termine alla controparte per le eventuali controdeduzioni.

La Giunta Comunale, esaminata la contestazione e le eventuali osservazioni, applicherà la sanzione a suo insindacabile giudizio, secondo la tabella sotto riportata.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione da parte del responsabile del servizio.

Le penali applicate sono le seguenti:

pasti giornalieri non forniti	€ 30,00 a pasto
qualità del pasto non conforme alle condizioni contrattuali o alle norme igienico sanitarie	€ 300,00
mancata osservanza delle norme igieniche necessarie per la preparazione e/o distribuzione dei pasti	€ 300,00
mancato rispetto del menù concordato	€ 150,00, salvo comunicazione da parte della ditta di dover effettuare variazione a seguito di mancata consegna di alimenti, non imputabile a sua negligenza
mancata osservanza del piano di autocontrollo rispondente ai requisiti del sistema H.A.C.C.P.	€ 800,00

ogni altra inadempienza rispetto a quanto stabilito nel presente capitolato	€ 300,00 oltre al recupero del danno causato dalla inadempienza
---	---

Le infrazioni accertate esonereranno l'appaltatore dal pagamento delle penali qualora le stesse risultino imputabili a causa di forza maggiore e ad eventi eccezionali non imputabili alla ditta appaltatrice.

Nel caso in cui la aggiudicataria sia oggetto di denuncia al competente ispettorato provinciale del lavoro, il Comune provvederà alla sospensione del pagamento dell'ultima fattura mensile e delle successive fino al ristabilimento della regolarità.

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo dovuto dal concessionario nel primo mese utile. In subordine, le penalità potranno essere applicate mediante incameramento della cauzione.

Dopo la comminazione di n. 10 sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

#### **Articolo 24 - DANNI**

La ditta concessionaria è responsabile di ogni danno che potrà derivare al Comune e a terzi dall'adempimento del servizio assunto in base al presente capitolato.

Qualora la ditta non dovesse provvedere al risarcimento dei danni nel termine fissato dalla relativa lettera di notifica, il Comune è autorizzato a provvedere direttamente con l'incameramento parziale o totale della cauzione definitiva.

#### **Articolo 25 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

La risoluzione del contratto è regolata dal capo XIV del codice civile.

Ai sensi dell'art. 1456 codice civile, i contraenti possono convenire espressamente che il contratto si risolva nel caso in cui una determinata obbligazione non sia adempiuta secondo le modalità stabilite. In questo caso, la risoluzione si verifica di diritto quando la parte interessata dichiara all'altra che intende avvalersi della clausola risolutiva.

Costituiscono cause di risoluzione contrattuale, le seguenti ipotesi:

- ✓ interruzione non motivata del servizio - abbandono della concessione
- ✓ apertura di una procedura di fallimento a carico della ditta aggiudicataria
- ✓ messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività della ditta aggiudicataria
- ✓ cessione ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti il contratto stipulato
- ✓ impiego di personale non dipendente dell'impresa aggiudicataria o rilevazione della non regolarità contributiva, previdenziale e assicurativa
- ✓ grave inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi
- ✓ grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del servizio
- ✓ utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto, delle condizioni igieniche e delle caratteristiche merceologiche
- ✓ casi di grave intossicazione alimentare la cui causa accertata sia ascrivibile al concessionario
- ✓ subappalto del servizio
- ✓ quando il concessionario si renda colpevole di frode
- ✓ contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte del concessionario e del personale adibito al servizio
- ✓ errata somministrazione di una o più diete speciali con grave danno per gli utenti
- ✓ mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex Reg. CE 852/2004
- ✓ mancata osservanza delle obbligazioni derivanti dalla legge n. 136/2010
- ✓ reiterate applicazioni delle penali nel corso di un anno scolastico
- ✓ mancata reintegrazione della cauzione di cui l'ente concedente abbia dovuto avvalersi, entro il termine di 15 (quindici) giorni dalla richiesta
- ✓ gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature di proprietà del Comune

- ✓ gravi irregolarità che possano recare danni agli utenti del servizio o, anche indirettamente al Comune
  - ✓ violazione dell'obbligo di permettere al Comune di vigilare sul corretto svolgimento del servizio
- Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione Comunale, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'Amministrazione Comunale si avvalga di tale clausola, il concessionario incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo l'ulteriore risarcimento del danno per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le circostanze che potranno verificarsi.

Qualora, in caso di risoluzione del contratto, per l'Amministrazione Comunale si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione del concessionario, si procederà ad interpellare la seconda classificata al fine di stipulare il contratto per l'affidamento del servizio alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta e, in caso di fallimento o di rifiuto della seconda classificata, si interpelleranno le successive ditte classificate utilmente in graduatoria, con addebito alla società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

Nel caso di risoluzione anticipata della concessione, il concessionario è obbligato alla prosecuzione del servizio sino all'individuazione di un nuovo soggetto gestore da parte dell'amministrazione.

#### **Articolo 26 - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE**

Qualora la ditta aggiudicataria non intenda accettare l'incarico non potrà avanzare alcun recupero della cauzione versata. Il Comune in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi azione legale atta a tutelare gli interessi dell'Amministrazione Comunale.

#### **Articolo 27 - CONTROVERSIE**

Il contenzioso è regolato dalle vigenti norme di legge.

Ogni eventuale controversia in ogni modo nascente dall'interpretazione, dall'esecuzione o dalla cessazione del presente contratto sarà devoluta esclusivamente alla competenza del Foro di Novara. E' esclusa la competenza arbitrale.

#### **Articolo 28 – SPESE CONTRATTUALI**

Le spese inerenti al contratto, che sarà stipulato sotto forma di atto pubblico amministrativo, sono interamente a carico della ditta aggiudicataria.

#### **Articolo 29 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**

Ai sensi delle disposizioni in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 commi 1 e 2 della Legge n. 136/2010, i pagamenti relativi al presente contratto saranno effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale secondo quanto comunicato dall'appaltatore.

Costituisce obbligo dell'appaltatore utilizzare, per il rapporto contrattuale uno o più conti correnti bancari o postali dedicati, anche in via non esclusiva per il presente rapporto contrattuale.

L'appaltatore è obbligato a comunicare a questa amministrazione comunale i seguenti dati:

1. estremi identificativi del/dei conto/i corrente/i (codici IBAN);
2. generalità e codice fiscale delle persone autorizzate ad operare sugli stessi.

#### **Articolo 30 – DISPOSIZIONI FINALI**

Per tutto quanto non indicato nel presente capitolato, si fa riferimento alle norme del codice civile, alle leggi, alla normativa di settore e alle disposizioni in materia di appalti, in quanto applicabili.