

**UNIONE TERRE DI PIANURA**  
Settore Welfare Locale

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE PER LE SCUOLE E PER GLI UTENTI ASSISTITI A DOMICILIO NEI COMUNI DI BARICELLA, GRANAROLO DELL'EMILIA E MINERBIO**

**CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE**

**STAZIONE APPALTANTE**

La stazione appaltante, di seguito indicata anche come **Ente Committente** è l'Unione Terre di Pianura, Via San Donato 199, Granarolo dell'Emilia (Bo) – tel. 051600340 – mail: [garecontratti@terredipianura.it](mailto:garecontratti@terredipianura.it) – pec: [tdpgarecontratti@cert.provincia.bo.it](mailto:tdpgarecontratti@cert.provincia.bo.it)

Il presente Capitolato è comune a due lotti territoriali del servizio in oggetto, che vengono affidati con la medesima gara.

Per ciascun lotto verrà stipulato un autonomo contratto.

**RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

Per entrambi i lotti Responsabile del procedimento è la Dott.ssa Stefania Raffini, Responsabile del Settore Welfare Locale dell'Unione Terre di Pianura.

**1. OGGETTO E INDICAZIONI GENERALI**

**1.1 OGGETTO DELLA CONCESSIONE**

La concessione ha per oggetto l'esercizio del servizio di ristorazione per mense scolastiche e pasti a domicilio dei Comuni di Baricella, Granarolo dell'Emilia e Minerbio ad impresa di ristorazione specializzata, che utilizzerà la cucina centralizzata dei Comuni di Minerbio e Granarolo dell'Emilia per la produzione dei pasti. L'esercizio del suddetto servizio si articola come di seguito precisato:

1. Servizi di cucina con fornitura di pasti elaborati sulla base delle tabelle dietetiche e menù approvati dall'Asl:
  - a) gestione completa del Centro Produzione Pasti (anche indicato come Cucina centralizzata), di proprietà del Comune di Minerbio, collocato a Minerbio in Via Zamboni n. 1, come meglio specificato nell'allegato 2 - Lotto 1 - Baricella/Minerbio
  - b) gestione completa del Centro Produzione Pasti, di proprietà dell'Ente Concedente, collocato presso il Polo scolastico di Granarolo dell'Emilia - Via Roma 30/2, come meglio specificato nell'allegato 2 - Lotto 2 - Granarolo dell'Emilia;
2. Trasporto e consegna pasti ai plessi dettagliati negli allegati per lotto e agli utenti assistiti domiciliariamente;
3. Gestione completa del servizio di distribuzione e porzionamento pasti nei refettori e nelle sezioni di scuola indicate negli allegati per lotto;
4. Servizi accessori e specialistici strettamente connaturati al servizio, quali:  
servizio dietetico, sistema di autocontrollo HACCP ex D.Lgs 193/07 formazione del personale, educazione alimentare, campionature, manutenzioni ordinarie e controlli

periodici sulle attrezzature di tutte le cucine e dei terminali di porzionamento, derattizzazione e eventuali disinfestazioni della cucina e terminali di porzionamento, tutto con oneri interamente a carico del Concessionario, come dettagliato negli allegati per lotto.

I servizi oggetto della concessione dovranno essere attivati di anno in anno sulla base del calendario scolastico che indicativamente inizia a metà settembre e termina il 30 di giugno (escluso il periodo di chiusura dei servizi per le festività natalizie e pasquali) e per la fornitura di pasti per il servizio nido nel periodo estivo e per i centri estivi, secondo quanto meglio precisato per ogni Lotto.

L'Ente Committente si riserva la facoltà di poter apportare, per cause di forza maggiore e/o necessità, modifiche all'organizzazione dei servizi previo accordo con l'Impresa Concessionaria

Le forniture e i servizi della presente concessione dovranno essere svolti in conformità al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare con cui sono stati approvati i nuovi C.A.M. (Criteri Minimi ambientali).

## **1.2 DURATA DELLA CONCESSIONE**

La durata del contratto è fissata in tre anni dalla data di affidamento del servizio.

L'Ente committente si riserva la facoltà di procedere alla consegna dei servizi in via d'urgenza, nelle more della sottoscrizione del contratto, ove ricorrano le condizioni previste dall'art. 32, co. 8 del D.Lgs. n. 50/2016, anche nelle more della verifica dei requisiti di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016, secondo quanto previsto dall'art. 8, comma 1, lett. a) del D.L. n. 76/2020, convertito in legge con L. n. 120/2020.

Qualora l'Ente concedente intenda avvalersi della succitata opzione l'Impresa concessionaria, ai sensi dell'art. 1331 del c.c., sarà obbligata ad adempiere.

## **1.3 VALORE DELLA CONCESSIONE**

Il valore globale presunto della concessione per l'intera durata, comprensiva di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, è pari all'importo, al netto di IVA, risultante dal documento **Piano economico Finanziario**, che costituisce parte integrante del progetto.

La concessione è finanziata con risorse proprie dell'Ente committente e con i proventi dagli utenti.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice del D.Lgs 50/2016, l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera, che l'Ente committente ha stimato, calcolandolo sulla base del vigente CCNL di Turismo - Pubblici Esercizi - Ristorazione Collettiva e commerciale - Alberghi, come evidenziato nel documento **Piano economico Finanziario**, che costituisce parte integrante del progetto. del totale dei costi.

I prezzi unitari indicati in sede di offerta si ritengono invariabili, mentre il valore complessivo della concessione potrà variare, secondo la quantità effettiva della prestazione richiesta.

Il corrispettivo del Concessionario è costituito dai proventi derivanti, per tutta la durata del contratto, dal diritto di gestire e sfruttare economicamente il servizio. Tutti gli incassi dovranno essere riscossi e contabilizzati nel rispetto della normativa vigente in materia fiscale e tributaria.

### **1.3.1 - Dimensione presumibile dell'utenza**

Il numero presunto di pasti annuali per ogni tipologia di scuola e per gli utenti assistiti domiciliariamente è indicato nella documentazione relativa a ciascun lotto.

Le quantità indicate sono presunte, individuate sulla base dello storico dei servizi erogati negli ultimi anni. La suddetta stima ha carattere puramente indicativo e non impegna in alcun modo l'Ente Committente che, infatti, non garantisce il recupero degli investimenti effettuati o dei costi sostenuti per la gestione del servizio dal Concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio operativo legato alla gestione del servizio, come da **Matrice dei rischi** allegata al progetto.

L'Impresa Concessionaria assume il rischio imprenditoriale relativo all'esercizio della concessione anche in relazione alla variabilità della dimensione dell'utenza determinata da qualsiasi causa, ivi compresi gli interventi organizzativi delle Istituzioni scolastiche.

Ciò comporta che variazioni anche significative della quantità di pasti da produrre, nel limite massimo del 50% in diminuzione, non danno titolo all'Impresa concessionaria per avanzare pretese, anche di natura risarcitoria, o per richiedere ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso.

Gli Enti concedenti si riservano la facoltà di modificare unilateralmente il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione. I dati relativi al numero di presenze effettive verrà precisato ogni giorno attraverso le prenotazioni. Spetta, in ogni caso, all'Impresa Concessionaria il corrispettivo per i soli pasti effettivamente ordinati e forniti.

### **1.3.2 – Software gestionale**

Il Concessionario dovrà presentare la soluzione software per l'iscrizione al servizio, la rilevazione presenze, la gestione dei pasti e la fatturazione del servizio agli utenti.

Il Concessionario dovrà acquisire le relative licenze d'uso e farsi carico del canone annuale di manutenzione.

Dovrà mettere a disposizione dell'Ente concedente un programma di formazione per il personale individuato e fornire ai medesimi le credenziali di accesso.

Il software, individuato dovrà permettere quanto segue:

- La gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità Cloud - SaaS) La gestione anagrafica deve essere basata sul concetto di nucleo familiare permettendo di automatizzare meccanismi di scontistica basata sul numero di fratelli iscritti.
- L'iscrizione al servizio deve avvenire preferibilmente in modalità on-line con profilazione degli utenti mediante SPID/CIE.
- A fronte dell'iscrizione al servizio di refezione deve essere prodotto un contratto d'utenza realizzato su modelli condivisi con gli Enti concedenti.
- La disdetta dei pasti deve essere multicanale ovvero tramite interfaccia Web, App, personal computer e/o tablet con la possibilità delle famiglie di disdire i pasti in una fascia oraria prestabilita.

- Il sistema di pagamento deve essere post-pagato con emissione di fatture mensili a carico dell'utenza con relativo rendiconto dei pasti consumati.
- Il software gestionale deve prevedere una completa integrazione al sistema PagoPA e deve prevedere pagamenti sia attraverso tale piattaforma che attraverso sistema Sepa
- Comunicazione con i genitori attraverso sistema di messaggistica SMS o similari e WEB ovvero documenti cartacei.
- Completa integrazione con strumenti di office automation al fine di permettere agli Enti Concedenti estrazioni dati massive, rielaborazione modelli di comunicazione con l'utenza, ecc.
- Il Concessionario deve adottare soluzioni atte all'integrazione del software proposto con il gestionale in uso all'Unione Terre di Pianura, consentendo nello specifico l'integrazione dei dati anagrafici, dei dati relativi ai pagamenti effettuati e delle presenze al servizio.

## **1.4 PROCEDURA DI AFFIDAMENTO**

### **1.4.1 - Criteri Di Aggiudicazione**

L'affidamento in oggetto avverrà in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità-prezzo, ai sensi dell'art. 95 del D.lgs. n. 50/2016, con riferimento ai seguenti elementi di valutazione, meglio dettagliati nei documenti di gara:

| <b>Criteri di valutazione offerte</b>         | <b>Punteggio massimo</b> |
|---|--------------------------|
| • Derrate                                     | Punti 15                 |
| • Modalità gestione cucine e servizi relativi | Punti 30                 |
| • Servizio di trasporto pasti                 | Punti 4                  |
| • Eccedenze alimentari                        | Punti 8                  |
| • Attrezzature di cucina                      | Punti 6                  |
| • Professionalità specializzate               | Punti 2                  |
| • Certificazioni di qualità                   | Punti 5                  |
| • Iniziative di educazione alimentare         | Punti 10                 |
| • Offerta economica                           | Punti 20                 |
| <b>TOTALE</b>                                 | <b>Punti 100</b>         |

### **1.4.2 - Varianti migliorative in sede di offerta**

Le parti del progetto rispetto alle quali gli operatori economici concorrenti potranno proporre varianti migliorative, secondo le indicazioni dell'Ente committente, sono le seguenti:

- prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari;
- dotazione strumentale o servizi non previsti in capitolato o migliorie rispetto a quelli già previsti;

Rispetto alle parti del progetto sopra indicate e in coerenza con i criteri di aggiudicazione riportati nel precedente articolo, gli operatori economici potranno indicare, in sede di offerta, le varianti migliorative che intendono realizzare a proprie spese, con la precisazione delle modalità e delle tempistiche di realizzazione.

Le proposte migliorative presentate in sede di offerta faranno parte integrante del contratto, salvo che non vengano espressamente rifiutate dall'Ente committente. In tal

caso il Concessionario dovrà eseguire le prestazioni secondo i livelli qualitativi minimi previsti dal progetto.

## **2. DESCRIZIONE DEL SERVIZIO**

### **2.1 CARATTERISTICHE ORGANIZZATIVE DEI SERVIZI**

#### **2.1.1 - Ristorazione Scolastica**

Il servizio prevede la preparazione ed il trasporto dei pasti mediante il sistema del "legame differito caldo", in multi-razione, presso i plessi scolastici, la fornitura di colazioni e merende per le scuole come definite nei singoli lotti, la preparazione di diete personalizzate, la gestione del servizio di refettorio ovvero l'allestimento dei tavoli nelle aule o nei refettori, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti mediante l'utilizzo di banchi self-service e/o di carrelli termici con vasca riscaldata (atta al mantenimento del cibo a temperatura superiore a 65°C) e adatti alla collocazione di contenitori Gastro-Norm, lo sbarazzo e la pulizia dei refettori e dei locali accessori, il ritiro dei contenitori sporchi, nonché la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione e la fornitura delle stoviglie per il pranzo e per la merenda e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo nelle scuole e negli asili, la pulizia del Centro di produzione pasti, la manutenzione delle attrezzature e dei locali.

L'Unione si riserva di richiedere la fornitura di pasti in monoporzione in situazioni di particolare emergenza senza ulteriori spese a carico degli utenti.

Il consumo dei pasti avviene con l'impiego di piatti in porcellana/ceramica bianca a tre scomparti, posate in acciaio inox, bicchieri in vetro infrangibile.

Ove non fosse possibile, per cause di forza maggiore o per scelta degli Enti Concedenti, di utilizzare le stoviglie in dotazione, l'Impresa Concessionaria, dovrà provvedere alla consegna del quantitativo necessario di posate, bicchieri e piatti in materiale compostabile "usa e getta", senza variazioni del prezzo pattuito.

Tali stoviglie a perdere dovranno essere conformi a quanto descritto nell'Allegato B al presente Capitolato.

Spetta all'Impresa Concessionaria la fornitura di tutto quanto necessario alla produzione ed al consumo del pasto, ivi compresi:

i materiali a perdere per l'allestimento dei tavoli (tovagliette per i tavoli e tovaglioli in carta, carta-forno, pellicola, carta stagnola, sacchetti per alimenti, materiali di consumo per termosigillatrice e macchina chiuditrice, contenitori in alluminio e vaschette in polipropilene, cuffie, rotoli di carta asciugatutto,).

- I materiali dovranno essere conformi a quanto descritto nell'Allegato B al presente Capitolato.
- i detersivi e gli attrezzi (scope, ramazze, spugne, stracci, strofinacci, guanti, sacchi per i rifiuti, etc.) per la pulizia e la sanificazione delle cucine ed il lavaggio delle stoviglie presso tutti i plessi scolastici in cui vengono consumati i pasti.

All'Impresa Concessionaria spetta inoltre di implementare e far osservare il proprio sistema di controllo HACCP oltre che nel Centro Produzione Pasti anche presso i terminali di distribuzione collocati presso le scuole dove i pasti vengono consumati, anche qualora il servizio di refettorio, in parte o in toto, non venga svolto dalla stessa.

#### **2.1.2 - Ristorazione Per Utenti Assistiti A Domicilio**

Per il servizio di ristorazione per utenti assistiti domiciliarmente è consentita la preparazione ed il trasporto dei pasti mediante il sistema del "legame refrigerato", in

monoporzione, presso il domicilio degli utenti. L'impiego di tale sistema di produzione impone all'Impresa Concessionaria, se richiesto, di dotare ciascun utente di un forno a microonde, in comodato gratuito, per effettuare il rinvenimento dei pasti.

### **2.1.3 - Centro Di Produzione Pasti e Terminali Di Distribuzione**

I pasti dovranno essere prodotti dall'Impresa concessionaria presso i centri di produzione definiti nell'Allegato specifico per ciascun lotto.

L'Impresa concessionaria avrà, altresì, a disposizione i terminali di distribuzione collocati presso le scuole del territorio e gli asili nido comunali.

I terminali di distribuzione sono i locali appositamente attrezzati per il porzionamento dei pasti, il lavaggio delle stoviglie e per la preparazione, laddove previsto, di colazioni e merende.

### **2.1.4 - Servizi Presso i Refettori Scolastici**

Il servizio di refettorio comprende l'allestimento dei tavoli dei refettori, il ricevimento dei pasti, la distribuzione con scodellamento dei pasti, lo sbarazzo e la pulizia dei tavoli, il lavaggio delle stoviglie e dei contenitori sporchi (anche per le colazioni e le merende), la pulizia ed il riassetto del terminale di distribuzione e dei locali accessori, la gestione dei rifiuti ed ogni altra operazione necessaria al corretto svolgimento del servizio.

### **2.1.5 - Servizi all'interno delle aule**

L'organizzazione della scuola può prevedere la consumazione dei pasti all'interno della aule.

In questo caso il servizio del concessionario comprende la pulizia dei banchi prima e dopo la consumazione del pasto, il ricevimento dei pasti, la distribuzione con scodellamento dei pasti, lo sbarazzo e la pulizia dei tavoli e delle aule utilizzate, il lavaggio delle stoviglie e dei contenitori sporchi (anche per le colazioni e le merende), la pulizia ed il riassetto del terminale di distribuzione e dei locali accessori, la gestione dei rifiuti ed ogni altra operazione necessaria al corretto svolgimento del servizio.

### **2.1.6 - Servizio di Trasporto Pasti**

All'Impresa Concessionaria spetta di trasportare i pasti prodotti (merende, colazioni, pasti per il pranzo) dalla Cucina centralizzata ai vari plessi scolastici di consumo e al domicilio degli utenti del programma di assistenza domiciliare.

Per l'esecuzione del servizio l'Impresa Concessionaria deve mettere a disposizione mezzi sufficienti (per numero e capacità di trasporto) ed il personale da impiegare per il servizio stesso.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi a quanto previsto dalla vigente normativa in materia di mezzi di trasporto di sostanze alimentari. Il vano di stoccaggio dei contenitori deve essere opportunamente coibentato onde consentire le operazioni di sanificazione. Tutti i mezzi messi a disposizione devono essere perfettamente funzionanti, coperti da assicurazione R.C. auto, in regola con bollo e quant'altro previsto dal vigente ordinamento per la loro regolare circolazione. Nel prezzo di aggiudicazione sono compresi tutti gli oneri, nessuno escluso, compresa la fornitura del carburante, gli oneri per la manutenzione ordinaria e straordinaria dei mezzi, le spese di bollo e di assicurazione.

L'Impresa Concessionaria deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso le singole destinazioni in modo da ridurre al minimo i tempi di

percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti; il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto dal Centro Produzione Pasti all'ultimo punto di consumo raggiunto, non deve essere di norma superiore ai 40 (quaranta) minuti.

Tale piano dovrà essere aggiornato ogni qualvolta siano apportate variazioni sui punti di destinazione (chiusura o apertura di plessi scolastici, aumento o diminuzione degli utenti dei servizi, ecc.) o sugli orari, con eventuale potenziamento dei mezzi e del personale messi a disposizione dall'Impresa Concessionaria e senza che ciò determini variazioni del corrispettivo.

#### **2.1.7 - Servizi Aggiuntivi**

Laddove richiesto dagli Enti Concedenti, nel periodo di durata del contratto, l'Impresa Concessionaria dovrà fornire i pasti per altri servizi educativi, scolastici e sociali (es. nidi privati, centri estivi, centri diurni, case protette, ecc.) alle condizioni economiche e normative previste dal presente contratto. Il corrispettivo per la fornitura di tali pasti è a carico dei soggetti gestori di tali servizi ed è modulato in funzione del servizio effettivamente richiesto, tenuto conto che il prezzo di aggiudicazione del pasto per le scuole è riferito al servizio completo (comprensivo cioè del servizio di refettorio, di colazione e merenda).

Nulla potrà essere preteso dall'Impresa Concessionaria nei confronti degli Enti Concedenti in caso di mancato o parziale pagamento dei corrispettivi da parte dei soggetti gestori, assumendosene l'Impresa Concessionaria ogni relativa alea fatto salvo quanto specificato al paragrafo 6.

Qualora gli Enti Concedenti intendano avvalersi dei servizi aggiuntivi, l'Impresa Concessionaria, ai sensi dell'art. 1331 del c.c., sarà obbligata ad adempiere.

#### **2.1.8 - Prezzi Di Aggiudicazione**

Il corrispettivo per l'esecuzione dei servizi di cui al presente contratto è determinato con riferimento ai prezzi indicati dall'Impresa Concessionaria nell'offerta economica, comprensivi di tutte le voci di costo, IVA esclusa: le tariffe unitarie a pasto da applicare agli utenti sono determinate sulla base dei prezzi aggiudicati e saranno rimosse secondo quanto stabilito al successivo paragrafo 6.

Per "pasto veicolato" si intende il pasto prodotto e trasportato presso le sedi di consumazione.

Per "pasto distribuito" si intende quello per il quale è richiesto al Concessionario anche di provvedere al servizio di "scodellamento" e distribuzione agli utenti.

#### **2.1.9 - Tipologia Dell'utenza**

L'utenza è costituita dagli alunni frequentanti l'asilo nido, le scuole materne, le scuole dell'obbligo e dal personale, insegnante e non, operante in tali strutture. Sono inoltre utenti del servizio gli anziani e le altre persone assistite a domicilio.

#### **2.1.10 - Standard Minimi Di Qualità Del Servizio**

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del medesimo. Tali standard sono da considerarsi minimi.

### **2.2 FINALITA', OBIETTIVI E CARATTERISTICHE ORGANIZZATIVE DEI SERVIZI**

I servizi di produzione, trasporto e distribuzione pasti e servizi accessori e specialistici a supporto del servizio di refezione sono finalizzati all'erogazione del servizio di refezione scolastica agli alunni delle scuole e dei nidi del territorio e agli utenti assistiti

domiciliariamente, nonché eventualmente ai centri estivi comunali ed altre iniziative estive patrocinate dall'Ente Committente, secondo quanto meglio precisato negli allegati per i singoli Lotti.

### **2.3 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E ALTRI PRODOTTI**

Una ristorazione di qualità presuppone una scelta oculata delle materie prime e una gestione attenta a fornire non solo preparazioni corrette dal punto di vista nutrizionale ed igienico, ma anche gradite al gusto.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, e delle diete, dovranno essere conformi:

- a) ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che si intendono tutte richiamate;
- b) alle specifiche tecniche relative alle Tabelle Merceologiche delle derrate alimentari di cui all'allegato A "Tabelle merceologiche derrate alimentari" ;
- c) ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti di cui alle leggi vigenti;
- d) a quanto indicato in riferimento alla ristorazione scolastica nei C.A.M. (Criteri Minimi ambientali) di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare.

Quelle partite di merci che, a giudizio dei referenti dell'Ente Committente, non risultassero rispondenti alle marche indicate dall'appaltatore nell'offerta e alla qualità prevista e specificata dal capitolato, saranno rifiutate ed il fornitore dovrà provvedere, a sue spese, alla loro immediata sostituzione.

In difetto di ciò la fornitura sarà richiesta ad altre ditte e il Concessionario sarà tenuto a rimborsare gli oneri sostenuti dall'Ente committente, conseguenti all'eventuale danno, spesa e pregiudizio che per tali fatti potessero loro derivare.

Ai sensi della L.R. 29/2002, art. 9, commi 2 e 3, con particolare riferimento alla refezione scolastica, è richiesto all'Impresa l'utilizzo di prodotti da coltivazioni biologiche, per tutte le tipologie merceologiche reperibili sul mercato.

I prodotti biologici e le derrate alimentari destinati alla preparazione dei pasti dovranno essere esclusivamente quelli contemplati nelle tabelle merceologiche richiesti dagli Enti Concedenti.

Dovranno essere privilegiati anche i prodotti a filiera corta e a Km.0 nonché salvaguardata la stagionalità di frutta e verdura.

E' vietata la fornitura di prodotti contenenti OGM - Organismi Geneticamente Modificati (c.d. transgenici). A richiesta degli Enti Concedenti, l'Impresa Concessionaria dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengano componenti geneticamente modificate.

I prodotti offerti dovranno essere coerenti con quanto prescritto dai menù e dalle tabelle dietetiche a cui si rimanda per ciascun Lotto. Alcune scelte merceologiche tengono in particolare considerazione le realtà produttive locali e i prodotti tradizionali.

Gli imballaggi dovranno essere integri, senza alterazioni manifeste. Le confezioni dei prodotti consegnati dovranno essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori o perdita di sottovuoto. I prodotti consegnati dovranno essere privi



di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale.

L'etichettatura dei prodotti dovrà essere conforme alla normativa vigente per ciascuna classe merceologica.

I pesci surgelati dovranno provenire da tutte le zone di pesca ammesse, sulla base delle norme vigenti.

L'acqua fornita all'utenza sarà quella erogata dagli acquedotti comunali.

Nel caso di particolari situazioni, il fornitore dovrà fornire acqua oligominerale. Si considerano situazioni particolari i casi di rottura di impianti di distribuzione dell'acqua, sia esterni che interni alle cucine/centri refezionali, che determini la non potabilità dell'acqua, accertata dagli enti competenti. I controlli microbiologici e chimici dell'acqua potabile filtrata dall'acquedotto, con riferimento a tutti i locali interessati dalla realizzazione dei servizi verranno effettuati dalla ditta concessionaria.

La Ditta Aggiudicataria all'inizio di ogni anno scolastico dovrà comunicare:

- i fornitori abituali e i criteri adottati per la loro scelta, in relazione alla sicurezza alimentare e all'affidabilità igienico sanitaria;
- l'organizzazione delle forniture che garantiscano il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.

In caso di fornitura difforme la stessa potrà essere motivata solo per irreperibilità del prodotto sul mercato.

Le derrate destinate ad un'alimentazione particolare (es. alimenti per la prima infanzia) devono rispondere a quanto previsto dal D.Lgs. 111/92 contenuti nel Registro Nazionale degli Alimenti del Ministero della Salute e soddisfare i criteri alle lettere a) b) c) d) del presente paragrafo.

La ditta aggiudicataria dovrà assicurare inoltre la fornitura di menù e derrate particolari destinati ad utenti soggetti ad allergie/intolleranze/malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, che dovranno essere necessariamente comprovati da certificazione medica.

La ditta dovrà assicurare inoltre un menù dietetico richiesto in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi.

Per le diverse diete speciali, il fornitore dovrà fornire e utilizzare alimenti sostitutivi, prelevando le derrate dall'Allegato "Tabelle merceologiche derrate alimentari", senza alcun costo aggiuntivo per l'Ente Committente.

Per quanto riguarda gli approvvigionamenti delle derrate alimentari essi dovranno riguardare tutti i generi alimentari nelle quantità necessarie, tenendo conto dell'inevitabile scarto di lavorazione, desumibili dalle grammature per pasti e merende.

All'interno della fornitura complessiva, è compresa anche la fornitura di derrate alimentari eventualmente necessarie per attività didattiche, iniziative di educazione alimentare, cucine aperte, ecc.

Inoltre, in alcune giornate nel corso dell'anno, si prevede la possibilità di sostituire il menù previsto introducendo pasti multietnici o della tradizione locale, e menù speciali in occasione delle principali ricorrenze (es. Natale, carnevale, Pasqua, fine anno scolastico, ecc.).

Si prevedono mediamente 12 iniziative annue rientranti in queste tipologie per ciascun comune, da considerarsi già all'interno della Concessione senza alcun aggravio di costi per il Committente.

Eventuali ulteriori iniziative dovranno essere concordate fra le parti.

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere della stessa qualità e dello stesso marchio di quelli proposti nell'offerta.

Dovranno inoltre essere messi a disposizione tutti i prodotti a perdere necessari per l'espletamento del servizio (a titolo esemplificativo, ma non esaustivo: tovaglioli, piatti, bicchieri, tovagliette di carta per apparecchiare la tavola, carta-forno, pellicola, carta stagnola, sacchetti per alimenti, materiali di consumo per termosigillatrice e macchina chiuditrice, contenitori in alluminio e vaschette in polipropilene, cuffie, rotoli di carta asciuga tutto, guanti in lattice, palette, scope, secchi, mocio, spugne ecc.), i materiali e le attrezzature per la somministrazione dei pasti qualora si rendesse necessario sostituirli e integrarli (es. mestoli, caraffe, piatti, posate ....), i detersivi e detergenti nonché i materiali e le attrezzature necessarie per la pulizia e la sanificazione delle cucine e dei refettori ed il lavaggio delle stoviglie presso tutti i plessi scolastici in cui vengono consumati i pasti.

I prodotti a perdere per l'apparecchiatura, come meglio dettagliati nell'allegato B, dovranno essere di materiale biodegradabile e compostabile al 100%.

Ove non fosse possibile, per cause di forza maggiore utilizzare le stoviglie in dotazione, l'appaltatore, dovrà provvedere alla consegna del quantitativo necessario di posate, bicchieri e piatti in materiale "usa e getta", senza variazioni del prezzo pattuito.

Anche tali materiali a perdere dovranno essere di materiale biodegradabile e compostabile al 100%.

Tutto il materiale deve rispondere ai requisiti igienici e sanitari previsti dalle normative vigenti ed idoneo all'uso per il quale è adibito secondo le qualità e caratteristiche dettagliate nell'allegato "Tabelle merceologiche prodotti non alimentari".

Saranno a carico del Concessionario i costi delle eventuali analisi a cui, a giudizio insindacabile dell'Ente Committente, verranno sottoposti i prodotti.

### **2.3.1 - Confezionamento ed etichettatura dei prodotti**

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

L'etichettatura dei prodotti riconfezionati dal Concessionario deve contenere i seguenti dati:

- nome del fornitore originario, qualora non fosse possibile indicare il nome del trasformatore;

- varietà e categoria di appartenenza (solo per frutta, verdura e uova);
- natura del prodotto;
- data di scadenza;
- lotto di appartenenza;
- data di confezionamento;
- quantità.

Le indicazioni sopra precisate possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto, previa comunicazione della scelta ritenuta più idonea da parte della Impresa Concessionaria.

Ogni fornitura di carne bovina deve essere accompagnata da dichiarazione attestante la provenienza della carne, l'età dell'animale al momento della macellazione e le modalità di allevamento e produzione.

### **2.3.2 - Modalità di Trasporto Alimenti**

Gli alimenti dovranno essere trasportati in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti *esclusivamente al trasporto di alimenti* e comunque conformi alle prescrizioni previste dall'ordinamento e/o dagli enti di controllo preposti.

## **3. SPECIFICHE TECNICHE**

Il presente Capitolato e i documenti di progetto sono stati redatti in conformità ai criteri ambientali minimi di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare con cui sono stati approvati i nuovi C.A.M. (Criteri Minimi ambientali).

Si fa inoltre rinvio:

- alle LINEE GUIDA PER L'OFFERTA DI ALIMENTI E BEVANDE SALUTARI NELLE SCUOLE E STRUMENTI PER LA SUA VALUTAZIONE E CONTROLLO. (Delibera Giunta Regione Emilia Romagna DGR 418/2012)
- alle Tabelle merceologiche allegato A) e allegato B) al presente Capitolato.

### **3.1 GESTIONE DI LOCALI E DOTAZIONE STRUMENTALE**

Le attrezzature, gli arredi e tutto quanto contenuto nelle cucine e nei terminali di distribuzione, di proprietà dell'Ente Committente, vengono messi a disposizione del Concessionario che si impegna ad utilizzarli per le attività indicate nel presente capitolato con la massima diligenza e con l'obbligo di restituirli al termine della concessione in buone condizioni, fatta salva la normale usura, senza pretesa di alcun indennizzo.

Il verbale di consegna di tutto il materiale messo a disposizione con l'indicazione dello stato d'uso verrà stilato prima dell'inizio del servizio e dovrà essere sottoscritto congiuntamente.

Il Concessionario è ritenuto responsabile per danni arrecati alle strutture, agli impianti ed alle attrezzature dovuti ad imperizia, negligenza o incuria. La quantificazione di tali danni sarà effettuata dall'Ente Committente ed addebitata al Concessionario.

Eventuali migliorie, addizioni, opere realizzate dal Concessionario, che dovranno comunque essere preventivamente autorizzate in forma scritta dall'Unione, diventeranno automaticamente di proprietà del Comune e non daranno diritto ad alcun risarcimento o indennizzo a favore del Concessionario, anche in deroga a quanto previsto agli artt. 1592 e 1593 del cod. civ.

Analogamente accederanno alla proprietà del Comune tutte le attrezzature che il Concessionario acquisterà successivamente all'aggiudicazione, per l'esercizio della presente concessione, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, e ad ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso.

Nel corso della concessione, attrezzature particolarmente onerose potranno essere messe a disposizione dall'Ente Committente e dei servizi, con un contratto di comodato d'uso gratuito per il periodo dell'affidamento.

In generale, gli interventi di manutenzione straordinaria sugli immobili/impianti competono alle Amministrazioni Comunali, che si riservano di deciderne l'opportunità ed il periodo di esecuzione.

### **3.1.2 Canone di locazione**

Si rimanda al documento **"Specifiche del lotto"** relativo a ciascun lotto.

## **3.2 TITOLI E COMPETENZE DEL PERSONALE**

### **3.2.1 - Disposizioni Generali**

L'Impresa concessionaria dovrà presentare prima dell'inizio del servizio il numero, la qualifica, i tempi di impiego degli addetti che utilizzerà per l'adempimento del contratto.

Il personale del Concessionario deve:

- garantire massima serietà, riservatezza, diligenza, correttezza e discrezione nello svolgimento dei compiti affidati;
- essere a conoscenza dell'organizzazione e delle modalità di svolgimento del servizio, con particolare riguardo alle mansioni da svolgere e rispettare gli orari definiti;
- garantire il servizio così come definito per ogni tipologia di prestazione nel presente capitolato;
- osservare il codice comportamentale adottato per il personale dipendente comunale.

Il personale deve essere fisicamente idoneo alle mansioni. Tutto il personale adibito ai servizi deve essere professionalmente qualificato. Il personale adibito ai servizi di produzione e distribuzione dei pasti deve essere costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sulle buone pratiche di lavorazione sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione, in conformità a quanto previsto dalla vigente normativa. Il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà avere seguito, con esito favorevole, specifici corsi di formazione ed essere in possesso di sufficiente esperienza professionale.

Al Concessionario è richiesta la programmazione di un piano di formazione annuale del personale addetto alla produzione/somministrazione pasti in materia di autocontrollo, diete speciali o su specifici aspetti legati alla produzione o distribuzione, rivolta sia a personale dell'Unione, sia del Concessionario che di terzi coinvolti nel servizio

refezione (personale scolastico docente e non docente). In ogni caso dovrà essere effettuato un incontro di aggiornamento/formazione con il coinvolgimento di tutto il personale sia addetto alla produzione che alla somministrazione pasti prima dell'avvio del nuovo anno scolastico.

Per la gestione dei servizi di cui al presente contratto l'Impresa concessionaria dovrà dare priorità all'assunzione del personale attualmente impiegato dall'impresa appaltatrice dello stesso servizio messo a gara secondo quanto previsto dai vigenti CCNL applicati.

L'Impresa concessionaria si obbliga nell'esecuzione della concessione al rispetto del codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato con D.P.R. n. 62/2013. La violazione degli obblighi di comportamento comporterà per gli Enti concedenti la facoltà di risolvere il contratto, qualora in ragione della gravità o della reiterazione, la stessa sia ritenuta grave.

Prima dell'inizio del servizio, il Concessionario dovrà trasmettere all'Ente Committente l'elenco nominativo del personale effettivamente impiegato nei servizi oggetto della concessione, con l'indicazione delle qualifiche possedute e posizione contributiva, nonché l'elenco dei fornitori che dovranno accedere alle cucine per la consegna delle derrate. Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere comunicata per iscritto all'Ente Committente.

L'organico, dovrà essere il più possibile in continuità evitando eventuali avvicendamenti in corso d'anno scolastico. In caso di sostituzione dovrà essere previsto il necessario affiancamento/addestramento del personale per garantire il regolare svolgimento del servizio e l'osservanza delle procedure e prassi operative corrette. E' necessario che il personale in sostituzione abbia la stessa qualifica del personale sostituito.

In ogni caso, l'eventuale avvicendamento del personale per motivi diversi dalla maternità, nomina in ruolo in Ente pubblico, malattia o altri gravi motivi documentati, non potrà avvenire di norma nel corso dell'anno scolastico. Il non rispetto di tale prescrizione potrà comportare l'applicazione di penale secondo quanto previsto al paragrafo 7.3.

Per il personale con funzioni di responsabilità e funzioni specialistiche dovrà essere trasmesso il curriculum professionale.

Il contratto deve essere eseguito da personale del Concessionario o dell'eventuale subappaltatore.

Tutto il personale impiegato per i servizi di produzione e distribuzione dei pasti deve avere i requisiti e gli attestati previsti dalla vigente normativa in tema di idoneità sanitaria, deve inoltre possedere adeguate professionalità e deve conoscere e osservare le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Tutte le disposizioni del presente capitolato devono essere scrupolosamente osservate dal Concessionario e dagli eventuali subappaltatori regolarmente autorizzati: per questi ultimi l'Impresa Concessionaria rimane responsabile in solido nei confronti dell'Ente Committente.

L'Impresa Concessionaria deve individuare e comunicare all'Ente Committente il Responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

L'Ente Committente si riserva inoltre il diritto di chiedere la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tale caso il Concessionario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Il Concessionario, in caso di assenza del proprio personale, dovrà provvedere a sostituirlo immediatamente, con onere a proprio carico ricompreso nel corrispettivo.

In particolare si richiede che i lavoratori addetti al servizio di distribuzione pasti e cucina siano in possesso di attestati di frequenza con esito positivo di specifici corsi di formazione, in corso di validità, necessari ad esercitare l'attività prevista sul territorio della Regione Emilia Romagna. Copia dell'attestato dovrà essere conservata a cura del lavoratore presso la sede di servizio.

I lavoratori addetti al servizio distribuzione pasti dovranno inoltre essere muniti di tessera di riconoscimento appuntata in modo visibile sulla divisa nel momento in cui effettuano il servizio di scodellamento.

Il Concessionario è tenuto ad applicare nei confronti del personale occupato nel servizio (coordinatore, dietista, cuochi, addetti alla somministrazione, ausiliari, autisti), le condizioni normative e retributive (trattamento economico, giuridico e previdenziale) risultanti dal contratto collettivo di lavoro di settore e dagli accordi sindacali integrativi vigenti alla data del contratto e applicabili alla categoria e nella località di svolgimento del servizio nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni o da nuovo contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

Per tutta la durata della concessione il Concessionario dovrà essere in regola con i versamenti dei contributi assicurativi e previdenziali a favore dei propri dipendenti.

### **3.2.2 Vestiario e Igiene Personale**

L'Impresa concessionaria fornirà a tutto il proprio personale indumenti da lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, durante le ore di lavoro non deve indossare orecchini, anelli, braccialetti, collane e orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente.

Nella cucina e nelle aree di immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare della gomma o sputare); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.

### **3.2.3 Norme di Comportamento**

L'Impresa concessionaria deve assicurarsi che il proprio personale:

- indossi divisa idonea;
- sia munito di cartellino di riconoscimento;
- segnali al proprio Referente le anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio;
- tenga un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza
- agisca, in ogni occasione, con la diligenza professionale specifica.

L' Impresa Concessionaria e, per il suo tramite, i suoi dipendenti e/o collaboratori a qualsiasi titolo, sono tenuti a osservare, per quanto compatibili, le disposizioni e gli obblighi di condotta previsti nel D.P.R. n. 62/2013, integrato dal vigente Codice di comportamento dei dipendenti dell'Ente committente.

L'Impresa Concessionaria è comunque responsabile del comportamento dei suoi dipendenti e delle eventuali loro inosservanze al Codice di comportamento o alle norme del presente Capitolato.

### **3.2.4 Servizio di Supporto Dietetico**

All'Impresa concessionaria è richiesto un servizio di supporto dietetico, da parte di personale esperto e con la qualifica di dietista, con diretta assunzione di responsabilità rispetto alle proposte formulate e sottoscrizione delle stesse, consistente in:

- elaborazione/revisione per ciascun anno scolastico dei menù invernale ed estivo, comprensivo di colazioni e merende, formulati per ogni ordine di scuola (asili nido, scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado), tramite studio e valutazione dei menù in vigore e dei relativi ricettari; eventuale successivo adeguamento a seguito osservazioni/indicazioni dell'Azienda U.S.L.;
- elaborazione/revisione dei menù invernale ed estivo per le diete speciali sia per categorie tipologiche (es. celiaci, no uovo, ecc.) sia per le diete speciali personalizzate, tramite studio degli attuali e futuri certificati medici/ricieste di diete etico/religiose ed elaborazione di prospetti personalizzati per le nuove diete (nome bimbo/scuola/patologia) e/o modifiche di quelle già in essere, nonché invio su file delle etichette giornaliere personalizzate per i piatti dieta, con possibilità di revisioni anche in corso d'anno qualora necessario;
- partecipazione alla Commissione Mensa/Circolo di Qualità (mediamente 3 incontri all'anno per Comune) in qualità di figura esperta/relatore sugli aspetti nutrizionali e di gradimento del menù della refezione scolastica, nonché ad eventuali altri incontri tematici richiesti dagli Ente concedenti e presentazione di relazioni o schede di riscontro sulle valutazioni effettuate; eventuali colloqui con singoli o gruppi di utenti/insegnanti o risposte scritte agli Enti Committenti in merito a quesiti relativi a questioni specifiche in tema nutrizionale rispetto ai menù della refezione scolastica.

## **4. OBBLIGHI RECIPROCI**

### **4.1 OBBLIGHI A CARICO DEL CONCESSIONARIO**

Sono a carico dell'Impresa concessionaria, intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale di cui oltre, tutti gli oneri e i rischi relativi alla prestazione dei servizi oggetto del contratto, nonché ogni attività e fornitura che si rendesse necessaria per l'espletamento degli stessi o, comunque, opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste, incluso quindi le attività preliminari all'avvio del servizio.

In particolare sono a totale carico dell'Impresa concessionaria, e interamente compensate nel prezzo unitario del pasto per le scuole e nel prezzo unitario del pasto per utenti assistiti domiciliariamente, tutte le spese, nessuna esclusa, relative:

- alla preparazione dei pasti, merende (dove previste), colazioni (dove previste) e alla fornitura di derrate aggiuntive e di piatti particolari nei casi previsti dalla documentazione di gara;
- alla pulizia ed al riassetto delle cucine, dei terminali di distribuzione e dei locali strettamente pertinenti, delle aule utilizzate per la consumazione del pasto, ivi compresi i serramenti, i vetri, le veneziane, nonché i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione dei pasti e quelli dei refettori, esclusi in ogni caso atri, corridoi e scale;
- alle misure di disinfestazione e derattizzazione del Centro di produzione pasti;
- alla fornitura di detersivi e attrezzi per la pulizia della cucina centralizzata e dei terminali di distribuzione e lavaggio delle stoviglie per tutti i plessi (nidi, scuole materne, scuole elementari, scuole medie);
- alla fornitura di attrezzature, impianti, arredi, posate e stoviglie laddove necessario;
- alla fornitura del materiale a perdere (tovagliette, tovaglioli, piatti, bicchieri, posate);
- alla certificazione di qualità e relativi audit del Centro di produzione pasti;
- al pagamento delle utenze come specificato nell'allegato di ciascun lotto, subentrando nei relativi contratti di utenza;
- alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature ed ordinaria dei locali;
- all'integrazione delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, laddove necessario;
- alla gestione del servizio di refettorio e somministrazione ed alla gestione del servizio di trasporto dei pasti;
- all'implementazione e gestione del piano di autocontrollo (HACCP) presso la cucina centralizzata e presso tutti i centri di distribuzione dei pasti (anche in quelli in cui il servizio di refettorio non è svolto dall'Impresa concessionaria);
- all'applicazione di piani d'emergenza ed all'impiego di centri di cottura di emergenza;
- alla formazione e addestramento del proprio personale;
- alla gestione delle procedure di riscossione volontaria delle tariffe dovute dagli utenti ed al recupero delle eventuali morosità;
- al versamento agli Enti proprietari del canone di locazione per l'utilizzo del Centro Produzione Pasti secondo le modalità specificate nei singoli lotti;
- ad ogni altro onere, espresso e non, nel presente capitolato.

L'Impresa concessionaria si obbliga ad eseguire tutte le prestazioni a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti, anche in materia di sicurezza e lavori pubblici, e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel Capitolato e nei suoi allegati, pena la risoluzione di diritto del contratto.

I servizi prestati dovranno necessariamente essere conformi, salva espressa deroga, alle caratteristiche tecniche ed alle specifiche indicate nel Capitolato e nell'Offerta Tecnica.

L'Impresa concessionaria si obbliga ad osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, tutte le norme e tutte le prescrizioni tecniche e di sicurezza e di protezione dei lavoratori in vigore, nonché quelle che dovessero essere emanate.



Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni di cui sopra, anche se entrate in vigore successivamente alla stipula del contratto, resteranno ad esclusivo carico dell'Impresa concessionaria, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale di cui oltre, e l'Impresa concessionaria non potrà, pertanto, avanzare pretesa di compensi, a tal titolo, nei confronti degli Enti concedenti assumendosene ogni relativa alea, fatto salvo quanto previsto al paragrafo 5.5.

Il Concessionario ha l'obbligo di informare tempestivamente il Responsabile Unico del Procedimento in merito a problematiche o criticità eventualmente verificatasi nel corso dello svolgimento dei servizi di cui al presente contratto e, in generale, di fatti e circostanze che possano influire sul buon andamento del servizio.

Il Concessionario è, inoltre, tenuto a garantire il regolare svolgimento dei servizi anche in caso di emergenza e/o criticità, adottando idonee soluzioni organizzative e informandone tempestivamente l'Ente committente.

E' inoltre a carico del Concessionario la rilevazione della qualità del servizio refezione scolastica, compresa la stesura del report, da effettuarsi a cadenza annuale sulla base di un questionario predisposto di concerto con ogni Ente Committente.

L'Impresa concessionaria dovrà predisporre i report della rilevazione effettuata evidenziandone i risultati e presentarli all'Ente committente entro il 31 maggio di ogni anno, con riferimento all'anno scolastico in corso.

#### **4.2 TUTELA DELLA RISERVATEZZA DEI DATI PERSONALI**

Ai sensi del Regolamento del Parlamento Europeo n. 2016/679/UE relativo alla protezione dei dati personali (GDPR) e della normativa nazionale vigente, con la sottoscrizione del contratto l'Ente committente, Titolare del Trattamento, nomina l'Impresa Concessionaria Responsabile del Trattamento dei dati personali di cui entra legittimamente in possesso per il buon adempimento dell'oggetto contrattuale.

L'Impresa Concessionaria si obbliga al trattamento dei suddetti dati per i soli fini dedotti nel contratto e limitatamente al periodo contrattuale; è esclusa ogni altra finalità. Il Titolare del Trattamento (Ente committente) e il Responsabile del Trattamento (Concessionario), per la tutela dei diritti dell'interessato, adottano tutte le misure tecniche e organizzative necessarie a garantire un livello di sicurezza adeguato al rischio, tenendo conto dello stato dell'arte e dei costi di attuazione, nonché della natura, dell'oggetto, del contesto e delle finalità del trattamento, come anche del rischio di varia probabilità e gravità per i diritti e le libertà delle persone fisiche.

L'Impresa Concessionaria:

- non ricorre a un altro responsabile senza previa autorizzazione scritta, specifica o generale, del Titolare del Trattamento;
- tratta i dati personali su istruzione del Titolare del Trattamento, anche in caso di trasferimento di dati personali verso un paese terzo o un'organizzazione internazionale, salvo che lo richieda il diritto dell'Unione o nazionale cui è soggetto il Concessionario stesso; in tal caso, il Concessionario informa il Titolare del Trattamento circa tale obbligo giuridico prima del trattamento, a meno che il diritto vieti tale informazione per rilevanti motivi di interesse pubblico;

- garantisce che le persone autorizzate al trattamento dei dati personali, c.d. "Incaricati del Trattamento", adeguatamente istruite, si siano impegnate alla riservatezza o abbiano un adeguato obbligo legale di riservatezza;
- tenendo conto della natura del trattamento, assiste il Titolare del Trattamento con misure tecniche e organizzative adeguate, nella misura in cui ciò sia possibile, al fine di soddisfare l'obbligo del Titolare del Trattamento di dare seguito alle richieste per l'esercizio dei diritti dell'interessato;
- restituisce al Titolare del Trattamento, e successivamente cancella, tutti i dati personali dopo che è terminata la prestazione dei servizi relativi al trattamento;
- mette a disposizione del Titolare del Trattamento tutte le informazioni necessarie per dimostrare il rispetto degli obblighi di cui al presente contratto, consente e contribuisce alle attività di revisione, comprese le ispezioni, realizzate dal Titolare del Trattamento o da un altro soggetto da questi incaricato;
- fornisce massima collaborazione al Responsabile della Protezione dei Dati (DPO), una volta nominato dall'Ente committente, per il corretto svolgimento dei suoi compiti.

L'Impresa Concessionaria informa il Titolare del Trattamento senza ritardo, dopo essere venuto a conoscenza della violazione dei dati personali in suo possesso.

Il contenuto del presente paragrafo potrà essere riesaminato e aggiornato in qualunque momento, qualora necessario per l'adempimento degli obblighi di cui al GDPR.

L'Ente Concedente, quale Titolare del trattamento, si riserva la possibilità di effettuare verifiche sui trattamenti svolti.

#### **4.3 ADEMPIMENTI CONNESSI ALLA SICUREZZA**

È fatto obbligo al Concessionario, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia.

Il Concessionario deve assicurare l'applicazione delle norme relative all'igiene e alla prevenzione degli infortuni, nonché dei consigli igienico-sanitari impartiti dall'Azienda USL, dotando il personale degli indumenti appositi e di tutti i dispositivi di sicurezza previsti dal D.Lgs. n. 81/2008, atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti, compresa la recente normativa adottata per il contrasto e il contenimento della diffusione del COVID-19 negli ambienti di lavoro e nella collettività, se ed in quanto applicabile.

Il Concessionario dovrà inoltre:

- formare e informare tutto il personale sui rischi specifici dell'attività, secondo quanto disposto dal D.Lgs. n. 81/2008 per lavoratori e preposti;
- formare il personale addetto alla gestione dell'emergenza in materia di primo soccorso (rif. DM 388/2003) e prevenzione incendi (rif. DM 10/03/1998), fornendo all'Ente committente la documentazione attestante l'avvenuta formazione.
- effettuare le prove di evacuazione presso le cucine gestite, previste dal D.Lgs. n. 81/2008 e dal Decreto 16/07/2014, da tenere almeno una volta all'anno; di tali prove si dovrà redigere apposito verbale che dovrà essere inviato tempestivamente al Settore Welfare Locale dell'Unione.

In relazione a quanto previsto dall'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008, si precisa che il Documento Unico per la Valutazione dei Rischi da Interferenza (DUVRI) dovrà essere predisposto dall'Ente committente in cooperazione e coordinamento con il

Concessionario, sulla base delle indicazioni e disposizioni contenute nel presente progetto. Tale documento verrà allegato al contratto d'appalto.

Per le cucine a gestione completa il DVR e il piano di emergenza è in capo al Concessionario.

#### **4.4 CLAUSOLA SOCIALE**

Ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. n. 50/2016, qualora a seguito della presente procedura di gara si verificasse un cambio di gestione della concessione, il Concessionario subentrante dovrà prioritariamente assumere, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti, quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.

Al personale dipendente dell'attuale gestore saranno garantite, compatibilmente con l'organizzazione del Concessionario e le relative mutate esigenze tecnico-organizzative, le condizioni normative, retributive e di tutela del rapporto di lavoro non peggiorative rispetto a quelle preesistenti, senza periodo di prova con riconoscimento dell'anzianità economica maturata e maturanda.

A tal fine vengono forniti nella Relazione tecnico-illustrativa di contesto, per ciascun Lotto, tutti i dati relativi alle unità di personale attualmente impiegato nell'espletamento del servizio oggetto del presente appalto, suddivisi per qualifica e monte ore settimanale.

#### **4.5 OBBLIGHI A CARICO DELL'ENTE COMMITTENTE**

Restano a carico dell'Ente Committente i seguenti obblighi:

- pagamento del corrispettivo secondo le modalità di cui al successivo Pagamenti;
- comunicare, indicativamente 15 giorni prima dell'avvio del servizio, al Concessionario gli elementi essenziali (quali ad esempio il numero degli utenti, il periodo e gli orari di funzionamento del servizio, ecc.) per l'organizzazione e la gestione dei servizi;
- la definizione delle eventuali rette di frequenza
- la messa a disposizione dei locali, delle attrezzature e gli arredi necessari al funzionamento dei servizi in concessione, così come risultanti da apposito verbale di consegna;
- coordinamento complessivo del servizio;
- spese di manutenzione straordinaria delle strutture e degli impianti ;
- l'assicurazione dei propri immobili.
- utilizzare i dati personali e quelli delle imprese partecipanti alla gara, esclusivamente per l'espletamento della stessa e sottoporli al trattamento previsto dal GDPR.

### **5. ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

#### **5.1 CONSEGNA DEI SERVIZI**

La consegna dei servizi potrà avvenire in via d'urgenza, nelle more della sottoscrizione del contratto, qualora ricorrano le condizioni previste dall'art. 32, co. 8 del D.Lgs. n.50/2016, anche nelle more della verifica dei requisiti di cui all'art. 80 del D.Lgs. n.50/2016, secondo quanto previsto dall'art. 8, comma 1, lett. a) del D.L. n. 76/2020, convertito in legge con L. n. 120/2020.

L'Ente committente, prima della consegna dei servizi, provvederà a nominare un Direttore dell'esecuzione, con il compito di monitorare il regolare andamento dell'esecuzione del contratto.

Il Direttore dell'esecuzione fissa una data per la consegna dei servizi e la comunica all'Impresa Concessionaria. Se, nel giorno fissato e comunicato, l'Impresa Concessionaria non si presenta a ricevere la consegna dei servizi, il Direttore dell'Esecuzione fissa un nuovo termine perentorio. Decorso inutilmente il termine anzidetto, è facoltà dell'Ente committente risolvere il contratto e incamerare la cauzione, ferma restando la possibilità di avvalersi della garanzia fideiussoria al fine del risarcimento del danno, senza che ciò possa costituire motivo di pretese o eccezioni di sorta.

Qualora sia indetta una nuova procedura per l'affidamento del servizio, l' Impresa Concessionaria è esclusa dalla partecipazione in quanto l'inadempimento è considerato grave negligenza accertata.

## **5.2 VIGILANZA DELL'ENTE E SUPERVISIONE DEI SERVIZI**

La titolarità dei servizi oggetto della concessione compete all'Ente committente, che eserciterà funzioni di controllo e verifica circa il regolare svolgimento delle attività da parte dell'aggiudicatario. Pertanto l'Ente Concedente tramite il competente Responsabile o suo delegato hanno accesso ai servizi in ogni momento al fine di verificare il rispetto delle norme di cui al presente concessione. Dovrà essere individuato dalla ditta Appaltatrice il proprio referente che relazionerà con i Referenti dell'Unione per tutto quanto attiene al servizio. In specifico i Referenti dell'Unione potranno disporre, in qualsiasi momento, i controlli ritenuti necessari al fine di garantire:

- l'osservanza degli adempimenti previsti dal presente capitolato;
- la rispondenza e la permanenza dei requisiti e delle condizioni che hanno dato luogo all'aggiudicazione;
- la qualità dei servizi, sia sul piano organizzativo che del gradimento dei servizi;
- il rispetto dei diritti degli utenti;
- il consolidamento del gradimento attualmente raggiunto in riferimento al rapporto cittadino/utente/servizio;

L'impresa è unica responsabile del corretto svolgimento del servizio per il quale impegnerà i necessari operatori, che dovranno uniformarsi agli indirizzi emanati dall'Amministrazione Comunale.

Sui servizi oggetto del presente capitolato dovranno essere effettuati periodici incontri di verifica fra le parti e presentato, a cura dell'aggiudicatario, almeno un monitoraggio annuale sull'andamento delle attività e sul gradimento da parte degli utenti evidenziando le criticità e le proposte migliorative.

All'impresa è riconosciuto il diritto di richiedere ulteriori specifici momenti di verifica su temi o problemi autonomamente individuati.

### **Riepilogo principali obblighi oggetto di controllo/supervisione da parte dei Committenti:**

| <b>Attività</b> | <b>Tempi di verifica</b> | <b>Modalità di riscontro</b> | <b>Obblighi del Concessionario</b> |
|-----------------|--------------------------|------------------------------|------------------------------------|
|-----------------|--------------------------|------------------------------|------------------------------------|

|                                      |                                |  |  |
|--------------------------------------|--------------------------------|--|--|
| Modalità di svolgimento del servizio | Semestrale o secondo necessità | Controllo periodico da parte dei referenti dell'Unione | <ul style="list-style-type: none"> <li>• garantire il rispetto delle consegne delle forniture nei tempi e con le modalità e caratteristiche previste;</li> <li>• partecipare ai momenti di gestione (incontri con il personale dell'Unione, con i genitori e con la commissione mensa);</li> <li>• garantire la piena osservanza delle disposizioni legislative e regolamentari che, a qualsiasi titolo, disciplinano l'attività svolta;</li> <li>• dare, in caso di sciopero dei propri operatori, preavviso al Responsabile</li> <li>• dell'Unione competente almeno 5 giorni prima, al fine di consentire una adeguata comunicazione agli utenti nel rispetto di quanto previsto dall'art. 2 comma 6 della legge 12 giugno 1990, n. 146;</li> <li>• sottostare alle verifiche previste nel capitolato e, per la parte di propria competenza, individuare soluzioni per superare le criticità che si dovessero evidenziare;</li> <li>• rispettare il regolamento per la gestione dei servizi scolastici ed extrascolastici per quanto riguarda il servizio di refezione scolastica;</li> <li>• gestire direttamente le cucine assegnate rispettando il menù e le grammature previste, garantendo la pulizia dei locali, degli arredi e delle attrezzature nel rispetto delle norme di tutela igienico sanitaria, per un</li> </ul> |
|--------------------------------------|--------------------------------|--|--|

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  | <p>miglior funzionamento del servizio sia di cucina che per il trasporto dei pasti, facendosi carico delle spese di manutenzione ordinaria delle attrezzature;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• trasportare i pasti consegnati in veicolato nel rispetto degli orari definiti dal capitolato e dall'offerta di gara con idoneo mezzo adibito esclusivamente al trasporto di alimenti.</li> </ul> |
|--|--|--|--|

### 5.3 REFERENTE PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Il Concessionario, prima dell'attivazione del Servizio deve indicare all'Ente committente il nominativo del proprio responsabile dell'esecuzione del contratto.

Tale soggetto deve essere sempre raggiungibile telefonicamente in caso di necessità per la soluzione di situazioni di emergenza. Ove necessario l'Ente committente può chiedere al responsabile di recarsi personalmente e tempestivamente presso le sedi dei servizi.

### 5.4 SOSPENSIONE

La sospensione del servizio può essere disposta:

- qualora si verifichino circostanze speciali (caso fortuito, forza maggiore, provvedimento autoritativo) non prevedibili al momento della stipulazione del contratto, che impediscano in via temporanea la prosecuzione dello stesso; in tal caso, il Direttore della produzione dispone la sospensione, redigendo un verbale di sospensione, adeguatamente motivato e se possibile redatto con l'intervento dell'Impresa Concessionaria, che trasmette al RUP entro cinque giorni dalla redazione;
- per ragioni di necessità o di pubblico interesse, quali, a titolo esemplificativo l'interruzione di finanziamenti per esigenze sopravvenute di finanza pubblica, disposta con atto motivato delle amministrazioni competenti.

La sospensione è disposta per il tempo strettamente necessario. Cessate le cause della sospensione, il RUP dispone la ripresa dell'esecuzione e indica il nuovo termine contrattuale.

Ove, successivamente alla consegna del servizio, insorgano, per cause imprevedibili o di forza maggiore, circostanze che impediscono parzialmente il regolare svolgimento del servizio, l'Impresa Concessionaria è tenuta a proseguire le parti di servizio eseguibili, mentre l'Ente committente provvede alla sospensione delle sole parti di servizio non eseguibili, dandone atto in apposito verbale.

Nel caso di sospensione totale o parziale del servizio, disposta dall'Ente committente per cause diverse da quelle di cui ai commi 1, 2 e 4 dell'articolo 107 del D.Lgs. n. 50/2016, l'Impresa Concessionaria può chiedere il risarcimento dei danni subiti, ai sensi degli articoli 107, comma 6 del D.Lgs. n. 50/2016, 1382 c.c. e 23 del D.M. n. 49 del 2018, quantificato secondo i criteri previsti dall'art. 10, comma 2 del citato decreto ministeriale.

## **5.5 MODIFICHE DEL CONTRATTO DURANTE IL PERIODO DI EFFICACIA**

Si applica l'art. 175 del D.Lgs. n. 50/2016.

## **6 CORRISPETTIVO PER I SERVIZI PRESTATI, SPESE E GARANZIE**

### **6.1 CORRISPETTIVI**

Il corrispettivo per i servizi prestati è costituito:

- A) dalla tariffa unitaria a pasto, dovuta dagli utenti dei servizi, di cui il Concessionario è titolato alla riscossione. Per utenti si intendono gli alunni delle scuole e dei nidi e gli anziani assistiti domiciliariamente. La tariffa unitaria a pasto da applicare agli utenti corrisponde al prezzo di aggiudicazione relativo a ciascun servizio, opportunamente maggiorato dell'IVA, fatto salvo quanto previsto al successivo paragrafo 6.2;
- B) dalle somme dovute dall'Ente Concedente per i pasti forniti nei servizi educativi, ove previsto, nelle scuole e destinati agli insegnanti ed agli altri adulti autorizzati. A tali pasti si applica il prezzo di aggiudicazione del pasto del servizio di ristorazione scolastica;
- C) dalle altre somme eventualmente dovute dall'Ente Concedente sulla base di quanto previsto al successivo paragrafo 6.3

Il Concessionario ha diritto al corrispettivo per i pasti effettivamente prenotati e forniti. Con riferimento a quanto stabilito negli allegati menù, nei prezzi a pasto si intendono interamente compensati al Concessionario tutti i servizi comprese le merende, le colazioni, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato.

I predetti corrispettivi si riferiscono ai servizi prestati a perfetta regola d'arte e nel pieno adempimento delle modalità e delle prescrizioni contrattuali.

Tutti gli obblighi ed oneri derivanti al Concessionario dall'esecuzione del contratto (inclusi gli atti aggiuntivi e/o integrativo-modificativi), ivi comprese le attività connesse di reportistica e monitoraggio, e dall'osservanza di leggi e regolamenti, nonché dalle disposizioni emanate o che venissero emanate dalle competenti autorità, sono compresi nei corrispettivi contrattuali.

I corrispettivi contrattuali sono stati determinati a proprio rischio dal Concessionario in base ai propri calcoli, alle proprie indagini, alle proprie stime, e sono, pertanto, fissi ed invariabili, in aumento, indipendentemente da qualsiasi imprevisto o eventualità facendosi carico di ogni relativo rischio e/o alea.

Il Concessionario non potrà vantare diritto ad altri compensi, ovvero ad adeguamenti, revisioni o aumenti dei corrispettivi come sopra indicati, salvo quanto stabilito a tal proposito al paragrafo 5.4

Il corrispettivo per i servizi di cui al presente Capitolato è finanziato con fondi ordinari di bilancio stanziati dall'Ente Committente, nei competenti esercizi finanziari.

### **6.2 POTESTÀ SULLE TARIFFE**

Rimane impregiudicata la facoltà dell'Ente Concedente di ridurre le tariffe dovute dagli utenti dei servizi in modo generalizzato. In tal caso il valore economico differenziale sarà a carico dell'Ente Concedente.

L'Ente Concedente ha facoltà inoltre di prevedere esenzioni o riduzioni delle tariffe per utenti in particolari situazioni socio-economiche. Anche in questo caso il valore economico differenziale sarà a carico dell'Ente Concedente.

### **6.3 RISCOSSIONE DELLE TARIFFE**

All'Impresa concessionaria compete la gestione integrale della procedura di riscossione volontaria delle tariffe con propri mezzi e proprio personale, avvalendosi di idoneo sistema informatico come disciplinato al paragrafo 1.3.2 e nei Contratti d'utenza (così come predisposti in accordo con gli Enti concedenti).

Gli Enti concedenti avranno facoltà, in ogni momento, tramite un proprio autonomo collegamento alla base dati, di controllare tutte le informazioni riguardanti la riscossione ed i singoli ruoli.

Per tutta la durata del contratto l'Impresa concessionaria dovrà garantire l'attivazione di un apposito servizio di sportello presso locali da individuare con gli Enti concedenti, per curare i rapporti con l'utenza (iscrizioni, pagamenti, rimborsi, etc.), improntato a criteri di *customer satisfaction*.

Il servizio di sportello dovrà essere accessibile, oltre che di persona presso l'indirizzo della sede, attraverso modalità a distanza (web, mail, telefono, ecc).

#### **6.3.1 - Specifiche riscossione servizio**

Il Concessionario dovrà prevedere la riscossione delle tariffe attraverso il sistema PagoPA o in modalità Sepa.

#### **6.3.2 - Morosità**

La sospensione dell'utente dal servizio per morosità deve essere previamente autorizzata dall'Ente Concedente con provvedimento espresso.

La disciplina di tale fattispecie rientra nella potestà regolamentare dell'Ente Concedente, pertanto nulla potrà essere eccepito dall'Impresa concessionaria nel caso in cui detta disciplina dovesse subire variazioni e in qualunque momento ciò dovesse verificarsi; il Concessionario non potrà, pertanto, avanzare pretesa di compensi, a titolo di indennizzo e/o risarcimento, nei confronti dell'Ente Concedente assumendosene ogni relativa alea.

I crediti derivanti dalle tariffe in capo agli utenti che il Concessionario non sia riuscita a riscuotere, esperiti tutti i tentativi di recupero bonari, potranno essere ceduti all'Unione che, nel caso, provvede a pagare all'Impresa concessionaria una somma corrispondente al settanta (70%) del loro importo effettivo.

La cessione è subordinata alla trasmissione all'Ente Concedente di tutta la documentazione attestante i crediti nei confronti di ciascun utente ed in particolare: i dati anagrafici e fiscali del soggetto debitore, la ragione del credito, il relativo titolo giuridico (contratto d'utenza regolarmente sottoscritto, documentazione comprovante la fruizione dei pasti, ecc), l'ammontare del debito, la documentazione relativa ai tentativi di recupero (solleciti, ecc.).

La facoltà in capo al Concessionario di cessione dei crediti, relativamente alle morosità maturate in ogni singolo anno scolastico, può essere esercitata non prima di sei mesi e non oltre dodici mesi dalla fine dell'anno scolastico stesso.

Decorso il termine di dodici mesi dalla fine dell'anno scolastico la facoltà di cessione dei crediti all'Ente Concedente decade e nulla sarà pertanto dovuto dall'Ente Concedente all'Impresa concessionaria per le morosità degli utenti. In tal caso lo stesso Concessionario potrà esperire direttamente tutte le misure per il recupero dei crediti consentite dalla legge.

L'Ente Concedente si riserva di non procedere all'acquisizione dei crediti per i quali l'Impresa concessionaria non sia in grado di dimostrare congrui tentativi di recupero bonario, attraverso i registri dei solleciti telefonici e le ricevute, regolarmente notificate, delle raccomandate A/R relative ai solleciti.

### **6.4 PAGAMENTI**



Il pagamento dei corrispettivi dovuti dall'Ente Concedente avverrà in base a singole fatture, alle scadenze stabilite, che saranno emesse dall'Impresa Concessionaria, in particolare:

- per i corrispettivi di cui al punto B) del paragrafo 6.1, la fatture dovranno essere emesse con cadenza mensile relativamente ai pasti forniti nel mese precedente;
- per i corrispettivi di cui al paragrafo 6.2, la fattura dovrà essere emessa dovranno essere emesse con cadenza mensile relativamente ai pasti forniti nel mese precedente;
- per i corrispettivi di cui al paragrafo 6.3.2, cessione dei crediti relativi a morosità, la fattura dovrà essere emessa, con riferimento ai crediti ceduti relativi a ciascun anno scolastico, successivamente alla presentazione della richiesta di cessione corredata dalla documentazione richiesta ed alla positiva accettazione da parte dell'Ente concedente.

Le fatture dovranno essere emesse in forma elettronica e verranno pagate entro 30 giorni dal ricevimento da parte dell'Ente concedente, previa verifica della corretta esecuzione della prestazione. Nella fattura dovranno essere dettagliate in modo analitico le ragioni del credito secondo quanto indicato dall'Ente concedente.

## **7 NORME GENERALI**

### **7.1 GARANZIE DEFINITIVE**

Il Concessionario è obbligato a costituire una garanzia definitiva sotto forma di cauzione o fideiussione con le caratteristiche e per le finalità previste dall'art. 103 del D.lgs. 50/2016.

Il Concessionario dovrà costituire detta garanzia a favore di ciascun Ente committente, in relazione agli importi dei singoli contratti da stipulare. Si applicano le riduzioni previste dall'art. 93 comma 7 del D.lgs. 50/2016.

La garanzia fideiussoria è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'ottanta per cento dell'iniziale importo garantito. Lo svincolo, nei termini e per le entità anzidetti, è automatico, senza necessità di benestare da parte dell'Ente Committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante di documento attestante la regolare esecuzione della parte di prestazione contrattuale. L'ammontare residuo, pari al venti per cento dell'iniziale importo garantito, è svincolato alla data di emissione del certificato di verifica di conformità definitiva.

La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria di cui all'art. 93 del D.Lgs 50/2016 da parte della Stazione Appaltante, che aggiudica la concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione.

Il Concessionario sarà obbligata a reintegrare la fideiussione di cui la stazione appaltante avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

### **7.2 RESPONSABILITÀ PER DANNI – COPERTURE ASSICURATIVE**

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali relativi al personale sono a carico del Concessionario che ne è il solo responsabile.

Il Concessionario risponderà di eventuali danni, a persone e/o cose, derivati a terzi, compresi gli utenti del servizio, in relazione allo svolgimento di tutte le attività e servizi, sia principali e prevalenti, sia accessori e complementari - senza eccezioni - che formano oggetto della concessione e per l'intera durata della medesima, manlevando al riguardo gli Enti Committenti ed i rispettivi amministratori, dipendenti e collaboratori da qualsiasi richiesta o pretesa risarcitoria da chiunque avanzata nei loro confronti in relazione a fatti, atti od omissioni riconducibili all'esecuzione della concessione.

Il Concessionario è tenuto a stipulare - o comprovare di avere in corso di validità - idoneo contratto di assicurazione della responsabilità civile per danni a terzi (RCT) comprensivo della copertura assicurativa della responsabilità civile verso i prestatori d'opera, dipendenti e parasubordinati (RCO), dei quali si avvale per l'esecuzione della concessione.

La prescritta copertura assicurativa dovrà prevedere massimali non inferiori rispettivamente a:

- **Euro 7.500.000,00** per sinistro, con i limiti di
  - **Euro 2.500.000,00** per ogni persona - terzo o prestatore di lavoro, compresi parasubordinati - che abbia subito danni per morte o lesioni personali;
  - **Euro 1.000.000,00** per danni a cose;

e dovrà altresì prevedere le seguenti condizioni minime della copertura assicurativa, che dovranno essere rese espressamente operanti, a integrazione e/o deroga di quanto diversamente previsto dalle condizioni d'uso della compagnia:

relativamente alla garanzia RCT:

- l'estensione del novero dei terzi a:
  - titolari e dipendenti o addetti di ditte terze (fornitori, ecc.) e in genere le persone fisiche che partecipino ad attività complementari all'attività formante oggetto dell'assicurazione;
  - subappaltatori e loro dipendenti (unicamente nel caso in cui sia prevista il subappalto)
  - professionisti e consulenti in genere e loro prestatori di lavoro o addetti;
  - stagisti e partecipanti ad attività di formazione.
  - essere riferita ai rischi derivanti dallo svolgimento del complesso delle attività e servizi oggetto della concessione, come descritti nel presente capitolato d'oneri, comprese le attività accessorie e complementari a quelle principali e prevalenti, senza eccezioni;
- l'estensione ai rischi connessi alla somministrazione di alimenti e bevande in genere - anche mediante distributori automatici - per i danni a terzi sia manifestatisi in occasione della somministrazione, sia manifestatisi successivamente alla stessa;
- l'estensione ai rischi derivanti dalla proprietà e/o dalla conduzione e/o esercizio di qualsiasi bene - immobile e/o mobile - utilizzato e/o funzionale per l'esecuzione della concessione;
- l'estensione alla responsabilità civile personale dei lavoratori subordinati e parasubordinati dell'appaltatore nonché degli eventuali collaboratori che, a qualsiasi titolo, prestano la loro opera nell'espletamento dei servizi ed attività che formano oggetto dell'appalto, compresa la RC personale di dipendenti e preposti, riconducibile allo svolgimento degli incarichi e delle attività di "datore di lavoro" e "responsabile del servizio di prevenzione e protezione", ai sensi del

D.Lgs. 81/2008 (T.U. sulla sicurezza del lavoro) e delle successive modifiche ed integrazioni;

- l'estensione ai danni a terzi da incendio di cose di proprietà dell'appaltatore – o di persone di cui lo stesso sia tenuto a rispondere - ovvero detenute dai medesimi;
- l'estensione ai danni a cose trovantisi nell'ambito di esecuzione dei lavori;
- l'estensione ai danni da interruzioni o sospensioni, totali o parziali, di attività di terzi;
- relativamente alla garanzia RCO:
  - l'estensione alle malattie professionali nonché ai danni non rientranti nella disciplina INAIL o eccedenti le prestazioni dalla stessa previste, cagionati – per morte e lesioni - ai prestatori di lavoro dipendenti e parasubordinati;

L'assicurazione dovrà prevedere l'espressa rinuncia al diritto di surroga ex art. 1916 C.C. nei confronti degli Enti Committenti e dei rispettivi amministratori e dipendenti.

L'esistenza e la validità della copertura assicurativa nei limiti minimi previsti dovrà essere documentata con deposito di copia della relativa polizza debitamente quietanzata, all'Ufficio richiedente degli Enti Committenti, in ogni caso prima della stipulazione del contratto e, qualora sia prevista la consegna anticipata del servizio, prima dell'avvio del medesimo, fermo restando che l'assicurazione dovrà avere validità per tutta la durata dell'appalto e di suoi eventuali rinnovi e/o proroghe.

Al fine di garantire la copertura assicurativa senza soluzione di continuità, il Concessionario si obbliga a produrre, ad ogni scadenza, copia del documento quietanzato attestante il rinnovo di validità dell'anzidetta assicurazione.

Non sono opponibili a terzi, né agli Enti Committenti, eventuali importi di franchigie o scoperti contrattuali. Costituirà pertanto onere a carico del Concessionario il risarcimento dell'ammontare dei danni - ovvero di parte di essi - che non risultino risarcibili in relazione alla eventuale pattuizione di scoperti e/o franchigie contrattuali ovvero in ragione dell'insufficienza dell'assicurazione, la cui stipula è prescritta a titolo di ulteriore elemento di garanzia per gli Enti Committenti e non esonera tuttavia Concessionario dalle responsabilità che incombono a termini di legge su di esso o sulle persone della cui opera si avvale, né dal rispondere di quanto non coperto - totalmente o parzialmente - dalla sopra richiamata copertura assicurativa.

Resta a carico degli Enti Committenti l'assicurazione dei danni cagionati o subiti dai locali sede dell'attività oggetto dell'appalto - nonché dai rispettivi beni contenuti – ove la responsabilità per tali danni non sia imputabile al Concessionario né a soggetti dei quali lo stesso debba rispondere a norma di legge.

Il Concessionario provvederà a proprie spese alla riparazione e all'eventuale sostituzione di attrezzature e beni in genere degli Enti Committenti, danneggiati durante l'esecuzione del servizio; in caso di mancata reintegrazione dei danni causati, nel termine fissato nella relativa lettera di notifica, gli Enti Committenti sono autorizzati a rivalersi delle spese sostenute trattenendo l'importo sul canone di prima scadenza oppure, in caso di incapienza, sulla garanzia definitiva costituita in assistenza alla Concessione.

Il Concessionario - previa informazione e riscontro di benessere dei competenti servizi degli Enti Committenti - è inoltre tenuto a provvedere a proprie spese alla riparazione

e all'eventuale sostituzione dei beni in genere danneggiati durante l'esecuzione del servizio.

### **7.3 PENALI**

Il Concessionario nell'esecuzione del servizio, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e regolamentari e alle norme del presente capitolato.

Il Concessionario sarà tenuto al pagamento di una penalità nei casi seguenti:

- a) nel caso in cui si dovessero verificare disagi di ogni tipo che possano portare a reclami da parte dell'utenza, tali da provocare un'inevitabile lesione dell'immagine e della capacità di organizzazione della struttura comunale si applicherà una penale di Euro 1.000;
- b) negligenza constatata degli operatori in conseguenza della quale si sia creata una situazione di pericolo, anche potenziale, Euro 2.000;
- c) negligenza constatata degli operatori nella filiera delle diete speciali in conseguenza della quale si sia creata una situazione di pericolo, anche potenziale, Euro 4.000;
- d) comportamento scorretto o sconveniente nei confronti dell'utenza, Euro 500 per ogni singolo evento. Il perdurare del comportamento scorretto o sconveniente o, comunque, il suo ripetersi per più di due volte potrà portare alla sostituzione del personale interessato;
- e) mancata sostituzione di operatori assenti ovvero ritardo nella sostituzione in conseguenza del quale si sia verificata una mancata copertura del servizio, Euro 500 per ogni operatore non sostituito e per ogni giorno di mancata sostituzione, salvo non ricada nel punto a);
- f) fornitura di derrate e pasti pronti non conformi alle tabelle merceologiche allegate al capitolato e all'offerta di gara, da euro 250 ad euro 2.000 , graduata a seconda della gravità dell'inadempimento;
- g) mancata consegna delle derrate necessaria per la produzione dei pasti o consegna in ritardo rispetto agli orari stabiliti, da euro 250 ad euro 2.000, graduata a seconda della gravità dell'inadempimento;
- h) mancata consegna, o consegna in ritardo, dei pasti pronti o di pasti dieta da euro 500 ad euro 3.000, graduata a seconda della gravità dell'inadempimento;
- i) modifiche del menù non condivise con l'Ente Committente, Euro 250;
- j) eventuale sostituzione di personale non condivisa con l'Ente Committente e/o con personale di qualifica e professionalità non analoga, Euro 500,00;
- k) riscontro di carenze igienico sanitarie nell'effettuazione del servizio sia esso di produzione che di porzionamento, euro 1.000;
- l) altre inadempienze, disservizi ed inefficienze derivanti da fatti imputabili all'appaltatore riferibili ai suoi obblighi e non precedentemente dettagliati, anche riconducibili al mancato rispetto delle modalità di svolgimento proposte nell'offerta tecnica, da Euro 250 a Euro 3.000, in rapporto alla gravità dell'inadempienza, ad insindacabile giudizio dell'Ente interessato.

L'applicazione delle penalità verrà effettuata dall'Ente committente e sarà preceduta da contestazione scritta, alla quale il Concessionario avrà la facoltà di rispondere entro 10 giorni presentando opportune controdeduzioni; le penalità applicate saranno detratte dai successivi pagamenti o, in mancanza, dalla fideiussione prestata. In tal caso il Concessionario è tenuto a ripristinare il deposito cauzionale entro 10 giorni dalla comunicazione del suo utilizzo.

Il pagamento della penale non esonera il Concessionario dall'obbligazione di risarcire il danno ulteriore arrecato all'Ente committente e/o il danno arrecato a terzi in dipendenza dell'inadempimento.

È, in ogni caso, fatta salva la risoluzione del contratto nei casi previsti dall'articolo seguente.

#### **7.4 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

Oltre ai casi specifici indicati dall'art. 108 del D.lgs. 50/2016, che qui si intende interamente richiamato, e a quanto previsto dalla normativa per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 Cod. civ. le seguenti ipotesi:

- il venire meno, in corso di esecuzione del contratto, di una delle condizioni o requisiti richiesti per l'ammissione alla gara o per i quali l'Impresa Concessionaria ha ottenuto l'aggiudicazione; a tal fine il Concessionario è tenuto a comunicare tempestivamente all'Amministrazione qualunque variazione intervenga nel possesso dei requisiti di ammissione;
- l'intervento di modifiche al contratto che siano sostanziali ai sensi dell'art. 106 comma 4 D.Lgs. 50/2016, compresa la necessità di affidare servizi complementari o apportare varianti di importo superiore a quelli consentiti dalla norma;
- gravi o reiterati inadempimenti nell'espletamento dei compiti che formano oggetto del rapporto contrattuale;
- mancato rispetto delle modalità di svolgimento proposte nell'offerta tecnica;
- mancato rispetto di termini essenziali per il corretto adempimento del contratto;
- impiego di personale con professionalità inferiore a quanto previsto dal presente capitolato;
- casi di grave negligenza da parte del personale, accertati dal direttore della produzione;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie;
- interruzione non motivata del servizio;
- gravi o reiterate violazioni degli obblighi derivanti dai Codici di comportamento di cui all'art. 33, ai sensi dell'art. 2 del DPR 16 aprile 2013 n. 62;
- subappalto non autorizzato
- mancato rispetto delle norme sulla tracciabilità.

Nelle ipotesi sopra indicate l'Ente Committente disporrà la risoluzione di diritto del contratto, previa contestazione degli addebiti e assegnazione di un termine non inferiore a quindici giorni per la presentazione delle controdeduzioni.

L'Impresa Concessionaria dovrà provvedere allo sgombero dei propri materiali dai locali dell'Ente Concedente entro il termine perentorio assegnato; in mancanza l'Ente Concedente provvederà d'ufficio addebitando le relative spese.

Nel caso di risoluzione del contratto l'Impresa Concessionaria avrà diritto esclusivamente al pagamento delle prestazioni correttamente eseguite, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto, compresi i maggiori oneri sostenuti per il completamento delle attività.

Qualora l'importo residuo dovuto al Concessionario sia inferiore ai costi da sostenere, l'Ente Concedente si rivarrà per la differenza sulla cauzione prestata.

Resta salva la facoltà di procedere nei confronti del Concessionario per il risarcimento dell'ulteriore eventuale danno.

Nei casi previsti si procederà alla segnalazione all'Autorità Nazionale Anticorruzione.

L'Ente Concedente si riserva la facoltà di non ammettere, in futuro, a gare analoghe l'impresa che, per inadempienze contrattuali, incorra nella risoluzione del contratto.

## **7.5 RECESSO**

Ai sensi dell'art. 109 del D.lgs. 50/2016, l'Ente Concedente può recedere dal contratto in qualunque tempo, previo il pagamento delle prestazioni correttamente eseguite, nonché del valore dei materiali utili esistenti in magazzino, oltre al decimo dell'importo delle opere, dei servizi o delle forniture non eseguite, calcolate ai sensi dell'art. 109 suddetto.

Il recesso verrà comunicato con preavviso non inferiore a 20 giorni, decorsi i quali l'Ente Concedente prenderà in consegna i servizi / le forniture e ne verificherà la regolarità.

Ai sensi dell'art. 1 D.L. 95/2012, l'Amministrazione ha diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto, previa formale comunicazione all'Impresa Concessionaria con preavviso non inferiore a quindici giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da Consip S.p.A. successivamente alla stipula del predetto contratto siano migliorativi rispetto a quelli del contratto stipulato e il Concessionario non acconsenta ad una modifica delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'articolo 26, comma 3 della legge 23 dicembre 1999, n. 488.

## **7.6 ESECUZIONE IN DANNO**

Considerata la particolare natura della concessione aggiudicata, l'Ente Concedente si riserva la facoltà di affidare a terzi l'effettuazione di servizi per qualsiasi motivo non resi dall'Impresa Concessionaria con addebito dell'intero costo sopportato e degli eventuali danni.

In caso di esecuzione in danno dell'Impresa Concessionaria con affidamento da parte dell'Ente Concedente dei servizi non resi ad un terzo prestatore, l'Ente Concedente rifonderà al Concessionario il corrispettivo contrattuale solo ed esclusivamente previa presentazione della quietanza di pagamento di tutto quanto dovuto dal Concessionario al terzo prestatore.

## **7.7 PROCEDURE DI AFFIDAMENTO IN CASO DI FALLIMENTO DELL' ESECUTORE**

L'Ente committente, in caso di fallimento, di liquidazione coatta e concordato preventivo, ovvero procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione del Concessionario o di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 108 del D. Lgs. n. 50/2016 ovvero di recesso dal contratto ai sensi dell'art. 88, comma 4-ter, del D. Lgs. n. 159/2011, ovvero in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto, potrà interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento del servizio. L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

## **7.8 CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO**

Il contratto non può essere ceduto a pena di nullità, fatto salvo quanto previsto dagli artt. 106, comma 1, lett. d), n. 2 e 175, comma 1, lett. d) del D.Lgs. n. 50/2016.

Il subappalto può essere ammesso, previa autorizzazione dell'Ente Committente, se dichiarato in sede di gara, nei limiti e secondo le modalità di cui agli artt. 105 e 174 del D.Lgs. n. 50/2016.

Non può essere affidata a terzi l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di appalto. Sono in ogni caso da eseguire a cura dell'aggiudicatario le seguenti le prestazioni che prevedono la lavorazione delle derrate alimentari, il contatto con l'utenza, in ragione della particolare cura da riservare ai minori e agli altri soggetti fragili eventualmente serviti, mentre sono subconcedibili i servizi accessori (pulizia locali, trasporto pasti, ecc.).

## **7.9 DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE RELATIVE AL RAPPORTO CONTRATTUALE**

Ove dovessero insorgere controversie tra Ente Concedente ed Impresa Aggiudicataria in ordine all'interpretazione ed all'esecuzione del contratto, si applica quanto disposto dall'art. 205 del D.Lgs. n. 50/2016, come previsto dall'art. 206 del medesimo decreto. L'Impresa concessionaria non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione del servizio, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto all'Ente Concedente, in attesa che vengano assunte, di comune accordo, le decisioni in ordine alla prosecuzione dello svolgimento del contratto. Ove detto accordo non dovesse essere raggiunto, ciascuna delle parti avrà facoltà di ricorrere all'autorità giudiziaria. Per tutte le controversie che dovessero insorgere sarà competente in via esclusiva il Foro di Bologna.

## **7.10 NORME ANTICORRUZIONE, CLAUSOLE CONTRATTUALI**

L'Impresa Concessionaria, con la sottoscrizione del contratto, attesterà di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi a ex dipendenti che hanno esercitato poter autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche Amministrazioni nei confronti del medesimo concessionario, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

## **7.11 OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI**

Il Concessionario ed eventuali subappaltatori e subcontraenti sono tenuti agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L. n. 136/2010.

Il Concessionario, a tal fine, si impegna:

- a riportare il codice identificativo di gara (CIG) attribuito al servizio sulle fatture emesse;
- a comunicare all'Ente committente il conto corrente dedicato, anche in via non esclusiva, sul quale dovranno essere eseguiti i pagamenti a suo favore e il nominativo delle persone delegate a operare sul conto;
- a verificare, prima del pagamento, che i subappaltatori o subcontraenti riportino il codice CIG sulle fatture emesse nei propri confronti;
- a effettuare i pagamenti nei confronti dei suba concessionari e subcontraenti unicamente su conti correnti dedicati, mediante bonifico o altri strumenti idonei a garantire la tracciabilità delle operazioni;
- qualora abbia notizia di un inadempimento agli obblighi di tracciabilità finanziaria da parte dei propri subcessionari o subcontraenti, a darne immediata comunicazione all'Ente committente e alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo di Bologna.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale oppure degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto.

## **8 DISPOSIZIONI FINALI**

### **8.1 DOMICILIO DELLE PARTI**

Agli effetti del contratto, le parti contraenti eleggono domicilio presso le rispettive sedi legali. Tutte le comunicazioni inerenti il presente contratto verranno effettuate tramite l'indirizzo PEC indicato dal Concessionario o risultante dal Registro delle Imprese, ai sensi dell'art. 5-bis del D.lgs. n. 82/2005, denominato Codice dell'amministrazione digitale.

### **8.2 RINVIO NORMATIVO**

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato si fa esplicito rinvio alle leggi e ai regolamenti vigenti in materia, al Codice dei contratti pubblici e relative norme di attuazione, nonché alle disposizioni contenute nel Codice Civile.

### **8.3 SPESE CONTRATTUALI**

Il contratto verrà sottoscritto in forma pubblica in modalità elettronica. Sono a completo ed esclusivo carico del Concessionario, senza alcuna possibilità di rivalsa nei riguardi dell'Ente committente, tutte le spese inerenti il contratto, nessuna esclusa.

#### **Allegati:**

- A – Tabellare merceologico derrate
- B – Tabellare merceologico prodotti pulizie e altri prodotti
- C – Grammaturo prodotti