



**COMUNE DI VILLA BARTOLOMEA**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO  
PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI  
RISTORAZIONE SCOLASTICA**

**PERIODO 1 GENNAIO 2019 – 12 GIUGNO 2021**

## 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

La concessione ha ad oggetto l'affidamento della gestione del servizio di ristorazione scolastica nelle diverse fasi quotidiane di preparazione, cottura, trasporto, consegna, preparazione tavoli, distribuzione dei pasti, gestione rifiuti, ritiro contenitori.

Il servizio oggetto della concessione è da considerarsi ad ogni effetto pubblico servizio, essendo finalizzato ad erogare prestazioni previste per legge a carico di ente pubblico e volte a soddisfare bisogni collettivi nell'ambito dell'istruzione pubblica. Il concessionario dovrà pertanto attenersi rigorosamente nell'esercizio delle sue funzioni ai principi della regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela dei diritti dei destinatari. L'Ente concessionario svolgerà a questo proposito specifiche funzioni di vigilanza.

Per "Concessionario" si intende l'impresa alla quale viene affidato il servizio di ristorazione scolastica per gli alunni delle scuole primarie che ne fanno richiesta, nonché per il personale docente e il personale A.T.A. avente diritto al pasto secondo la normativa vigente.

Per "A.C." si intende l'Amministrazione Comunale di Villa Bartolomea, titolare della funzione, che affida all'impresa i servizi oggetto della concessione.

### Art. 2 - DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO - UBICAZIONE DEI PLESSI SCOLASTICI - DIMENSIONE PRESUNTA DELL'UTENZA

Il servizio di ristorazione scolastica comprende le seguenti fasi e attività:

- Approvvigionamento e stoccaggio da parte dell'aggiudicatario delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù;
- Preparazione, cottura e confezionamento dei pasti con il sistema del legame fresco/caldo, in multiporzione e in monoporzione per diete speciali;
- Trasporto dei pasti dal Centro Produzione pasti del Concessionario ai plessi scolastici;
- Preparazione dei tavoli dei refettori;
- Distribuzione con scodellamento mediante l'utilizzo di contenitori termici, adatti al mantenimento del cibo a temperatura superiore a 60°C, di proprietà del concessionario, a cura del personale del concessionario dei pasti;
- Ritiro contenitori per il lavaggio e la sanificazione;
- Raccolta differenziata dei rifiuti.

La fornitura dei pasti è rivolta agli alunni e agli adulti che frequentano o svolgono la loro attività presso le seguenti scuole:

Denominazione	Indirizzo
Scuola Primaria "C. Ederle"	C.so Fraccaroli 58 – Villa Bartolomea
Scuola Primaria "P.R. Giuliani"	Via Lovara – Carpi

Le presenze sono così suddivise:

	Primaria Capoluogo		Primaria fraz. Carpi	
	Alunni	Docenti	Alunni	Docenti
Lunedì	85	7	-	-
Martedì	138	10	89	7
Mercoledì	119	8	89	7
Giovedì	85	7	-	-
Venerdì	85	7	-	-

Al fine di poter definire i tempi di attivazione del servizio nell'anno scolastico, si precisa che:  
- il servizio deve essere effettuato nei giorni feriali, nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo i rispettivi calendari scolastici che saranno indicati o dai Dirigenti Scolastici o dalle Autorità scolastiche competenti in conformità al calendario delle attività didattiche previste per le ore pomeridiane ad esclusione dei sabati, festività o sospensione delle lezioni per qualsiasi ragione.  
La previsione annuale del numero dei pasti è calcolata su una media di 35 settimane.

Il quantitativo dei pasti ha valore puramente indicativo e potrà variare in relazione all'effettiva presenza degli utenti, ad eventuali modificazioni del calendario scolastico e a modifiche della programmazione scolastica, per cui non costituisce impegno immediato per l'Amministrazione Comunale. Il numero dei pasti potrà subire una variazione percentuale del 20% in aumento o diminuzione, in conseguenza dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza o per modifiche apportate per esigenze scolastiche, senza che questo possa comportare alcuna modifica all'offerta praticata.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio, previa comunicazione da effettuare con congruo anticipo, nonché gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di eventuali riforme scolastiche o di mutamenti organizzativi.

### **Art. 3 - DURATA DELL'APPALTO**

Il presente contratto avrà durata di 3 (tre) anni scolastici con decorrenza dal 1 Gennaio 2019 fino al 12 giugno 2021.

L'Amministrazione si riserva di fissare la decorrenza iniziale dell'appalto nelle more di stipula del contratto, in considerazione del fatto che la mancata esecuzione immediata della prestazione determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare.

In ogni caso sarà possibile la proroga nelle more dello svolgimento della nuova procedura di gara, per la selezione del nuovo concessionario del servizio e comunque per un periodo non eccedente un semestre.

L'eventuale mancata attivazione parziale o totale del servizio di ristorazione per motivi derivanti dall'Ente non dà diritto alla Ditta di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

In caso di rinuncia all'aggiudicazione l'Amministrazione comunale procederà all'incameramento della cauzione provvisoria.

In difetto dell'inizio del servizio, il Comune si riserva la facoltà di dichiarare decaduta dall'aggiudicazione la Ditta concessionaria, incamerando l'intero ammontare della cauzione provvisoria o definitiva versata, senza alcuna formalità di procedura e con riserva danni, nonché di procedere con determinazione insindacabile, ampiamente discrezionale, all'aggiudicazione della concessione alla seconda ditta concorrente, attingendo dalla graduatoria, ovvero nell'impossibilità all'indizione esperimento di nuova procedura di aggiudicazione.

E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione appaltante di sopprimere il servizio di refezione scolastica in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

### **Art. 4 - IMPORTO A BASE DI GARA**

Il prezzo unitario per pasto erogato alla generalità degli utenti, posto a base di gara, comprensivo e remunerativo di ogni voce oggetto della concessione, è pari ad **€ 3,50 (Euro tre/50)** al netto dell'Iva, indifferenziato per gli alunni e per gli insegnanti.

Nel definire il corrispettivo si è tenuto conto che il valore economico sia sufficiente ed adeguato rispetto al costo del lavoro e al costo della sicurezza ai sensi del combinato disposto dell'art. 86 comma 3 bis del Codice Contratti e dell'art. 26 comma 6 D.lg. 81/2008.

Il prezzo unitario offerto dalla ditta aggiudicataria non subirà variazioni nel corso dell'anno scolastico.

Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo del pasto ordinario.

Il prezzo offerto è comprensivo degli eventuali maggiori costi per fornire i pasti anche agli adulti aventi diritto, che usufruiranno del servizio a parità di costo e con lo stesso menù degli alunni.

## **Art. 5 - AGGIORNAMENTO PREZZI**

Per il primo anno di svolgimento della concessione il corrispettivo per ogni pasto, risultante dall'aggiudicazione, è fisso e invariabile. A decorrere dal secondo anno di concessione (2019/2020) la ditta potrà chiedere la revisione del prezzo offerto con la rivalutazione in base all'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI), relativo al mese di dicembre dell'anno precedente.

## **Art. 6 - AVVIO, SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

Il servizio dovrà essere svolto nel pieno rispetto del presente capitolato presso le strutture sopraindicate e con l'acquisizione, da parte della Ditta concessionaria, di ogni autorizzazione/registrazione igienico-sanitaria necessaria, di cui farà pervenire copia al Comune prima della stipula del contratto.

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente Capitolato speciale, l'impresa concessionaria avrà l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livello comunitario, nazionale, regionale o che dovessero essere emanate in corso di periodo contrattuale (comprese le disposizioni e ordinanze comunali).

## **Art. 7 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

I pasti vengono forniti in multiporzione. I contenitori dovranno rispettare le norme di legge. I pasti devono essere confezionati in contenitori di acciaio inox a chiusura ermetica, isotermici o termici multiporzioni, che garantiscano il rispetto delle temperature previste dalla legge n° 283 del 1962 e il suo regolamento DPR n° 327/1980 e le indicazioni dell'allegato II del REG CE 852/04.

Le stoviglie e le posate a perdere dovranno essere fornite per gli alunni in ragione di un coefficiente giornaliero per pasto ordinato di 1 a 1.

Dovrà essere fornito giornalmente per ogni utente un tovagliolo e una tovaglietta singola di carta, così come previsto dalle "Linee guida in materia di ristorazione scolastica" della Regione Veneto.

Il pane, la frutta e la verdura cruda lavata dovranno essere riposte in contenitori chiusi, per alimenti e igienicamente idonei.

Il trasporto del pane deve essere effettuato in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura ermetica, in modo tale che risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento. Nel caso di materiali rigidi, devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio e mantenuti in perfetto stato di pulizia.

A ciascun plesso scolastico servito dovranno essere forniti i generi necessari per il condimento delle verdure: aceto di vino o mele, olio extra vergine di oliva, sale fino e limone.

Il pane dovrà essere servito (se richiesto tagliato a fette o a pezzi) dopo la somministrazione del primo piatto.

La ditta concessionaria dovrà provvedere:

- a fornire personale in numero sufficiente per la distribuzione del pasto;
- a distribuire, ove previsto, la frutta a temperatura ambiente o almeno non inferiore ai 15° centigradi, al fine di garantire nella stagione fredda la massima gradibilità;
- alla preparazione dei tavoli;
- al conferimento, a propria cura e spese, dei rifiuti negli appositi cassonetti di raccolta differenziata;
- a qualsiasi altra funzione relativa al buon funzionamento della mensa.

### **Prenotazione dei pasti**

La prenotazione giornaliera viene fatta dalle singole scuole, da parte delle persone autorizzate dall'Autorità scolastica, direttamente al Centro di Produzione pasti, entro le ore 9,30, utilizzando il modulo predisposto dall'Impresa concessionaria contenente il numero dei pasti e specificando le diete in bianco e le diete speciali della giornata. La fornitura dei pasti deve essere effettuata giornalmente in riferimento al numero dei pasti prenotati.

### **Materiale**

L'acquisto e la fornitura di tutto il materiale relativo alla preparazione dei tavoli e consumazione dei pasti è a carico dell'Impresa concessionaria e deve essere conforme a quanto previsto dalla

vigente normativa.

Il materiale a perdere che dovrà essere fornito è il seguente:

Piatto fondo rigido in polipropilene bianco - grammatura minima peso singolo gr 14,00

Piatto piano rigido in polipropilene bianco – grammatura minima peso singolo gr 12,00 Ciotola (per minestre) in polipropilene bianco – grammatura minima peso singolo gr 10,00

Posate

Tovagliolo 33x 33 doppio velo in ovatta di cellulosa – grammatura peso singolo gr 3,85

Tovaglie monouso di materiale cartaceo.

Il reintegro del materiale, qualora necessario, è a carico dell'Impresa concessionaria.

## **Art. 8 - MENU' - DIETE SPECIALI**

I menù sono differenziati in autunno/inverno e primavera/estate in base alla stagionalità dei prodotti, strutturati in 4 settimane e prevedono, al termine delle 4 settimane, una rotazione al fine di garantire, alle scuole "a modulo" che effettuano 1 o 2 rientri settimanali, variabilità del menù.

I menù e le diete speciali personalizzate (ad esempio per intolleranze alimentari o motivi etici e religiosi) dovranno essere predisposti secondo uno schema dietetico che tenga presenti gli standard di riferimento LARN (Livelli di Assunzione giornaliera Raccomandati di energia e Nutrienti) e nelle qualità indicate nelle vigenti "Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" emanata con Decreto della Regione Veneto dell'aprile 2012.

I menù dovranno essere inviati per presa visione e validati al Servizio Igiene Pubblica degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) della competente AULSS 9 Scaligera sede di Legnago.

I menù settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali (ingredienti utilizzati, allergeni, grammatura, tipo di frutta, verdura etc.).

Il pasto sarà così composto:

primo piatto

secondo piatto

contorno

pane

1 dessert (frutta fresca, budino, yogurt, torta, gelato etc.)

1 bottiglia d'acqua minerale naturale da lt. 1,5 ogni quattro coperti

Per le grammature fare riferimento alle linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto.

In caso di escursioni la ditta dovrà assicurare una ristorazione compatibile con la somministrazione fuori dalla struttura e dovrà fornire i "cestini gita" (uno per ciascun utente) composto da 3 panini a scelta + succo di frutta o frutta + acqua

Come alternativa, preferibilmente una volta alla settimana (come suggerito dalle linee guida regionali), può essere fornito agli utenti il così detto "Piatto unico" che dovrà avere una composizione di per sé sufficiente a ricoprire i fabbisogni energetici e nutrizionali del pasto completo (esempio: pizza, pasta e fagioli etc.). Tale piatto dovrà sempre essere accompagnato da contorni.

La ditta dovrà assicurare anche la fornitura di "diete speciali" cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti, rispettando la massima rotazione degli alimenti.

I pasti per le diete speciali devono essere contenuti in vaschette monoporzionamento sigillate e perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto, con indicazione del nome, della scuola e classe.

Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari, o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, devono necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

Il personale dovrà essere formato e responsabilizzato anche in riferimento alla fase della distribuzione e somministrazione, considerando questa come fase di particolare rischio. Sarà assicurato il rispetto delle procedure di sicurezza in tutto il flusso organizzativo.

L'Impresa concessionaria, nel rispetto della normativa in materia di tutela della privacy prevista dal D.Lgs. 196/2003 e s.m.i, assume le funzioni di incaricata del trattamento dei dati, come da art. 4 del citato D.Lgs. 196/03.

Potranno essere richiesti menù sperimentali temporanei nell'ambito di progetti di educazione

alimentare.

Innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate con il S.I.A.N.(AULSS 9 Scaligera), l'Ente appaltante, la Commissione Mensa e la ditta concessionaria.

Oltre al menù del giorno deve essere sempre previsto un menù speciale generale, fino ad un massimo del 5% dei pasti per plesso, così composto:

1° piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine o minestrina in brodo vegetale

2° piatto: formaggi (parmigiano reggiano o grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza) o in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

Il menù dietetico speciale può essere richiesto dai genitori in caso di indisposizione temporanea dell'utente, per un massimo di tre giorni consecutivi.

## **Art. 9 - CENTRO DI PRODUZIONE PASTI**

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento.

E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di avere in disponibilità od impegno contrattuale ad avere tale disponibilità prima dell'inizio del servizio e per tutta la durata dello stesso, un proprio Centro di produzione pasti con capacità di produzione adeguata all'entità della presente concessione, che dovrà essere ubicato in una località distante non più di 50 chilometri con riferimento alla sede dei singoli plessi, calcolati sulla base del percorso stradale (dovrà essere indicato l'indirizzo esatto del centro ed il percorso stradale sul quale misurare la distanza dalla sede dei singoli plessi scolastici calcolati mediante l'utilizzo delle mappe di cui al portale [www.google.it](http://www.google.it). opzione Mappe – Indicazioni stradali.

Il Centro di Produzione Pasti deve presentare i requisiti richiesti dalle Norme igienico sanitarie vigenti.

## **Art. 10 – MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE E PREDISPOSIZIONE DELL'OFFERTA**

L'affidamento del servizio avverrà mediante procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, comma 2 lettera b) del D.Lgs. n. 50/2016 e con il criterio di cui all'art. 95 comma 3 lettera a) del D.Lgs. 50/2016, a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutabile secondo gli elementi sotto indicati, senza ammissioni di offerte economiche in aumento.

Non sono ammesse offerte economiche alla pari o in aumento.

In caso di offerte anormalmente basse, si procederà ai sensi dell'art. 97 comma 5) D.Lgs. 50/2016.

Le offerte saranno sottoposte alla valutazione di un Seggio di Gara che affiderà il servizio alla Ditta che avrà conseguito il maggior punteggio complessivo derivante dalla somma dei punti assegnati agli elementi tecnico-qualitativi e all'offerta economica. A parità di punteggio verrà preferita la ditta che avrà ottenuto il punteggio maggiore nel criterio tecnico-qualitativo.

### **1. ELEMENTI TECNICO-QUALITATIVI DELL'OFFERTA E LORO VALUTAZIONE: max 70 punti:**

a) operatività e specializzazione nel campo della ristorazione collettiva: fino a 5 anni 1 punto, fino a 10 anni 3 punti, oltre 10 anni 6 punti;

b) autocertificazione sul numero medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro cottura: rapporto maggiore di 1/100 pasti prodotti/giorno 0 punti, rapporto tra 1/80 e 1/100 pasti prodotti/giorno 4 punti, rapporto inferiore a 1/80 pasti prodotti/giorno 6 punti;

c) qualifica del personale impiegato nel centro cottura: presenza fissa giornaliera presso il centro di cottura destinato alla produzione dei pasti oggetto di appalto di almeno 1 responsabile di cucina con esperienza di almeno 5 anni punti 4; presenza fissa giornaliera di almeno 1 nutrizionista /dietista munito di laurea punti 2; presenza fissa giornaliera di almeno 1 responsabile HACCP laureato (biologo, tecnologo alimentare etc.) presso il centro di cottura destinato alla produzione dei pasti oggetto di appalto punti 2.

d) numero addetti alla somministrazione impiegati nei plessi scolastici: rapporto maggiore di 1/80 alunni 0 punti, rapporto tra 1/50 e 1/80 alunni 4 punti, rapporto inferiore a 1/50 alunni 6 punti;

e) distanza del centro di cottura dal plesso scolastico calcolata mediante l'utilizzo delle mappe di cui al portale [www.google.it](http://www.google.it). opzione Mappe – Indicazioni stradali: oltre 50 Km punti 0; da 25 a 50 Km punti 4; da 0 a 24 Km punti 6.

f) utilizzo di prodotti biologici: fino a 4 prodotti biologici punti 4, fino a 8 prodotti biologici punti 6, fino a 12 prodotti biologici punti 8, oltre 12 prodotti biologici punti 10.

g) utilizzo di prodotti caseari e di preparazioni a base di carne DOP o IGP: fino a 2 prodotti DOP/IGP punti 4, fino a 4 prodotti DOP/IGP punti 6, fino a 6 prodotti DOP/IGP punti 8, oltre 6 prodotti DOP/IGP punti 10.

h) Proposte migliorative: sistema di rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza punti 2, organizzazione e preparazione, a spesa della Ditta, di un menù particolare in occasione di eventi indicati dalla Direzione scolastica punti 2, altre proposte punti 2. Ogni miglioria dovrà essere concreta, realizzabile autonomamente, previo accordo con il Comune, a completo carico dell'appaltatore, sia dal punto di vista economico che organizzativo e descritta dettagliatamente. Le proposte devono, comunque, essere formulate nel rispetto delle caratteristiche del servizio previste nel capitolato.

i) Piano di educazione alimentare: iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza punti 5; strumenti di informazione rivolti agli utenti punti 2.

l) Numero di analisi chimiche e batteriologiche previste dal piano di autocontrollo HACCP durante l'anno: all'offerta che prevede il maggior numero di analisi punti 5; alle altre offerte vengono attribuiti i punti nel seguente modo:  $\frac{n. \text{analisi offerte} \times 5}{n. \text{maggiori analisi offerte}}$

## 2. OFFERTA ECONOMICA: max punti 30.

Saranno ammesse soltanto offerte in ribasso, mentre saranno escluse le offerte alla pari o in aumento.

Alla migliore offerta economica ( $O_{min}$ ) sarà attribuito il punteggio di 30/100 ( $P_{max}$ ), mentre alle restanti offerte ( $O_x$ ) saranno attribuiti punteggi ( $P_x$ ) in modo inversamente proporzionale, secondo la seguente formula:

$$P_x = \frac{O_{max} \times O_{min}}{O_x}$$

Dove:

$O_{min}$  è il prezzo più basso riscontrato tra tutte le offerte (offerta migliore)

$O_{max}$  punteggio attribuito alla migliore offerta economica (30)

$O_x$  è il prezzo offerto dalla ditta cui si deve attribuire il punteggio

$P_x$  è il risultante punteggio economico da attribuire all'offerta.

In caso di discordanza tra il prezzo espresso in cifre e quello espresso in lettere, sarà ritenuta valida l'indicazione più conveniente per l'Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare le offerte anormalmente basse secondo i modi ed i criteri disciplinati dal D.Lgs. 50/2016.

La valutazione degli elementi che concorrono a determinare l'offerta economicamente più vantaggiosa è affidata ad apposita Commissione di gara.

La Commissione, ai sensi dell'art. 77 del D. Lgs. n. 50/2016, valuterà i singoli elementi procedendo ad attribuire i punteggi, sino ai massimi indicati, secondo i criteri fissati.

La Commissione procederà a valutare prima gli elementi tecnico-qualitativi e dopo procederà a valutare l'offerta economica.

Poiché l'aggiudicazione avviene in base all'offerta economicamente più vantaggiosa, resta inteso che quanto contenuto nella "documentazione per la valutazione tecnico-qualitativa" costituisce formale impegno e obbligo contrattuale per la Ditta appaltatrice nell'esecuzione del servizio.

In caso di parità di punteggio complessivo, l'affidamento del servizio avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio nella valutazione dell'offerta tecnica. In caso di parità di punteggio sia nella valutazione tecnica che in quella economica, si procederà a sorteggio.

L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva la facoltà, in ogni momento, a suo insindacabile giudizio, per ragioni di opportunità e/o pubblico interesse, di sospendere o indire nuovamente la gara per l'affidamento del servizio oggetto del presente capitolato, o di non procedere alla sua aggiudicazione, senza che ciò comporti pretesa alcuna da parte dei concorrenti.

## **Art. 11- EROGAZIONE SERVIZIO IN CASO DI SCIOPERO**

Il servizio viene richiesto secondo il calendario scolastico degli istituti scolastici serviti, con l'esclusione dei giorni che, pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole, la ditta aggiudicataria dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9,00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente della ditta, la ditta stessa dovrà darne comunicazione all'Ente appaltante con preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi comunque a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi.

Nel caso lo sciopero del personale della ditta sia previsto nel giorno di lunedì, il preannuncio dovrà pervenire entro le ore 12.00 del quinto giorno antecedente quello di inizio dello sciopero.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzioni di energia elettrica, erogazione gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo.

## **Art. 12 – PAGAMENTI**

L'Ente appaltante si impegna, stante la necessità di effettuare adeguati controlli al regolare svolgimento del servizio stesso, al pagamento dei corrispettivi dovuti alla ditta entro 30 giorni dalla presentazione della fattura e comunque previa verifica di regolarità contributiva (Durc) e previa acquisizione della certificazione attestante la regolarità del versamento Iva e delle ritenute fiscali. L'onere sarà finanziato con mezzi ordinari di bilancio.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della ditta concessionaria e quant'altro dalla stessa dovuto.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Ente appaltante, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente contratto.

Resta inteso che nel prezzo dei pasti effettivamente erogati, s'intendono interamente compensati dall'Amministrazione comunale tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese e ogni altro onere espresso ed implicito al presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

In ottemperanza alle vigenti normative, in sede di formale liquidazione delle fatture, l'ufficio competente è tenuto all'acquisizione d'ufficio (presso l'INPS di competenza) di DURC regolare, in corso di validità, della ditta concessionaria in relazione al presente contratto.

## **Art. 13 – RACCOLTA DIFFERENZIATA**

La ditta concessionaria si impegna a operare la raccolta differenziata dei rifiuti e a provvedere poi allo smaltimento differenziato. Nelle sale mensa i contenitori dovranno essere accessibili anche ai bambini, per una corretta azione educativa.

Per la raccolta della porzione organica (residui e avanzi di cibo) dovranno essere utilizzati esclusivamente sacchetti biodegradabili la cui fornitura si intende a carico della ditta concessionaria.

Dovranno inoltre essere rispettate tutte le norme del D.Lgs. n.152/2006 e successive integrazioni, in materia di gestione dei rifiuti.

La ditta dovrà comunque ottemperare a tutte le disposizioni in materia di rifiuti emanate dal Comune, con particolare riguardo alla raccolta differenziata.

## **Art. 14 – PARZIALE CONSEGNA**

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quelli ordinati, su segnalazione della scuola, l'impresa concessionaria deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti mancanti.

## **Art. 15 – RITARDI NELLE CONSEGNE**

Nell'eventualità di un ritardo nelle preparazioni dei pasti per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l'Ente appaltante, lo stesso si riserva di adottare le proprie decisioni in merito.

L'Impresa concessionaria dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo nella consegna e garantire la stessa nei modi e nei tempi migliori possibili.

I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione dei pasti e alle modalità di trasporto o altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto all'art. 48 del presente capitolato.

## **Art. 16 - VISITE E VERIFICHE DI SERVIZIO**

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS 9 Scaligera e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente appaltante si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione pasti e di controllarne le stesse modalità igienico di conservazione e produzione, i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti della commissione mensa.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo all'appaltante.

Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione, preparazione, confezionamento, conservazione, trasporto e distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso della registrazione dell'attività.

La Ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, senza preavviso, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

L'Ente appaltante si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio o di laboratori privati accreditati.

## **Art. 17 - MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA**

La Ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenendo le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La Ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Ente appaltante, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

La Ditta deve redigere ed implementare il piano di autocontrollo come previsto dal regolamento CE 852/04.

## **Art. 18 - COORDINATORE E RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

Il concessionario deve nominare e comunicare all'Amministrazione il Responsabile del Servizio a cui affidare la direzione dello stesso nel suo complesso.

Il Responsabile del servizio sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione appaltante e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto il concessionario. Il Responsabile del servizio ha l'obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio (in ogni caso dalle ore 9,00 alle ore 16,00) e provvederà a garantire il buon andamento del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato.

Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dal Comune.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattia, ecc.) il

concessionario provvederà a nominare entro un giorno lavorativo, un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti.

Il concessionario ha inoltre l'obbligo di comunicare prima dell'inizio del servizio il nominativo del Dietista e/o Dietologo e del Responsabile o Direttore del Centro di produzione dei pasti.

#### **Art. 19 - COMMISSIONE MENSA**

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche da una "Commissione Mensa" costituita secondo apposito regolamento comunale.

I membri della Commissione Mensa effettuano, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica, il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio. L'Ente appaltante predispone un'apposita modulistica per la verbalizzazione dei sopralluoghi effettuati dai membri della Commissione Mensa.

La Ditta concessionaria è tenuta a partecipare alle sedute della Commissione Mensa con due rappresentanti di cui uno con funzioni tecniche e uno con funzioni amministrative.

Le decisioni della Commissione Mensa relative al miglioramento del servizio devono essere tempestivamente comunicate dai due rappresentanti della Ditta concessionario al personale addetto al centro di cottura e nei plessi scolastici.

#### **Art. 20 - DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO**

Il concessionario deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dall'A.C..

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa vigente.

Nell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato, il concessionario deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli Infortuni sul lavoro, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenza e disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori. A tal fine la stazione appaltante si riserva il diritto di richiedere all'impresa la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

L'A.C. non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro o di qualsiasi altro tipo, conseguenti a vertenze con il personale del concessionario o per attività inerenti il servizio da esso svolto restando totalmente estraneo al rapporto di impiego costituito tra il concessionario e il personale dipendente ed il personale delle eventuali imprese subappaltatrici ed è sollevato da ogni responsabilità per eventuali inadempimenti del concessionario e delle imprese subappaltatrici nei confronti del personale stesso.

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo al concessionario di attenersi a quanto è previsto dalla normativa in materia di miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori di cui D. Lgs. 9/04/2008, n. 81 e s.m.i. assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile e penale da cui rendere sollevata indenne l'A.C..

Prima dell'inizio delle attività, il concessionario deve redigere il documento sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, ai sensi della citata normativa.

Il concessionario dovrà garantire l'adempimento di tutti gli obblighi nel presente articolo richiamati anche per le eventuali imprese subappaltatrici.

Il personale addetto al trasporto deve mantenere un rapporto corretto con il personale dell'A.C. e delle Istituzioni scolastiche.

#### **Art. 21 - INDUMENTI DI LAVORO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)**

Il concessionario deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro (camici, davanti, copricapo, guanti monouso ecc.), come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (DPR 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale (DPI) previsti a seguito

della valutazione dei rischi (calzature antinfortunistiche, mascherine, guanti ecc.) di cui al D.Lgs. 81/08 e

successive modificazioni.

Durante l'esecuzione del servizio gli indumenti del personale dovranno essere provvisti in modo visibile di cartellino di identificazione riportante la ragione sociale del concessionario, il nome e cognome del dipendente e la fotografia.

Tutti gli indumenti di lavoro, ivi compresi i dispositivi di protezione individuale dovranno essere custoditi all'interno di specifici armadietti spogliatoio. Il concessionario dovrà eventualmente integrare a proprie spese il quantitativo di armadietti acquistati dal Comune, ove necessario, affinché ne sia dotato ciascun dipendente in servizio presso i locali di consumo. Gli armadietti metallici dovranno rispondere alle prescrizioni di legge che prevedono la presenza di due vani per armadietto, uno per la tenuta di vestiario civile e camice impiegato per le operazioni di pulizia, l'altro per custodire il camice utilizzato durante le operazioni di preparazione o distribuzione dei pasti.

## **Art. 22 - ORGANICO**

L'organico impiegato nel servizio di refezione scolastica, dipendente del concessionario, dovrà essere dichiarato in sede di offerta, in quantità e qualifica.

**Dietista:** La ditta concessionaria dovrà garantire un dietista, con funzioni di coordinamento e di relazione con il personale esterno, gli insegnanti e gli utenti, al fine di ottimizzare il servizio.

La figura del dietista dovrà essere disponibile per incontri di formazione con i genitori.

L'organico dovrà prevedere un numero adeguato di personale addetto al trasporto e alla distribuzione/somministrazione dei pasti.

## **Art. 23 - RAPPORTO DI LAVORO**

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere dipendente del concessionario e quindi indicato nel libro paga del concessionario medesimo.

Il concessionario, anche se non aderente alle associazioni firmatarie degli accordi, dovrà attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria di inquadramento del personale dipendente dall'appaltatore alla Provincia di Verona, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo di lavoro che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa, in sede nazionale e/o provinciale. L'A.C. acquisirà d'ufficio il documento unico di regolarità contributiva (DURC) in corso di validità prima di effettuare qualsiasi pagamento inerente il servizio in oggetto. Nel caso tale documento non sia regolare l'A.C. sospenderà i pagamenti fino alla regolarizzazione della posizione contributiva.

## **Art. 24 - PERSONALE ADDETTO ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI**

Il concessionario, per l'effettuazione del servizio di preparazione dei pasti, deve impiegare il proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso come dichiarato in sede di offerta. Nel Centro di produzione pasti dovrà essere garantita la presenza di un cuoco diplomato dotato di esperienza pluriennale nel settore della ristorazione scolastica.

## **Art. 25 - FORMAZIONE DEL PERSONALE**

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione e trasporto dei pasti dovrà aver seguito specifici corsi di formazione igienica come previsto dal REG CE 852/04, nonché aggiornato sulle specifiche del servizio in oggetto e attenersi alle procedure operative previste nel manuale di autocontrollo HACCP adottato ed alle normative vigenti.

I corsi dovranno essere ripetuti ad ogni sopravvenuto inserimento di nuovo personale nel servizio durante il corso dell'appalto.

Il concessionario dovrà osservare l'obbligo di frequenza del suddetto personale a corsi di formazione organizzati.

Il personale dovrà altresì essere formato nel campo della sicurezza sui luoghi di lavoro come previsto dal D.lg. 81/08 e Accordo Stato-Regioni del dicembre 2011.

#### **Art. 26 - PERSONALE ADDETTO AL RITIRO, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

Il concessionario per l'effettuazione del servizio di distribuzione e somministrazione dei pasti agli utenti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. Il numero di personale impiegato deve essere, per ogni luogo di distribuzione, in ragione di almeno 1 addetto ogni 50 utenti, o frazione di 50, con una tolleranza di più/meno del 10%.

#### **Art. 27 - NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE**

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;

osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanate dall'A.C.;

evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività della stazione appaltante;

evitare di trattenersi con i dipendenti delle scuole durante le ore lavorative se non per motivi attinenti al servizio.

#### **Art. 28 - VARIAZIONE E REINTEGRI DEL PERSONALE DEL CONCESSIONARIO**

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta del concessionario, fatto salvo l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio, in ragione delle variazioni nell'utenza. Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dall'A.C.. Il concessionario, in caso di assenza del personale, deve provvedere alla sua sostituzione entro 24 ore.

Per quanto attiene al personale addetto alla somministrazione dei pasti, nel caso di variazione od integrazione delle diverse modalità di somministrazione e/o del numero di utenti, il concessionario deve adeguare il proprio organico in funzione del sopravvenuto cambiamento.

#### **Art. 29 - ONERI ECONOMICI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento del servizio di ristorazione, sono interamente a carico del concessionario.

#### **Art. 30 - CARTA DEI SERVIZI**

Il concessionario, come previsto dall'art. 2, comma 461, della Legge Finanziaria 24/12/2007 n. 244 dovrà predisporre apposita "Carta della qualità dei Servizi", secondo le modalità indicate nel medesimo articolo.

Entro 90 giorni dall'avvio del servizio, il concessionario dovrà consegnare al Committente la carta dei servizi contenente i livelli minimi di qualità, efficienza ed efficacia dei servizi garantiti agli utenti.

Entro 30 giorni dal ricevimento il Committente potrà richiedere integrazioni a cui il concessionario sarà tenuto a conformarsi. La carta sarà sottoposta a revisione annuale su iniziativa del concessionario.

Copia della "Carta della qualità dei Servizi" dovrà essere messa a disposizione degli utenti.

## **Art. 31 - INFORMAZIONI ALL'UTENZA**

La ditta concessionaria si impegna, sulla base delle indicazioni fornite dall'Amministrazione Comunale, alla stampa ed alla distribuzione agli utenti, ogni anno scolastico, di tutto il materiale informativo relativo all'esatta composizione del menù invernale ed estivo, nonché informazioni relative all'organizzazione del servizio, agli aspetti dietetici nutrizionali dei menu proposti.

Il costo del materiale informativo è a carico della ditta concessionaria.

## **Art 32 – CONTESTAZIONI, INADEMPIENZE, PENALITA'**

Il concessionario nell'esecuzione del servizio previsto dal presente capitolato, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge e i regolamenti che riguardano il servizio stesso e tutte le disposizioni del presente capitolato Speciale d'Appalto.

Il concessionario qualora non attenda o violi gli obblighi di cui sopra, è tenuto al pagamento di una penalità che varia secondo la gravità dell'infrazione.

Per ogni violazione verrà avviata la procedura di contestazione mediante posta certificata all'indirizzo appositamente fornito dalla ditta.

Entro 10 giorni dalla data di ricevimento della contestazione scritta, il concessionario deve fornire le proprie controdeduzioni scritte.

In caso di mancato invio nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste nel seguente articolo. Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione al concessionario entro 30 giorni dalle controdeduzioni o, in mancanza, della scadenza del termine per la presentazione delle stesse.

Si procederà al recupero della penalità da parte dell'Amministrazione comunale mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento.

L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio diventasse insoddisfacente, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale, anche prima della scadenza.

Le penalità previste sono le seguenti:

### **STANDARD IGIENICO SANITARI**

da € 1.000,00 a € 5.000,00 (a discrezione dell'A.C.) per utilizzo di alimenti contaminati batteriologicamente da microorganismi patogeni, oltre alla possibilità di avvio del procedimento di risoluzione del contratto;

da € 1.000,00 a € 5.000,00 (a discrezione dell'A.C.) per utilizzo di alimenti o fornitura pasti contaminati chimicamente (a puro titolo di esempio: metalli pesanti, fitofarmaci, pesticidi) tali da essere inadatti all'alimentazione umana, oltre alla possibilità di avvio del procedimento di risoluzione del contratto;

da € 500,00 a € 1.000,00 (a discrezione dell'A.C.) per mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;

da € 500,00 a € 1.000,00 (a discrezione dell'A.C.) per rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, nelle derrate stoccate in Centro Produzione dei Pasti o nei pasti veicolati consegnati alle singole sedi di ristorazione;

da € 500,00 a € 1.000,00 (a discrezione dell'A.C.) per inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di distribuzione, inadeguata igiene degli automezzi che veicolano i pasti;

€ 500,00 per mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale operante nel Centro Produzione dei Pasti, addetto ai trasporti pasti, addetto alla distribuzione pasti e rigoverno dei locali;

da € 500,00 a € 1.000,00 (a discrezione dell'A.C.) per temperatura dei pasti non conforme alle

normative vigenti o mancata rispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del trasporto dei pasti veicolati;

#### STANDARD MERCEOLOGICI

Da € 250,00 a € 1.000,00 (a discrezione dell'A.C.) per utilizzo di derrate non conformi a quanto previsto e dettagliatamente specificato nelle tabelle merceologiche;

€ 500,00 per non rispondenza tra la merce stoccata presso il Centro di Produzione Pasti e la denominazione riportata sulla bolla di consegna;

da € 250,00 a € 1.000,00 (a discrezione dell'A.C.) per conservazione di derrate non conforme alla normativa vigente; rinvenimento di prodotti alimentari scaduti in Centro Produzione Pasti;

da € 500,00 a € 1.000,00 (a discrezione dell'A.C.) per etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente Capitolato;

#### MENU' BASE E DIETETICI

€ 1.000,00 per mancata comunicazione di fornitura menù non rispondente a quanto previsto nelle tabelle dietetiche;

da € 500,00 a € 1.000,00 (a discrezione dell'A.C.) per mancata produzione o consegna di dieta speciale; non rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie;

da € 500,00 a € 2.000,00 (a discrezione dell'A.C.) per distribuzione al consumatore di dieta speciale di un pasto non corrispondente alla dieta personalizzata dello stesso, per la mancata segnalazione di allergeni presenti nei cibi somministrati con conseguente pregiudizio della corretta informazione al consumatore finale (ex REG CE 1169/2011).

#### QUANTITA'

Da € 500,00 a € 2.000,00 (a discrezione dell'A.C.) per mancata consegna dei pasti veicolati nella singola sede di ristorazione

Da € 500,00 a € 1.000,00 (a discrezione dell'A.C.) per parziale consegna delle portate previste nel menù giornaliero

Da € 250,00 a € 500,00 (a discrezione dell'A.C.) per utilizzo di derrate non rispondenti alle grammature previste: la grammatura verrà valutata come peso medio di 20 porzioni casuali, con una tolleranza del 5% rispetto a quanto previsto in tabella;

#### TEMPISTICA

Da € 500,00 a € 1.000,00 (a discrezione dell'A.C.) per ritardo nella consegna dei pasti veicolati che provochi il mancato rispetto degli orari di consumazione concordati e stabiliti con l'A.C.

Da € 250,00 a € 1.000,00 (a discrezione dell'A.C.) per mancato rispetto della tempistica prevista tra la fine della produzione dei pasti veicolati, il trasporto e la consumazione degli stessi;

### **Art. 33 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

L'A.C. ha diritto di promuovere quanto previsto dagli artt. 1453 e 1454 C.C. a suo insindacabile giudizio e discrezione. Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 143 del Codice civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice civile le seguenti fattispecie di

inosservanza da parte della ditta:

- Gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto delle caratteristiche previste dal capitolato;
- altre violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati dalla ditta concessionaria nonostante le diffide formali dell'A.C.;
- accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
- la sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata;
- subappalto del servizio non autorizzato dall'A.C.;
- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della Ditta concessionaria, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- riscontro di gravi irregolarità nello stabilimento;
- impedimento in qualsiasi modo dell'esercizio del potere di controllo da parte dell'Amministrazione Comunale sull'andamento del servizio;
- arbitrario abbandono dei servizi oggetto della concessione;
- ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del servizio, nelle fasi di conservazione, preparazione, confezionamento e distribuzione degli alimenti, in numero non inferiore a 5 nello spazio temporale di un intero anno di gestione; applicazione di almeno 3 penalità per bimestre, per atti e comportamenti della ditta che abbiano compromesso il funzionamento del servizio medesimo;
- contegno abituale scorretto della ditta concessionaria o dei rappresentanti e dipendenti verso terzi (rilevabile dopo 5 contestazioni scritte nello spazio temporale di un anno intero di gestione);
- un (1) episodio accertato di intossicazione o ossificazione alimentare;
- gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature di proprietà dell'Amministrazione comunale;
- per ogni altra grave inadempienza ai termini dell'art. 1453 del codice civile e seguenti.

La risoluzione del contratto porterà l'incameramento da parte dell'Amministrazione comunale del deposito cauzionale e ciò senza pregiudizio del diritto dell'A.C. al risarcimento di maggiori danni. Non spetta al concessionario in caso di risoluzione del contratto alcun indennizzo per nessun titolo, neppure sotto il profilo del rimborso spese.

#### **Art. 34 - DECADENZA**

L'Amministrazione Comunale, indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto prevista nell'art. 40, si riserva di pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento dell'Impresa Aggiudicataria sia gravemente pregiudizievole per l'immagine ed il decoro dell'Amministrazione Comunale e dell'interesse pubblico.

#### **Art. 35 - OSSERVANZA DI NORME E DISPOSIZIONI –RINVIO**

Il concessionario è tenuto all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti e in genere di tutte le prescrizioni vigenti e che saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma, indipendentemente dalle disposizioni del presente capitolato.

Per quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa rinvio a tutte le disposizioni regolanti la materia degli appalti pubblici di servizi (se ed in quanto applicabili al presente servizio), nonché alle norme del codice civile, in quanto applicabili ai contratti della Pubblica Amministrazione.

#### **Art. 36 - SUBAPPALTO DEL SERVIZIO - CESSIONE DEL CONTRATTO**

Data la particolarità e la delicatezza della concessione, nonché l'utenza alla quale è rivolto, non è ammesso il subappalto, anche parziale.

Al concessionario, inoltre, non è consentito, in alcun modo e in alcun momento nell'arco della durata contrattuale cedere a terzi il contratto per la gestione del servizio di ristorazione in oggetto.

#### **Art. 37 - CONTROVERSIE**

Nel caso di controversia circa l'interpretazione o applicazione dei rapporti derivanti dal contratto d'appalto, resta convenuta la competenza del Foro di Verona

Per tutto quanto non previsto dal presente capitolato si fa riferimento al Codice Civile ed alle altre disposizioni legislative vigenti in materia

### **Art. 38 – STIPULA DEL CONTRATTO E SPESE A CARICO DEL CONCESSIONARIO**

Il contratto sarà stipulato in forma pubblica a cura dell'Ufficiale rogante.

Tutte le spese, i diritti e gli oneri fiscali connessi sono a carico del concessionario.

Qualora la ditta concessionaria del servizio non si presenti entro il termine prefissato e non concorrano motivi da essere valutati dall'A.C. per una stipula tardiva, questa ha facoltà di dichiararla decaduta dalla concessione, e si riserva la facoltà, qualora ne ravvisi a suo insindacabile giudizio l'opportunità e la convenienza, di aggiudicare l'appalto alla migliore offerta in ordine successivo nella graduatoria. In tal caso rimangono comunque a carico della ditta inadempiente le maggiori spese sostenute.

Ai sensi dell'art. 34, comma 35, del D.L. n. 179/2012, sono a carico del concessionario anche le spese di pubblicazione dei bandi e degli avvisi di cui al secondo periodo del comma 7 dell'articolo 66 e al secondo periodo del comma 5 dell'articolo 122 del D. Lgs. n. 163/2006, da rimborsare alla stazione appaltante entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione.

### **Art. 39 – CAUZIONE DEFINITIVA**

Ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, la cauzione definitiva resta fissata in ragione del 10% (dieci per cento) dell'importo del contratto (IVA esclusa) a garanzia del mancato od inesatto adempimento degli obblighi contrattuali. La cauzione definitiva dovrà essere versata dall'aggiudicatario prima della firma del contratto.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa rilasciata ai sensi e per gli effetti dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016 deve, espressamente, prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia di cui all'art. 1957, comma 2 del codice civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia definitiva deve essere, immediatamente, reintegrata qualora, in corso del servizio, essa sia stata incamerata, parzialmente o totalmente, dalla Stazione appaltante.

Le polizze o fidejussioni dovranno altresì avere una scadenza posteriore di almeno 3 (tre) mesi a quella prevista per la conclusione del contratto di appalto.

La cauzione definitiva potrà essere svincolata solo ad avvenuta verifica dell'esatta esecuzione di tutti gli obblighi contrattuali e, comunque, ad avvenuto e definitivo regolamento di tutte le pendenze, controversie o contestazioni tra la Stazione appaltante e l'Aggiudicatario, sempre che alla Stazione appaltante non competa il diritto di incameramento della cauzione o di parte della stessa.

In ogni caso, resta alla Stazione appaltante pieno ed incondizionato diritto di rivalsa sull'intera cauzione per ogni somma della quale la medesima dovesse risultare creditrice verso l'Aggiudicatario a qualsiasi titolo.

La mancata costituzione della garanzia di cui sopra determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante che può, in presenza dei requisiti, aggiudicare l'appalto a chi segue in graduatoria.

### **Art. 40 – NORMATIVA ANTIMAFIA**

L'affidamento dei servizi oggetto del presente capitolato resta subordinato al rispetto delle vigenti disposizioni in materia di prevenzione per la lotta alla delinquenza mafiosa, con particolare riferimento alla Legge 31 maggio 1965 n. 575 ed alla Legge 19 marzo 1990 n.55 e successive modificazioni. La stipula del contratto è sottoposta alla condizione sospensiva dell'esito positivo dei controlli sul concessionario.

### **Art. 41 – ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA CLAUSOLA ANTICORRUZIONE**

Fermo restando l'obbligo di denuncia all'Autorità Giudiziaria, il soggetto concessionario si impegna a riferire tempestivamente alla stazione appaltante ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità ovvero offerta di protezione, che venga avanzata nel corso dell'esecuzione del servizio nei confronti di un proprio rappresentante, agente o dipendente.

il concessionario si impegna, inoltre, a rispettare quanto previsto dall'art. 53, comma 16-ter, del D. Lgs. n. 165/2001, che impone il divieto, con decorrenza dall'entrata in vigore dell'aggiunto comma 16-ter in parola, di concludere contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, di conferire incarichi ad ex dipendenti, che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei loro confronti per il triennio successivo alla cessazione del rapporto. La violazione di quanto previsto dal citato comma 16-ter determina la nullità dei contratti conclusi e degli incarichi conferiti e il divieto per i soggetti privati che li hanno conclusi o conferiti di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni

#### **Art. 42 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI**

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

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

Il concessionario è obbligato a comunicare a questa stazione appaltante i seguenti dati:

estremi identificativi del/dei conto/i corrente/i (codici IBAN);

generalità e codice fiscale delle persone autorizzate ad operare sugli stessi.

#### **Art. 43 – FALLIMENTO DELL'AGGIUDICATARIO, MORTE DEL TITOLARE**

Il concessionario si obbliga per sé, per i suoi eredi ed aventi causa.

In caso di fallimento del concessionario, l'Amministrazione Comunale provvederà senz'altro alla revoca del contratto.

In caso di morte del titolare di ditta individuale, l'Amministrazione comunale avrà facoltà di scelta tra la continuazione del rapporto con eredi ed aventi causa, oppure il recesso del contratto. Per quanto concerne i raggruppamenti temporanei di imprese, in caso di fallimento dell'impresa mandataria o di una delle imprese mandanti o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare si applica la disciplina dell'art. 37, commi 18 e 19, del D. Lgs. 163/06 e s.m.i.

#### **Art. 44 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Il concessionario è obbligato a custodire, a non diffondere e comunque gestire i dati personali e sensibili inerenti gli utenti e l'Amministrazione comunale di cui verrà in possesso, secondo quanto disposto dal Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196. Sarà a carico del concessionario, quindi, diffondere idonea informativa sull'uso dei dati personali (art. 13 del D.Lgs. 196/03 e Regolamento UE n. 679/2016).

I dati personali saranno trattati unicamente per i procedimenti e per i controlli previsti dalla legge, sia in forma elettronica che cartacea. Le informazioni fornite potranno essere utilizzate e comunicate ad enti e/o soggetti pubblici nei limiti previsti da norme di legge o regolamenti, o quando ciò risulti necessario per lo svolgimento delle funzioni istituzionali.

Sono trasmessi nei casi di insolvenza alle Società incaricate per la riscossione coattiva.

I diritti dell'interessato in relazione al trattamento dei dati personali sono quelli indicati nell'art. 7 del D.Lgs 196/03.

Per ciò che attiene al trattamento dei dati personali il Titolare è l'A.C. ed il Responsabile è la ditta concessionaria.

Il personale del concessionario è tenuto al rispetto delle norme che regolano il segreto professionale, il segreto d'ufficio nonché la tutela della privacy, in osservanza al D.Lgs 196/03 e della deontologia professionale ed è da considerare a tutti gli effetti come incaricato del trattamento dei dati relativi agli utenti con cui viene a contatto.

In merito alla gara tutti i dati forniti dal concessionario saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.

I dati saranno comunque conservati e eventualmente utilizzati per altre gare. Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara.

L'interessato gode dei diritti di cui al citato decreto, tra cui figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto ad opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti dell'A.C. appaltante.

#### **Art. 45 - NORME FINALI E TRANSITORIE - RINVIO AD ALTRE FONTI**

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di rivedere il presente Capitolato apportando modifiche ed integrazioni per sopraggiunti fatti o per ovviare ad inconvenienti riscontrati durante l'espletamento del servizio, o per apportare migliorie al servizio stesso.

Il presente Capitolato Speciale d'Oneri ha validità anche in regime di aggiudicazione provvisoria del servizio.

Per tutto quanto non espressamente previsto e convenuto nel presente capitolato, si rinvia a quanto disposto dal vigente Codice Civile, dalle leggi speciali, se ed in quanto applicabili, dagli usi, dalle consuetudini e dai principi generali del diritto.