



COMUNE DI BELLINZAGO NOVARESE
PROVINCIA DI NOVARA

CAPITOLATO PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il Responsabile Unico del Procedimento

Margherita Barbero

TITOLO I – PARTE DESCRITTIVA

ART. 1 - OGGETTO DELLA PRESTAZIONE

La Concessione ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica nel Comune di Bellinzago Novarese destinato alle tipologie di utenti più avanti descritte.

La prestazione della presente concessione consiste nel servizio di ristorazione scolastica.

Non vi sono prestazioni secondarie nella presente concessione.

Tutte le prestazioni dovranno essere svolte dal concessionario con propri capitali, mezzi tecnici, attrezzature e personale, mediante l'azione organizzativa del concessionario stesso, ovvero assumendosi il rischio d'impresa, fatto salvo quanto specificamente previsto nel presente capitolato.

Dalla concessione deriva l'utilizzo del centro di cottura presente presso la struttura del nido sita in Piazza Gattorno, n.13, Bellinzago Novarese, con l'obbligo di effettuare, presso detta struttura *la produzione e preparazione dei pasti per gli utenti del Nido, della Sezione Primavera e della Scuola dell'Infanzia statale*. Per gli alunni della Scuola Primaria invece è previsto il servizio di pasti veicolati.

Connessi alla gestione del servizio, per tutte le mense e refettori, vi sono anche il reintegro delle attrezzature, delle stoviglie, degli arredi dei refettori e locali annessi, ovvero di quant'altro mancante o deteriorato che si rendesse necessario per l'ottimale svolgimento del servizio.

Oltre a quanto specificamente indicato, nel presente capitolato devono intendersi richiamate, quali parti integranti, tutte le disposizioni previste nelle LINEE GUIDA PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA della Regione Piemonte - Assessorato alla Sanità - Direzione Sanità Pubblica, nelle PROPOSTE OPERATIVE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA della Regione Piemonte - Assessorato alla Tutela della Salute e della Sanità, nonché tutte le direttive previste nelle LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA formulate dal Ministero della Salute e successive modifiche e integrazioni.

Nell'acquisto delle derrate e in genere nello svolgimento del servizio oggetto della presente concessione la ditta concessionaria dovrà altresì attenersi ai Criteri Ambientali Minimi di cui al DM 25.7.2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011) e s.m.i.

La tipologia di utenza e le modalità di esecuzione del servizio sono dettagliate al Titolo II.

ART. 2 – DURATA E VALORE STIMATO DEL CONTRATTO

Il contratto ha la durata di 12 (dodici) anni decorrenti dalla firma del contratto o, se antecedente, dall'avvio del servizio o consegna dell'area, con eventuale possibilità di ripetizione e proroga tecnica da esercitarsi nei modi e nelle forme di cui al presente articolo e successivo art. 3.

Il valore stimato della concessione è determinato, ai sensi dell'art.167 del D.lgs. n.50/2016, dal prezzo unitario del pasto posto a base di gara e soggetto a miglioramento al ribasso in sede di offerta, determinato in € 5,50 (cinqueeuroecinquantacentesimi) - comprensivo di € 0,1 quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso - e dal numero dei pasti predisposti nell'arco dell'ultimo anno scolastico.

Conseguentemente, il valore annuo presunto della concessione ammonta ad € 254.375,00 oltre IVA - comprensivo degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, quantificati, ai sensi dell'art. 26 D.Lgs. 81/2008, nell'importo annuo di € 4.625,00 come previsto nel DUVRI (allegato C) del presente capitolato speciale d'appalto).

Il Comune di Bellinzago Novarese, al termine della presente concessione, valuterà l'opportunità di dare applicazione all'articolo 63, comma 5, del D.lgs 50/2016 che recita: "La presente procedura

può essere utilizzata per nuovi lavori o servizi consistenti nella ripetizione di lavori o servizi analoghi, già affidati all'operatore economico aggiudicatario dell'appalto iniziale dalle medesime amministrazioni aggiudicatrici, a condizione che tali lavori o servizi siano conformi al progetto a base di gara e che tale progetto sia stato oggetto di un primo appalto aggiudicato secondo una procedura di cui all'articolo 59, comma 1. Il progetto a base di gara indica l'entità di eventuali lavori o servizi complementari e le condizioni alle quali essi verranno aggiudicati. La possibilità di avvalersi della procedura prevista dal presente articolo è indicata sin dall'avvio del confronto competitivo nella prima operazione e l'importo totale previsto per la prosecuzione dei lavori o della prestazione dei servizi è computato per la determinazione del valore globale dell'appalto, ai fini dell'applicazione delle soglie di cui all'articolo 35, comma 1. Il ricorso a questa procedura è limitato al triennio successivo alla stipulazione del contratto dell'appalto iniziale”.

Il valore globale del contratto ammonta pertanto ad € 3.815.625,00 (tremilionioottocentoquindicimilaseicentoventicinque) comprensivi degli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, IVA esclusa.

La controprestazione a favore del concessionario consiste nel diritto di riscuotere direttamente le tariffe della ristorazione scolastica secondo le modalità indicate nel presente capitolato. In tutti i casi in cui gli importi delle tariffe, così come determinate dal Comune, siano inferiori al prezzo unitario a pasto offerto in sede di gara, il Comune si obbliga a corrispondere la differenza fra il costo dei pasti erogati e gli introiti effettuati direttamente dalla Concessionaria. Il Comune si obbliga altresì a corrispondere al concessionario un prezzo, nella misura di quello unitario offerto in sede di gara, relativo ai pasti degli insegnanti aventi diritto al pasto gratuito. In ogni caso, condizione essenziale per qualsiasi riconoscimento e corresponsione di somme da parte del Comune nei confronti del Concessionario è la verifica della corretta ed effettiva erogazione dei pasti e fatturazione degli importi dovuti. Il concessionario, verificata la correttezza della fatturazione, provvederà ad effettuare i pagamenti entro il termine di gg. 30 dalla data di acquisizione della fattura al protocollo. La fattura dovrà essere corredata del Durc e dei report mensili delle presenze. In corso di servizio nel caso di aumento o diminuzione delle prestazioni il contraente è obbligato ad assoggettarvisi fino alla concorrenza di un quinto del prezzo complessivo di cui al comma 3, alle stesse condizioni previste nel presente capitolato.

ART. 3 - OPZIONI PER PROROGA TECNICA DEL CONTRATTO E REVISIONE COSTO PASTO

La ditta concessionaria si obbliga a prorogare, a richiesta della stazione appaltante, il contratto per un massimo di sei mesi successivi a quello previsto al precedente art. 2 alle condizioni ed ai prezzi contenuti nell'originario contratto qualora alla scadenza della presente concessione il Comune abbia in corso la procedura di gara per addivenire al nuovo affidamento.

L'opzione va esercitata non oltre il termine della fine del mese di marzo dell'anno scolastico precedente l'anno scolastico per il quale si intende utilizzare la proroga.

Non è ammessa la facoltà di procedere alla revisione del costo del pasto; pertanto il costo offerto in sede di gara resterà fisso ed invariato per tutta la durata del contratto.

Per l'adeguamento annuo, in assenza della determinazione dei prezzi di riferimento, si potrà procedere all'applicazione della variazione dell'indice ISTAT “FOI (net) 3.3. - Indici nazionali dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati generale. Variazioni percentuali dell'anno indicato rispetto all'anno precedente” intercorrente nei 12 mesi precedenti.

Il concessionario dovrà inoltrare all'Amministrazione specifica richiesta in tal senso. Il primo aggiornamento sarà effettuato a decorrere dal tredicesimo mese successivo all'avvio del servizio mensa con riferimento all'ultimo giorno del mese precedente l'avvio (a titolo esemplificativo: in caso di avvio del servizio il 1 ottobre 2018, la revisione dei prezzi sarà calcolata dal 1 ottobre 2019 prendendo come riferimento la variazione ISTAT decorsa tra il 30/9/2018 e il 30/9/2019).

ART. 4 - MODALITA' E TEMPI DI INTERVENTO

La ditta concessionaria dovrà garantire i servizi oggetto della presente concessione nei modi e termini indicati nella parte prestazionale del presente capitolato.

ART. 5 - PERSONALE IMPIEGATO NELL'ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI

L'impresa dovrà impiegare personale in numero e qualifica tali da garantire la regolarità ed il corretto svolgimento delle prestazioni.

L'Impresa dovrà comunicare annualmente:

- a) l'elenco nominativo del personale impiegato e dei relativi turni di servizio;
- b) il CCNL applicato al personale impiegato per lo svolgimento delle prestazioni;
- c) le mansioni di ciascun addetto in servizio;
- d) l'elenco delle persone incaricate della gestione delle emergenze;
- e) i numeri di telefonia mobile aziendale coi quali poter contattare i capisquadra e tutti gli ulteriori referenti preposti (eventuali modifiche apportate nel corso dell'appalto dovranno essere comunicate immediatamente al Committente).

L'Impresa, relativamente al personale impiegato nello svolgimento delle prestazioni, inclusi gli eventuali soci-lavoratori:

- dovrà applicare un trattamento economico e normativo non inferiore a quanto previsto dai contratti collettivi vigenti nel settore di riferimento e nella zona di svolgimento delle prestazioni così come previsto dall'art. 30, c. 4 del D.Lvo n. 50/2016 e smi;
- dovrà provvedere altresì a tutti gli obblighi retributivi, contributivi e assicurativi previsti dalle vigenti leggi e dai contratti collettivi;
- dovrà provvedere all'inserimento di lavoratori disabili secondo le disposizioni della legge 3/12/1999, n. 68;
- dovrà provvedere a formare e informare il personale relativamente ai rischi specifici che possono verificarsi durante l'esecuzione delle prestazioni;
- non potrà effettuare variazioni nell'organico, salvo per cause di forza maggiore, a partire dal sesto mese precedente alla scadenza del contratto.

L'Impresa si fa carico di fornire al personale, oltre ad un abbigliamento adeguato alle mansioni svolte, un cartellino identificativo con fotografia formato tessera da indossare durante lo svolgimento del servizio.

Il Committente è estraneo a ogni controversia che dovesse insorgere tra:

- l'Impresa e il personale impiegato nelle prestazioni;
- l'Impresa e il gestore uscente.

Tutto il personale in servizio dovrà mantenere un corretto e riguardoso comportamento verso gli utenti e le autorità.

Ove un dipendente dell'Impresa assuma un comportamento ritenuto sconveniente o irrispettoso dal Committente, l'Impresa dovrà attivarsi applicando le opportune sanzioni disciplinari e provvedendo, nei casi più gravi, anche su semplice richiesta del Committente, alla sostituzione del dipendente stesso.

Il personale dell'Impresa dovrà prestare la massima attenzione durante l'esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto, sia per evitare infortuni sul lavoro che danni alle altrui proprietà.

L'Impresa è tenuta ad assorbire *prioritariamente* il personale attualmente impegnato nel servizio garantendo il mantenimento dei contratti in essere. L'elenco e le qualifiche di tale personale sono contenute nell'Allegato D - "Elenco personale in servizio – Anno 2017". Tutti gli oneri diretti o indiretti relativi al personale si intendono ad esclusivo carico della Concessionaria, lasciando il Comune sollevato da ogni tipo di responsabilità.

Il personale impiegato nello svolgimento delle prestazioni oggetto della concessione dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti ed essere costantemente aggiornato, in ottemperanza anche a quanto stabilito dal D.Lgs. 155/97 e sue

successive modificazioni ed ai Reg. CE 852, 853 e 854/2004 sull'igiene alimentare nonché sulle norme di sicurezza e prevenzione.

Fatto salvo quanto sopra, il numero di persone impiegate dalla Concessionaria dovrà essere tale da garantire un servizio di qualità, efficiente, tempestivo e ordinato. La Concessionaria dovrà presentare annualmente all'Amministrazione Comunale, prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo del personale assegnato, la qualifica, gli orari di servizio (con analitica indicazione del numero di ore giornaliere di lavoro) e le responsabilità assegnate. L'elenco del personale in servizio dovrà essere sempre aggiornato e inoltrato all'Ente. L'impresa garantirà la continuità ed efficienza del servizio provvedendo alla tempestiva sostituzione del personale assente. La Concessionaria dovrà pertanto provvedere alle opportune comunicazioni ogni volta avverrà un cambio, una sostituzione o un avvicendamento del personale. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. E' opportuno pertanto che l'impresa non effettui continui spostamenti e che tale personale non venga, nei limiti del possibile, sostituito nel corso dell'anno scolastico. L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento (almeno 5 giorni lavorativi), al fine di scongiurare disservizi dovuti alla mancata conoscenza operativa. Il personale dovrà possedere capacità professionali specifiche e comportarsi in modo consono agli utenti dell'ambiente in cui è chiamato ad operare. Per il personale addetto alla distribuzione dei pasti presso i refettori dovrà essere garantita la presenza di almeno n. 1 operatore ogni 50 utenti. Il rapporto di presenza indicato potrà essere modificato solo previo accordo con l'Amministrazione Comunale a fronte di oggettivi condizionamenti logistici e organizzativi. La Concessionaria garantirà il servizio anche nel caso di assenza del lavoratore assegnato originariamente e si impegna, dietro semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, alla sua sostituzione nel caso in cui non dimostrasse sufficiente impegno nell'espletamento dei compiti affidati.

La Concessionaria si impegnerà ad adottare, nell'esecuzione del servizio, tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità degli operatori e dei terzi. In particolare l'impresa si impegnerà ad applicare, per quanto di sua competenza, le prescrizioni del D.Lgs. 81/2008 e sue successive modifiche ed integrazioni ed a rispettare quanto previsto dal Documento Unico di Valutazione dei Rischi per le Interferenze (DUVRI) allegato al presente capitolato sotto la lettera "C".

La concessionaria assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza delle normative vigenti (nonché delle modifiche che nelle stesse dovessero intervenire nel periodo oggetto del servizio) in materia di obblighi assicurativi, anche infortunistici, previdenziali ed assistenziali nei confronti dei lavoratori dipendenti, nonché in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, di igiene del lavoro, oltre all'integrale rispetto di ogni altra disposizione in vigore o futura per la tutela dei lavoratori.

La concessionaria dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, dimostrare di aver provveduto all'assolvimento degli obblighi summenzionati.

Il mancato rispetto delle presenti disposizioni, costituirà causa di risoluzione del contratto.

La concessionaria si obbliga a tenere indenne l'A.C. da qualsiasi responsabilità per infortuni subiti al proprio personale durante l'esecuzione dei servizi di cui al presente capitolato, nonché a sollevare la stessa da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell'art. 1676 del C.C.

Fermo restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, la concessionaria deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal concedente. Tale formazione è obbligatoria, deve essere effettuata dal concessionario prima dell'avvio del servizio e a tutti i nuovi assunti.

La concessionaria è tenuta a presentare al Comune, all'inizio di ogni anno scolastico un piano annuale specifico riguardante le iniziative di formazione che attiverà nei confronti del proprio

personale con la programmazione dei corsi ed il relativo monte ore, da effettuarsi prima dell'inizio del servizio e durante l'anno scolastico.

In caso di sciopero del personale dipendente della Concessionaria, il Comune dovrà essere avvisato entro i 5 giorni lavorativi precedenti a quello in cui si verificherà l'evento. In caso di impossibilità di erogare il servizio per sciopero del personale, su richiesta del Comune la Concessionaria dovrà procedere alla fornitura di cestini freddi.

ART. 6 - ONERI E OBBLIGHI DIVERSI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Saranno a carico della Concessionaria, altresì, i seguenti oneri, obblighi e responsabilità:

1. eseguire le prestazioni oggetto della concessione secondo quanto previsto dal presente capitolato;
2. la prestazione della mano d'opera, nonché l'approvvigionamento dei prodotti e delle attrezzature necessarie all'espletamento delle prestazioni;
3. la riparazione di eventuali guasti conseguenti il servizio oggetto del contratto, nonché il risarcimento dei danni che da tali guasti potessero derivare;
4. l'Impresa non potrà richiedere compensi aggiuntivi per gli oneri sostenuti per il rispetto della normativa in materia di sicurezza, avendo in sede di offerta valutato tutti gli adempimenti necessari per lo svolgimento delle prestazioni nel rispetto del presente Capitolato speciale e della normativa vigente;
5. l'impiego di personale di assoluta fiducia e di provata capacità nella quantità minima necessaria al fine di garantire la perfetta esecuzione delle prestazioni.
6. l'osservanza documentata della normativa in materia di assicurazioni del personale contro gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali, la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la vecchiaia, la tubercolosi ecc.;
7. nominare e comunicare al Committente un Referente dell'Impresa in grado di assumere decisioni rilevanti per la presente concessione, ivi compresa la possibilità di impegnare l'Impresa per le soluzioni e le decisioni afferenti la concessione di cui trattasi, sia di carattere tecnico che gestionale ed organizzativo. Il suddetto Referente sovrintende il servizio nella sua interezza, mantiene un contatto costante con i referenti dell'Amministrazione Comunale per il controllo dell'andamento del servizio, anche in occasione degli incontri con la Commissione per il controllo di qualità del servizio e per svolgere un'azione costante di verifica e di monitoraggio sullo svolgimento complessivo del servizio. La Ditta concessionaria ed il suo referente non è autorizzata, in nessun caso, ad intervenire, e/o a concordare e/o a fornire direttamente comunicazioni influenti sulle modalità del servizio ai/con i Dirigenti Scolastici, docenti, genitori e altri terzi, senza un preliminare accordo con il Comune.
8. al termine della concessione e al fine di consentire il pagamento della rata di saldo delle prestazioni svolte, se dovuta, la ditta dovrà depositare alla stazione appaltante la seguente documentazione:
9. dichiarazione, nei modi e forme di cui al DPR n. 445/2000 e s.m.i, resa da ogni dipendente della ditta concessionaria che ha lavorato e risultante dai documenti contabili della concessione che ha percepito regolarmente lo stipendio, avuto l'accantonamento del TFR e che nulla ha da pretendere dalla ditta concessionaria per la prestazione svolta. Alle singole dichiarazioni deve essere allegata fotocopia del documento di identità del sottoscrittore.
10. dichiarazione resa nei modi e forme di cui al DPR n. 445/2000 e s.m.i dal legale rappresentante della ditta concessionaria con la quale attesta e dichiara l'avvenuto pagamento degli stipendi ai dipendenti, il regolare accantonamento del TFR per gli stessi allegando a comprova idonea documentazione. Alla dichiarazione deve essere allegata fotocopia del documento di identità del sottoscrittore.

11. tutte le utenze (gas, acqua, energia elettrica, telefono, ecc.) dell'immobile costruito dal concessionario sono a carico dello stesso per l'intera durata della concessione.

ART. 7 - ANTICIPAZIONI

All'Impresa non sarà riconosciuta alcuna anticipazione sull'importo contrattuale inerente la prestazione.

Le norme dall'art. 8 all'art. 18 disciplinano principalmente l'esecuzione dei lavori di costruzione della struttura di cui all'art. 16.

ART. 8 – DIRETTORE DELL'ESECUZIONE

Ai sensi dell'art. 101 e seguenti del D.Lvo n. 50/16 e smi per il coordinamento, la direzione ed il controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del presente contratto pubblico nella fase relativa ai lavori, il responsabile unico del procedimento si avvarrà del direttore dell'esecuzione del contratto o direttore dei lavori, che può essere coadiuvato, in relazione alla complessità dell'intervento, da uno o più direttori operativi e da ispettori di cantiere, nonché del collaudatore ovvero della commissione di collaudo, dal verificatore della conformità.

Lo stesso deve adempiere a tutto quanto previsto dalla normativa vigente.

La ditta concessionaria è tenuta a conformarsi a tutte le direttive dallo stesso impartite nei tempi e modi che saranno definiti negli atti adottati dal medesimo Direttore.

ART. 9 - PAGAMENTI IN ACCONTO E RITENUTE A GARANZIE – TEMPI DI PAGAMENTO

I pagamenti di quanto dovuto dal Comune avvengono mensilmente, mediante emissione di stati di avanzamento a cui deve seguire emissione certificato di pagamento.

Ai sensi dell'art. 30, c. 5bis del D.Lvo n. 50/2016 e smi, a garanzia dell'osservanza delle norme e delle prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori, sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50% da liquidarsi, nulla ostando, in sede di conto finale.

Entro il giorno 10 del mese successivo a quello per cui si deve effettuare il calcolo del dovuto è redatta da parte del Direttore dell'esecuzione del contratto la relativa contabilità; entro i 5 giorni successivi è emesso il conseguente certificato di pagamento il quale deve recare la dicitura: «prestazioni a tutto il» con l'indicazione della data.

Il concedente provvede al pagamento del predetto certificato entro i successivi 30 giorni, mediante emissione dell'apposito mandato e l'erogazione a favore del concessionario previa emissione della certificazione che le prestazioni sono state rese regolarmente.

Qualora le prestazioni rimangano sospese per un periodo superiore a 90 (novanta) giorni per cause non dipendenti dal concessionario, si provvede alla redazione dello stato di avanzamento e all'emissione del certificato di pagamento, prescindendo dal periodo minimo di cui al comma 1.

I corrispettivi saranno pagati dietro presentazione di regolare fattura da parte dell'Impresa dopo l'emissione dei documenti sopraccitati; il Direttore dell'esecuzione provvederà alla liquidazione della stessa previa verifica dell'effettivo e regolare svolgimento dei servizi indicati nella fattura e relativi allegati.

Il Committente procederà al pagamento solo dopo avere accertato la regolarità contributiva presso gli appositi istituti mediante la richiesta del DURC.

In caso di DURC irregolare trovano applicazione le disposizioni di cui all'art. 30, c. 5 del D.Lvo n. 50/16 e smi. La presenza di un DURC irregolare imporrà alla stazione appaltante di versare direttamente agli enti previdenziali la somma a debito della ditta risultante dal DURC.

I pagamenti delle fatture saranno effettuati mediante bonifico bancario su istituto di credito e coordinate bancarie che l'Impresa avrà cura di indicare in fattura.

Il Committente declina ogni responsabilità per ritardati pagamenti dovuti al verificarsi di uno dei seguenti casi:

- omessa indicazione in fattura dei riferimenti richiesti;
- DURC irregolare.

ART. 10 - PAGAMENTI A SALDO

Il saldo delle prestazioni è pagato entro 90 giorni dalla redazione del certificato di verifica di conformità secondo quanto indicato nell'art. 102 del D.Lvo n. 50/2016 e smi.

In tale occasione il concedente provvederà alla liquidazione delle ritenute a garanzia dello 0,50% trattenute ai sensi dell'art. 30, c. 5bis del D.Lvo n. 50/2016 e smi, il tutto previa acquisizione della documentazione attestante la regolarità contributiva.

ART. 11 - PERCENTUALE INTERESSE PER RITARDATO PAGAMENTO

Nel caso in cui il concedente non rispetti i tempi di pagamento, ai sensi dell'art. 5, c. 1 del D.Lvo n. 231/2002 e s.m.i., gli interessi moratori saranno calcolati applicando il tasso legale di interesse.

ART. 12 - ESECUZIONE DEI LAVORI

Dopo che il contratto è divenuto efficace, il responsabile del procedimento autorizza il direttore dell'esecuzione a dare avvio all'esecuzione della prestazione.

L'esecutore è tenuto a seguire le istruzioni e le direttive fornite dalla stazione appaltante per l'avvio dell'esecuzione del contratto; qualora l'esecutore non adempia, il concedente ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

Il direttore della esecuzione redige apposito verbale di avvio dell'esecuzione del contratto in contraddittorio con l'esecutore.

Qualora circostanze particolari impediscano temporaneamente la regolare esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, il direttore dell'esecuzione ne ordina la sospensione, indicando le ragioni e l'imputabilità delle medesime. È ammessa la sospensione della prestazione, ordinata dal direttore dell'esecuzione nei casi di avverse condizioni climatiche, di forza maggiore, o di altre circostanze speciali che impediscano la esecuzione o la realizzazione a regola d'arte dei lavori; tra le circostanze speciali rientrano le situazioni che determinano la necessità di procedere alla redazione di una variante in corso di esecuzione qualora dipendano da fatti non prevedibili al momento della stipulazione del contratto.

Il concessionario che ritenga cessate le cause che hanno determinato la sospensione temporanea delle prestazioni, senza che il concedente abbia disposto la ripresa delle stesse, può diffidare per iscritto il responsabile del procedimento a dare le necessarie disposizioni al direttore dell'esecuzione perché provveda a quanto necessario alla ripresa. La diffida ai sensi del presente comma è condizione necessaria per poter iscrivere riserva all'atto della ripresa delle prestazioni, qualora l'esecutore intenda far valere l'illegittima maggiore durata della sospensione.

Qualora la sospensione, o le sospensioni se più di una, durino per un periodo di tempo superiore ad un quarto della durata complessiva prevista per l'esecuzione delle prestazioni, o comunque quando superino sei mesi complessivi, l'esecutore può richiedere lo scioglimento del contratto senza indennità; se il concedente si oppone allo scioglimento, l'esecutore ha diritto alla rifusione dei maggiori oneri derivanti dal prolungamento della sospensione oltre i termini suddetti. Salvo quanto previsto nel presente comma, per la sospensione delle prestazioni, qualunque sia la causa, non spetta al concessionario alcun compenso o indennizzo.

In ogni caso, e salvo che la sospensione non sia dovuta a cause attribuibili al concessionario, la sua durata non è calcolata nel tempo fissato dal contratto per l'esecuzione delle prestazioni.

Fuori dei casi sopra previsti, il responsabile del procedimento può, per ragioni di pubblico interesse o necessità, ordinare la sospensione dell'esecuzione del contratto nei limiti e con gli effetti previsti.

Nel caso di sospensione il direttore dell'esecuzione del contratto, con l'intervento del concessionario o di un suo legale rappresentante, compila il verbale di sospensione indicando le ragioni che hanno

determinato l'interruzione delle prestazioni oggetto del contratto, le prestazioni già effettuate, le eventuali cautele per la ripresa dell'esecuzione del contratto senza che siano richiesti ulteriori oneri, i mezzi e gli strumenti esistenti che rimangono eventualmente nel luogo dove l'attività contrattuale era in corso di svolgimento. Il verbale di sospensione deve essere firmato dal concessionario.

Le sospensioni totali o parziali delle prestazioni disposte dal concedente per cause diverse da quelle sopraccitate sono considerate illegittime e danno diritto al concessionario ad ottenere il risarcimento dei danni subiti da calcolarsi come stabilito dalla normativa vigente.

Cessate le cause della sospensione deve essere redatto apposito verbale di ripresa dell'esecuzione del contratto, da redigersi a cura del direttore dell'esecuzione e firmato dal concessionario. Nel verbale di ripresa il direttore indica il nuovo termine ultimo di esecuzione del contratto, calcolato tenendo in considerazione la durata della sospensione e gli effetti da questa prodotti.

Il Direttore dell'esecuzione, qualora necessario, impartisce ordini al concessionario mediante ordini di servizio nei quali devono essere esplicitati gli adempimenti da fare, le modalità ed i tempi di adempimento e le relative penalità in caso di inadempimento.

ART. 13 - ULTIMAZIONE DELLE PRESTAZIONI

A seguito di apposita comunicazione dell'intervenuta ultimazione delle prestazioni da parte del concessionario, il direttore dell'esecuzione effettua i necessari accertamenti e rilascia il certificato attestante l'avvenuta ultimazione delle prestazioni. Il verbale è redatto in doppio esemplare firmato dal direttore dell'esecuzione del contratto e dall'esecutore.

ART. 14 – DIVIETO DI MODIFICHE INTRODOLTE DAL CONCESSIONARIO

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dal concessionario, se non è disposta dal direttore dell'esecuzione del contratto e preventivamente approvata dal concedente nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti nella normativa vigente e come disciplinato nel seguito del presente capitolato.

Le modifiche non previamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e, ove il direttore dell'esecuzione lo giudichi opportuno, comportano la rimessa in pristino, a carico del concessionario, della situazione originaria preesistente, secondo le disposizioni del direttore dell'esecuzione del contratto.

ART. 15 - MODIFICHE IN CORSO DI ESECUZIONE

Fatto salvo quanto disposto nel seguito del presente articolo il concedente si riserva la facoltà di far eseguire al concessionario ulteriori prestazioni nella misura del 20% in più o in meno rispetto alle stime originarie oggetto della gara in base alle vigenti norme civilistiche.

Ai sensi dell'art. 106 del D.Lvo n. 50/2016 e s.m.i. il concedente può ammettere variazioni al contratto nei seguenti casi:

a) per servizi o forniture, supplementari da parte del contraente originale che si sono resi necessari e non erano inclusi nel contratto iniziale, ove un cambiamento del contraente produca entrambi i seguenti effetti, qualora l'eventuale aumento di prezzo non eccede il 50% del valore del contratto iniziale:

1) risulti impraticabile per motivi economici o tecnici quali il rispetto dei requisiti di intercambiabilità o interoperabilità tra apparecchiature, servizi o impianti esistenti forniti nell'ambito del contratto iniziale;

2) comporti per l'amministrazione aggiudicatrice notevoli disguidi o una consistente duplicazione dei costi;

b) ove siano soddisfatte tutte le seguenti condizioni, fatto salvo che l'eventuale aumento di prezzo non ecceda il 50% del valore del contratto iniziale:

1) la necessità di modifica è determinata da circostanze impreviste e imprevedibili per il concedente. In tali casi le modifiche all'oggetto del contratto assumono la denominazione di varianti in corso d'opera. Tra le predette circostanze può rientrare anche la sopravvenienza di nuove

disposizioni legislative o regolamentari o provvedimenti di autorità od enti preposti alla tutela di interessi rilevanti;

2) la modifica non altera la natura generale del contratto.

c) se un nuovo contraente sostituisce quello a cui il concedente aveva inizialmente aggiudicato il contratto a causa di una delle seguenti circostanze:

1) all'aggiudicatario iniziale succede, per causa di morte o per contratto, anche a seguito di ristrutturazioni societarie, comprese rilevazioni, fusioni, scissioni, acquisizione o insolvenza, un altro operatore economico che soddisfi i criteri di selezione qualitativa stabiliti inizialmente, purchè ciò non implichi altre modifiche sostanziali al contratto e non sia finalizzato ad eludere l'applicazione del codice dei contratti pubblici;

2) nel caso in cui il concedente si assuma gli obblighi del contraente principale nei confronti dei suoi subappaltatori.

d) se le modifiche non sono sostanziali ossia quando non altera considerevolmente gli elementi essenziali del contratto originariamente pattuiti.

Le modifiche, nonché le varianti, del contratto in corso di validità devono essere autorizzate dal RUP con le modalità previste dall'ordinamento della stazione appaltante. L'esecutore è obbligato ad assoggettarsi alle variazioni di cui trattasi alle stesse condizioni previste dal contratto.

In ogni caso l'esecutore ha l'obbligo di eseguire tutte quelle variazioni di carattere non sostanziale che siano ritenute opportune dalla stazione appaltante e che il direttore dell'esecuzione del contratto abbia ordinato, a condizione che non mutino sostanzialmente la natura delle attività oggetto del contratto e non comportino a carico dell'esecutore maggiori oneri.

ART. 16 - COSTRUZIONE DELLA STRUTTURA E UTILIZZO SPAZI DA PARTE DEL CONCESSIONARIO

Quale obbligo contrattuale ulteriore, la ditta concessionaria dovrà progettare e realizzare a propria cura e spese all'interno del comparto dell'Istituto Comprensivo una nuova struttura destinata all'erogazione dei pasti all'utenza e predisposta, altresì, per un uso polivalente, secondo le prescrizioni e indicazioni tecnico amministrative contenute nel documento preliminare alla progettazione allegato al presente capitolato speciale (All. E).

In sede di gara la ditta concorrente dovrà presentare uno studio di fattibilità contenente gli elaborati previsti dalle norme vigenti (DPR n. 207/2010 e smi).

La ditta si impegna sin da ora ad apportare al progetto tutte quelle modifiche ritenute necessarie dall'Amministrazione Comunale, in ogni caso senza aggravare l'onere economico previsto in sede di gara.

Successivamente sarà affidata alla ditta concessionaria, congiuntamente, la progettazione ed esecuzione delle opere (articolo 59, comma 1, d.lgs. 50/2016).

La Ditta, pertanto, dovrà elaborare entro tre mesi dalla stipulazione del contratto il progetto esecutivo contenente gli elaborati previsti dalle norme vigenti (DPR n. 207/2010 e smi) in tema di appalti pubblici e ottenere l'approvazione dello stesso da parte del Comune.

Il cronoprogramma delle opere da realizzare dovrà necessariamente prevedere i seguenti elementi inderogabili:

1. realizzazione delle opere preliminari (delimitazione e sistemazione delle aree destinate a parcheggio) entro tre mesi dall'approvazione del progetto

2. realizzazione della nuova struttura entro due anni dall'approvazione del progetto.

L'opera progettata dovrà ottenere a cura e spese del concessionario tutte le autorizzazioni amministrative, tecniche e costruttive necessarie prima dell'avvio della sua realizzazione.

La mancata approvazione del progetto esecutivo da parte del Concedente, dovuta a manifesta discordanza rispetto alle specifiche tecniche poste a base di gara e allo studio di fattibilità proposto, comporterà la risoluzione in danno a carico del Concessionario della presente Concessione, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del Codice Civile, nonché l'incameramento della cauzione definitiva, fatto salvo il risarcimento dei danni ulteriori.

Il Concessionario dovrà provvedere alla esecuzione e fornitura e posa in opera di tutte le opere civili, impianti, attrezzature, macchinari e sistemi di controllo necessari al perfetto funzionamento della struttura, ivi compresi gli arredi. L'esecuzione di tutti i lavori dovrà avvenire nel pieno rispetto delle migliori regole della tecnica costruttiva e utilizzando elementi e componenti dei più elevati standard qualitativi rispetto alla tipologia della struttura, come definita nel documento allegato.

L'area di ubicazione della struttura sarà consegnata al Concessionario nel termine di 10 (dieci) giorni dalla approvazione del Progetto esecutivo. Dell'avvenuta consegna dell'area sarà redatto apposito verbale in contraddittorio tra le Parti. Dalla data di tale verbale decorrerà il termine di ultimazione dei lavori.

A seguito di apposita comunicazione dell'intervenuta ultimazione dei lavori da parte del concessionario, il direttore dell'esecuzione effettua i necessari accertamenti e rilascia il certificato attestante l'avvenuta ultimazione delle prestazioni. Il verbale è redatto in doppio esemplare firmato dal direttore dell'esecuzione del contratto e dall'esecutore.

Il Direttore dei Lavori comunicherà l'avvenuta fine lavori al Responsabile del Procedimento, il quale provvederà, opportunamente coadiuvato del Direttore stesso, a una ispezione entro 5 (cinque) giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione, a seguito di tale ispezione, potrà essere dichiarata la fine dei lavori ovvero si comunicheranno al Concedente i difetti riscontrati, a causa dei quali la fine lavori non possa considerarsi raggiunta e si impartiranno le direttive per porvi rimedio. Al termine di tale procedimento, il Responsabile del Procedimento comunicherà al Concedente l'avvenuta ultimazione dei lavori.

Il ritardo rispetto al previsto termine di ultimazione dei lavori per causa imputabile al Concessionario comporta l'applicazione di una penale giornaliera pari all'uno per mille dell'importo complessivo dei lavori stessi.

L'importo complessivo delle penali non potrà, in ogni caso, superare il 10% del costo della struttura offerto in sede di gara, pena la risoluzione del contratto.

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dal concessionario, se non è disposta dal direttore dell'esecuzione del contratto e preventivamente approvata dal concedente nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti nella normativa vigente e come disciplinato dal presente capitolato.

Le modifiche non previamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e, ove il direttore dell'esecuzione lo giudichi opportuno, comportano la rimessa in pristino, a carico del concessionario, della situazione originaria preesistente, secondo le disposizioni del direttore dell'esecuzione del contratto.

Il Concessionario ha l'obbligo di eseguire tutte le variazioni ritenute opportune e che il Direttore dell'esecuzione gli abbia ordinato, purché non mutino sostanzialmente la natura dei lavori compresi nel presente Capitolato e nel documento preliminare allegato.

Non sono considerate varianti gli interventi disposti dal direttore dei lavori per risolvere aspetti di dettaglio, che comportando aumento del costo della struttura rispetto a quello dichiarato in offerta, siano contenuti entro il 5 per cento dell'importo stesso. Il Concessionario si impegna a comunicare trimestralmente al concedente gli interventi di cui sopra disposti dal direttore dei lavori.

Qualsiasi variante o modifica non dà diritto al Concessionario di richiedere la revisione del Piano Economico Finanziario.

Qualora, per il manifestarsi di errori od omissioni imputabili alle carenze del progetto esecutivo, si rendessero necessarie varianti che possano pregiudicare, in tutto o in parte, la realizzazione dell'opera ovvero la sua utilizzazione e che eccedano il quinto dell'importo originario del Costo della struttura, il contratto deve intendersi risolto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del Codice Civile.

Il Concedente eserciterà altresì, a proprie cura e spese, la funzione di Alta Vigilanza sulla progettazione e sull'esecuzione dei lavori, ferma restando la esclusiva responsabilità, in capo al Concessionario, della perfetta progettazione ed esecuzione dei lavori nonché della osservanza delle buone regole dell'arte e della qualità dei materiali.

Il Concessionario e il Direttore dei lavori si uniformeranno alle prescrizioni impartite dal Responsabile del Procedimento, mediante ordini di servizio senza, tuttavia, sospendere o ritardare la regolare progressione delle attività programmate, salvo che le sospensioni e/o i ritardi non siano conseguenze dirette di dette prescrizioni.

Il Concessionario dovrà eseguire immediatamente le modifiche al Progetto esecutivo richieste dal Responsabile del Procedimento, sempreché non siano di particolare rilevanza, abbiano carattere migliorativo e non si configurino come innovazioni che importino un'alterazione sostanziale del Progetto definitivo e, in ogni caso, un aumento dei costi dei lavori e/o dei tempi di realizzazione e/o dei costi di gestione, tale da produrre un impatto sull'equilibrio economico-finanziario.

Il concedente eserciterà controllo e vigilanza sul Concessionario anche nella fase di gestione dell'Impianto.

A tal fine, il Concessionario fornirà regolarmente al concedente tutti i chiarimenti tecnici richiesti e parteciperà alle visite e ai rilievi che il concedente dovesse effettuare nell'esercizio dei predetti controlli.

Il Concessionario nominerà un direttore dei lavori preposto alla direzione ed al controllo tecnico dell'esecuzione delle opere civili e degli impianti, il cui nominativo dovrà essere comunicato al Concedente all'atto della consegna dei lavori.

Tutti gli oneri, compresi quelli patrimoniali (quali, ad esempio, compensi, indennizzi, rimborsi spese), derivanti dalla nomina del direttore dei lavori sono posti a carico del Concessionario.

Tutti gli oneri, compresi quelli patrimoniali (quali, ad esempio, compensi, indennizzi, rimborsi spese), derivanti dalla nomina delle figure tecniche necessarie sono posti a carico del Concessionario.

Il collaudo della struttura ha lo scopo di verificare e certificare, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 102 del D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50 e s.m.i., che le opere e gli impianti realizzati dal Concessionario siano stati eseguiti a regola d'arte e secondo le prescrizioni contenute nel presente Capitolato e nel Progetto esecutivo e relativi allegati.

Il concedente, conferirà l'incarico del collaudo ad/a un/dei professionista/i, dotato/i di specifica competenza in relazione alla natura e alla complessità dell'intervento ed al relativo importo, che provvederà/provederanno al collaudo in corso d'opera e al collaudo amministrativo.

Il collaudatore dovrà espletare il proprio incarico dalla data di consegna dei lavori fino al termine di esecuzione degli stessi e comunque fino al rilascio del certificato di collaudo.

Il certificato di collaudo provvisorio diverrà definitivo decorsi due anni dalla sua emissione.

I costi relativi al Collaudo amministrativo sono interamente posti a carico del Concessionario; lo stesso dovrà versare l'importo derivante dalla procedura di affidamento relativo alla selezione dell'organo di collaudo, direttamente nelle casse del concedente entro il termine di 30 (trenta) giorni dalla data di richiesta formulata dalla Concedente.

Successivamente alla realizzazione, il Concessionario dovrà eseguire le attività di manutenzione programmata, ivi comprese le attività di manutenzione ordinaria e straordinaria, della struttura tra cui la fornitura dei ricambi necessari per il regolare funzionamento degli impianti, secondo le modalità e i tempi indicati dal Programma di manutenzione offerto in sede di gara.

Il Concessionario sarà tenuto a garantire, per tutta la durata della Concessione, la continuità dell'attività prevista e pianificata nell'apposito Programma ed i livelli di funzionamento prescritti nell'elaborato relativo ai requisiti prestazionali presentato in sede di gara, eventualmente integrato e modificato come richiesto dal Concedente in sede di approvazione del progetto esecutivo.

Il concessionario è obbligato a trasmettere, entro il 31 gennaio di ciascun anno, al concedente una relazione sulle attività di manutenzione svolte nell'anno precedente.

In caso di inadempimento, il Concedente avrà la facoltà di sostituirsi al Concessionario per l'esecuzione d'ufficio degli interventi di manutenzione programmata e di manutenzione ordinaria e straordinaria. I costi necessari per tali interventi in sostituzione saranno a totale carico del Concessionario.

L'opera alla scadenza della concessione o in caso di risoluzione anticipata del rapporto concessorio per fatto e colpa del concessionario entrerà nel patrimonio del Comune senza che quest'ultimo debba esborsare alcuna somma a qualsiasi titolo a favore del concessionario.

A sostegno dell'equilibrio economico-finanziario della concessione, la struttura realizzata, al di fuori degli orari di utilizzo per le attività istituzionali della Scuola o qualora la stessa non dovesse essere utilizzata dal Comune, potrà essere utilizzata dal concessionario per svolgere attività, anche commerciali, consone agli spazi e luoghi in cui si trova.

Il concessionario è tenuto a richiedere preventivamente a sua cura e spese tutte le autorizzazioni tecnico, amministrative, igieniche, ecc. necessarie allo svolgimento di dette attività agli organi competenti.

Il ricavato di tali attività rimane di esclusiva competenza del concessionario.

Il Comune si riserva l'utilizzo della struttura per l'eventuale organizzazione di 10 cene e 8 eventi/manifestazioni all'anno.

ART. 17 – ASSICURAZIONI PER COSTRUZIONE DELLA STRUTTURA

Il Concessionario dovrà provvedere, a sua cura e spese, a stipulare le seguenti polizze assicurative, e precisamente:

(a) Polizza assicurativa di cui all'art. 103, c. 7 del D.Lvo n. 50/16 che copra i danni subiti a causa del danneggiamento o della distruzione totale o parziale di impianti ed opere verificatesi durante l'esecuzione dei lavori. L'importo della somma assicurata corrisponde all'importo del contratto. La polizza deve inoltre assicurare il Concedente contro la responsabilità civile per danni causati a terzi nel corso dell'esecuzione dei lavori sino alla data di emissione del certificato di collaudo. Il massimale è pari al cinque per cento della somma assicurata per le opere;

(b) Inoltre, tenuto conto che l'affidamento prevede la progettazione definitiva ed esecutiva a carico del Concessionario, dovrà essere assicurata anche la copertura dei rischi derivanti dallo svolgimento delle attività di progettazione, così come previsto dalla vigente normativa.

ART. 18 - COMITATO DI SORVEGLIANZA DEI LAVORI

Fatte salve le verifiche svolte dal Direttore dell'esecuzione del contratto il concedente vigilerà sul rispetto del contenuto del contratto di concessione, con specifico riferimento i lavori, mediante un apposito proprio Comitato al fine di verificare che l'esecuzione dei lavori venga pienamente e puntualmente rispettato dal Concessionario.

Il Comitato sarà costituito da n. tre soggetti e sarà composto da professionalità esperte scelte dall'Amministrazione Comunale tra propri dipendenti o soggetti esterni alla stessa; tra questi e il concessionario non si instaura alcun tipo di rapporto.

Il concessionario, con la firma del contratto di concessione, accetta ed autorizza il Comitato a svolgere sopralluoghi nei modi e tempi che lo stesso si darà, e che verranno comunicati con un preavviso di almeno 72 ore salvo urgenze, al fine di relazionare il concedente sull'andamento della gestione; il Comitato si impegna inoltre a specificare, nella richiesta di sopralluogo, eventuali particolari tematiche e/o richieste, al fine di permettere al Concessionario di fornire la dovuta documentazione o assistenza.

Il Comitato svolgerà le proprie attività di verifica in contraddittorio con un soggetto individuato dal Concessionario.

ART. 19 – GARANZIA DEFINITIVA PER LA GESTIONE

A seguito della comunicazione di aggiudicazione della prestazione oggetto del presente contratto, l'Impresa dovrà procedere alla costituzione di una garanzia definitiva pari ad almeno il 10% dell'importo contrattuale della concessione e comunque in conformità, nei modi, forme e importi di cui all'articolo 103 del D.lgs. 50/2016 e smi.

La garanzia definitiva potrà essere versata mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa a prima richiesta rilasciata da imprese di assicurazione regolarmente autorizzate all'esercizio del

ramo cauzioni ai sensi del testo unico delle leggi sull'esercizio delle assicurazioni private, approvato con Dpr 13.2.1959, n. 449, oppure da intermediari finanziari a ciò autorizzati.

La cauzione deve riportare la dichiarazione del fideiussore della formale rinuncia al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del cc, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 del cc comma 2 e prevedere espressamente la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta del Concedente.

La mancata costituzione della cauzione definitiva determinerà la decadenza dell'affidamento.

La garanzia definitiva copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento del servizio e verrà restituita in seguito a istanza dell'Impresa entro i sei mesi seguenti la scadenza del termine di validità del contratto, verificata la non sussistenza di contenzioso in atto, in base alle risultanze del certificato di verifica di conformità delle prestazioni svolte, rilasciato dal Direttore dell'esecuzione del contratto. Il termine predetto deve intendersi come data effettiva di conclusione del rapporto contrattuale.

In caso di violazione delle norme e delle prescrizioni contrattuali, la cauzione potrà essere incamerata, totalmente o parzialmente, dal Committente.

Resta salva, per il Committente, la facoltà di richiedere l'integrazione della cauzione nel caso che la stessa non risultasse più proporzionalmente idonea alla garanzia, a causa della maggiorazione del corrispettivo dell'appalto in conseguenza dell'estensione delle prestazioni.

Il Committente è autorizzato a prelevare dalla cauzione o dal corrispettivo tutte le somme di cui diventasse creditore nei riguardi dell'Impresa per inadempienze contrattuali o danni o altro alla stessa imputabili. Conseguentemente alla riduzione della cauzione per quanto sopra, l'Impresa è obbligata nel termine di 10 giorni naturali consecutivi a reintegrare la cauzione stessa, pena la rescissione del contratto a discrezione del Committente.

ART. 20 - COPERTURE ASSICURATIVE PER LA GESTIONE

L'Impresa assumerà, senza riserva o eccezione, ogni responsabilità per danni al concedente o a terzi, alle persone o alle cose, che dovessero derivare da qualsiasi infortunio o fatto imputabile all'Impresa o al suo personale in relazione all'esecuzione delle prestazioni o a cause ad esso connesse.

A tal fine l'Impresa dovrà stipulare un'idonea polizza di Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) e di Responsabilità Civile verso i Prestatori di Lavoro (RCO) per i rischi inerenti la propria attività, inclusa la concessione in oggetto, e con l'estensione nel novero dei terzi, del Concedente e dei suoi dipendenti con massimale, per anno e per sinistro, valido per l'intero servizio affidato di importo minimo fissato in cinque milioni di euro.

In caso di costituzione di raggruppamento temporaneo (o di Consorzio di Imprese, ai sensi dell'art. 2602 del cc) l'Impresa Mandataria (o il Consorzio) dovrà esibire l'estensione della copertura assicurativa per RCT/RCO anche per le attività delle Mandanti o delle Consorziato.

Tutte le polizze dovranno essere preventivamente accettate dal Concedente ed esibite prima della stipula del contratto, fermo restando che ciò non costituisce sgravio alcuno delle responsabilità incombenti al concessionario. La copertura assicurativa dovrà avere validità almeno fino ai sei mesi successivi alla scadenza contrattuale.

In caso di impossibilità, le Mandanti o le Consorziato dovranno esibire proprie polizze per RCT/RCO con le modalità e alle condizioni sopra riportate.

In caso di Consorzio tra Cooperative di Produzione e Lavoro e di Consorzio tra Imprese artigiane, le polizze assicurative dovranno essere esibite dalle Imprese Consorziato.

In caso di subappalto, la copertura assicurativa dell'impresa dovrà contemplare la copertura assicurativa per RCT/RCO del subappaltatore.

L'inosservanza di quanto sopra previsto o l'inadeguatezza delle polizze, non consentono di procedere alla stipula del contratto o alla prosecuzione dello stesso a discrezione del Concedente, per fatto e colpa del concessionario.

Ogni responsabilità connessa con l'uso delle apparecchiature e delle attrezzature e con l'erogazione dei servizi oggetto della presente concessione è assunto totalmente dalla Concessionaria, rimanendo il Comune sollevato e indenne da qualsiasi responsabilità per danni a persone o a cose che dovessero accadere nell'esercizio della presente concessione.

La concessionaria risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose, tanto dell'impresa quanto dell'A.C. o di terzi, comunque provocati nell'esecuzione del servizio o per cause connesse allo stesso, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune. Conseguentemente, la concessionaria esonera l'Amministrazione Comunale ed il servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecnico-amministrative, da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potessero contro i medesimi venire intentate.

L'Amministrazione comunale è esonerata da qualsiasi responsabilità per danni o infortuni che dovessero occorrere al personale dell'impresa durante lo svolgimento del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere derivante dalla suddetta responsabilità deve intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo della concessione.

La polizza, nella quale dovrà risultare che l'Amministrazione Comunale è considerata "terza" a tutti gli effetti, dovrà prevedere tra l'altro, la copertura dai rischi da intossicazione o da tossinfezione alimentare o da avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché ogni altro danno conseguente alla somministrazione dei pasti preparati con le derrate fornite dall'impresa aggiudicataria.

Le polizze assicurative stipulate dalla concessionaria contro i rischi inerenti la gestione affidata, non libera la concessionaria dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.

Le polizze suddette, dovranno essere presentate dalla concessionaria all'Amministrazione comunale all'atto della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze entro 15 giorni dal pagamento del premio.

Le cose di terzi in consegna o custodite dall'impresa aggiudicataria dovranno essere coperte anche per i danni derivanti da furto e incendio.

ART. 21 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

L'Impresa, al momento della sottoscrizione del contratto (o all'avvio del servizio se precedente), dovrà consegnare al Direttore dell'esecuzione del contratto il "*Documento di Valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori inerenti le prestazioni oggetto dell'appalto*" (DUVR) redatto ai sensi del D.Lgs 81/2008 in vista dell'attuazione, ove necessario, della cooperazione alla realizzazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto e del coordinamento degli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori.

L'Impresa deve predisporre tutte le attrezzature, i mezzi di protezione e prevenzione, compresi i dispositivi individuali di protezione (DPI) necessari e opportuni ed emanerà le disposizioni e le procedure di sicurezza che riterrà opportuno adottare per garantire l'incolumità del proprio personale e di eventuali terzi.

Il Committente si riserva il diritto di controllare, in qualsiasi momento, l'adempimento da parte dell'Impresa di quanto sopra descritto.

Si sottolinea che la mancata presentazione della documentazione in adempimento del D.Lgs. 81/08, potrà comportare la revoca dell'aggiudicazione dell'appalto.

L'Impresa deve notificare immediatamente al Committente, oltre che alle autorità ed enti previsti dalla legislazione vigente, ogni incidente e/o infortunio avvenuto durante l'esecuzione delle prestazioni da parte dell'Impresa, o delle eventuali imprese subappaltatrici, che abbia coinvolto

personale e/o mezzi/impianti/attrezzature del Committente e/o causato danni o perdita della proprietà.

L'Impresa, fatti salvi gli adempimenti di norma, deve predisporre e trasmettere al Direttore dell'esecuzione del contratto un rapporto di incidente/infortunio entro 7 giorni naturali consecutivi dal suo verificarsi.

ART. 22 – VERIFICA DI CONFORMITA'

Le prestazioni oggetto del presente capitolato sono soggette a verifica di conformità al fine di accertarne la regolare esecuzione, rispetto alle condizioni ed ai termini stabiliti nel contratto.

Trattandosi di prestazioni continuative viene svolta la verifica di conformità in corso di esecuzione; la stessa è attuata dal Direttore dell'esecuzione del contratto che rilascia apposita certificazione al momento dell'emissione dello stato di avanzamento del servizio.

La verifica di conformità finale e complessiva è avviata entro 20 giorni dall'ultimazione della prestazione; la stessa è conclusa non oltre 60 giorni dall'ultimazione dell'esecuzione delle prestazioni contrattuali.

La verifica di conformità è effettuata direttamente dal direttore dell'esecuzione del contratto.

Della verifica di conformità è redatto processo verbale.

Le operazioni necessarie alla verifica di conformità sono svolte a spese del concessionario. Il concessionario, a propria cura e spesa, mette a disposizione del soggetto incaricato della verifica di conformità i mezzi necessari ad eseguirli. Nel caso in cui il concessionario non ottemperi a siffatti obblighi, il direttore dell'esecuzione o il soggetto incaricato al controllo dispongono che sia provveduto d'ufficio, deducendo la spesa dall'eventuale corrispettivo dovuto al concessionario o trattenendo i relativi costi dalla cauzione definitiva.

Il soggetto incaricato della verifica di conformità rilascia il certificato di verifica di conformità quando risulti che il concessionario abbia completamente e regolarmente eseguito le prestazioni contrattuali. Il certificato di verifica di conformità contiene gli estremi del contratto e degli eventuali atti aggiuntivi, l'indicazione del concessionario, il nominativo del direttore dell'esecuzione, il tempo prescritto per l'esecuzione delle prestazioni, le date delle attività di effettiva esecuzione delle prestazioni; il richiamo agli eventuali verbali di controlli in corso di esecuzione; il verbale del controllo definitivo; l'importo totale ovvero l'importo a saldo da pagare all'esecutore; la certificazione di verifica di conformità. È fatta salva la responsabilità del concessionario per eventuali vizi o difetti anche in relazione a parti, componenti o funzionalità non verificabili in sede di verifica di conformità. Qualora il certificato di verifica di conformità sia emesso dal direttore dell'esecuzione, lo stesso è confermato dal responsabile del procedimento.

Il certificato di verifica di conformità viene trasmesso per la sua accettazione al concessionario, il quale deve firmarlo nel termine di 15 giorni dal ricevimento dello stesso. All'atto della firma egli può aggiungere le contestazioni che ritiene opportune, rispetto alle operazioni di verifica di conformità.

ART. 23 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Il concessionario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13/8/2010, n. 136 e successive modificazioni ed integrazioni, impegnandosi ad inserire negli eventuali contratti che potranno essere sottoscritti con i subappaltatori ed i subcontraenti un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari e a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura-Ufficio territoriale del Governo della Provincia del concedente della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/ subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Il concessionario con la firma del presente capitolato si impegna a comunicare al concedente gli estremi identificativi del conto corrente dedicato al contratto e dei nominativi, dati anagrafici e codice fiscale delle persone che possono agire sul conto medesimo.

ART. 24 – CESSIONE DEL CREDITO

Ai sensi dell'articolo 1260 comma 2 del codice civile (nel seguito cc), è esclusa qualunque cessione di crediti senza preventiva autorizzazione scritta da parte del Committente. Trova applicazione l'articolo 106, c. 13 del D.Lgs. 50/2016 e smi.

ART. 25 – SUBAPPALTO

L'esecuzione delle prestazioni di cui al presente contratto è direttamente affidata all'Impresa; l'eventuale subappalto delle prestazioni è soggetto alle norme stabilite dagli articoli 174 e 105 del dlgs 50/2016 e smi.

ART. 26 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO – CESSIONE DELL'AZIENDA

È fatto assoluto divieto all'Impresa di cedere, sotto qualunque forma, in tutto o anche solo in parte, il contratto di concessione a pena di nullità.

Sono fatti salvi i casi di trasformazione, fusione e scissione di impresa per i quali la cessione del contratto è consentita, ai sensi dell'articolo 1406 e seguenti del cc e dell'articolo 106 del D.lgs. 50/16 e smi a condizione che il cessionario (oppure il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione), provveda a documentare il possesso dei requisiti previsti per la gestione della prestazione.

ART. 27 - CONTROLLO DELLA QUALITÀ' DEL SERVIZIO

Il Concedente vigilerà sulla qualità del servizio per tutta la sua durata, con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che la Concessionaria possa eccepire eccezioni di sorta.

Le attività di vigilanza, controllo e verifica della qualità potranno essere eseguite sia a cura del personale dipendente dal Comune o di terzi incaricati in rapporto di collaborazione con il Comune di Bellinzago, sia mediante i preposti organi dell'Azienda per i Servizi Sanitari competente per il territorio, congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato. Al fine di garantire la funzionalità del controllo, l'impresa è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

In particolare sono previsti tre tipi di controllo della qualità:

- **controllo tecnico-ispettivo**, svolto da terzi collaboratori allo scopo incaricati, in osservanza del disposto del Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 155 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari" e comprendente la valutazione generale dei rischi potenziali concernenti la salubrità e la sicurezza degli alimenti, in relazione alle attività svolte dall'industria alimentare, quindi dal trattamento e confezionamento fino alla somministrazione dei prodotti.

- **controllo igienico-sanitario e sorveglianza nutrizionale**, svolto dalla competente Azienda locale per i Servizi Sanitari, relativamente al rispetto delle normative sanitarie e igienico strutturali e delle normative in ordine alla salubrità e sicurezza degli alimenti da parte dell'impresa aggiudicataria; le richieste poste in essere dalla competente Azienda per i Servizi Sanitari a seguito dei controlli dovranno essere immediatamente recepite dalla Concessionaria.

- **controllo sull'andamento complessivo del servizio**, attraverso la Commissione di controllo della qualità del servizio di refezione scolastica, regolarmente autorizzata dalla stazione appaltante e dall'autorità scolastica. La Commissione, composta da 2 rappresentanti dei genitori, da 1 rappresentante degli insegnanti, dal Sindaco o dall'Assessore alla Pubblica Istruzione e da un rappresentante della ditta concessionaria, eserciterà, un monitoraggio complessivo del servizio di refezione scolastica.

La Commissione di controllo svolge le seguenti funzioni:

- raccordo tra l'utenza ed il Comune, facendosi carico di riportare le diverse istanze che provengono dall'utenza stessa;

- monitoraggio complessivo sulla qualità del pasto, sul rispetto del menù, sull'accettabilità dei pasti, sulla pulizia degli ambienti;
- vigilanza e azione di sensibilizzazione verso le famiglie, con l'obiettivo che a scuola - per una corretta educazione alimentare durante il momento del pasto - debbono essere consumati unicamente gli alimenti forniti dalla Ditta e previsti nel menù giornaliero.

INTERFERENZE

Per lo svolgimento della suddetta attività di vigilanza si dovrà assolutamente evitare che la procedura provochi una qualsiasi interferenza con il buon andamento del servizio stesso, con particolare riferimento a quanto stabilito dal D.lgs. 81/2008 e s.m.i. in riferimento al possibile contatto tra personale della Commissione di controllo e il personale della concessionaria.

La commissione di controllo non può intervenire, a nessun titolo, direttamente sul personale alle dipendenze della concessionaria. Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie e secondo modalità concordate. L'accesso da parte della commissione è consentito limitatamente ai locali adibiti a refettorio, escluse le altre aree.

La concessionaria metterà a disposizione dei suddetti componenti della Commissione appositi moduli su cui potranno annotare le loro osservazioni.

I moduli di cui sopra verranno sottoscritti dalla persona che ha effettuato il controllo e controfirmati dal personale della Ditta, che potrà a sua volta annotare eventuali considerazioni e dovrà trasmetterne una copia al Comune per la dovuta informativa e per l'acquisizione agli atti.

Il concessionario si impegna a comunicare tempestivamente ogni eventuale problema o difficoltà che si dovessero presentare sia in ambito nutrizionale che igienico - sanitario.

L'Amministrazione comunale si riserva la possibilità di accedere a tutte le aree ed ai locali oggetto del presente capitolato in ogni momento senza obbligo di preavviso al fine di poter effettuare le verifiche di conformità al presente capitolato e relativi allegati ed alle norme sanitarie inerenti il servizio fornito dal contraente.

ART. 28 - RISERVATEZZA

L'Impresa ha l'impegno di mantenere la più assoluta riservatezza su tutti i documenti forniti dal Concedente per lo svolgimento delle prestazioni e su tutti i dati relativi alle prestazioni che sono di proprietà esclusiva del Concedente.

L'Impresa è inoltre tenuta a non pubblicare articoli e/o fotografie relativi ai luoghi in cui dovrà svolgersi la prestazione, salvo esplicito benestare del Concedente. Tale impegno si estende anche agli eventuali subappaltatori.

ART. 29 – FUNZIONI DEL CONCEDENTE

L'Amministrazione Comunale mantiene le funzioni di indirizzo e coordinamento in relazione alla presente concessione per assicurare unitarietà e qualità degli interventi e in particolare provvede con proprie risorse umane ed organizzative:

- alla gestione dei rapporti con l'utenza per la raccolta dei dati necessari per l'iscrizione al servizio e per la successiva comunicazione alla concessionaria.
- all'analisi della domanda generale riferita al servizio ed alla programmazione dello stesso su base temporale prolungata.
- alla valutazione dei casi riconducibili al servizio.
- alla determinazione dei criteri e delle modalità di rapporto con l'utenza.
- alla verifica degli interventi, anche mediante sopralluogo.
- alle manutenzioni inerenti alle parti murarie e agli impianti elettrici e idraulici esistenti e alle spese per le forniture di elettricità, acqua e riscaldamento dei refettori e locali annessi esistenti.

L'Amministrazione si impegna altresì ad una continua collaborazione col Referente della Ditta concessionaria, al fine di realizzare un ottimale svolgimento delle attività e di stabilire un proficuo rapporto con i fruitori del servizio.

ART. 30 - PENALITÀ PER MANCATO RISPETTO DEGLI OBBLIGHI CONTRATTUALI

Al verificarsi dei seguenti casi saranno applicate all'Impresa le relative penali pecuniarie, fatti comunque salvi gli eventuali ulteriori maggiori oneri che ne dovessero conseguire.

Poiché il servizio oggetto della presente concessione è equiparabile ad un servizio di pubblica utilità, la Concessionaria per nessuna ragione può sospenderlo, effettuarlo in maniera difforme a quanto stabilito e/o eseguirlo in ritardo.

Sono previste le seguenti penalità:

Ove si verificano inadempienze della concessionaria nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali saranno applicate dall'A.C. penali in relazione alla gravità delle inadempienze a tutela delle norme contenute nel presente capitolato.

Le penalità minime e ad evento che l'A.C. si riserva di applicare sono le seguenti:

Inadempienza	Art. Capitolato	Penale
Distribuzione o utilizzo di alimenti non conformi alle Tab. merceologiche	All. A)	€ 400,00
Confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme	Art. 43 e All. A)	€ 500,00
Etichettatura non conforme e/o mancante	Art. 44 e All. A)	€ 500,00
Mancato rispetto di quanto previsto dai menù base e dietetici	Art. 44 e All. A)	€ 700,00
Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati rispetto al numero dei pasti ordinati (n. inferiore)	Art. 41	€ 500,00
Totale mancata consegna dei pasti ordinati	Art. 43	€ 2.500,00
Mancata consegna di una delle due portate principali	Art. 43	€ 500,00
Totale o parziale mancata consegna delle portate destinate alle diete personalizzate.	Art. 41	€ 700,00
Mancato rispetto delle grammature verificate su 10 (dieci) pesate della stessa preparazione	Art. 44 e All. B)	€ 400,00
Porzionatura non corretta da parte delle addette alla distribuzione	All. B)	€ 250,00
Mancato utilizzo di prodotti biologici, a lotta integrata, a marchio, ecc. previsti nel menù e/o offerti come elementi migliorativi	Art. 44	€ 500,00
Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici, parassiti nei pasti	Art. 44	€ 500,00
Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti	All. A)	€ 1.000,00
Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili o degli automezzi adibiti a trasporto	Art. 44 e All. A)	€ 700,00
Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica	Art. 46	€ 700,00
Fornitura di pasti o derrate chimicamente contaminate, tali da essere inidonei all'alimentazione umana	Art. 46	€ 1.000,00
Mancato rispetto del Piano di sanificazione e pulizia	Art. 44	€ 500,00
Temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti	Art. 44	€ 700,00
Mancato rispetto delle norme igienicosanitarie da parte del personale	Art. 5	€ 500,00
Mancato o non corretto prelievo del pasto test	Art. 46	€ 250,00
Uso di contenitori inidonei per la veicolazione e/o difformi da quanto presentato in offerta	Art. 46 e All. A)	€ 500,00
Attrezzature non conformi o non sostituite	Artt.41 e 44	€ 700,00
Mancato rispetto in materia di derattizzazione e disinfestazione	Art. 41	€ 250,00
Mancata manutenzione e sanificazione dei contenitori termici	Art. 44	€ 250,00
Mancato rispetto degli orari di consegna del pasto	Art. 44	€ 500,00
Organico e relativo monte ore non rispondente a quello proposto in sede di gara	Art. 5	€ 500,00

Mancato rispetto del monte ore indicato per il responsabile del servizio	Art. 5	€ 250,00
Mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dal Committente della documentazione inerente la messa in atto del sistema Haccp	Art. 46	€ 500,00

L'applicazione delle penali di cui al presente articolo avverrà secondo le seguenti modalità/iter procedurale:

- 1) il Concedente contesta il fatto alla Ditta nel più breve tempo possibile, mediante fax o raccomandata R.R. o posta elettronica certificata (PEC);
- 2) la Ditta, entro e non oltre 48 ore dalla ricezione della contestazione, dovrà fornire le proprie controdeduzioni mediante fax o raccomandata R.R. o posta elettronica certificata (PEC);
- 3) il Concedente valuterà le eventuali controdeduzioni fornite e adotterà le decisioni conseguenti entro 3 giorni, dandone comunicazione scritta alla ditta;
- 4) In caso di applicazione della penale contrattuale, il Concedente provvederà a detrarre il relativo importo dalla prima fattura utile in liquidazione, anche se relativa a periodi di diversa competenza, fatta salva comunque la facoltà per il Concedente di avvalersi dell'incameramento anche parziale della fidejussione; in tale ultimo caso, sarà onere della Ditta ricostituire l'importo complessivo oggetto della cauzione.

ART. 31 - GRAVE ERRORE CONTRATTUALE

Costituisce grave errore contrattuale, e quindi grave inadempimento con conseguente risoluzione del contratto, risarcimento del danno e incameramento della cauzione, il verificarsi di uno dei seguenti casi:

Grave errore	Art. Capitolato
Tutti i casi elencati all'art. 47 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	ART. 47

Al verificarsi di una o più fattispecie su indicate, il Concedente seguirà la procedura disciplinata negli artt. 108 e seguenti del Codice degli appalti.

In caso di risoluzione del contratto, all'Impresa spetterà il pagamento delle prestazioni regolarmente svolte fino al momento dello scioglimento del contratto, al netto delle eventuali penali e/o danni e/o maggiori oneri che il Concedente dovrà sostenere in conseguenza della risoluzione.

In seguito alla risoluzione del contratto, il Concedente potrà, a suo insindacabile giudizio, procedere all'affidamento delle prestazioni all'Impresa risultata seconda classificata nella graduatoria della procedura di gara e, in caso di rifiuto di quest'ultima, alle successive seguendo l'ordine di graduatoria.

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute nell'arco della durata del servizio, l'A.C. si riserva di applicare ulteriori penali in relazione alla loro gravità.

ART. 32 - RISERVE E RECLAMI

Tutte le riserve e i reclami che il concessionario riterrà opportuno avanzare a tutela dei propri interessi, dovranno essere presentati al Concedente con motivata documentazione, per iscritto, a mezzo di lettera raccomandata con avviso di ricevimento, a mezzo fax, mediante comunicazione a mezzo informatico all'indirizzo di posta elettronica certificata (PEC) o mediante apposizione di riserve sui documenti contabili secondo quanto previsto dalla vigente normativa.

Per la definizione delle riserve e/o reclami si applica la procedura di cui all'articolo 206 del D.Lgs. 50/2016 e smi.

ART. 33 - OSSERVANZA DI CAPITOLATO, LEGGI, NORME E REGOLAMENTI

L'Impresa è obbligata, sotto la sua responsabilità, alla piena e incondizionata osservanza di tutte le norme contenute nel presente Capitolato, nonché di tutte le leggi, norme e regolamenti vigenti, anche se di carattere eccezionale o contingente o locale o emanate nel corso delle prestazioni, non pretendendo alcun compenso o indennizzo per l'eventuale aggravio che da ciò derivi.

L'Impresa si intenderà anche obbligata alla scrupolosa osservanza di tutte le regolamentazioni e le disposizioni delle Autorità competenti che hanno giurisdizione sui vari luoghi nei quali deve eseguirsi la prestazione.

Per quanto non previsto nel presente Capitolato, si fa riferimento alle disposizioni di cui al D.Lgs. 50/16 ed al Codice Civile per quanto applicabile oltre alle leggi comunitarie, statali, regionali in materia.

ART. 34 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi del D.Lgs. 196/03 e s.m.i., si informa che i dati forniti dall'Impresa verranno trattati dal Concedente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione dei contratti.

L'Impresa ha facoltà di esercitare i diritti previsti dalla vigente normativa.

La Ditta concessionaria verrà nominata Responsabile del trattamento dei dati e la stessa si impegna a comunicare le nomine degli incaricati al Concedente, nonché ad adottare misure idonee volte a garantire i diritti dei terzi (sicurezza e riservatezza dei propri dati personali), ed in particolare: informativa, consenso, notificazione, adozione di misure di sicurezza, riscontro del diritto di accesso.

La ditta concessionaria dichiara:

1. di essere consapevole che i dati che tratterà nell'espletamento dell'incarico ricevuto, sono dati personali e, come tali sono soggetti all'applicazione del codice per la protezione dei dati personali
2. di ottemperare agli obblighi previsti dal codice per la protezione dei dati personali
3. di adottare le istruzioni specifiche eventualmente ricevute per il trattamento dei dati personali o di integrarle nelle procedure già in essere
4. di impegnarsi a relazionare annualmente sulle misure di sicurezza adottate e di allertare immediatamente il proprio committente in caso di situazioni anomale o di emergenze.
5. di riconoscere il diritto del committente a verificare periodicamente l'applicazione delle norme di sicurezza adottate

ART. 35 – FORMA E SPESE CONTRATTUALI

Il contratto sarà stipulato nella forma pubblica amministrativa.

Sono a totale carico dell'Impresa tutte le spese di contratto, nessuna esclusa o eccettuata, nonché ogni altra accessoria e conseguente. L'Impresa assume a suo carico il pagamento delle imposte, tasse e diritti comunque a essa derivate, con rinuncia al diritto di rivalsa nei confronti del Concedente.

Saranno inoltre a carico dell'Impresa tutte le spese di qualsiasi tipo, dirette e indirette, inerenti e conseguenti al contratto, alla stesura dei documenti in originale e copie, alle spese postali per comunicazioni d'ufficio da parte del Concedente, alle spese di notifica e simili.

La documentazione non in regola con l'imposta di bollo sarà regolarizzata ai sensi dell'articolo 31 del Dpr 30/12/1982, n. 955.

Ai sensi dell'art. 5, c. 2 del DM. 2.12.2016 (G.U. n. 20 del 25 gennaio 2017) le spese per la pubblicazione obbligatoria degli avvisi e dei bandi di gara sono rimborsate al concedente dall'aggiudicatario entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione.

ART. 36 - DOMICILIO E RECAPITO DELL'IMPRESA

Al momento dell'affidamento delle prestazioni, l'Impresa dovrà indicare, come condizione minimale, un ufficio di sicuro recapito provvisto di telefono, fax e posta elettronica certificata (PEC).

L'Impresa dovrà anche provvedere a nominare un proprio dipendente, quale Rappresentante dell'Impresa stessa nei rapporti con il Direttore dell'esecuzione, in modo da raggiungere una migliore organizzazione del servizio.

Gli estremi del recapito dell'Impresa e il nominativo del Rappresentante dell'Impresa per lo svolgimento delle prestazioni dovranno essere comunicati in forma scritta dall'Impresa stessa al Direttore dell'esecuzione. La nomina del Rappresentante dell'Impresa dovrà essere controfirmata dallo stesso per accettazione.

ART. 37 - FORO COMPETENTE

Tutte le controversie che dovessero insorgere tra le parti, nell'interpretazione ed esecuzione delle obbligazioni contrattuali, saranno risolte di comune accordo tra le parti. In caso di mancanza di accordo, per ogni controversia sarà competente in via esclusiva il Foro di Novara. È pertanto esclusa la clausola arbitrale.

ART. 38 – MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

La presente concessione sarà aggiudicata con procedura aperta e con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa con applicazione dei parametri e pesi indicati nel disciplinare di gara.

ART. 39 – ELENCO ALLEGATI

Costituiscono parte integrante e sostanziale del presente Capitolato speciale i seguenti allegati:

Allegato A: Tabelle Merceologiche

Allegato b: Grammatore

Allegato C: DUVRI

Allegato D: Elenco personale attualmente operativo per lo svolgimento dei servizi

Allegato E: Elaborato di indirizzo tecnico economico

TITOLO II – PARTE PRESTAZIONALE

Art. 40 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza destinataria del servizio di ristorazione è composta da:

- bambini dell'asilo nido comunale,
- bambini della sezione primavera,
- alunni della scuola dell'infanzia statale,
- alunni della scuola primaria statale,
- personale educativo operante presso il nido e la sezione primavera;
- personale docente operante presso il plesso scolastico;
- ragazzi frequentanti i centri estivi;

nonché da eventuali altre utenze assimilate, comunque autorizzate dal Concedente qualora non espressamente previste nel presente Capitolato prestazionale.

L'attuale numero *giornaliero medio* di presenze è di n. 215, di cui n. 150 per la scuola primaria, con tendenza in aumento e n. 65 per l'asilo nido e la sezione di scuola dell'infanzia statale.

Tale dato è stato quantificato sulla base dei consumi calcolati nell'ultimo anno scolastico.

I suddetti dati quindi hanno valore puramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune. Le indicazioni del fabbisogno esposto nel capitolato sono suscettibili di eventuali variazioni di utenza o delle diverse esigenze organizzative del plesso scolastico, nonché di variazione della popolazione scolastica.

Art. 41 – ATTIVITA' COSTITUENTI IL SERVIZIO.

Le attività costituenti il servizio di ristorazione, da effettuare a cura e spese del concessionario, sono così sintetizzabili:

1. produzione, trasporto, consegna e scodellamento dei pasti per le utenze di cui all'art. 40 in base al numero di presenze giornalmente rilevate e secondo i turni e gli orari indicati dal Concedente;
2. fornitura e distribuzione della frutta (sbucciata e tagliata) a metà mattina e della merenda a metà pomeriggio ai bambini dell'Asilo nido e della Sezione Primavera;
3. fornitura e distribuzione della frutta (sbucciata e tagliata) o del dessert a metà mattina ai bambini della Scuola dell'Infanzia statale;
4. preparazione delle diete speciali in base alle prescrizioni mediche;
5. preparazione delle diete speciali di tipo etico e/o religioso in base alle richieste, motivate, dell'utenza;
6. pulizia, riassetto, disinfezione dei locali di produzione, delle cucine e dei refettori, nonché di ogni altro spazio utilizzato; lavaggio e disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi nonché delle attrezzature utilizzate per la consegna dei pasti;
7. ritiro dai locali di consumo dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto dei pasti e relativo lavaggio;
8. raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.
9. le eventuali necessarie opere igieniche di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione dei locali cucina, del magazzino/deposito e delle sale, avvalendosi di ditte specializzate o dei competenti organi dell'azienda per i servizi sanitari.

ART. 42 - SEDI E GIORNI DI SERVIZIO

I servizi di ristorazione individuati nel presente capitolato sono da intendersi riferiti

- al PLESSO SCOLASTICO SCUOLA PRIMARIA di Via Vescovo Bovio, 7/9
- alla STRUTTURA di Piazza Gattorno, n. 13, sede del Nido comunale, Sezione Primavera e Scuola dell'Infanzia statale.

Art. 43 – ELEMENTI COSTITUTIVI DEL SERVIZIO PER CATEGORIA DI UTENTI.

Gli elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti sono i seguenti:

Asilo Nido, sezione primavera e scuola dell'infanzia statale - Il servizio, da effettuare dal lunedì al venerdì, prevede la preparazione dei pasti e delle merende, mediante acquisto delle derrate da parte della Ditta Concessionaria e il confezionamento presso il centro di cottura presente nella struttura comunale del Nido che viene messa a disposizione dal Comune di Bellinzago Nov.se.

In particolare le prestazioni relative al servizio sono le seguenti:

- approvvigionamento, stoccaggio e manipolazione dei generi alimentari per il confezionamento di pasti;
- preparazione pasti presso il centro di cottura/cucina;
- trasporto dei pasti preparati nei locali di consumo dei pasti;
- scodellamento e assistenza durante il consumo dei pasti;
- la fornitura e la preparazione, per i lattanti fino a 15 mesi, di prodotti dietetici appositi, quali ad esempio: latte in polvere, crema di riso, crema di mais e tapioca, crema di semolino;
- la fornitura e distribuzione della frutta (sbucciata e tagliata) a metà mattina e della merenda a metà pomeriggio ai bambini dell'Asilo nido e della Sezione Primavera;
- la fornitura e distribuzione della frutta (sbucciata e tagliata) o del dessert a metà mattina ai bambini della Scuola dell'Infanzia statale;
- lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature per la distribuzione;
- pulizia del centro di cottura/cucina;
- fornitura dei prodotti necessari alla pulizia e sanificazione di questi locali;
- Il riordino e la pulizia dei locali.

Data la particolare tipologia di utenza cui il servizio è rivolto, è richiesta al Concessionario la massima flessibilità in merito alla composizione e realizzazione del menù.

Scuole primaria - alunni - insegnanti e altro personale autorizzato all'assistenza degli alunni.

Il servizio, da effettuare dal lunedì al venerdì, avrà luogo nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole secondo il calendario scolastico regionale e di Istituto, fatte salve eventuali interruzioni dovute a consultazioni elettorali, calamità naturali o altre cause non prevedibili. Il servizio dovrà essere reso nei giorni in cui si svolge l'attività didattica pomeridiana.

Tale servizio è attualmente così organizzato:

- da lun. a ven. per n. 12 sezioni a tempo pieno: servizio alle ore 12,45 e in più
- il lun. e il merc. per ulteriori n. 7 sezioni a modulo: servizio in 2 turni, alle ore 12,20 e alle ore 12,45.

Il servizio prevede: l'approvvigionamento, lo stoccaggio, la preparazione presso il centro di cottura della concessionaria - autorizzato come centro cottura per l'attività di refezione scolastica, con capacità produttiva residua sufficiente a supportare il servizio e mantenuta nel corso dell'appalto, il confezionamento in idonei contenitori mediante il sistema del legame misto in pluriporzione, il trasporto, la porzionatura, il condimento, lo scodellamento e la somministrazione agli utenti, il ritiro dei contenitori da sanificare, il riordino e la pulizia dei locali a spese e cura del Concessionario.

Altre eventuali utenze e/o variazione del servizio. Il Concedente si riserva la facoltà di richiedere al Concessionario, in qualsiasi momento nel corso della Concessione, ma con congruo avviso, la variazione dell'entità dei servizi richiesti, da intendersi come la riduzione o l'estensione delle prestazioni, ovvero la riduzione o l'estensione del servizio richiesto per la medesima tipologia di utenza, oppure l'estensione dei servizi ad altre utenze ritenute similari, al momento non specificatamente previste dal Capitolato prestazionale. Per queste ultime utenze potrà essere

richiesto al Concessionario di contabilizzare e fatturare i pasti forniti direttamente ai soggetti terzi cui il Concedente ha affidato la gestione di tali strutture, previa stipula di convenzione con gli stessi.

ART. 44 - ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

44.1 MENU' E TIPOLOGIA DEI PASTI

I menù sono articolati in menù invernale ed in menù estivo (indicativamente da ottobre a marzo e da aprile a settembre).

I menù dovranno essere proposti dalla ditta e presentati in sede di offerta. I menù presentanti saranno sottoposti all'approvazione da parte del competente servizio SIAN dell'ASL 13 Novara - sede di Arona (No) - a cui questo ente fa capo.

I menù e le relative eventuali variazioni dovranno essere sempre esposte in copia presso la sede delle mense in visione agli utenti.

Struttura del menù

un primo piatto

un secondo piatto

un contorno

pane singolarmente confezionato

frutta, dolce, yogurt o gelato

Acqua naturale in caraffe

oppure

un piatto unico

un contorno

pane singolarmente confezionato

frutta, dolce, yogurt o gelato

Acqua naturale in caraffe

L'acqua sarà servita nelle apposite caraffe fornite dalla concessionaria ed a carico della stessa dovranno essere effettuati periodici controlli della potabilità dell'acqua, appositamente previsti nel piano HACCP. Copia dell'esito dei controlli dovrà essere inviata all'Amministrazione comunale.

L'acqua dovrà essere prelevata dall'acquedotto nel locale refettorio e le caraffe dovranno essere predisposte solo alcuni minuti antecedenti la somministrazione dei pasti.

In caso di emergenza o a richiesta del Comune, le caraffe con l'acqua dovranno essere sostituite – a cura e spese della concessionaria – con acqua oligominerale naturale in confezioni da 0,50 lt. A tale scopo la concessionaria dovrà mantenere una scorta adeguata e controllata di acqua in bottiglia presso il punto di distribuzione dei pasti.

Cestini freddi

Potrebbe essere richiesta alla concessionaria la fornitura di cestini da viaggio, in coincidenza con le gite scolastiche o con le attività dei centri estivi. La fornitura dei cestini sarà ordinata almeno 7 gg. prima dell'evento, tenendo conto delle prescrizioni Asl in materia.

Variazioni al Menù: nessuna variazione potrà essere apportata al menù, da parte dell'impresa concessionaria, senza una preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale e dell'ASL competente. In caso di autorizzazione all'introduzione di nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'impresa sarà tenuta a fornire al Comune ed all'ASL l'esatta composizione qualitativa e quantitativa dei piatti proposti.

È consentita, tuttavia, una variazione temporanea al menù stabilito nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti o attrezzature necessarie per la realizzazione del piatto previsto.

- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia, ecc.;

- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;

- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Non dovranno trascorrere più di tre giorni di servizio tra quello in cui avviene la rilevazione del guasto e quello dell'intervento di riparazione, a meno di gravi impedimenti dimostrabili.

L'impresa sarà comunque tenuta ad inviare tempestivamente comunicazione di variazioni all'Ufficio preposto del Comune ed all'Istituto Comprensivo scolastico, corredata da apposita informazione scritta riportante la motivazione della variazione, da esporre per conoscenza agli utenti.

Potrà invece essere richiesto all'impresa di apportare modifiche ai menù, su istanza del servizio comunale competente e/o su istanza dell'Autorità Sanitaria competente.

Le variazioni del menù possono essere proposte anche a fronte di un costante non gradimento dei cibi da parte dell'utenza, comprovato in sede di Commissione di controllo sulla qualità del servizio e risultante dalle osservazioni annotate sugli appositi moduli messi a disposizione dalla concessionaria (art. 27).

Se nel corso della convenzione dovessero verificarsi episodi imprevisti ed allarmanti circa la sicurezza alimentare delle derrate, anche legati ad un particolare marchio, l'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere l'immediata sospensione della somministrazione di tale prodotto presente in menù o la sua sostituzione con altro di pari livello nutrizionale fintanto che l'allarme potrà essere considerato rientrato.

Diete leggere: Dovrà essere prevista la preparazione di diete leggere per casi di indisposizione temporanea degli utenti. Per la richiesta di diete cosiddette "leggere", è sufficiente che i genitori/o chi ne fa le veci, si rivolgano direttamente al Responsabile della mensa. Tali diete possono avere una durata massima di tre giorni. Oltre tale periodo occorrerà la certificazione medica.

Le diete in bianco saranno costituite da primo, secondo, contorno e frutta; saranno cucinate senza grassi e senza condimenti irritanti, il più possibile in modo conforme al menù proposto nella giornata. Tali pasti verranno segnalati al momento dell'ordine, cioè entro le ore 09,30 del giorno in cui si effettua il consumo.

Diete Speciali: L'attivazione delle diete speciali in ambito scolastico è vincolata al parere espresso dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) dell'ASL NO. L'impresa dovrà garantire la possibilità di seguire diete speciali a quegli utenti che presentino richiesta motivata e documentata con certificazione medica. Tutti gli ingredienti destinati alla preparazione delle diete speciali dovranno essere forniti dalla Concessionaria. Laddove l'industria alimentare lo consenta, con la presenza di prodotti alimentari alternativi e privi dei fattori scatenanti di particolari allergie (es. celiachia), il menù speciale predisposto dovrà essere il più possibile simile al menù scolastico fornito. L'impresa per quanto concerne le diete speciali e la relativa documentazione, dovrà attenersi a quanto previsto dal D.Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e s.m.i. La dieta speciale, regolarmente prescritta dal medico, è un diritto dell'utente e non potrà essere rifiutata in nessun caso.

L'impresa dovrà anche predisporre diete speciali richieste per motivi etici e religiosi. Le diete per motivi etici o religiosi non necessitano di approvazione, ma saranno somministrate a seguito di semplice richiesta dei genitori.

Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari - All.A)

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti chimico-fisico-microbiologici previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate. Per gli alimenti la Concessionaria dovrà fare riferimento agli aspetti merceologici dei prodotti previsti nelle linee guida per la ristorazione collettiva scolastica della Regione Piemonte, nelle proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte, nonché delle direttive previste nelle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica formulate dal ministero della salute e successive modifiche e integrazioni.

Nell'acquisto delle derrate e in genere nello svolgimento del servizio oggetto della presente concessione la ditta concessionaria dovrà altresì attenersi ai Criteri Ambientali Minimi di cui al DM 25.7.2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011) e successive modifiche e integrazioni.

La confezione dei pasti dovrà essere eseguita a perfetta regola d'arte, con cucina e tecniche di cottura tradizionali nel pieno rispetto di tutte le norme e indicazioni igienico-sanitarie vigenti. Unica deroga consentita alle tecniche di cottura tradizionali sarà ammessa in caso di utilizzo di centro di cottura di emergenza, conformemente al relativo piano. Tutte le derrate alimentari dovranno possedere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non saranno ammesse etichettature incomplete o non conformi al dettato del D.Lgs. 114/2006 e s.m.i.. Conformemente a quanto previsto dal D.Lgs n. 114 del 2006, dovrà essere indicata in etichetta la presenza di alimenti potenzialmente allergenici.

Biologico: È richiesto l'utilizzo di prodotti biologici nell'ambito del menù proposto.

In base al regolamento CE per l'agricoltura biologica del giugno del 2007, Reg. (CE) n. 834/2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici sia di origine vegetale che animale, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto da un tipo di agricoltura che sfrutta la naturale fertilità del suolo favorendola con interventi limitati, che promuove la biodiversità delle specie coltivate (ed allevate), esclude l'utilizzo di prodotti di sintesi e degli organismi geneticamente modificati (OGM), per questo **è tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici o derivati da organismi geneticamente modificati.**

Le derrate di tipo biologico sono assoggettate al regime di controllo per il rispetto delle normative e delle procedure ai sensi del citato regolamento e devono possedere l'apposito marchio da apporre alle etichette dei prodotti.

Per tutti i prodotti biologici la Concessionaria dovrà fornire al Comune idonea documentazione.

Come previsto dalla legge n. 488/1999, art. 59, comma 4, le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche prevedono nelle diete giornaliere l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto nazionale della nutrizione.

44.2. Asilo Nido e Sezione primavera e Scuola dell'infanzia statale - struttura Piazza Gattorno

Salvo temporanea inagibilità delle strutture, durante la quale la Ditta potrà servirsi di altra cucina o di un proprio centro di cottura, tutti i pasti devono essere preparati presso il Centro di cottura annesso alla struttura per la Prima Infanzia-Nido Comunale di Bellinzago Novarese sita in P.zza Beata A.R. Gattorno, 13, messo a disposizione dal Comune esclusivamente per lo scopo e le finalità del presente capitolato.

2. La ditta concessionaria si impegna, con oneri a proprio carico, ad effettuare i lavori, ad acquisire le attrezzature, a sostituire, se del caso, quelli esistenti e a svolgere le pratiche amministrative necessarie all'idoneità funzionale della cucina presso l'Asilo nido per lo svolgimento dell'attività di ristorazione e ai fini della presentazione della Segnalazione Certificata Inizio Attività (SCIA) ai sensi dell'art.6 del Reg. CE n. 852/2004 e conformemente a quanto stabilito dalla DRG Regione Piemonte n.21-1278 del 23.12.2010.

3 La Ditta aggiudicataria, assume quindi l'onere della manutenzione ordinaria e straordinaria se necessario, delle attrezzature inserite nella cucina-centro di cottura al fine di mantenerne la

funzionalità fino alla scadenza della concessione. Sono a carico del Comune le manutenzioni inerenti le parti murarie e agli impianti elettrici e idraulici esistenti e le spese per le forniture di elettricità, acqua e riscaldamento del centro di cottura e delle zone di consumo dei cibi e dei locali annessi.

4. Alla scadenza della gestione i locali e le attrezzature ritorneranno nella disponibilità del Comune. Ogni investimento che la ditta aggiudicataria attiverà all'interno dei locali adibiti al centro di cottura diventerà di proprietà comunale al termine del periodo di concessione.

5. I locali cucina devono essere utilizzati dalla Ditta esclusivamente per lo scopo del presente capitolato e devono essere mantenuti in stato di massima cura e pulizia.

Distribuzione

1. I pasti preparati presso la cucina inserita nell'Asilo Nido devono essere distribuiti presso gli spazi adibiti all'interno della stessa struttura.

2. I pasti dovranno essere preparati e distribuiti secondo la scansione di cui al precedente art. 43.

3. Le attrezzature e i mezzi per la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. 327/1980 ed al D.Lgs 155/1997 e s.m.i. e dovranno mantenere i cibi ad una temperatura costante conforme a quanto definito dal presente capitolato fino al momento della consumazione.

4. I contenitori ed attrezzature di cucina dovranno mantenere le caratteristiche tecniche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sia sotto il profilo organolettico che dell'appetibilità. I contenitori utilizzati per la veicolazione degli alimenti dovranno essere recuperati a fine servizio, lavati e pronti per l'uso, con onere a carico della società assegnataria.

44.2.2 Plesso scolastico via Vescovo Bovio - Scuola primaria

I pasti devono essere preparati presso il centro di cottura di cui all'art. 43-Scuola Primaria autorizzato per l'attività di refezione scolastica.

La concessionaria dovrà garantire il possesso o la disponibilità, al momento della sottoscrizione del contratto, di un centro di cottura, ubicato entro il percorso stradale di km 50 dal punto di distribuzione dei pasti.

Le operazioni di preparazione e cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche nutrizionali, organolettiche e sanitarie degli alimenti ed in particolare si precisa, a titolo indicativo, ma non esaustivo, che:

1. il condimento dei primi piatti e delle verdure deve essere confezionato a parte per poter essere aggiunto al momento del consumo presso i terminali di somministrazione. Nel caso delle pastasciutte è consentito condirle in un primo momento con olio extravergine di oliva, affinché le caratteristiche organolettiche non risultino alterate, aggiungendo poi il restante condimento solo al momento della distribuzione;
2. non potranno essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro i fondi di cottura ottenuti dalla soffrittura di ingredienti o in altro modo;
3. la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
4. le verdure per i contorni dovranno preferibilmente essere cotte al vapore o al forno;
5. non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili; per il purè è ammesso quale unico addensante-legante la fecola di patate;
6. nessun alimento potrà essere fritto: frittate, crocchette, pesce, ecc. dovranno essere cotti al forno e dovranno essere evitati grassi di cottura;
7. Le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti alla cottura e i semilavorati custoditi nel regime di temperatura idoneo;
8. le materie prime acquistate fresche non potranno essere congelate;
9. i prodotti scongelati vanno utilizzati in giornata;
10. tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;

11. tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo; per il pane deve essere garantita la produzione e la cottura il giorno stesso della consegna, non deve essere conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato e deve essere singolarmente confezionato;
12. è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
13. tutti gli alimenti vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità; le merci confezionate vanno mantenute nelle loro confezioni originali fino al momento dell'utilizzo;
14. per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde dovrà essere garantito il mantenimento di una temperatura minima prevista in tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione;
15. per le preparazioni cotte e i contorni da consumarsi freddi dovrà invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di + 10°C;
16. per yogurt, formaggi freschi ed eventualmente latte pastorizzato dovrà essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di + 4°C;
17. lo scongelamento delle derrate dovrà essere effettuato in apposita attrezzatura frigorifera, tra 0°C e +4°C, salvo che gli alimenti che possono o debbano essere cotti tal quale;
18. è vietato congelare qualsiasi alimento già scongelato;
19. è escluso dal ciclo produttivo l'utilizzo di derrate per cui, al momento della somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione;
20. sono escluse le preparazioni che non garantiscano la completa cottura, in particolare per tipologie di prodotti quali uova, carni e pesce.
21. tutte le carni devono essere di sola provenienza nazionale, con certificazioni di filiera e dotate di tutti i certificati e documenti previsti dalla normativa vigente.

44.3 TRASPORTO – DISTRIBUZIONE, ESECUZIONE DEL SERVIZIO NELLA SEDE DI SOMMINISTRAZIONE

PIANO DEI TRASPORTI: la concessionaria dovrà organizzare un piano dei trasporti, anche avvalendosi di idonea ditta esterna e far sì che i tempi tra produzione dei pasti e distribuzione nei luoghi di ristorazione siano ridotti al minimo. Si precisa che i pasti dovranno essere consegnati ai refettori in tempo utile alla organizzazione della distribuzione, secondo orari concordati con il servizio competente del Comune e gli istituti scolastici, in relazione alle esigenze didattiche e alla funzionalità del servizio. Il piano di trasporto dovrà fornire indicazione quantificata dell'intervallo orario previsto fra il momento conclusivo della preparazione del pasto e il momento dell'inizio della distribuzione in ogni mensa.

TRASPORTO: I pasti cucinati dovranno essere consegnati, a cura della ditta aggiudicataria, franchi di ogni spesa, nel plesso di distribuzione.

I pasti dovranno essere contenuti in contenitori gastronorm multiporzioni e poi collocati in contenitori termici per il trasporto. I contenitori termici dovranno essere opportunamente identificabili, su di essi deve essere riportato il nome della scuola, il tipo di alimento, la qualità in peso o porzioni.

Il centro cottura identifica e qualifica i trasportatori o effettua direttamente il trasporto per la consegna dei pasti ai punti di distribuzione. I punti di distribuzione effettuano il controllo delle confezioni in attesa di essere porzionate e somministrate e garantiscono il mantenimento delle temperature mediante appositi strumenti di riscaldamento o refrigerazione.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni, ecc.).

Le gastronorm in acciaio inox impiegate per il trasporto dovranno avere un'altezza tale da evitare fenomeni di impaccamento degli alimenti.

Le gastronorm ed i contenitori termici utilizzati dovranno essere recuperati a fine servizio e riportati ai centri di cottura dove saranno lavati e sanificati e successivamente stoccati in aree idonee, con onere a carico della società concessionaria.

È a carico della concessionaria anche il lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria e delle attrezzature utilizzate presso il centro di distribuzione.

Il pane deve essere trasportato in appositi contenitori adeguatamente resistenti, assicurando tutte le norme di pulizia ed igiene previste per il trasporto di alimenti, mentre la frutta deve essere trasportata in cassette o cartoni, o in sacchetti per alimenti, idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per quantità non contenibili nelle cassette e nel caso in cui la pochezza dei pasti prenotati non consenta l'uso di cassette o scatole.

I requisiti dei veicoli adibiti a trasporto del pasto devono rispondere a quanto previsto dall'art. 43 del D.P.R. 327/80.

Le caratteristiche di idoneità dei contenitori dei pasti sono sviluppate dal capitolo IV del D.lgs. 155/97, che definisce per veicoli e contenitori standard di progettazione, uso e manutenzione atti a garantire l'igiene dei processi.

Deve essere evitata promiscuità di carico con altre sostanze e garantita la protezione da possibili inquinamenti. Si richiama l'attenzione sulle misure necessarie per prevenire contaminazioni crociate o contaminazioni da sostanze estranee e sul rispetto delle temperature. Le temperature di mantenimento dei pasti in fase di trasporto sono specificate nell'art. 31 del D.P.R. 327/80.

Tutte le apparecchiature e le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti, devono rispondere ai requisiti di legge (DM 21 marzo 1973, D.P.R. n. 777 del 23 agosto 1982, d.lgs. n. 108 del 25 gennaio 1992 e s.m.i.) ed essere in linea con le norme di buona fabbricazione.

SEDE DI SOMMINISTRAZIONE: I pasti preparati presso il proprio centro di cottura devono essere trasportati e distribuiti nella mensa del PLESSO SCOLASTICO SCUOLA PRIMARIA di Via Vescovo Bovio, 7/9.

SERVIZIO PRESSO I REFETTORI: la Concessionaria dovrà provvedere per l'area a refettorio a tutte le operazioni di pulizia e sanificazione preliminare delle stesse (con particolare riferimento agli arredi), all'apparecchiamento, allo scodellamento, allo sparcchiamento, al ritiro dei piatti, utensileria e stoviglie e al conferimento differenziato dei rifiuti, alla pulitura accurata ed alla sanificazione dopo i pasti di tutto quanto utilizzato per i refettori e dei refettori stessi (inclusi arredi, tavoli, sedie, pavimenti, ecc..).

In fase di distribuzione deve essere sempre garantita la temperatura di almeno 65° per gli alimenti caldi e non superiore a 10° C per quelli freddi e nello stesso tempo devono essere rispettate le caratteristiche igieniche e organolettiche degli alimenti.

I pasti saranno serviti al tavolo. La distribuzione dei pasti agli utenti deve essere completamente garantita dalla concessionaria.

Le addette allo scodellamento dovranno approntare le porzioni in modo tale da consentire, al bambino, il consumo del pasto in piena autonomia. Ciò significa che, se richiesto, dovranno anche versare l'acqua e sbucciare e sporzionare la frutta.

Per quanto concerne le modalità distributive (ordine di distribuzione delle portate, eventuale introduzione di servizio self service da parte dei bambini totale o parziale, ecc.) la concessionaria dovrà rendersi disponibile a soddisfare possibili richieste provenienti dall'Amministrazione Comunale o dall'Istituto comprensivo, previo accordo tra tutte le parti interessate.

Il personale addetto alla distribuzione deve essere in numero sufficiente affinché il servizio si svolga al meglio e nel più breve tempo possibile, al fine di garantire un omogeneo comportamento nei confronti di tutta l'utenza.

Per la scuola primaria il numero degli utenti per addetto in ogni turno di distribuzione non dovrà superare il rapporto 50:1.

L'apparecchiamento e lo sparecchiamento dei tavoli devono essere eseguiti lo stesso giorno del servizio.

La concessionaria dovrà garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù, nelle quantità e grammature previste.

L'Amministrazione Comunale si riserva – anche nel corso del primo anno di concessione – la facoltà di apportare modifiche in conseguenza di possibili mutamenti dell'assetto strutturale e/o operativo del servizio di ristorazione scolastica o di cause di forza maggiore, senza che ciò possa incidere sulle mansioni della Concessionaria o sulle condizioni economiche definite in sede di gara e dal presente capitolato.

L'Amministrazione Comunale, in accordo con l'Istituto scolastico, si riserva altresì – anche nel corso del primo anno di concessione – la facoltà di apportare modifiche agli orari ed alle modalità di somministrazione dei pasti presso i refettori.

La ditta dovrà espletare la propria attività senza interferire con l'attività scolastica e senza causare inconvenienti od ostacoli al normale svolgimento delle funzioni didattiche. Il personale addetto alla distribuzione dovrà evitare che avvenga un qualsiasi incrocio tra la fase preliminare, la distribuzione e la fase di sparecchiamento e pulizia.

44.4 RACCOLTA E SMALTIMENTO RIFIUTI

La concessionaria sarà tenuta al rispetto delle disposizioni comunali per la raccolta differenziata dei rifiuti. In particolare dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti prescrizioni:

- effettuare sempre la raccolta differenziata in base alle tipologie previste;
- depositare i rifiuti esclusivamente negli appositi contenitori;
- mantenere i contenitori in buone condizioni igieniche;
- segnalare tempestivamente la rottura o il malfunzionamento dei contenitori all'ufficio competente del Comune, per la sostituzione;
- mantenere gli spazi adibiti alle aree rifiuti in modo decoroso, ossia in buone condizioni di igiene e pulizia;
- rispettare i giorni previsti dal calendario per la raccolta in base alle zone.

La fornitura dei contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti è a carico dell'Amministrazione comunale, mentre la fornitura di sacchi e sacchetti è a carico della Concessionaria.

ART. 45 - ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISCOSSIONE RETTE

Il Comune affida all'Impresa Concessionaria l'organizzazione della riscossione delle rette.

La I.C. si dovrà far carico della gestione di un sistema di rilevazione delle presenze, della gestione dei pagamenti e del recupero delle morosità di tutti gli ordini di scuola indicati nel presente Capitolato.

Alla I.C. verrà richiesto di avere informazioni sempre aggiornate circa gli insoluti e dovrà predisporre opportune modalità per informare periodicamente (massimo ogni 2 mesi) le famiglie, circa la loro situazione e rendicontare all'Amministrazione Comunale.

Compatibilmente con le risorse disponibili, il Comune potrà stanziare annualmente nel bilancio di previsione un importo, in ogni caso non superiore ad € 5.000,00, che potrà essere corrisposto alla Concessionaria quale sostegno per le morosità di piccola entità, previa rendicontazione degli eventuali insoluti.

Prenotazione pasti e raccolta delle presenze

È a cura della ditta concessionaria la rilevazione quotidiana del numero e della tipologia dei pasti necessari, secondo proprie modalità organizzative.

Pagamento dei pasti

È a cura della ditta concessionaria l'individuazione delle modalità di pagamento dei pasti da parte degli utenti del servizio. Se le ricariche avverranno presso appositi punto/i di ricarica questi

dovranno essere individuato/i e convenzionato/i dalla concessionaria. Nel caso in cui tali punti si trovino presso attività commerciali le stesse dovranno avere un ampio orario di apertura ed essere facilmente fruibili.

Gestione delle comunicazioni con gli utenti

Dovrà essere garantita la possibilità agli utenti di consultare la propria situazione relativa al servizio mensa (presenze, prenotazione pasti, pagamenti, ecc.) sia presso i punti di ricarica, sia collegandosi al sito del Comune di Bellinzago Novarese. Tale sistema dovrà essere accessibile attraverso un link presente sulla home page del comune a mezzo di un accesso protetto.

Dovrà essere garantita al Comune l'accesso alla consultazione dell'intera banca dati del sistema di gestione del servizio.

La comunicazione con i genitori può in aggiunta avvenire anche mediante invio automatico di SMS o e-Mail o comunicazioni cartacee interamente a carico della ditta concessionaria.

Competenze della Impresa Concessionaria

Compete alla concessionaria:

- la regolare manutenzione durante tutta la durata del contratto delle apparecchiature hardware e software del sistema informatico di cui all'art. 45;
- il mantenimento per tutta la durata del rapporto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- la gestione delle iscrizioni al servizio tramite l'inserimento nell'applicativo dei dati anagrafici dei nuovi iscritti. Sarà compito della concessionaria provvedere al relativo caricamento e al completamento con le informazioni relative alle diete individuali e provvedere al tempestivo e sistematico aggiornamento di tutti i dati.
- la rilevazione delle presenze presso le scuole;
- la verifica della regolarità e/o completezza delle prenotazioni raccolte;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione /prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- storno della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 09,30 e aggiornamento immediato dei dati di prenotazione nel sistema;
- incasso diretto delle rette;
- gestione dei solleciti di pagamento agli utenti insolventi e recupero delle morosità;
- segnalazione all'Amministrazione comunale degli insolventi;
- generazione di login e password da Sistema per permettere l'accesso ai genitori l'accesso all'estratto conto dei propri figli e la relativa comunicazione alle famiglie.
- la preparazione e l'invio agli utenti di eventuali avvisi e/o comunicazioni concordate con il Comune per potenziali campagne informative verso le famiglie o promozioni. Tale attività potrà prevedere opuscoli per le famiglie e/o manifesti da affiggere all'interno dell'Istituto scolastico e del comune per permettere una comunicazione chiara verso tutti gli utenti.

In caso di guasti e/o malfunzionamenti del software o del PC, la ditta è tenuta a dare tempestiva comunicazione al Comune e far eseguire urgentemente gli interventi manutentivi necessari al ripristino della verificata irregolarità.

Al termine dell'appalto e/o in caso di risoluzione anticipata del contratto, l'Impresa Concessionaria, dovrà trasferire, ove acquistate, e senza alcun onere aggiuntivo, la piena proprietà di licenze d'uso anche aggiuntive, di qualsiasi tipo di hardware, delle banche dati o della strumentazione utilizzata all'interno del sistema.

ART. 46 SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO (H.A.C.C.P.)

La concessionaria dovrà attuare il sistema di autocontrollo previsto dal Reg. CE 852/2004 (sistema HACCP) e redigere Manuale di Autocontrollo Igienico pronto dall'inizio del servizio.

La Concessionaria è tenuta a porre in essere tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) come previsto dal D.Lgs. n.155/1997 e s.m.i. La qualità degli alimenti e tutte le fasi del servizio dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle norme vigenti in materia igienico-sanitaria dei prodotti.

In particolare dovranno essere documentate dalla Concessionaria tutte le procedure operative del sistema di autocontrollo e la relativa documentazione deve essere resa disponibile al Comune di Bellinzago. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo igienico specificatamente riferito al servizio oggetto del presente capitolato posto in essere dalla Concessionaria non fosse ritenuto adeguato, la Concessionaria dovrà provvedere alle modifiche concordate con il Comune, adottando tutte le conseguenti misure attuative.

In relazione alle attività di cui sopra, la Concessionaria aggiudicataria dovrà designare prima dell'inizio del servizio un proprio rappresentante che assumerà - in nome e per conto della Concessionaria medesima - la qualifica di "Responsabile dell'industria alimentare".

Il responsabile dell'industria alimentare è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari e di formazione ed informazione professionale degli alimentaristi.

46.1 CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI E PERIODICHE ANALISI DI CAMPIONATURA

A) Conservazione dei Campioni

La ditta è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, del pasto alternativo al menù base e del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, nel luogo di produzione dei pasti, sia esso il centro cottura, in caso di pasti veicolati, che la cucina di scuola, in caso di produzione in loco. Tali campioni, con almeno 100 gr di prodotto a portata, vanno posti in contenitori/sacchetti sterili forniti dalla ditta stessa, muniti di etichetta recante la data di preparazione, il contenuto, il nome del cuoco responsabile della preparazione; conservati a +2/+4°C per 72 ore in idonei contenitori sterili monouso ed ermeticamente chiusi e in zona identificabile;

B) Periodiche Analisi di Campionatura

La concessionaria dovrà disporre di un laboratorio proprio o convenzionato per analisi chimico-fisiche. Durante il corso del rapporto contrattuale e con cadenza trimestrale, la concessionaria provvederà ad effettuare, a propria cura e spese, almeno un prelievo mensile di prodotto finito, da effettuarsi presso i centri di produzione pasti.

Il suddetto campione di prodotto finito sarà analizzato per la ricerca di almeno cinque agenti patogeni a cura del laboratorio proprio o convenzionato. Il risultato dell'analisi dovrà essere comunicato al Comune. L'Amministrazione Comunale potrà chiedere alla concessionaria, su segnalazione o per intervenute necessità, di effettuare prelievi sulle derrate alimentari crude o sui pasti confezionati da sottoporre ad analisi microbiologiche con onere a carico della concessionaria. L'impresa è tenuta a comunicare al Comune i risultati delle analisi non appena disponibili. Qualora i risultati delle analisi microbiologiche di cui sopra superassero i limiti indicati, ovvero, nel caso dalle analisi chimiche si rilevasse la presenza di sostanze indesiderate, il Comune, ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, comunicherà l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento del risultato batteriologico completamente negativo, imputando all'impresa i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra Ditta.

In casi di particolare gravità il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni da esse dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente

applicate dall'impresa. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, deriverà per l'Amministrazione Comunale il diritto di risolvere il contratto nonché la facoltà di applicare le penalità previste dal capitolato, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni. Rimane ferma e impregiudicata la facoltà dell'Amministrazione Comunale di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche sui pasti forniti dall'impresa con riserva di adottare tutte le iniziative e provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti microbiologici sopra indicati.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere all'impresa di sottoporre i suoi addetti ad analisi cliniche per la ricerca dei portatori di enterobatteri patogeni e di stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.

ART. 47 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione comunale ha facoltà, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 C.C., di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., con incameramento automatico della cauzione e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, nelle seguenti ipotesi:

- a) cessione, anche parziale, del contratto, o subappalto, anche parziale, dello stesso, a pena di risoluzione immediata del contratto, escluso il caso in cui la concessionaria si avvarrà di idonea ditta esterna per organizzare il piano dei trasporti;
- b) grave intossicazione alimentare;
- c) gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio, comprese le inadempienze più sopra citate;
- d) mancata prestazione, anche singola, del servizio di erogazione pasti, fatte salve le cause di forza maggiore. Non sono in ogni caso considerate cause di forza maggiore gli scioperi, le agitazioni sindacali e le condizioni meteorologiche, salvo quelle derivanti da calamità naturali;
- e) reiterate infrazioni contrattuali soggette a penalità, formalmente contestate e conclusesi con avvenuta applicazione delle stesse;
- f) mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;
- g) mancato rispetto dei contratti collettivi giudizialmente e definitivamente accertato;
- h) perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso al servizio;
- i) accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;
- j) fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale;
- k) ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione del servizio, ai sensi dell'art. 1453 del C.C.

In tali casi l'Amministrazione comunale potrà risolvere di diritto il contratto comunicando alla concessionaria, con Raccomandata A/R, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti.

La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali verranno contestati alla Concessionaria mediante l'invio di segnalazione a mezzo raccomandata A.R. Il provvedimento è assunto dal Responsabile del Settore competente. La concessionaria ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro gg.8 (otto) dal ricevimento della raccomandata.

In mancanza di accordo fra le parti, entro gg. 38 (trentotto) dalla data di ricevimento della raccomandata di contestazione, la concessionaria dovrà emettere al Comune una nota di credito, in riferimento all'ultima fattura non liquidata, pari al valore della penalità applicata. La mancata emissione di tale nota di accredito è motivo, salvo diverso accordo con l'Amministrazione Comunale, di risoluzione anticipata del contratto per colpa e responsabilità della Concessionaria

aggiudicataria.

Il responsabile competente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dall'impresa, potrà graduare l'entità della penalità da applicare fino al massimo sopra stabilito, sulla base degli esiti della valutazione stessa.

Il responsabile competente, non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste. Egli potrà altresì stabilire di non applicare alcuna penalità qualora l'inadempimento, seppur accertato, non rivesta carattere di gravità, non abbia comportato danni, neppure d'immagine per l'Amministrazione Comunale e non abbia causato alcun disservizio (dovranno sussistere tutte e tre le condizioni). I termini per la definizione di tale procedimento sono fissati in giorni 30 (trenta) dal ricevimento dei giustificativi inviati dal concessionario.

In caso di inadempimento contrattuale da cui derivi un possibile pregiudizio per la regolare prosecuzione del servizio di ristorazione scolastica, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di ricorrere a terzi per l'esecuzione temporanea del servizio di cui al presente capitolato, addebitando all'impresa concessionaria del servizio i relativi costi sostenuti ed applicando una penale di € 1.000,00.

In caso di risoluzione anticipata del contratto per colpa e responsabilità della Concessionaria aggiudicataria, tutti i costi necessari a garantire l'effettuazione temporanea del servizio, nonché tutti i costi relativi al nuovo affidamento verranno addebitati alla Concessionaria per colpa e responsabilità della quale si è addivenuti alla risoluzione del contratto.

In caso di risoluzione anticipata del contratto per colpa e responsabilità della Concessionaria, la Concessionaria incorre nella perdita della cauzione, che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuova gara e per tutte le altre circostanze che si possono verificare. Il Comune incamererà in tal caso la cauzione e la Concessionaria non potrà richiedere danni o compensi di sorta, ai quali dichiara sin d'ora di rinunciare.

In caso di risoluzione anticipata del contratto per colpa e responsabilità della Concessionaria, tutte le forniture, in materiali ed attrezzature, fino a tale data effettuate, resteranno di proprietà del Comune e la Concessionaria non potrà richiedere danni o compensi di sorta, ai quali dichiara sin d'ora di rinunciare.

Nel caso di revoca o risoluzione anticipata del servizio per qualsiasi motivo, l'Amministrazione, a suo insindacabile giudizio, si riserva la facoltà di utilizzare la graduatoria formulata dalla commissione di gara, per procedere ad un eventuale affidamento del servizio.

Al verificarsi di 3 (tre) inadempimenti durante lo stesso anno scolastico, le quali abbiano comportato l'applicazione di una penale superiore ad euro 500,00 per ciascun evento, sarà facoltà dell'Amministrazione Comunale procedere alla risoluzione anticipata del contratto per colpa e responsabilità della Concessionaria.

Sarà inoltre facoltà della Amministrazione Comunale procedere alla risoluzione anticipata del contratto per colpa e responsabilità della Concessionaria in tutti i casi specificati all'interno del presente capitolato, nonché nel caso di apertura di procedura di fallimento a carico della Concessionaria, abbandono dell'appalto da parte della Concessionaria, interruzione di servizio da parte della Concessionaria, quando la Concessionaria, e/o i fornitori dalla stessa incaricati, si rendano colpevoli di frode, per sopravvenuta insussistenza dei requisiti richiesti dal bando di ammissione alla gara e dal presente capitolato ed in ogni altro caso che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto nei termini previsti dall'art. 1453 del Codice Civile.

Oltre ai casi sopra elencati, il Comune potrà risolvere il contratto per colpa e responsabilità della Concessionaria, per inadempimento di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida (vedasi quanto in precedenza specificato in tema di comunicazione di inadempimenti). Trascorsi 8 gg. dalla suddetta diffida, in assenza di accordo fra le parti, il Comune

potrà risolvere il contratto per colpa e responsabilità della Concessionaria. La risoluzione anticipata del contratto sarà notificata a mezzo lettera raccomandata A.R. al domicilio della Concessionaria. In tal caso il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune di volersi avvalere della clausola risolutiva.