

**COMUNE DI SAN CESAREO**  
*Città Metropolitana di Roma Capitale*

**CAPITOLATO PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA E LA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI SAN CESAREO. AA.SS. 2017/2018 – 2018/2019.**

## **TITOLO I - INDICAZIONI DI CARATTERE GENERALE**

ART. 1 OGGETTO

ART. 2 NORMATIVE DI RIFERIMENTO

ART. 3 AVVIO DEL SERVIZIO – DURATA ED IMPORTO DELL'IMPORTO DELL'APPALTO

ART. 4 REMUNERAZIONE DELLA CONCESSIONE – RISCOSSIONI E PAGAMENTI.

ART. 5 COMPETENZE DEL CONCESSIONARIO IN RIFERIMENTO A SITUAZIONI DI MOROSITA' NEI PAGAMENTI

ART. 6 SISTEMA DI GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO DI ISCRIZIONI, PRENOTAZIONI, RISCOSSIONI

ART. 7 QUADRO DELLE RESPONSABILITA' DEL CONCESSIONARIO

ART. 8 ROYALTY

ART. 9 SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO .PER CAUSE DIVERSE

ART. 10 ASSICURAZIONI

ART. 11 ASSICURAZIONE E OBBLIGHI DERIVANTI DAI RAPPORTI DI LAVORO

ART. 12 CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBCONCESSIONE

ART. 13 RECESSO DAL CONTRATTO

ART. 14 INADEMPIMENTI E PENALITA'

ART. 15 RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO

ART. 16 ORDINE DI ESECUZIONE

ART. 17 ESECUZIONE IN DANNO

ART. 18 SICUREZZA

ART. 19 DOMICILIO

ART. 20 INDIVIDUAZIONE DEL RESPONSABILE PER IL CONCESSIONARIO

ART. 21 CAUZIONE DEFINITIVA

ART. 22 STIPULAZIONE DEL CONTRATTO, SPESE, IMPOSTE E TASSE

ART. 23 FORO COMPETENTE

ART. 24 TRATTAMENTO DI DATI

ART. 25 RICHIAMO ALLE LEGGI ED ALTRE NORME

## **TITOLO II - INDICAZIONI TECNICHE SULLA GESTIONE DEL SERVIZIO**

ART. 26 TIPOLOGIA DEL SERVIZIO, UTENZA E SEDI DEI TERMINALI DI CONSUMO

ART. 27 PERIODO DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO (CALENDARIO)

ART. 28 ORARI DI DISTRIBUZIONE E DI CONSUMO DEI PASTI

ART. 29 CONSEGNA DEI LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, UTENSILI E ARREDI

ART. 30 RICONSEGNA DEI LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, UTENSILI E ARREDI

## **TITOLO III - NORME RELATIVE AL PERSONALE**

ART. 31 ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE

ART. 32 FORMAZIONE DEL PERSONALE

ART. 33 VESTIARIO

ART. 34 APPLICAZIONE CONTRATTUALE

ART. 35 SEGRETO D'UFFICIO – OTTEMPERANZA AL DLGS 196/2003

## **TITOLO IV - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI, MENU', DIETE SPECIALI E VARIAZIONI**

ART. 36 ALIMENTI

ART. 37 MENU'

ART. 38 DIETE SPECIALI

ART. 39 UTILIZZO PRODOTTI BIO, D.O.P. E I.G.P.  
ART. 40 UTILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E  
SOLIDALE ART. 41 CONTRIBUTI COMUNITARI

#### **TITOLO V - MODALITA' OPERATIVE DEL SERVIZIO**

ART. 42 ACQUISTO DI MATERIE PRIME E MATERIALI DI CONSUMO  
ART. 43 PREPARAZIONE DEI PASTI  
ART. 44 CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEI PASTI  
ART. 45 SOMMINISTRAZIONE  
ART. 46 SANIFICAZIONE ATTREZZATURE, AMBIENTI  
ART. 47 RACCOLTA E GESTIONE DEI RIFIUTI

#### **TITOLO VI - SISTEMA DEI CONTROLLI**

ART. 48 CONSERVAZIONE CAMPIONI TESTIMONE  
ART. 49 PIANO ANNUALE DI ANALISI MICROBIOLOGICHE E CONTROLLI AMBIENTALI  
ART. 50 ATTIVITA' DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE  
ART. 51 COMMISSIONE MENSA  
ART. 52 RILIEVI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE  
ART. 53 ORGANISMI ISTITUZIONALI PREPOSTI AL CONTROLLO  
ART. 54 RIFIUTO DELLA FORNITURA

#### **TITOLO VII - STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI E PIANO DI MANUTENZIONE**

ART.55 LOCALI, IMPIANTI E ATTREZZATURE CONCESSI IN USO  
ART.56 MANUTENZIONE IMMOBILI CONCESSI IN USO  
ART.57 MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DELLE ATTREZZATURE E ARREDI  
DEGLI IMPIANTI (CENTR COTTURA, CUCINE, REFETTORI)  
ART.58 MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA EDILE E IMPIANTISTICA  
DELL'IMMOBILE SEDE DEL CENTRO COTTURA DI VIALE VARZI  
ART.59 MANUTENZIONE ORDINARIA DELLE CUCINE SCOLASTICHE, REFETTORI E RELATIVE E  
PERTINENZE  
ART.60 FORNITURA DI STOVIGLIE VARIE E MATERIALE A PERDERE

#### **TITOLO VIII - INIZIATIVE A CORREDO DEL SERVIZIO**

ART. 61 EDUCAZIONE ALIMENTARE E ALTRE INIZIATIVE A SUPPORTO DEL SERVIZIO  
ART. 62 RECUPERO DELLE ECCEDENZE - RIDUZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE

#### **TITOLO IX - SANZIONI E PENALITA'**

ART. 63 PENALITA'  
ART. 64 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

## TITOLO I INDICAZIONI DI CARATTERE GENERALE

### Art. 1 – OGGETTO

L'appalto ha per oggetto la concessione ad imprese specializzate in ristorazione, del servizio di refezione scolastica, gestione e riscossione dei buoni pasto, per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria del Comune di San Cesareo.

Per servizio di ristorazione scolastica si intende la preparazione, l'approvvigionamento e la somministrazione di tutti i pasti giornalieri, la predisposizione dei tavoli, la pulizia e il riassetto di tutti i locali e le attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio.

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

La concessione prevede altresì la gestione, a cura e spese del Concessionario, della riscossione diretta dei corrispettivi dovuti all'utenza, salvo la riscossione del costo dei pasti consumati dal personale docente e da alunni beneficiari di esenzioni/riduzioni..

Il servizio avrà luogo presso centro di cottura autorizzato, il refettorio della scuola dell'Infanzia ed il refettorio della Scuola Primaria di San Cesareo.

**Gli utenti sono gli alunni della scuola dell'infanzia e della scuola primaria di San Cesareo, nonché il personale scolastico addetto al servizio di assistenza alla mensa aventi diritto al pasto, segnalati dall'Istituto Comprensivo ed /o autorizzati dal Responsabile del settore competente.**

Avranno pertanto accesso al servizio mensa tutti gli alunni ed il personale docente avente diritto e regolarmente iscritti allo stesso. Il servizio avrà luogo quotidianamente su 5 giorni alla settimana (da Lunedì a Venerdì), nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole secondo il calendario scolastico regionale e di istituto, fatte salve eventuali interruzioni dovute a consultazioni elettorali, calamità naturali o altre cause non prevedibili. Il servizio dovrà essere reso nei giorni in cui si svolgerà l'attività didattica pomeridiana.

Prima dell'inizio dell'anno scolastico l'Amministrazione Comunale comunicherà ufficialmente i dati definiti dall'Istituto Comprensivo di San Cesareo, relativi all'organizzazione dell'attività scolastica ed agli orari, che dovranno essere osservati scrupolosamente dal concessionario nella distribuzione dei pasti, in modo tale da consentire tutte le necessarie informazioni agli utenti, nonché le iscrizioni e i pagamenti.

In base a dati statistici, gli alunni interessati al servizio mensa giornaliero sono, mediamente, circa 700, organizzati su doppio turno; il numero dei pasti giornalieri erogati al personale adulto è di circa 60. In ogni

caso l'Impresa dovrà assicurare i pasti per l'effettiva presenza giornaliera ed assicurare quindi la gestione del servizio alle stesse condizioni e senza che nulla abbia a pretendere dal Comune per eventuali incrementi o riduzioni dell'utenza che potranno determinarsi anche superiori al 20%.

Le Scuole interessate dal servizio sono:

- Scuola dell'Infanzia di San Cesareo sita in via Enrico Toti, 1;
- Scuola Primaria di San Cesareo sita in viale dei Cedri, 113.

**L'Amministrazione Comunale si riserva, altresì, la facoltà, di chiedere all'Impresa la fornitura di ulteriori quantitativi di pasti destinati ad altre tipologie di utenti e/o ad altri servizi o attività organizzate dall'Ente, che dovranno essere erogati alle stesse condizioni economiche e contrattuali previste per il servizio di mensa scolastica** ( es. servizio di mensa per le attività di centro estivo; preparazione di pasti per anziani e/o persone fragili seguite e segnalate dai servizi sociali comunali che verranno distribuiti con modalità concordate con gli stessi servizi sociali comunali). Analogamente, l'amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere alla concessionaria l'estensione del complesso delle prestazioni oggetto dell'appalto. L'estensione potrà riguardare, oltre il numero complessivo dei pasti erogati e la tipologia di utenza, punti o giorni di erogazione, ovvero turni di distribuzione. Le relative condizioni organizzative ed economiche rimangono le stesse del presente appalto.

Per l'espletamento del servizio, oggetto del presente appalto, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere, con tutti gli oneri relativi a proprio carico, all'espletamento dei sotto elencati punti:

- acquisto derrate alimentari;
- preparazione dei pasti presso centro di cottura autorizzato, attualmente individuato presso la cucina della scuola Primaria di San Cesareo, nelle quantità richieste giornalmente dalla Scuola dell'Infanzia e dalla Scuola Primaria e nel rispetto delle grammature degli alimenti secondo le prescrizioni del competente servizio dell'A.S.L. Roma 5;
- trasporto, porzionamento e distribuzione dei pasti agli alunni nei locali dei refettori posti a disposizione dal Comune;
- predisposizione dei menù secondo le tabelle dell'A.S.L. Roma 5;
- confezione di eventuali diete differenziate secondo le indicazioni del competente servizio dell'ASL e rilevazione, registrazione e prenotazione delle stesse ;
- preparazione refettori, apparecchiatura e sparcchiatura tavoli, pulizia e riassetto dei locali refettorio, dei tavoli, sedie e di tutti i mobili/attrezzature in essi contenute;
- acquisto in proprio di detersivi e generi vari di pulizia necessari al lavaggio e alla disinfezione dei locali a propria disposizione;
- raccolta con appositi sacchi/contenitori conformi alle vigenti norme locali in materia di raccolta della nettezza urbana e relativo posizionamento dei sacchi/contenitori dei rifiuti nel luogo indicato dal Comune fino al giorno di raccolta, e successiva esposizione dei sacchi/contenitori a bordo strada nei

giorni di raccolta;

- svolgimento operazioni di disinfestazione e derattizzazione di tutte le aree interessate dal servizio di mensa scolastica;

- inoltre, **quali condizioni vincolanti per la partecipazione delle ditte al presente appalto per la concessione del servizio di refezione scolastica, gestione e riscossione delle tariffe per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria:**

- fornitura hardware e software e relativa installazione, con successiva gestione informatica, delle iscrizioni anagrafiche e di pagamenti, nonché la fornitura di buoni-pasto elettronici e/o cartacei;

- raccolta e gestione informatica dei dati anagrafici relativi alle iscrizioni e all'utenza del servizio in collaborazione con l'Istituto Comprensivo e di concerto con il Comune;

- introito diretto ed informatizzato dei proventi del servizio con propri mezzi.

Il concessionario si impegna a comunicare tempestivamente ogni eventuale problema o difficoltà che nel corso della concessione si dovessero presentare sia in ambito nutrizionale che igienico – sanitario.

**COSTITUISCONO** parte integrante del presente Capitolato Speciale d'Appalto i seguenti allegati:

- Caratteristiche tecniche minime degli alimenti (Allegato 1)

- Tabelle dietetiche – Grammature (Allegato 2)

## **ART. 2 – NORMATIVE DI RIFERIMENTO**

I servizi effettuati dall'appaltatore dovranno essere conformi a tutte le normative vigenti in materia, regionali, nazionali e/o comunitarie.

In particolare, e comunque a titolo non esaustivo ma solo esemplificativo, si richiama l'attenzione dell'appaltatore sul rispetto:

- Del D.P.R. 26.03.1980 n. 327 e s.m.i;
- Del D.Lgs. 03.03.1993 n. 123 e s.m.i;
- Del D.Lgs. 193/2007 e s.m.i;
- L.R. 04.08.2003, n. 12 e s.m.i.

Nel caso in cui vi fosse contrasto tra le disposizioni del presente capitolato e le statuizioni normative, prevarranno queste ultime.

Il presente Capitolato, compatibilmente con le esigenze specifiche e le condizioni locali, tiene inoltre conto delle indicazioni contenute nella seguente pubblicazione:

- **Ministero della Salute** – Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti – Provvedimento 29 aprile 2010 “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica.

### **ART. 3 – AVVIO DEL SERVIZIO – DURATA ED IMPORTO DELL'IMPORTO DELL'APPALTO**

L'appalto per l'affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica avrà la durata di due anni scolastici ( 2017/2018 e 2018/2019), ~~\*eventualmente rinnovabile per ulteriori tre anni (scolastici), ad insindacabile giudizio della S.A. e nei limiti delle disponibilità di bilancio;~~ in ogni caso, alla fine del primo anno di gestione in concessione del servizio di che trattasi, il Comune si riserva la facoltà, per giustificato motivo, di interrompere e/o ridurre la prestazione a favore del Concessionario, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento danni o mancato guadagno o indennità comunque denominata.

L'importo a base di gara è di € 4,43 al netto dell'IVA, di cui € 0,003 a pasto, al netto dell'IVA per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

L'importo per pasto erogato alla generalità degli utenti, a base di gara, è comprensivo e remunerativo di ogni voce oggetto della concessione posta a carico dell'Operatore Economico offerente e di tutto quanto proposto in sede di offerta.

L'importo puramente indicativo posto a carico del Comune quale contribuzione alla gestione del servizio in concessione nel biennio considerato, per due anni scolastici (a partire da settembre/ ottobre 2017 e fino a giugno 2019), è di € **208.816,21** al netto dell'IVA, pari ad € 4,60 (Iva inclusa al 4%) a pasto, calcolato su un numero medio pasti di 42.817 a carico dell'Ente (docenti e alunni esonerati dal pagamento) nel biennio (numero medio pasti per anno scolastico: 21.400) da erogare al Concessionario, sotto forma di contributo.

L'Amministrazione in corso di rapporto ed alle medesime condizioni contrattuali, si riserva la facoltà di variare luoghi, pur nell'ambito del territorio comunale e orari di svolgimento del servizio.

Qualora per ragioni tecnico organizzative la cucina della scuola diventasse temporaneamente inutilizzabile, il Concessionario dovrà provvedere con pasti veicolati, applicando le relative condizioni.

Il concedente non assume alcun impegno in ordine all'effettivo numero dei pasti che dovranno essere prodotti, distribuiti, confezionati e trasportati e il Concessionario rinuncia a qualsiasi richiesta di compenso ed indennizzo nel caso in cui i quantitativi rappresentati ai succitati punti vengano superati o non vengano raggiunti per qualsiasi motivo.

Nell'anno 2016 i pasti complessivamente consumati da alunni ed insegnanti autorizzati sono stati n. **104.786**.

Il numero medio indicativo dei pasti settimanali da erogare è di **circa 2.910 unità**. (calcolato sulla base dei pasti consumati nell'anno 2016). Detto numero non impegna, altresì, l'Amministrazione per eventuali variazioni quantitative in diminuzione o aumento.

La concessionaria verrà individuata sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa conformemente ai criteri individuati dal bando di gara e descritti nel presente capitolato d'appalto .

La Ditta è tenuta a dar corso all'appalto anche in pendenza di formale sottoscrizione del contratto.

La ditta aggiudicataria dovrà contestualmente all'attivazione del servizio, presentare la SCIA (segnalazione

certificata di inizio attività) al SUAP comunale in modalità telematica (sito <http://www.impresainungiorno.gov.it/>) ai sensi della legge regionale n. 8/2007 e successive modifiche e integrazioni.

Il costo del pasto rimarrà invariato per l'intera durata dell'appalto. In caso di proroga del contratto per la terza annualità, è fatto salvo l'adeguamento all'indice dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati, come accertato dall'ISTAT e pubblicato in G.U., ai sensi delle vigenti disposizioni in materia di appalti pubblici.

La ditta affidataria ha l'obbligo di continuare il servizio alle condizioni convenute sino a quando l'Ente non abbia provveduto a definire un nuovo contratto.

È fatto salvo il diritto del Comune di San Cesareo di sopprimere il servizio di refezione scolastica in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno, o indennità comunque denominata.

#### **ART. 4 – REMUNERAZIONE DELLA CONCESSIONE – RISCOSSIONI E PAGAMENTI**

Il servizio di Ristorazione scolastica viene gestito in regime di concessione; il Concessionario riscuoterà direttamente dagli utenti ( ad esclusione dei pasti per i docenti ed alunni beneficiari di particolari esenzioni/riduzioni) le tariffe stabilite in sede di aggiudicazione per ogni pasto consumato, come risulta dalle modalità di prenotazione e pagamento di seguito indicate.

Il Concessionario si obbliga a riscuotere i proventi dovuti dagli utenti per la fornitura dei pasti secondo la tariffa ( comprensiva di Iva) determinata in sede di aggiudicazione; nei casi di applicazione della scontistica a favore del 2° o 3° figlio, nella misura massima del 10% per il 2° figlio e del 15% per il 3° e successivi, che comporti l'applicazione di tariffe per un importo inferiore al prezzo unitario di aggiudicazione (Iva inclusa), il Concedente si obbliga a corrispondere la differenza fra il costo dei pasti erogati e gli introiti effettuati direttamente dal Concessionario.

Il Concedente si obbliga altresì a corrispondere al Concessionario un prezzo, nella misura di quello unitario di aggiudicazione, relativo ai pasti degli insegnanti aventi diritto al pasto gratuito, **nonché a farsi carico sotto forma di contributo, da erogare al concessionario a cadenza trimestrale/quadrimestrale:**

- dei pasti consumati da alunni beneficiari di particolari riduzioni del costo del buono-pasto, (salvo presentazione di progetto per fornitura gratuita di tali pasti);**
- dei pasti consumati da anziani e/o persone fragili gestite e segnalate dai servizi sociali comunali (salvo presentazione di progetto per fornitura gratuita di tali pasti);**
- dell'ammontare relativo alla differenza tra il prezzo del pasto aggiudicato e la tariffa scontata per il 2° e 3° figlio ( max 10% e 15%) che accede al servizio per i pasti effettivamente consumati;**

In ogni caso, condizione essenziale per qualsiasi riconoscimento e corresponsione di somme da parte del Committente nei confronti del Concessionario, è la verifica della corretta ed effettiva erogazione dei pasti,



nonché contabilizzazione e **rendicontazione** degli importi dovuti.

Con esclusione dei pasti docenti e degli utenti indigenti segnalati dal servizio alla persona, la riscossione del pagamento dei pasti deve essere effettuata dal Concessionario sia attraverso procedure on line sia mediante rapporto diretto con idonei punti commerciali sul territorio comunale, che hanno accettato la proposta di prestare il proprio esercizio come “punto di ricarica”, L’individuazione di tali punti è a totale carico del Concessionario.

In qualsiasi momento, durante l’intera durata del contratto, il Committente potrà effettuare verifiche e controlli in ordine all’efficiente funzionamento del servizio di riscossione pasti, a tutela dell’utenza e della regolarità contabile ed amministrativa.

#### **ART. 5 - COMPETENZE DEL CONCESSIONARIO IN RIFERIMENTO A SITUAZIONI DI MOROSITÀ NEI PAGAMENTI**

**Per nessun motivo eventuali crediti vantati dal Concessionario nei confronti di utenti del servizio potranno essere posti a carico o ceduti al Committente. Si intende qui richiamata la Direttiva Europea 2014/23/UE in riferimento al rischio operativo di impresa che l’Operatore Economico assumerà nel rapporto concessorio di cui alla presente gara pubblica e capitolato speciale d’appalto.**

Compete, pertanto, al concessionario l’incasso diretto del costo del pasto e la gestione dei solleciti di pagamento agli utenti insolventi con segnalazione immediata, ad esclusivo titolo informativo all’Amministrazione comunale, qualora anche il sollecito tramite raccomandate non sia stato seguito da pagamento entro i successivi giorni stabiliti.

Compete, altresì, al Concessionario la preparazione e la consegna agli utenti di eventuali avvisi e/o comunicazioni concordate con il Comune per potenziali campagne informative verso le famiglie. Tale attività potrà prevedere opuscoli per le famiglie e/o manifesti da affiggere all’interno dell’Istituto Comprensivo, all’interno del comune, sulle apposite strutture esterne dislocate sul territorio comunale, nonché sul sito internet comunale per permettere una comunicazione chiara verso tutte le famiglie.

h) Il concessionario dovrà emettere a carico del Comune:

- fattura mensile relativa ai pasti consumati dal personale docente tenuto alla sorveglianza durante la refezione (salvo presentazione di progetto per fornitura gratuita di tali pasti);

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

Le casistiche di cui sopra devono essere rilevate dal sistema informatizzato, ed alle eventuali fatture dovranno essere allegati i rispettivi report mensili di dettaglio dei pasti consumati.

## **ART. 6 - SISTEMA DI GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO DI ISCRIZIONI, PRENOTAZIONI, RISCOSSIONI**

1. Il concessionario effettua tramite proprio personale, **debitamente formato**, in ogni plesso scolastico, la rilevazione, la prenotazione e la registrazione dei pasti, divisi per alunni e docenti, del menù ordinario, delle diete speciali ed in bianco, con procedure che arrechino il minor disagio possibile alle attività didattiche, **attraverso l'utilizzo del sistema informatico attualmente in uso ( "Nova Portal")**, **tramite dispositivi mobili (palmari, tablet..)**, che dovrà essere installato, reso operativo e mantenuto da parte dello stesso concessionario con oneri a proprio carico.
2. Come già anticipato all'art. 1 del presente capitolato, la concessione prevede a cura del Concessionario, oltre alla riscossione diretta dei corrispettivi dovuti, la gestione informatizzata del servizio di iscrizione, prenotazione pasti, rilevazione delle presenze, **secondo la modalità sopraindicata**, (consumo pasto), riscossione.
3. Il Concessionario dovrà **subentrare** nella gestione informatizzata su sistema interamente web based e farsi carico degli oneri relativi all'acquisto, **fornitura hardware di tutti i dispositivi necessari** e installazione del sistema informatizzato **"Nova Portal"**, ai canoni di manutenzione, formazione, aggiornamento e assistenza sul sistema, alle linee di trasmissione dati e internet, come meglio specificato ai punti successivi.

### **6.1 Caratteristiche del sistema informatizzato**

1. Il software deve permettere almeno:
  - a) 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 avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
  - b) la prenotazione pasti, registrazione presenze e l'addebito dei pasti su un conto elettronico
  - c) la gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete speciali;
  - d) il pagamento anticipato dei pasti mediante ricariche effettuabili con modalità on line, pos, carta di credito, in contanti, tramite **PagoPA- Sistema My Pay**.
  - e) invio **sms/email** per informative alle famiglie (modulo web per i genitori).
2. Nel corso della concessione ogni miglioramento delle tecnologie a cura del Concessionario potrà portare a considerare cambiamenti organizzativi della procedura descritta, ma dovrà sempre essere richiesta opportuna autorizzazione da parte del Concedente.

### **6.2 Competenze del Concedente**

1. Del sistema informatizzato al Concedente compete almeno quanto segue:
  - a) il ricevimento delle domande di iscrizione (e ogni eventuale necessario aggiornamento) **per l'avvio del primo anno scolastico ogni anno scolastico**;
  - b) l'assegnazione all'utente dell'eventuale riduzione parziale o totale della tariffa sulla base di

segnalazione da parte dell'Ufficio Servizi alla Persona comunale;

- c) l'assegnazione all'utente della scontistica per secondo e terzo figlio secondo le disposizioni e regolamenti comunali;
- d) l'invio dei nuovi iscritti al Concessionario **tramite procedura informatica**.

### 6.3 Competenze del Concessionario

1. Del sistema informatizzato al Concessionario compete almeno quanto segue:

- a) l'inserimento nell'applicativo dei dati anagrafici dei nuovi iscritti, **precedentemente trasmessi**, e l'effettuazione delle promozioni ad ogni inizio di anno scolastico, e gli oneri connessi;
- b) la manutenzione delle apparecchiature hardware e del software, e gli oneri connessi;
- c) il mantenimento di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza, e gli oneri connessi e **formazione del personale all'uso**;
- d) l'installazione di un PC e **relative attrezzature hardware e dispositivi necessari** c/o **Sportello Famiglie/Centro cottura (Point Office)**, con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo, e gli oneri connessi;
- e) la rilevazione quotidiana della presenza/assenza degli utenti, con le modalità previste dal programma informatizzato, in collaborazione con il personale scolastico, fornendo attrezzature idonee alla rilevazione sui plessi;
- f) la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole, secondo modalità condivise;
- g) la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico (**materiale cartaceo**);
- h) lo storno della presenza/assenza nel caso di uscita anticipata dell'utente entro e non oltre le ore 10.00, con relativo aggiornamento dei dati nel sistema;
- i) l'invio delle **lettere/email/sms di sollecito di pagamento**;
- j) il recupero dei crediti degli utenti insolventi;
- k) l'incasso diretto, **su C/C – Iban del Concessionario**, delle tariffe dall'utenza, nonché modalità semplici e facilmente accessibili per effettuare il rimborso all'utenza di ricariche non utilizzate.
- l) la formazione del proprio personale (eventualmente anche del personale comunale e scolastico) all'utilizzo del sistema (della durata di almeno 10 ore in 2 giornate iniziali integrate da momenti successivi a seguito di modifiche/implementazioni) che dovrà essere tenuta da personale dipendente della ditta fornitrice del Sistema Informatico;
- m) la fornitura di pacchetti di SMS in numero sufficiente per la durata della concessione;
- n) la fornitura di utenze di accesso al concedente per il monitoraggio dei servizi svolti, stampa report...

- o) l'emissione delle fatture, **relative ai pasti docenti**, sulla base dei pasti rilevati dal sistema informatizzato;
  - p) **dotare i genitori di utenze per l'accesso al portale al fine di visualizzare i dati anagrafici, la posizione contabile personale e l'apertura di ticket per segnalazione al Concessionario di problematiche di vario tipo.**
  - q) **mantenimento della gestione attualmente in uso, tramite il software "Nova Portal", del servizio scuolabus.**
2. Il Concessionario sarà responsabile di eventuali problematiche che dovessero insorgere a causa della gestione informatizzata e dovrà attivare tutte le procedure necessarie, concordate con il Committente, per porre rimedio ai disservizi verificatisi; dovrà inoltre indicare le procedure di emergenza da adottare in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico.
3. Il Concedente si riserva la facoltà di chiedere al Concessionario entro il termine di durata del contratto di concessione che il sistema informatizzato possa essere messo a disposizione tramite trasferimento nella sistema informatizzato comunale, senza alcun onere aggiuntivo, la piena proprietà di licenze d'uso aggiuntive, di qualsiasi tipo di hardware, banche dati o strumentazione utilizzati all'interno del sistema.

#### **6.4 Gestione e responsabilità della banca dati**

1. Il titolare della banca dati costituita dai nominativi degli utenti e dalle informazioni relativi agli stessi (anagrafica), secondo quanto definito dal D. Lgs 196/2003, convertito con modifiche dalla L. 45/2004, è il Comune di San Cesareo.
2. Il Concessionario potrà utilizzare e trattare i dati unicamente per l'espletamento del servizio in oggetto; essi non potranno essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti, come previsto dalle vigenti leggi sulla privacy.
3. Il Concessionario è tenuto all'osservanza delle disposizioni del D. Lgs n. 196/03 e s.m.i. e sarà responsabile per qualsiasi violazione dello stesso.
4. In caso di decadenza della concessione o sua scadenza naturale, **la banca dati (mensa e scuolabus) dovrà essere interamente trasmessa al Concedente che ne detiene la proprietà**, senza alcun onere aggiuntivo, oltre alle licenze d'uso del sistema informatico (software ed applicativi).
5. **L'esportazione della suddetta banca dati e successiva integrazione nei software comunali in uso presso l'Ente non deve prevedere oneri aggiuntivi.**

#### **ART. 7 - QUADRO DELLE RESPONSABILITA' DEL CONCESSIONARIO**

1. Il Concessionario si assume tutte le responsabilità derivanti dall'esecuzione del servizio in oggetto, liberando a tale titolo il Concedente ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte" nel pieno rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto

- specificamente indicato nel progetto tecnico, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.
2. Ogni responsabilità civile e patrimoniale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o per cause ad esso connesse, derivassero al Concedente o a terzi, a cose o a persone, sono senza riserve ed eccezioni a carico del Concessionario, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Concedente, salvi gli interventi in favore del Concessionario da parte di società assicuratrici.
  3. In particolare il Concessionario si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dall'assunzione da parte degli utenti, di cibi contaminati o avariati, nonché per errata somministrazione di alimenti a soggetti dichiarati allergici.
  4. Il Concessionario è altresì responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti e degli eventuali danni che da detto personale o dai mezzi impiegati potessero derivare al Concedente o a terzi.
  5. Conseguentemente il Concessionario esonera il Concedente da qualsiasi pretesa, azione o molestia, o richiesta risarcitoria, da chiunque avanzata, per il mancato adempimento agli obblighi contrattuali, con possibilità di rivalsa da parte del Concedente, in caso di condanna.
  6. Le spese che il Concedente dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti del Concessionario ed in ogni caso da questa rimborsate.

#### **ART. 8 - ROYALTY**

Il Concessionario potrà preparare pasti da destinarsi ad altri enti pubblici e/o privati presso il Centro di Cottura di Via Cantore, previa specifica formale richiesta e relativa autorizzazione scritta del Committente, in conformità alle norme e alle indicazioni delle autorità competenti. Per la produzione di tali pasti, il Concessionario riconoscerà una royalty al Committente, quantificata in € 0,20 oltre IVA per ogni pasto prodotto.

#### **ART. 9 - SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO PER CAUSE DIVERSE**

1. Il Concessionario si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12/6/1990 n° 146 e s.s. mm. e ii. e, pertanto ogni ulteriore forma di agitazione non potrà dar luogo, in nessun modo, a interruzioni del servizio.
2. Il Concessionario si impegna a garantire la continuità dei servizi oggetto della concessione provvedendo ad attivare opportune modalità di emergenza al fine di fornire comunque un pasto equilibrato, anche se divergente dal menù concordato.
3. In caso di sciopero del personale scolastico o dipendente del Concessionario stesso, le parti ne daranno reciproca comunicazione nei tempi previsti per legge e comunque in maniera tempestiva. Solo ed esclusivamente in tali evenienze, il Concessionario è tenuto a fornire un pasto alternativo di uguale valore

economico, da concordare col Committente (es. primo caldo/secondo freddo oppure cestino, etc.), stante l'eccezionalità degli eventi che non permettono la definizione del numero dei pasti e dei luoghi in cui è richiesto il servizio.

4. Nulla è dovuto al Concessionario da parte del Committente per la mancata prestazione del servizio, anche se causato da scioperi degli operatori scolastici.
5. Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna e/o addebito per entrambe le parti.
6. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Concessionario tale che, quest'ultimo, non lo possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato. A titolo meramente esemplificativo e senza alcuna limitazione saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.
7. In caso di altri eventi non previsti o prevedibili che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, il Concessionario dovrà garantire un pasto sostitutivo, previo avviso di almeno 3 giorni da parte del Concedente.

#### **ART. 10 - ASSICURAZIONI**

1. È obbligo del concessionario stipulare una o più polizze assicurative annue che tengano indenne il Committente da tutti i rischi di danni derivanti dall'espletamento dell'attività, con particolare riferimento a quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, assunzione di cibi o vivande non conformi agli standard di sicurezza e igiene alimentare (si intendono ad esempio alimenti contaminati, avariati, con allergeni, etc.) e per ogni altro danno conseguente la somministrazione del pasto.
2. Il Concessionario si farà carico degli oneri assicurativi in forza di un contratto, che manlevi completamente il Committente e preveda anche una garanzia di responsabilità civile per danni a terzi fino alla data di scadenza del San Cesareo contratto di concessione.
3. Di conseguenza è onere del Concessionario stipulare presso Compagnie primarie una o più polizze relative a:
  - a) assicurazione RCT per un massimale per sinistro non inferiore a € 3.000.000,00= (tremilioni/00) per danni a persone, a cose e animali;
  - b) assicurazione contro i danni subiti dal Committente a causa del danneggiamento o della distruzione totale o parziale di impianti e opere, anche preesistenti, verificatisi nel corso dell'esecuzione del servizio, per un importo per sinistro non inferiore a € 2.500.000,00= (duemilionicinquecento/00).
4. La/e polizza/e di cui sopra dovranno presentare le seguenti caratteristiche:
  - essere accese anteriormente alla consegna del servizio;
  - essere riferite specificamente al servizio in questione;

- coprire un numero di sinistri illimitato;
  - contenere la dichiarazione di vincolo a favore del Committente;
  - prevedere specificamente l'indicazione che "tra le persone si intendono compresi i rappresentanti del Committente";
  - coprire l'intero periodo del contratto (la copertura assicurativa decorre dalla data di consegna del servizio e cessa alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione);
  - riportare i massimali sopra indicati.
5. In alternativa alla stipulazione della polizza suindicata, il Concessionario potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, si dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio svolto per conto dell'Amministrazione Comunale di San Cesareo, e presenti le caratteristiche sopra indicate.
  6. Nel caso che il Concessionario del servizio sia un RTI, le coperture assicurative dovranno essere presentate con unica polizza, valida ed efficace per tutte le imprese associate.
  7. L'Assuntore si impegna ad ottenere la rinuncia ai diritti di rivalsa nei confronti del Committente da parte della Società Assicuratrice. L'Assuntore è obbligato a dare immediata comunicazione al Committente, via fax o posta elettronica, di ogni danno o incidente verificatosi e dell'avvenuto scarico alla compagnia di assicurazione, fornendo tutti i dati relativi (riferimenti del danneggiato, copia documenti) e i propri riscontri (tecnici e valutativi) in merito.
  8. Copia della polizza (eventualmente di quella già esistente e della relativa appendice), conforme all'originale ai sensi di legge, dovrà essere consegnata all'Ufficio Segreteria entro 10 giorni dalla ricezione della comunicazione d'aggiudicazione, unitamente alla quietanza di intervenuto pagamento del premio.

#### **ART. 11 - ASSICURAZIONI E OBBLIGHI DERIVANTI DAI RAPPORTI DI LAVORO**

1. Il Concessionario si obbliga a:
  - a) assumere in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni e in caso di danni arrecati, eventualmente, alle persone e alle cose tanto all'Amministrazione che a terzi, in dipendenza di manchevolezza o di trascuratezza nell'esecuzione delle prestazioni.
  - b) ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.
  - c) esibire in qualsiasi momento e a semplice richiesta le ricevute mensili sia degli stipendi pagati sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio. Nel caso di inottemperanza di tale obbligo, o qualora siano riscontrate irregolarità, il committente segnalerà la situazione al competente ispettorato del lavoro.

- d) attuare, nei confronti dei suoi dipendenti, occupati nelle prestazioni oggetto della concessione, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data del presente atto, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella località. Tali contratti dovranno continuare ad essere applicati anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione. I suddetti obblighi vincolano la concessionaria anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse.
2. Il Concedente, nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione al Concessionario delle inadempienze a esso denunciate dall'Ispettorato del Lavoro, si riserva il diritto di sospendere il **pagamento dei corrispettivi dovuti**, fin tanto che non vengano sanate le irregolarità contestate; il Concessionario non potrà sollevare eccezione alcuna per il ritardato pagamento, né avrà titolo per chiedere alcun risarcimento di danno.

#### **ART. 12 - CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBCONCESSIONE**

Per la presente procedura è ammesso il ricorso al subappalto nei termini di Legge e secondo quanto disciplinato dall'art. 105 del D. Lgs n. 50/2016.

L'appaltatore si obbliga per sé, per i suoi eredi ed aventi causa. In caso di fallimento della Ditta sarà in facoltà dell'Amministrazione Comunale di rescindere il contratto, provvedendosi a termini di legge.

#### **ART. 13 - RECESSO DAL CONTRATTO**

E' sempre facoltà dell'Ente recedere dal contratto nei casi in cui, a suo insindacabile giudizio, vengano meno le ragioni di interesse pubblico che determinano l'esecuzione del servizio **o si dia corso alla procedura prevista dall'art. 3 del presente capitolato**, dandone preavviso di 90 giorni alla ditta aggiudicataria.

#### **ART. 14 - INADEMPIMENTI E PENALITÀ**

1. Ove si verificano inadempienze del Concessionario nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, sarà applicata dal Committente, in relazione della loro gravità, una penale rapportata all'importo delle prestazioni non eseguite, nella misura stabilita nel successivo art. 64.
2. Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute (più di 5 in un anno scolastico), il Committente avrà facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta al Concessionario in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare la concessione a terzi in danno al Concessionario e salva l'applicazione delle penali prescritte.
3. In ognuna delle ipotesi sopra previste, il Committente non compenserà le prestazioni non eseguite, salvo il



suo diritto di risarcimento dei maggiori danni.

## **ART. 15 - RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO**

1. Nel caso di ripetute inadempienze il Committente, previa contestazione scritta e salvo il diritto di controdeduzioni da parte del Concessionario, ha la facoltà di risolvere il contratto, previa comunicazione scritta con preavviso di giorni 30 (trenta), con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare la concessione a terzi in danno della concessionaria e salva l'applicazione delle penali prescritte come già indicato al precedente art. 14.
2. Tra le cause di inadempimento che possono indurre il Committente alla risoluzione a suo insindacabile giudizio del contratto, sono previste, a titolo esemplificativo e non esaustivo, le seguenti:
  - a) abbandono del servizio, salvo che per comprovate cause di forza maggiore;
  - b) per motivi di pubblico interesse, in qualunque momento;
  - c) gravi e/o ripetute violazioni (più di 5 in un anno scolastico) degli obblighi contrattuali non eliminate in seguito a diffida formale da parte del Committente;
  - d) in caso di frode o grave negligenza nell'adempimento degli obblighi contrattuali;
  - e) nei casi di subconcessione non effettuata in conformità a quanto previsto nel presente capitolato;
  - f) stato di fallimento, di liquidazione, amministrazione controllata o qualsiasi altra causa equivalente, sopravvenuti a carico del Concessionario; per il concordato preventivo si applica l'art 186 bis Legge Fallimentare così come modificato dall'art. 33 DL n.83/2012
  - g) grave e ripetuta inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del Centro produzione pasti;
  - h) casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia del concessionario;
  - i) inadempienze negli obblighi di natura contrattuale, previdenziale, assistenziale e assicurativa nei confronti dei lavoratori;
  - j) inosservanze di norme legislative e regolamentari in materia di sicurezza sul lavoro, inquinamento atmosferico o idrico e prevenzioni infortuni;
  - k) mancato mantenimento delle polizze assicurative di cui all'art. 10 del presente capitolato;
  - l) violazioni di clausole contrattuali che compromettano la regolarità della gestione nonché il rapporto di fiducia tra il Concedente e il Concessionario; si richiamano a titolo esemplificativo e non esaustivo le norme vigenti **e i provvedimenti comunali in materia di prevenzione della corruzione e il codice di comportamento.**
3. Quando nel corso del contratto il Committente accerta che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, può fissare un congruo termine entro il quale il Concessionario si deve conformare a tali soluzioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto di diritto ed il Committente procederà all'incameramento della cauzione di cui al successivo articolo 21, fatto salvo il diritto

impregiudicato di richiesta danni.

#### **ART. 16 - ORDINE DI ESECUZIONE**

1. Il concessionario potrà iniziare l'espletamento del servizio successivamente alla stipulazione del contratto e alla stesura di un verbale di inizio del servizio.
2. Nelle more della stipula del contratto, il concessionario su richiesta del committente, inizierà il servizio ad intervenuta esecutività del provvedimento di aggiudicazione definitiva, previa stesura del verbale inizio lavoro, senza pretendere indennità o risarcimento di sorta.

#### **ART. 17 - ESECUZIONE IN DANNO**

1. Qualora il Concessionario ometta di eseguire, anche parzialmente, la prestazione oggetto del contratto con le modalità ed entro i termini previsti, il Committente potrà ordinare ad altra impresa l'esecuzione parziale o totale di quanto omissso dal Concessionario stesso, al quale saranno addebitati i relativi costi e i danni eventualmente derivati al Committente.
2. Per il risarcimento dei danni e il pagamento di penali, il Committente potrà rivalersi, mediante trattenute, sugli eventuali crediti del concessionario ovvero, in mancanza, sul deposito cauzionale, che dovrà – in tal caso – essere immediatamente reintegrato.

#### **ART. 18 - SICUREZZA**

1. Il Concessionario dovrà provvedere all'adeguata istruzione del proprio personale addetto, nonché degli eventuali sostituti, in materia di sicurezza e igiene del lavoro.
2. È, inoltre, tenuto ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia (d.lgs. 81/2008).
3. In caso di esecuzione del servizio all'interno dei luoghi di lavoro del Committente, il Concessionario si obbliga, ai sensi degli artt. 26 comma 2 lett. a) e b) e comma 3 del d.lgs. 81/2008, a coordinarsi e cooperare con il Concedente.
4. Il Concessionario dovrà trasmettere, entro quindici giorni dalla comunicazione di aggiudicazione, apposito "Documento di valutazione dei rischi" aggiornato alle disposizioni di cui al D.lgs. 81/2008 relativo alle proprie attività e specifico per il contratto oggetto di gara, con analisi preliminare delle possibili interferenze con le attività del Committente. L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro e di sicurezza di cui al presente articolo, determinano la risoluzione del contratto.
5. Il Concessionario si impegna a sottoscrivere il D.U.V.R.I., all'atto dell'aggiudicazione definitiva ed a porre in essere le prescrizioni ivi previste a proprio carico.

6. Inoltre, il Concessionario si obbliga a partecipare alle eventuali riunioni di cooperazione e coordinamento promosse dal Committente per la verifica e il monitoraggio delle prescrizioni previste nel documento succitato.
7. Successivamente alla ricezione del suddetto documento verrà eventualmente modificato il D.U.V.R.I., che costituirà allegato al contratto di concessione e nel quale verranno indicate le misure adottate per eliminare le interferenze.
8. L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro e di sicurezza di cui al presente articolo, determinano la risoluzione del contratto.
9. Il Concessionario dovrà inoltre garantire:
  - il rispetto delle normative in materia di igiene e dovrà provvedere alla stesura di un Piano di Autocontrollo dell'Igiene, specifico per ogni centro di cottura (o cucine), refettori e terminali di somministrazione del Comune di San Cesareo, secondo quanto previsto dal Reg CE 852/2004.
  - il rispetto della normativa in materia di rintracciabilità delle sostanze alimentari impiegate nelle formulazione delle diverse preparazioni gastronomiche, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 178/2002.
10. Il Concessionario dovrà presentare al competente Sportello Territoriale la documentazione relativa alla Segnalazione Certificata di Inizio Attività (S.C.I.A.) secondo la modulistica regionale, corredata di relativa relazione tecnica, contenente le caratteristiche degli ambienti e delle attrezzature presenti presso ogni struttura operativa e completata dalla valutazione del rischio igienico.
11. Il Concessionario dovrà in ogni momento dimostrare di aver provveduto a quanto sopra esposto.

#### **ART. 19 DOMICILIO**

Il concessionario elegge sin d'ora il proprio domicilio legale a tutti gli effetti presso il recapito indicato nella domanda di partecipazione e nell'offerta, al quale verranno recapitate tutte le eventuali comunicazioni o notifiche.

Tutte le comunicazioni ufficiali relative alla Concessione (compreso l'invio di fatture) dovrà avvenire esclusivamente mediante l'utilizzo di posta elettronica certificata.

#### **ART. 20 - INDIVIDUAZIONE DEL RESPONSABILE PER IL CONCESSIONARIO**

Il Concessionario deve indicare in sede di presentazione della documentazione di gara il Responsabile del contratto di concessione, professionalmente qualificato a norma di legge, che risulti referente per il Committente per qualsiasi problematica attinente l'esecuzione del contratto.

#### **ART. 21 - CAUZIONE DEFINITIVA**

1. Il Concessionario, ai sensi dell'art. 103 del codice dei contratti, per la sottoscrizione del contratto deve costituire una garanzia, denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'articolo 93, commi 2 e 3, pari al 10 per cento dell'importo contrattuale. Tale cauzione definitiva è dovuta a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni assunte e del risarcimento dei danni derivanti da eventuali inadempienze, fatta – comunque – salva la risarcibilità del maggior danno.
2. Le imprese alle quali venga rilasciata da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000, la certificazione di sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9000 ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema, in corso di validità, usufruiscono della riduzione della cauzione provvisoria pari al 50%. In caso di RTI la riduzione della garanzia sarà possibile solo se tutte le imprese sono certificate o in possesso della dichiarazione.
3. L'importo della cauzione definitiva sarà precisato mediante comunicazione scritta da parte del Concedente.
4. La stessa dovrà avere le caratteristiche di seguito indicate:
  - prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
  - prevedere espressamente la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del codice civile;
  - prevedere espressamente che l'Amministrazione beneficiaria è esonerata dall'osservanza del termine di cui all'art. 1957 comma 1 del codice civile;
  - risultare operativa entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante, con l'obbligo di versare la somma richiesta, entro il limite dell'importo garantito, e senza che il garante possa sollevare eccezione alcuna o che siano richieste prove o documentazioni dell'inadempimento che ha dato luogo all'escussione stessa (ciò anche nell'ipotesi di eccezioni o contestazioni da parte dell'Aggiudicatario o di giudizio pendente avanti l'autorità giudiziaria);
  - essere intestata al "Comune di San Cesario" e riportare l'oggetto del contratto;
  - avere validità temporale almeno pari alla durata del contratto e, comunque, avere efficacia fino ad apposita comunicazione liberatoria (costituita anche dalla semplice restituzione del documento di garanzia, che avverrà a seguito di emissione di certificato di regolare esecuzione) da parte dell'Amministrazione beneficiaria, con la quale verrà attestata l'assenza oppure la definizione di ogni eventuale eccezione e controversia, sorte in dipendenza dell'esecuzione del contratto;
  - essere corredata da idonea dichiarazione sostitutiva rilasciata dal soggetto firmatario il titolo di garanzia ai sensi del DPR 445/2000 circa l'identità, la qualifica e i poteri dello stesso (agente, broker, funzionario, soggetto munito di rappresentanza dell'Istituto di Credito o della Compagnia Assicurativa che emette il titolo di garanzia), con allegata copia del documento d'identità del soggetto;
  - (In alternativa) essere corredata da autenticazione notarile della firma del sottoscrittore dalla quale risulti

l'identità, la qualifica e i poteri in base ai quali lo stesso è legittimato a sottoscrivere il documento rilasciato, con assolvimento dell'imposta di bollo.

5. La cauzione definitiva potrà essere costituita mediante garanzia fideiussoria rilasciata da Società di intermediazione finanziaria iscritta nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del d.lgs. 385/1993 che svolgono, in via esclusiva o prevalente, attività di rilascio di garanzie, con autorizzazione da parte del Ministero dell'Economia e delle Finanze.
6. Il Committente ha il diritto di avvalersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dal Concessionario per le inadempienze derivanti dall'inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori.
7. La garanzia dovrà essere immediatamente reintegrata qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia stata escussa parzialmente o totalmente a seguito di ritardi o altre inadempienze da parte del concessionario.

#### **ART. 22 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO, SPESE, IMPOSTE E TASSE**

1. La procedura di affidamento avverrà nel rispetto dell'art. 32 del D. Lgs. 50/2016 e si specifica che il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa informatica non prima di trentacinque giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione. Tutte le spese, imposte e tasse inerenti al contratto, sono a carico del Concessionario.
2. Ai sensi dell'art. 5 del Decreto 2 dicembre 2016 del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti *“Definizione degli indirizzi generali di pubblicazione degli avvisi e dei bandi di gara, di cui agli articoli 70, 71 e 98 del D. Lgs. n. 50/2016”* le spese per la pubblicazione obbligatoria degli avvisi e dei bandi di gara sono rimborsate alla stazione appaltante dall'aggiudicatario entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione.
3. Per quanto riguarda l'I.V.A. si rinvia espressamente alle disposizioni di legge in materia.
4. Il contratto è immediatamente efficace, fatte salve eventuali clausole risolutive espresse ivi previste.

#### **ART. 23 - FORO COMPETENTE**

1. La concessione del servizio è regolata dal presente capitolato e dal bando, e quindi dalle disposizioni ivi contenute o espressamente richiamate.
2. Per quanto qui non contenuto si farà riferimento alla legislazione vigente, al Codice Civile ed alle altre disposizioni in materia, in quanto compatibili.
3. Il contratto stipulato con l'impresa è regolato dalla legge italiana.
4. Qualsiasi controversia dovesse sorgere in merito all'interpretazione, esecuzione, validità o efficacia del

contratto in questione, qualora non risolta bonariamente, sarà di competenza esclusiva del Foro territoriale.

#### **ART. 24 - TRATTAMENTO DEI DATI**

1. Il Concessionario è responsabile dei dati personali trattati nello svolgimento delle attività oggetto del presente affidamento.
2. Il Concessionario è tenuto all'osservanza delle prescrizioni di cui al decreto legislativo 30/06/2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e successive modifiche ed integrazioni, dei regolamenti attuativi e pertanto non potrà divulgare i dati e informazioni di cui possa venire in possesso in virtù della presente concessione.
3. Il Concessionario è pertanto responsabile del pieno rispetto degli adempimenti richiesti dal citato D. Lgs n.196/03 e ss.mm.e ii.

#### **ART. 25 - RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME**

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia. L'impresa è pertanto tenuta, nel corso dello svolgimento del servizio, ad aggiornarsi ed attenersi alle normative in fatto di igiene, sicurezza sul lavoro, disposizioni nutrizionali e quant'altro di pertinenza, che verranno emanate durante la durata del contratto.

### **TITOLO II INDICAZIONI TECNICHE SULLA GESTIONE DEL SERVIZIO**

#### **ART. 26 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO, UTENZA E SEDI DEI TERMINALI DI CONSUMO**

1. L'utenza è composta da alunni e personale docente delle scuola Primaria e dell'Infanzia dell'Istituto Comprensivo di San Cesareo.
2. Il Concessionario deve provvedere con proprio personale alla produzione, preparazione, distribuzione e scodellamento del pasto agli alunni, nonché al riordino e pulizia dei centri di cottura (e cucine) e dei refettori nei plessi scolastici aresini sia durante la fase di somministrazione del pasto che al termine del servizio stesso.
3. La seguente tabella rappresenta i dati relativi al numero medio giornaliero dei pasti attualmente prodotti e distribuiti negli impianti di San Cesareo, fermo restando che essi costituiscono esclusivamente un elemento di base di riferimento per la formulazione dell'offerta tecnica ed economica, e non sono vincolanti per l'Amministrazione Comunale.

SEDI DEGLI IMPIANTI	Numero medio pasti giornalieri per tipologia di utenza	Numero medio pasti per ogni anno scolastico
<b>A) Pasti prodotti c/o Centro cottura di via Cantore:</b>		
1) Scuola Primaria "E. Giannuzzi" Viale dei Cedri, 113	n. 470 bambini + n. 30 insegnanti	66.700
2) Scuola dell'Infanzia "G. Rodari" Via E. Toti, 1	n. 248 bambini + n. 30 insegnanti	37.000

4. Il numero esatto dei pasti da fornire quotidianamente, suddiviso per adulti e bambini, sarà accertato giornalmente in base alle effettive presenze, conseguentemente in base a ciò potrà variare. In ogni caso il concessionario è tenuto a fornire le quantità effettivamente richieste senza pretendere alcun compenso extra nel caso in cui il numero dei pasti, alla scadenza contrattuale, risultasse inferiore alla quantità sopra descritta. Viceversa l'eventuale fornitura di pasti, per le utenze sopra descritte, oltre le quantità sopra precisate non potrà in nessun caso dar luogo a variazioni del prezzo pattuito. Anche l'eventuale mancata attivazione, parziale o totale, di alcuni servizi preventivati non darà diritto al concessionario di richiedere indennizzi o risarcimenti di alcun tipo.
5. Le modalità di somministrazione dei pasti presso tutte la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria avvengono mediante servizio al tavolo (incluso lo scodellamento).
6. Le operazioni di preparazione e somministrazione dovranno essere comprensive, delle operazioni di sanificazione e di riordino dei locali.
7. Il committente potrà richiedere al concessionario, previo congruo e preciso preventivo di spesa, lo svolgimento di servizi per feste e altre iniziative o la fornitura di pasti freddi o cestini per particolari occasioni.

**ART. 27 - PERIODO DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO (CALENDARIO)**

Il Concessionario si impegna ad erogare il servizio secondo il calendario regionale comunicato dall'Amministrazione Comunale e sulla base delle indicazioni trasmesse dalla Dirigenza scolastica.

## **ART. 28 - ORARI DI DISTRIBUZIONE E DI CONSUMO DEI PASTI**

1. Il Concessionario si impegna ad erogare il servizio nei giorni dal lunedì al venerdì e negli orari stabiliti annualmente dall'Amministrazione Comunale, **come meglio specificato all'art. 1 del presente capitolato.**
2. Si precisa che per le Scuole dell'Infanzia e Primaria il Concessionario dovrà provvedere:
  - a) alla consegna entro le ore 10.00 della frutta lavata (o yogurt o dessert così come previsti dal menù giornaliero) in quantità corrispondente ai pasti previsti per la giornata.
  - b) alla suddivisione della frutta (o dessert o yogurt) per plesso e per classe.
  - c) al taglio della frutta esclusivamente per le scuole dell'infanzia.
3. Si precisa inoltre che il Concessionario durante la somministrazione dei pasti presso il refettorio della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria (organizzati su più turni), deve provvedere al servizio di pulizia e di riordino dei tavoli, sedie e pavimenti con disponibilità di personale adeguato.

## **ART. 29 - CONSEGNA DEI LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, UTENSILI ED ARREDI.**

1. Con la firma di consegna, il Concessionario ai sensi degli artt. 1803 e ss. del Codice Civile prende in carico, in comodato uso gratuito i locali, impianti, attrezzature, arnesi, utensili nella consistenza e nello stato in cui si presentano all'atto della consegna.
2. Il Concessionario dovrà farsi carico di ogni onere relativo a:
  - a) manutenzione ordinaria e straordinaria come meglio descritto negli artt. 57, 58, e 59 del presente capitolato;
  - b) utenze: energia, gas, acqua, telefono, linee dati internet, tassa rifiuti, etc.

## **ART. 30 - RICONSEGNA DEI LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE UTENSILI ED ARREDI.**

1. Alla scadenza del contratto, il Concessionario si impegna a riconsegnare i locali con gli impianti e le attrezzature mediante apposito verbale redatto in contraddittorio; la stoviglieria e quant'altro da esso acquistato per l'espletamento del servizio resteranno di proprietà comunale.
2. Il concessionario si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni, trasformazioni alle strutture comunali senza previa autorizzazione del Committente.
3. Prima della riconsegna il Concessionario dovrà provvedere ad effettuare una verifica ed eventuale manutenzione ove necessaria di tutte le attrezzature ed impianti del centro di cottura e dei refettori. Di suddetta verifica dovrà essere consegnato apposito verbale agli uffici competenti nell'ultimo mese di contratto.



### TITOLO III NORME RELATIVE AL PERSONALE

#### ART. 31 - ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE

1. **Tutti gli emolumenti al Personale e relativi oneri (assicurazioni sociali, assicurazioni obbligatorie, oneri fiscali ecc.) nonché ogni responsabilità comunque dipendente o connessa al rapporto di lavoro sono a completo carico del Concessionario, il Committente resta completamente estranea al rapporto di lavoro del personale. Il Concessionario dovrà applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel presente appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro. La ditta aggiudicataria, pertanto, si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamenti vigenti in materia di lavoro, di assicurazioni sociali assicurazioni obbligatorie, oneri fiscali ecc. assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.**

**In caso di non ottemperanza agli obblighi accertati dall'Amministrazione Comunale ad esso segnalati dall'Ispettorato del lavoro, l'A.C. potrà provvedere direttamente impiegando la somma del compenso convenuto per il disimpegno del servizio o della cauzione prestata senza che l'Impresa aggiudicataria possa opporre eccezioni di sorta né aver titolo al risarcimenti danni.**

2. Il Concessionario è tenuto a presentare all'Amministrazione Comunale entro e non oltre il **20 settembre**, l'elenco completo del personale impiegato, corredato dalle qualifiche e dagli orari di servizio.
3. Tutto il personale addetto al servizio dovrà essere adeguatamente formato ed istruito in merito ai rischi igienici, alle modalità operative ed alla gestione delle procedure previste dal piano di autocontrollo predisposto dal Concessionario, secondo quanto previsto dalle vigenti leggi.
4. E' richiesta la presenza presso gli impianti facenti parte del Servizio di Refezione Scolastica per il Comune di San Cesareo del seguente personale specifico:
  - a) la figura di un **direttore** del servizio con funzione di interfaccia con gli uffici comunali, di coordinamento e supervisione dell'intero servizio; tale figura deve aver maturato almeno 5 anni di esperienza come direttore in un centro di cottura per la refezione scolastica di analoghe dimensioni (almeno 700 pasti giornalieri); è richiesta la presenza di tale figura per almeno 3 giorni settimanali (minimo 15 ore complessive) in modo tale da garantire almeno una presenza settimanale **presso l'impianto**;
  - b) la figura di **dietista** (con specifico titolo di studio); tale figura deve aver maturato almeno 5 anni di esperienza come dietista in un centro di cottura per la refezione scolastica di analoghe dimensioni (almeno 700 pasti giornalieri); è richiesta la presenza di tale figura per almeno 3 giorni settimanali (minimo 15 ore complessive) in modo tale da garantire almeno una presenza settimanale presso il centro cottura

- c) **un cuoco** (almeno 40 ore settimanali) presso il Centro cottura di Via Cantore, con esperienza almeno triennale nell'area della ristorazione scolastica e che svolga un ruolo di coordinamento dell'intero servizio.
5. Il personale addetto alla somministrazione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio di refezione scolastica; in particolare per ogni refettorio deve essere individuata una persona responsabile.
- Il rapporto personale/utenza dovrà essere commisurato all'effettivo numero di fruitori del servizio e potrà essere definito e concordato all'inizio di ogni anno scolastico con l'Amministrazione Comunale.
6. Il rapporto di somministrazione a cui dovrà attenersi il Concessionario per la scuola dell'infanzia e primaria (scodellamento e servizio al tavolo) 1 ASM /40 pasti somministrati.
7. In caso di assenza del personale, sussiste l'obbligo per il Concessionario del relativo reintegro nel caso in cui il numero di ore non lavorate giornalmente superasse il 10% del monte ore complessivo giornaliero; tale reintegro dovrà avvenire dal secondo giorno di assenza.
8. Tutto il personale dipendente del Concessionario dovrà portare in modo visibile un tesserino riportante l'indicazione di appartenenza alla Ditta che ha in concessione il Servizio.
9. Saranno a carico del Concessionario le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro.
10. In caso di assunzione di personale con riduzione delle capacità lavorative il Concessionario si impegna a garantire il servizio nel suo complesso in modo ottimale ed adeguato a quanto richiesto dal presente capitolato.

### **ART. 32 - FORMAZIONE DEL PERSONALE**

1. Per una buona organizzazione e funzionamento del servizio il Concessionario si obbliga a effettuare un'adeguata e sistematica formazione del proprio personale impiegato sugli impianti di San Cesareo.
2. Tutto il personale addetto al servizio dovrà perciò essere adeguatamente formato ed istruito in merito ai rischi igienici, alle modalità operative ed alla gestione delle procedure previste dal piano di autocontrollo predisposto dal Concessionario.
3. Il Concessionario si obbliga pertanto a presentare all'Amministrazione Comunale **entro il 20 settembre** di ogni anno scolastico un piano annuale specifico riguardante l'attività di formazione che lo stesso intende attivare per il personale attivo sugli impianti di San Cesareo.
4. A fronte di eventuali problematiche che si dovessero verificare nell'espletamento del servizio, il Concessionario è tenuto ad effettuare efficaci interventi di formazione sul campo che dovranno essere adeguatamente documentati nel Manuale di Autocontrollo. Tali interventi potranno essere richiesti anche dall'Amministrazione Comunale quali dispositivi risolutivi di problematiche connesse alla gestione quotidiana del servizio.

### ART. 33 - VESTIARIO

1. Il Concessionario deve fornire a tutto il proprio personale adeguata divisa, completa di idoneo copricapo, e quant'altro necessario da indossare durante le ore di servizio.
2. Sarà cura ed onere del Concessionario dare precise disposizioni al proprio personale circa l'abbigliamento da indossare durante il servizio.
3. Il Concessionario è altresì tenuto a fornire camici di colore diverso da indossare esclusivamente per le operazioni di pulizia e di sparcchio.
4. Al Concessionario è richiesto di mettere a disposizione dei componenti della Commissione Mensa apposito vestiario monouso (camice, copricapo, mascherina, copriscarpe) in caso di effettuazione di sopralluoghi.

### ART. 34 - APPLICAZIONE CONTRATTUALE

1. Il Concessionario dovrà attuare, nei confronti del personale impiegato nei servizi oggetto della presente concessione, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro vigenti; dovrà inoltre rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabile nella località che, per categoria, venga successivamente stipulato.
2. Il committente si riserva comunque il diritto di richiedere al concessionario di trasferire il personale ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi. In tal caso il concessionario provvederà a quanto richiesto nonché alla relativa sostituzione con altro personale senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre a quelli pattuiti.
3. Per assicurare le prestazioni contrattuali il Concessionario si avvarrà di proprio personale qualificato e l'impiegherà sotto la sua esclusiva responsabilità. Con riferimento al vigente C.C.N.L. di settore, il concessionario è tenuto a garantire l'attuale livello occupazionale dei lavoratori impiegati nel servizio di distribuzione nei refettori e quelli del Centro di cottura, mediante l'assunzione, ove possibile, degli stessi dalla ditta cessante **ove ne ricorrano i presupposti ed ove il nuovo gestore non sia già dotato di propria struttura organizzativa ed operativa.**
4. Il personale del concessionario dovrà essere, pena la rescissione del contratto, assunto ed inquadrato nel rispetto delle vigenti norme in materia, nonché possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle vigenti leggi.

### ART. 35 - SEGRETO D'UFFICIO – OTTEMPERANZA AL D. LGS 196/2003

Ogni dipendente del Concessionario dovrà mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze concernenti gli utenti del servizio in oggetto, dei quali abbia avuto notizia durante l'espletamento del proprio servizio.

In particolare, si richiama la normativa in merito alla tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali, ai sensi del d.lgs n.196 del 30.06.2003 e s.m.i..

## **TITOLO IV CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI, MENU', DIETE SPECIALI E VARIAZIONI**

### **ART. 36 - ALIMENTI**

1. Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, il Concessionario è tenuto ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate.
2. Si ritiene parte integrante del presente capitolato l'Allegato 1- Caratteristiche tecniche minime degli alimenti relative alle derrate alimentari, riguardante le caratteristiche dei prodotti da utilizzare durante lo svolgimento del servizio.
3. Si ribadisce che relativamente alle derrate alimentari il Concessionario dovrà attenersi alle seguenti norme di carattere generale:
  - a) le derrate devono riportare la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
  - b) le derrate devono riportare una corretta etichettatura facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
  - c) le derrate devono possedere imballaggi integri, asciutti ed idonei senza alcun segno di deterioramento;
  - d) per i prodotti surgelati: non sono ammessi prodotti surgelati che abbiano subito anche uno scongelamento parziale;
  - e) non è ammesso l'impiego di prodotti precucinati o precotti ad eccezione di quanto esplicitamente indicato nelle schede tecniche di prodotto (Allegato 1);
  - f) non è ammesso l'utilizzo di prodotti di IV gamma;
  - g) non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM);
  - h) non ammesso l'utilizzo di vegetali surgelati nella preparazione dei primi (unica eccezione: minestrone) e dei secondi (ad eccezione di basi); è ammesso l'utilizzo di prodotti vegetali surgelati per la preparazione dei contorni cotti.
4. Il Concessionario è tenuto a presentare all'inizio del servizio e quando l'Amministrazione Comunale lo ritenga necessario, le eventuali certificazioni relative ai diversi prodotti utilizzati che ne attestino inoltre la rintracciabilità.
5. Dovrà essere sempre disponibile la scheda tecnica di prodotto di tutte le materie prime utilizzate.
6. Nel caso di inserimento di nuovi prodotti non previsti nel succitato Allegato 1, dovrà essere presentata la

relativa scheda tecnica, necessaria per una preventiva valutazione merceologica e nutrizionale del prodotto.

7. Eventuali nuove preparazioni dovranno essere preventivamente testate e valutate.

### **ART. 37 - MENU'**

1. I pasti proposti giornalmente non dovranno essere diversi da quelli indicati nel menù invernale e estivo in vigore per tipologia di utenza, come meglio indicato nell' Allegato 2 Tabelle dietetiche - Grammature essere preparati con prodotti in conformità all'Allegato 1 succitato.
2. Nella fase di transizione tra il periodo invernale e quello estivo, rispettivamente da un menù stagionale all'altro, l'Amministrazione Comunale potrà richiedere variazioni al menù in base all'andamento climatico.
3. I menù predisposti dovranno fare riferimento al Provvedimento 29 aprile 2010 "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute – Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti.
4. Durante la concessione potranno essere approntate modifiche alle tabelle dietetiche suindicate e ai menù, introducendo variazioni con prodotti dello stesso livello qualitativo di quelli previsti nell'Allegato 1, senza aumento di spesa del servizio, previo esplicito accordo con l'Amministrazione Comunale e validazione da parte della Asl RMG5.
5. Nel menù dovrà essere garantita un'adeguata rotazione della frutta: richieste almeno 3 tipologie di frutta diverse nell'arco della settimana. Ogni eventuale deroga dovrà essere comunicata preventivamente all'Amministrazione Comunale per l'autorizzazione. E' richiesto di documentare settimanalmente la tipologia di frutta somministrata.
6. Il menù è unico per la Scuola Primaria e la Scuola dell'Infanzia.
9. Presso ciascun refettorio deve essere messo a disposizione di chi lo richiedesse, sale da cucina arricchito con iodio, secondo quanto stabilito dalla L 21/3/2005 n. 55.
10. Nel progetto tecnico si precisa che il Concessionario dovrà sviluppare, sulla base delle tabelle dietetiche sopra indicate (a crudo), le corrispondenti grammature "a cotto".
11. Il Concessionario dovrà garantire la più ampia disponibilità nel modificare le ricette e le formulazione dei piatti, sulla base di particolari indicazioni.
12. Il Concessionario si obbliga a fornire cestini freddi (o pranzi e buffet per altre occasioni), secondo le modalità da concordarsi di volta in volta con l'Amministrazione Comunale.
13. Nello specifico la composizione dei cestini deve essere così predisposta:
  - n°1 panino con prosciutto cotto
  - n°1 panino con formaggio (asiago, montasio, edamer)
  - n°1 frutto/succo di frutta
  - n°1 acqua minerale naturale da 50 cl

- n°1 dolce da forno confezionato
- n°2 tovaglioli in carta
- n°1 bicchiere a perdere

14. E' ammessa la variazione del menù in vigore esclusivamente nei seguenti casi previsti e secondo le modalità previste al succitato Art.9 del presentecapitolato.
15. In tutti i casi non previsti o non prevedibili è' comunque richiesto che il Concessionario dia tempestiva comunicazione e richieda formale autorizzazione alla somministrazione di una preparazione alternativa all'Amministrazione Comunale.
16. Tali variazioni dovranno essere tempestivamente comunicate anche all'utenza.

### **ART. 38 - DIETE SPECIALI**

1. Il Concessionario si impegna a fornire diete speciali per particolari patologie (allergie e/o intolleranze, etc.) previa formale richiesta, allegando prescrizione medica, secondo le indicazioni fornite dall'autorità sanitaria locale competente a livello territoriale
2. Si richiede al Concessionario di attenersi alle indicazioni formulate dall'autorità sanitaria competente a livello territoriale relativamente alle diverse tipologie di diete speciali.
3. Potranno inoltre essere richieste diete speciali per motivi etici e religiosi.
4. Per soggetti affetti da celiachia dovranno essere utilizzate materie prime che riportino la specifica indicazione "*per celiachia*", secondo quanto indicato nel prontuario AIC.
5. La formulazione delle diete speciali dovrà essere di composizione uguale al menu del giorno, mediante l'inserimento di prodotti alternativi reperibili sul mercato e, dove presenti, confezionati in monoporzione e adatti ad un'alimentazione particolare (ad es.: se nel menù del giorno è prevista pizza, dovrà essere fornita pizza anche all'alunno/a celiaco/a attraverso fornitura di prodotto senza glutine).
6. Le diete speciali richieste dovranno essere porzionate e confezionate singolarmente, in vaschette termosaldate, dotate di etichetta che riporti il nome dell'alunno, l'indicazione della scuola e della classe, così da permetterne una facile identificazione.
7. Le diete speciali dovranno essere trasportate in contenitori dedicati, tali da garantire che gli alimenti siano mantenuti a temperature di sicurezza (>60°C ; < 10°C). In particolare per le diete per celiachia e per le diete speciali somministrate presso le scuole dell'infanzia, si richiede l'uso di contenitori termici individuali. I contenitori dovranno essere all'occorrenza essere sostituiti.
8. Presso l'impianto di produzione e somministrazione deve essere presente un elenco nominativo delle diete speciali, completo dell'indicazione delle rispettive classi.
9. Il Concessionario si impegna al trattamento dei dati relativi alle diete speciali in base a quanto richiesto dal D.Lvo 196/2003 in materia di protezione dei dati personali.

### **ART. 39 - UTILIZZO PRODOTTI BIO, D.O.P. e I.G.P**

1. Saranno richieste forniture di prodotti ottenuti mediante tecniche di Agricoltura Biologica come definiti dal Reg CE 834/2007, le cui caratteristiche sono indicate nell'Allegato1, come di seguito indicato:
  - Olio extra vergine di oliva
  - Pomodori pelati
  - Legumi secchi
  - Orzo perlato e farro
  - Yogurt
  - Prodotti da forno per merende
  - Succhi e polpa di frutta
  - Ogni tipo di frutta
  - Pasta di semola
  - Riso.
2. Il Concessionario dovrà indicare le modalità di gestione di tali alimenti e le eventuali analisi per la ricerca di pesticidi da effettuare nel corso di ciascun anno scolastico, il cui costo sarà a carico dello stesso.
3. In caso di mancata fornitura di prodotti ottenuti con metodi di agricoltura biologica, il Concessionario dovrà:
  - inviare immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale
  - fornire adeguata giustificazione, dando indicazione delle cause dell'inadempienza, suffragata da adeguate comunicazioni scritte di Enti terzi e/o Organismi di controllo.
  - sostituire la frutta biologica con frutta ottenuta con metodi di agricoltura a lotta integrata.
4. Saranno richieste altresì forniture di prodotti D.O.P. e I.G.P. (Parmigiano Reggiano, Asiago, Montasio, Prosciutto Crudo di Parma, Bresaola della Valtellina), le cui caratteristiche sono definite nell'Allegato1.
5. La frequenza del consumo dei suddetti prodotti alimentari è indicata nell'Allegato2.

### **ART. 40 - UTILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE**

Saranno richieste forniture di prodotti del mercato equo-solidale, in particolare la fornitura di banane e cioccolato, secondo le modalità da concordarsi con l'Amministrazione Comunale di San Cesareo, senza oneri aggiuntivi da parte della stessa.

### **ART. 41 - CONTRIBUTI COMUNITARI**

1. Il Concessionario è tenuto a fornire copia di tutte le fatture e bolle di consegna relative ai propri acquisti di prodotti lattiero-caseari, consegnati c/o il centro di cottura, o in sostituzione una documentazione equipollente, onde permettere all'Amministrazione Comunale di espletare le procedure per l'ottenimento

dei contributi comunitari sui consumi di latticini, così come previsto dal Reg. CE n. 657/2008 recante le modalità di applicazione del Reg. (CE) n. 1234/2007 relativo alla concessione di un aiuto comunitario per la distribuzione di latte e di taluni prodotti lattiero-caseari agli allievi delle scuole.

2. Altrettanto il Concessionario è tenuto a fare per il recupero di contributi eventualmente previsti per altre forniture del presente capitolato.
3. In luogo della copia delle fatture, qualora accettata dall'Autorità competente, é ammessa una dichiarazione su carta intestata della ditta dalla quale siano desumibili comunque i quantitativi suddetti e gli estremi delle relative fatture di acquisto (ditta, numero e data )

## **TITOLO V    MODALITA' OPERATIVE DEL SERVIZIO**

### **ART. 42 - ACQUISTO DI MATERIE PRIME E MATERIALI DI CONSUMO**

1. Il Concessionario dovrà provvedere all'acquisto e alla gestione di tutte le materie prime, i materiali di consumo (tovagliette, tovaglioli ecc..) necessari all'espletamento del servizio, comprese le materie prime destinate alla formulazione delle diete speciali.
2. Le materie prime dovranno rispettare quanto previsto dal presente Capitolato d'Appalto secondo quanto specificato negliAllegati1e2.
3. Sarà inoltre a carico del Concessionario l'acquisto dei prodotti di sanificazione e di tutto il materiale di pulizia che dovrà essere differenziato in base alle superfici da trattare (codice colore).

### **ART. 43 - PREPARAZIONE DEI PASTI**

1. I pasti dovranno essere confezionati presso l'impianto di San Cesareo con personale idoneo a carico del Concessionario.
2. La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti; in particolare si precisa quanto segue:
  - il condimento dei primi piatti e delle verdure, nonché i brodi per il risotto, deve essere confezionato a parte, per poter essere aggiunto al momento del consumo presso i terminali di somministrazione;
  - il trasporto del formaggio grattugiato (conservato a  $T \leq +10^{\circ}\text{C}$ ) deve avvenire in appositi contenitori;
  - la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
  - tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
  - tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo, saranno ammesse deroghe a tale disposizione solo dopo esplicita autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale a



fronte della valutazione delle modalità operative applicate, al fine di garantire la sicurezza igienica delle preparazioni;

- al fine di limitare il rischio igienico (contaminazione crociata) si specifica che l'eventuale anticipo di preparazioni (toielettatura di carni) dovrà essere effettuato garantendo un'adeguata separazione nel tempo e/o nello spazio fra le pietanze predisposte per il menu del giorno e quelle previste per il giorno successivo.
- per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde deve essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di +60°C in tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto, e somministrazione;
- per i piatti freddi (e i contorni da consumarsi freddi) deve invece essere garantita una temperatura massima di +10°C fino al momento della somministrazione;
- per la ricotta ed il latte fresco pastorizzato deve essere garantita una temperatura massima durante la detenzione ed il trasporto di +4°C ed al momento della somministrazione di +9°C; per lo yogurt e gli altri formaggi freschi (es: mozzarella, formaggio spalmabile, stracchino) deve invece essere garantita una temperatura massima al momento della somministrazione di +14°C;
- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- tutti gli alimenti in uso o in lavorazione vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità; agli alimenti in uso devono essere allegate le etichette originali, mentre per quelli altamente deperibili devono essere indicate le rispettive date di sconfezionamento;
- lo scongelamento delle derrate deve essere effettuato secondo buona norma in apposita attrezzatura frigorifera tra 0°C e +4°C mediante utilizzo di teglie forate che consentano l'allontanamento dei liquidi derivanti dal scongelamento; è vietato lo scongelamento tramite immersione in acqua;
- è ammessa la cottura diretta di alimenti surgelati senza la fase di scongelamento, laddove non venga compromessa la presentazione del prodotto finale;
- compatibilmente con la tipologia delle materie prime, per la cottura delle verdure deve essere previsto l'utilizzo di forno (gratinatura/cottura a vapore) o di brasier; la panatura deve essere effettuata nelle ore immediatamente precedenti la cottura;
- le materie prime acquistate fresche non possono essere congelate;
- nessun alimento può essere fritto: frittate, crocchette, pesci devono essere cotti in forno;
- non possono essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro i "fondi di cottura", ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti o in altro modo;
- non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili; nel caso in cui venga inserito in menù il purè o piatti simili è ammesso quale unico addensante-legante la fecola di patate; eventuali deroghe a tale indicazione dovranno essere preventivamente concordate con l'Amministrazione Comunale;

- per ridurre l'apporto di sodio con la dieta, dovrà essere limitato l'utilizzo di sale, incrementando l'utilizzo di erbe aromatiche;
- tutti i sughi a base di pomodori pelati devono essere preparati con base abbondante di carote, sedano e cipolle, evitando l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;
- tutte le operazioni di preparazione e somministrazione, nonché la conservazione delle derrate, dei prodotti finiti e dei semilavorati deve avvenire nel pieno rispetto delle vigenti leggi in materia e secondo norme di buona prassi igienica; deroghe a tali indicazioni potranno essere applicate solo previa comunicazione all'Amministrazione Comunale responsabile e comunque dovranno essere specificatamente evidenziate nel manuale di autocontrollo dell'igiene predisposto;
- è richiesto l'uso di Amuchina o altri disinfettanti analoghi per il lavaggio dei contorni da consumare crudi e della frutta.

#### **ART. 44 - CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEI PASTI**

1. Il trasporto dei pasti presso i singoli terminali di consumo dovrà essere effettuato dal Concessionario mediante mezzi di trasporto idonei propri; i pasti dovranno essere veicolati in legume fresco-caldo a mezzo di contenitori termoisolati multirazione, ad eccezione delle diete speciali per le quali si richiede il trasporto mediante contenitori termoisolati monorazione. I contenitori dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle vigenti disposizioni legislative (D.M. 21.03.1973 e ss. mm. e ii., Reg. CE 1935/2004)
2. I pasti predisposti presso il Centro di Cottura e cucina devono essere confezionati all'interno di bacinelle GN pulite e asciutte, di adeguate dimensioni, tali da evitare l'impaccamento delle pietanze e la loro eccessiva sovrapposizione.
3. E' richiesto al concessionario di effettuare una verifica dei contenitori attualmente in uso, integrando e sostituendo quelli eventualmente rovinati e provvedendo ad integrare le guarnizioni eventualmente mancanti.
4. La periodica pulizia dei suddetti contenitori dovrà essere prevista dal piano di Sanificazione predisposto dal Concessionario.
5. Il Concessionario dovrà organizzare il piano dei trasporti e far sì che i tempi tra preparazione e consumo siano ridotti al minimo. I pasti verranno consegnati in orari diversificati per ogni terminale di somministrazione, secondo un programma concordato con l'Amministrazione Comunale e, comunque, per un tempo **compreso tra i 10 e i 20 minuti** prima dell'inizio della fase di somministrazione.

#### **ART. 45 - SOMMINISTRAZIONE**

1. Le operazioni di somministrazione dovranno essere effettuate secondo buone prassi igienico-sanitarie

evitando l'incrocio di operazioni "sporche" con operazioni "pulite", e nel rispetto delle temperature indicate dal Concessionario nel proprio Manuale di Autocontrollo.

2. Si richiede che mestoli, cucchiari e tutta l'attrezzatura utilizzata per la somministrazione dei pasti sia adeguatamente calibrata e standardizzata, così da garantire un'omogenea quantità delle singole porzioni.
3. Il Concessionario è obbligato al taglio delle seconde portate solo ed esclusivamente per la scuola dell'infanzia.

#### **ART. 46 - SANIFICAZIONE ATTREZZATURE, AMBIENTI**

1. Al termine delle operazioni di stoccaggio, preparazione, cottura, distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature dovranno essere pulite da ogni residuo e sanificate secondo quanto previsto dal piano di sanificazione predisposto.
2. La pulizia dei refettori (Scuola Primaria e Infanzia) dovrà prevedere una fase di pulizia e di riassetto dei tavoli, sedie e pavimenti nel corso del servizio tra un turno e l'altro.
3. Saranno considerate idonee al contatto diretto con gli alimenti solo le superfici che presentino:

$$CBT \leq 10 \text{ UFC/cm}^2$$

Enterobatteriacee = assenti

4. Il Concessionario dovrà avere a disposizione in ciascun impianto (Centro Cottura, cucina, refettori) una macchina lava-pavimenti, il cui uso dovrà essere sistematicamente previsto nel piano di sanificazione predisposto.
5. Oltre ai normali interventi di pulizia e disinfezione ordinaria, il suddetto piano di sanificazione dovrà prevedere efficaci interventi presso tutte le cucine e i refettori, tali da assicurare l'adeguata pulizia dei vetri, dei davanzali interni, del locale/zona rifiuti e dei relativi bidoni/contenitori (cassonetti). Inoltre dovrà essere garantita la deragnatura periodica degli ambienti.
- 6. Le attrezzature e i prodotti impiegati per effettuare le pulizie ordinarie e straordinarie saranno a carico del Concessionario.**
7. Il Concessionario dovrà inoltre predisporre per il Centro di Cottura e cucina un apposito sistema di monitoraggio atto ad individuare la presenza di roditori, insetti striscianti e volanti, adottando un piano preventivo di derattizzazione e disinfestazione. E' richiesto che tali interventi siano affidati ad una ditta esterna specializzata.

#### **ART. 47 - RACCOLTA E GESTIONE DEI RIFIUTI**

Il Concessionario si obbliga ad effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti nel centro di cottura e nei vari centri di somministrazione, secondo i regolamenti e le modalità stabilite dal Comune di San Cesareo.

**Saranno valutate soluzioni atte a ridurre l'impatto ambientale dovuto ai rifiuti prodotti per il Comune**

## **di San Cesareo**

Sono a carico del Concessionario: i sacchetti per la raccolta dell'umido, la pulizia dei bidoni e dei cassonetti e degli spazi destinati alla raccolta dei rifiuti, il pagamento della relativa TARI, oltre del ritiro e dello smaltimento di eventuali attrezzature obsolete e non più utilizzate.

## **TITOLO VI SISTEMA DEI CONTROLLI**

### **ART. 48 - CONSERVAZIONE CAMPIONI TESTIMONE**

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, il Concessionario dovrà provvedere ad effettuare giornalmente una campionatura, ponendola in sacchetti sterili, di 150 grammi per ogni preparazione somministrata. Tali campioni dovranno essere conservati in frigorifero, a temperatura non superiore a +4°C, presso il Centro Cottura per le 72 ore successive il giorno della somministrazione.

Non sono ammesse altre modalità di campionamento.

### **ART. 49 - PIANO ANNUALE DI ANALISI MICROBIOLOGICHE E CONTROLLI AMBIENTALI**

1. Il Concessionario dovrà presentare all'inizio dell'anno scolastico un piano di analisi microbiologiche e chimiche effettuate sugli alimenti (materie prime, prodotti finiti) e sull'acqua, oltre ad un piano di verifica delle superfici (tamponi ambientali microbiologici) a mezzo di un laboratorio accreditato. I risultati ottenuti dovranno essere sistematicamente inviati all'Amministrazione Comunale.
2. Qualora lo ritenga necessario, il Comune potrà effettuare nel corso di ogni anno scolastico dei controlli analitici mediante l'effettuazione di:
  - n° 10 tamponi superficiali o palmari presso il centro cottura e/o i refettori;
  - n° 3 analisi microbiologiche e/o chimiche su alimenti (materie prime, semilavorati, prodotti finiti);
3. Le suddette analisi saranno effettuate presso un laboratorio d'analisi scelto dall'Amministrazione Comunale; il relativo costo sarà a carico del concessionario.

### **ART. 50 - ATTIVITA' DI CONTROLLO DELL' AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

1. L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto, in qualsiasi momento, senza preavviso, di effettuare, mediante personale tecnico incaricato, controlli per verificare la corrispondenza alle norme stabilite nel presente capitolato sia presso il Centro Cottura che presso i terminali di somministrazione (refettori).
2. La suddetta attività di controllo potrà avvenire mediante l'ausilio di idonea strumentazione (termometri, pH-ametri, bilance, macchina fotografica ecc.)
3. I prelievi ed i controlli saranno effettuati nel modo ritenuto più opportuno.

4. Durante i controlli il personale non dovrà interferire in alcun modo nell'ispezione.

#### **ART. 51 - COMMISSIONE MENSA**

1. Le composizioni, ruolo, compiti, relazioni e modalità di della Commissione mensa sono regolate con atti interni dell'Amministrazione e/o del locale Istituto comprensivo scolastico.
2. La Commissione Mensa collabora con l'Amministrazione Comunale ed esercita, nell'interesse dell'utenza un ruolo di:
  - collegamento con l'Amministrazione Comunale, facendosi carico di riportare le diverse istanze che pervengono dall'utenza stessa;
  - monitoraggio dell'accettabilità del pasto, anche attraverso la compilazione di check list opportunamente predisposte;
  - consultazione per quanto riguarda il menù scolastico, nonché per le modalità di erogazione del servizio.

#### **ART. 52 - RILIEVI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

L'Amministrazione Comunale farà pervenire al Concessionario, per iscritto, le osservazioni alle contestazioni rilevate in sede di controllo, alle quali lo stesso dovrà uniformarsi entro 5 (otto) giorni, con possibilità di presentare controdeduzioni.

Se entro detto termine il Concessionario non fornirà nessuna controprova probante o giustificazione scritta, e non porrà rimedio alle violazioni riscontrate, l'Amministrazione Comunale applicherà le penalità previste dal presente capitolato.

#### **ART. 53 - ORGANISMI ISTITUZIONALI PREPOSTI AL CONTROLLO**

Il Concessionario ha l'obbligo di segnalare in maniera tempestiva al Concedente e di far pervenire in seguito, i risultati delle analisi, ispezioni o sopralluoghi effettuati sull'impianto di San Cesareo da parte di organi delle Autorità preposte per legge al controllo in materia di igiene di alimenti e bevande.

#### **ART. 54 - RIFIUTO DELLA FORNITURA**

I cibi preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norme di legge, ovvero le forniture non previste o non corrispondenti alle caratteristiche del capitolato e suoi allegati, saranno respinti e dovranno essere immediatamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo.

## **TITOLO VII STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI E PIANO DI MANUTENZIONE**

### **ART. 55 - LOCALI, IMPIANTI E ATTREZZATURE CONCESSI IN USO**

1. L'Amministrazione Comunale si impegna a fornire l'elenco completo delle attrezzature esistenti presso ciascuna struttura in cui si svolge il servizio; tutto il materiale preso in consegna dal Concessionario è descritto nel verbale di consegna e s'intende in buono stato di conservazione.
2. Il Concessionario è responsabile della custodia dei locali, delle attrezzature e delle apparecchiature presenti; s'impegna all'uso corretto e diligente, con pulizia accurata delle installazioni, degli impianti e dei macchinari costituenti il complesso delle dotazioni da utilizzarsi.
3. Il Concessionario deve segnalare tempestivamente all'Amministrazione Comunale qualsiasi eventuale guasto od inconveniente nel funzionamento di macchinari ed impianti, indipendentemente dalle cause che possono averli determinati, nonché provvedere alla risoluzione del problema con costi a proprio carico.
4. Il Concessionario non può apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.
5. L'inventario e la descrizione analitica dello stato dei locali e delle relative attrezzature saranno effettuati con appositi verbali redatti a cura delle parti contraenti per mezzo di appositi incaricati.
6. La consegna dei locali e dei beni predetti nonché l'immissione nel possesso degli stessi avrà luogo ad ogni effetto contestualmente alla sottoscrizione di detti verbali.
7. Le eventuali attrezzature mancanti nei refettori e nei locali attigui per una corretta gestione della distribuzione dei pasti e gestione completa del servizio, comprese eventuali attrezzature per il lavaggio delle pentole e/o stoviglie dove mancanti e/o insufficienti saranno a carico del Concessionario.
8. Relativamente alle strutture e ai locali utilizzati per l'espletamento del servizio nel suo complesso, il Concessionario si impegna a riconsegnare all'Amministrazione Comunale, al termine del contratto, i locali, comprensivi di macchine, arredi e utensileria, in perfetto stato di pulizia, funzionamento, manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo. Eventuali danni arrecati per incuria, mancata o scadente manutenzione, utilizzo scorretto, verranno stimati ed addebitati al Concessionario.

### **ART. 56 - MANUTENZIONE IMMOBILI CONCESSI IN USO**

1. Il concessionario è obbligato a mantenere in efficienza le strutture e tutti i suoi impianti e ad eseguire :
  - i) manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature (macchinari e arredi) presenti nel Centro Cottura scolastico e nei refettori ;
  - ii) manutenzione ordinaria e straordinaria del centro cottura di Via Cantore dei refettori e relative pertinenze e dei refettori ;
2. I locali, gli impianti e le attrezzature, nelle loro condizioni di fatto e di efficienza vengono verificati ed

accettati al momento dell'assunzione del servizio mediante verbale di consegna firmato congiuntamente dalle parti.

3. Il Concessionario avrà l'obbligo di tenere il "**Registro delle manutenzioni**" (uno per ogni immobile) dove dovranno essere:
  - annotati tutti gli interventi eseguiti con i riferimenti delle varie ditte intervenute (ditta, oggetto, nominativo operatore, data, ecc.);
  - conservati tutti i documenti (bolle lavori, annotazioni, libretti degli impianti, certificazioni, ecc.) relativi agli interventi eseguiti, anche se eseguiti con personale tecnico qualificato proprio del Concessionario.
4. Resta inteso che tutti gli interventi sia di manutenzione ordinaria che straordinaria sono eseguiti sotto il diretto controllo del Concessionario, che sarà unico Responsabile della gestione degli impianti; gli interventi previsti sono quelli di legge e dati dal produttore delle apparecchiature.
5. Al fine di agevolare le attività di controllo da parte dell'Amministrazione, entro 15 giorni dalla data del *Verbale di Consegna* degli immobili/locali, il Concessionario dovrà consegnare all'Ente copia dei contratti di manutenzione dovute per legge :
  - a) manutenzione ordinaria impianti di riscaldamento, ventilazione, raffrescamento, idrico-sanitario e affidamento incarico di "terzo responsabile" relativamente al Centro Cottura;
  - b) manutenzione ordinaria impianti antincendio di tutti gli immobili/locali concessi in uso;
  - c) manutenzione ordinaria di illuminazione di emergenza di tutti gli immobili/locali concessi in uso.
6. Tutte le verifiche effettuate dovranno essere sempre riportate sui Registri delle Manutenzioni.
7. E' facoltà del committente:
  - a) vigilare sulla gestione della cucina centralizzata e dei refettori e compiere tutti gli accertamenti ritenuti necessari sullo stato di manutenzione;
  - b) intimare l'esecuzione dei lavori ritenuti necessari per il buon funzionamento e la manutenzione delle cucine centralizzate e dei refettori;
  - c) eseguire direttamente i lavori necessari, addebitando le spese alla ditta aggiudicataria, in caso di inottemperanza alle intimazioni di cui sopra;
  - d) imporre la destinazione degli eventuali indennizzi assicurativi riscossi dal concessionario per danni subiti o per incendi o per altre eventualità assicurative, alle riparazioni e ricostruzioni necessarie.
8. Sono inoltre a carico del concessionario gli interventi di tinteggiatura di tutti gli impianti (Centro di Cottura di via Cantore e dei refettori) almeno una volta ogni due anni.

#### **ART. 57 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DELLE ATTREZZATURE E ARREDI DEGLI IMPIANTI (CENTRO COTTURA, CUCINA, REFETTORI)**

1. La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature (macchinari e arredi) ubicate presso il Centro

di Cottura, la cucina scolastica, i locali di distribuzione e i refettori, compreso l'eventuale loro sostituzione (parziale e/o totale), è a carico del Concessionario.

2. Il Concessionario dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria entro i 7 giorni successivi al verificarsi del guasto.
3. Al verificarsi del guasto di qualsiasi natura esso sia il concessionario sarà tenuto a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che dovrà eseguire le riparazioni nel termine sopraindicato.
4. Si considerano interventi di **manutenzione ordinaria** quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici che sono parte integrante dei centri di cottura, dei locali di distribuzione e pertinenze.
5. Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento - anche temporaneo - della qualità efficiente delle attrezzature, relativamente alla sicurezza in senso lato.
6. L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria è fissato nel 50% del valore di costo delle macchine nuove.
7. Sono comunque operazioni di manutenzione ordinaria a carico del concessionario, almeno le seguenti:
  - a) sostituzione delle guarnizioni, delle manopole, piantoni con bronzo o ghisa delle rubinetterie per acqua calda e fredda, gas;
  - b) pulizia dei sifoni, pilette di scarico pulizia e distribuzione di filtri per cappe, pulizia di ventilatori con sostituzione di componenti, pulizia delle cappe di aspirazione;
  - c) pulizia accurata di tutte le apparecchiature esistenti nel centro di cottura, nelle cucine scolastiche e nei refettori con l'impiego di materiali specifici alle tipologie degli attrezzi trattati (le cadenze dei trattamenti sono giornaliere);
  - d) riparazione di componenti di attrezzature non tecnologiche, scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli, tavoli e sedie dei refettori;
  - e) interventi su apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate, ivi compresa la sostituzione dei circuiti del freddo, ricarica di gas, cerniere delle porte;
  - f) interventi su tutte le apparecchiature di cottura;
  - g) interventi su lavastoviglie;
  - h) interventi di riparazione e ripristino delle macchine operatrici ausiliarie esistenti nei centri di cottura, con particolare riferimento al rispetto della normativa di cui al D.P.R. 547 del 24/4/1955.
8. Per tutte le macchine ed apparecchiature in dotazione al servizio il concessionario dovrà redigere un apposito registro delle manutenzioni su cui siano riportati i seguenti elementi:
  - Dati identificativi della macchina.
  - Sommaria descrizione di ogni intervento manutentivo sia ordinario che straordinario.
  - Data di ogni intervento.



- Firma ed estremi di identificazione della persona e/o ditta esecutrice dell'intervento.
9. Saranno allegati al *Registro di Manutenzione*: il certificato di conformità alla direttiva macchine, il libretto d'uso comprensivo di norme di sicurezza e istruzione di manutenzione.
  10. La manutenzione dovrà essere eseguita secondo le indicazioni del costruttore, con la frequenza indicata e utilizzando solo i ricambi originali e prodotti conformi alle specifiche del costruttore.
  11. E' fatto divieto, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza e protezione, di modificare, anche temporaneamente, macchine e impianti;
  12. Le modifiche a macchine ed impianti sono ammesse solo in caso di comprovata necessità (es. mancanza di pezzi di ricambio, irreperibilità del costruttore originario, necessità di adeguamento a nuove esigenze, ecc.), in questo caso dovrà essere emessa nuova certificazione di idoneità e/o di rispondenza alle normative in vigore;
  13. Nel caso in cui fossero introdotte nuove macchine o fossero apportate motivate modifiche la ditta è obbligata ad aggiornare la documentazione tecnica e a provvedere all'aggiornamento delle procedure e della formazione degli addetti.
  14. Si considerano interventi di **manutenzione straordinaria** a carico del concessionario tutti gli interventi con la sostituzione parziale o totale delle componenti tecnologiche (macchine) che costituiscono il centro di cottura, comprese quelle situate nelle cucine scolastiche, nei locali distribuzione e loro pertinenze delle scuole.
  15. La determinazione e la modalità degli interventi da eseguire saranno concordate, preventivamente e congiuntamente con il committente.
  16. Sono considerati interventi di manutenzione straordinaria anche i lavori o modifiche o nuovi acquisti che si rendessero necessari per l'adeguamento ad intervenute modifiche delle normative attualmente in vigore in materia di sicurezza e di prevenzione o per usura di quelle in dotazione.

#### **ART. 58 - MANUTENZIONE ORDINANARIA E STRAORDINARIA EDILE E IMPIANTISTICA DELL'IMMOBILE SEDE DEL CENTRO COTTURA**

1. La manutenzione ordinaria e straordinaria edile e impiantistica dell'immobile del Centro Cottura, compreso l'eventuale sostituzione (parziale e/o totale), è a carico del concessionario.
2. Il Concessionario dovrà provvedere a consegnare i contratti stipulati per:
  - manutenzione ordinaria impianti di riscaldamento, ventilazione, raffrescamento, idrico-sanitario e affidamento incarico di "terzo responsabile";
  - manutenzione ordinaria impianti antincendio;
  - manutenzione ordinaria di illuminazione di emergenza.
3. Il concessionario dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria riparativa entro i 7 giorni successivi al verificarsi del guasto.

4. Al verificarsi del guasto, di qualsiasi natura esso sia, il concessionario sarà tenuto a chiamare entro 24 ore un proprio tecnico di fiducia che dovrà eseguire le riparazioni nel termine sopraindicato.
5. Si considerano interventi di **manutenzione ordinaria** quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici e dei componenti edilizi che sono parte integrante del Centro di Cottura e sue pertinenze.
5. Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento - anche temporaneo - della qualità efficiente delle attrezzature, degli impianti e dei componenti edilizi, relativamente alla sicurezza in senso lato.
6. Qualora la riparazione non sia possibile e/o conveniente il Concessionario è tenuto alla sostituzione del componente edilizio e/o impiantistico.
7. Si considerano interventi di **manutenzione straordinaria** a carico del concessionario tutti gli interventi con la sostituzione parziale o totale delle componenti impiantistiche e/o edilizie che costituiscono il centro di cottura e sue pertinenze.
8. La determinazione e la modalità degli interventi da eseguire saranno concordate, preventivamente e congiuntamente con il committente.
9. Sono considerati interventi di manutenzione straordinaria anche i lavori o modifiche che si rendessero necessari per l'adeguamento ad intervenute modifiche delle normative attualmente in vigore in materia di sicurezza e di prevenzione.
10. Il concessionario è comunque tenuto ad effettuare tutti gli interventi e/o sostituzione impiantistiche ed edilizie necessarie per adeguamenti normativi sopraggiunti.
11. Per quanto riguarda il rispetto delle norme di sicurezza di strutture, impianti tecnologici, macchine ed apparecchiature valgono le indicazioni espresse in precedenza.
12. E' a carico del Concessionario anche :
  - il servizio di spurgo fognatura (pozzetto di raccolta al piano terra) all'occorrenza e comunque almeno una volta all'anno;
  - il taglio erba del giardino di pertinenza;
  - la pulizia delle gronde e pluviali all'occorrenza e comunque almeno due volte l'anno.

#### **ART. 59 - MANUTENZIONE ORDINARIA DEL CENTRO COTTURA, REFETTORI E RELATIVE PERTINENZE**

1. La manutenzione ordinaria edile e impiantistica del centro cottura/ cucina, locali di distribuzione e dei refettori è a carico del concessionario.
2. Il concessionario dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria riparativa entro i 7 giorni successivi al verificarsi del guasto.

3. Al verificarsi del guasto, di qualsiasi natura esso sia, il Concessionario sarà tenuto a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che dovrà eseguire le riparazioni nel termine sopraindicato.
4. Si considerano interventi di **manutenzione ordinaria** quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici e dei componenti edilizi che sono parte integrante delle cucine scolastiche, dei locali distribuzione e dei refettori.
5. Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento - anche temporaneo - della qualità efficiente delle attrezzature, degli impianti e dei componenti edilizi, relativamente alla sicurezza in senso lato.
6. La manutenzione ordinaria degli impianti dovrà prevedere i controlli e le verifiche periodiche previste per legge e le manutenzioni a guasto. Tutte le manutenzioni dovranno essere riportate nel Registro delle Manutenzioni.
7. Il Concessionario dovrà provvedere a consegnare, nei tempi stabiliti all'art. 49, i contratti stipulati per la manutenzione degli impianti antincendio e di illuminazione di emergenza.
8. Qualora la riparazione non sia possibile e/o conveniente il Concessionario è tenuto a informare tempestivamente il Committente.
9. La manutenzione straordinaria, relativamente alla parte impiantistica ed edilizia, del centro cottura/cucina, locali distribuzione e dei refettori è a carico del Committente, eccezion fatta per quanto verificatosi a causa di cattiva o carente manutenzione.

#### **ART. 60 - FORNITURA DI STOVIGLIE VARIE E MATERIALE A PERDERE**

1. Il Concessionario è tenuto a fornire la completa dotazione **di stoviglie multiuso (piatti in coccio), sostituendo quelle monouso, attualmente utilizzate, presso i luoghi di distribuzione delle scuole e ad integrare quando necessario, stoviglie, bicchieri (vetro infrangibile) e posate (con punte arrotondate in acciaio inox)**, nonché pentolame ed altre attrezzature in sostituzione di quelle rovinate o consunte per usura o mancanti.
2. Sono a carico del Concessionario anche la fornitura e il reintegro delle caraffe (da litri 1), dotate di coperchio per la distribuzione dell'acqua potabile.
3. Il reintegro delle attrezzature dovrà avvenire entro un massimo di 15 (quindici) giorni dalla data della segnalazione.
4. Sarà a carico del Concessionario fornire anche tutto l'occorrente per la distribuzione dei pasti (vassoi, pinze, mestoli, palette, qualunque altro suppellettile indispensabile all'espletamento del servizio). In particolare si richiede che mestoli, cucchiai e tutta l'attrezzatura utilizzata per la somministrazione dei pasti sia adeguatamente calibrata e standardizzata, così da garantire un'omogenea quantità delle singole

porzioni.

## **TITOLO VIII INIZIATIVE A CORREDO DEL SERVIZIO**

### **ART. 61 - EDUCAZIONE ALIMENTARE E ALTRE INIZIATIVE A SUPPORTO DEL SERVIZIO**

1. E' richiesta la predisposizione e la realizzazione di una serie di iniziative a supporto del Servizio di Refezione Scolastica:
  - a) almeno n. 1 sponsorizzazione annuale a sostegno delle iniziative promosse nelle scuole e dal territorio (premiazioni borse di studio comunali e non , convegni a tema, inaugurazioni nuovi edifici scolastici e prima infanzia, ecc.);
  - b) almeno n. 1 stampa annuale di materiale informativo inerente la refezione scolastica (carta dei servizi, menù speciali, progetti educazione alimentare, ecc.);
  - c) l'organizzazione e la gestione di almeno 1 progetto annuale di educazione ambientale per ogni ordine scolastico teso a sensibilizzare gli utenti in merito alle problematiche ambientali ed alla riduzione degli sprechi;
  - d) l'organizzazione e la gestione di almeno 1 progetto annuale di educazione alimentare per ogni ordine scolastico prediligendo attività laboratoriali, ludico sportive, teatrali, concorsi, ecc.;
  - e) la fornitura di materiale e/o materie prime e/o spazi necessari per la realizzazione del progetto, in caso di iniziative di educazione alimentare promosse da soggetti terzi (esempio: ASL).

### **ART. 62 - RECUPERO DELLE ECCEDEXENZE - RIDUZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE**

1. E' richiesta al Concessionario la disponibilità a studiare e ad attuare, in accordo con l'Amministrazione Comunale, un progetto per il recupero delle eccedenze in ottemperanza a quanto indicato dalla "Legge del buon samaritano" (Legge 155 del 25/06/2003) e a porre in essere **tutti quegli interventi migliorativi atti a ridurre i consumi energetici e le emissioni di CO2 prodotte dal Servizio di Refezione Scolastica del Comune di San Cesareo.**

## **TITOLO IX SANZIONI E PENALITA'**

### **ART. 63 - PENALITA'**

1. Il servizio dovrà essere eseguito attenendosi scrupolosamente alle prescrizioni del capitolato e del contratto.
2. Fatte salve le implicazioni di carattere penale e l'esercizio dei diritti spettanti per il risarcimento danni,

l'Amministrazione Comunale, previa formale contestazione, applicherà le seguenti sanzioni pecuniarie per tipologia di infrazione ad insindacabile giudizio:

- a) Temperatura: penale di € 500,00 (cinquecento/00) nel caso di non corrispondenza delle temperature indicate;
- b) Grammature: penale di € 500,00 (cinquecento/00) nel caso di fornitura non corrispondente alle grammature da verificarsi con il seguente sistema: peso di 10 (dieci) porzioni scelte a caso con una tolleranza del 5% in meno sugli alimenti crudi in base all'Allegato 2, e sugli alimenti cotti in base alle grammature a cotto elaborate dal Concessionario;
- c) Igiene e sanificazione: penale di € 1.000,00 (mille/00) nel caso di fornitura con cariche microbiotiche superiori ai limiti indicati nell'Allegato "1" del capitolato, accertate da un laboratorio di analisi accreditato;
- d) Igiene e sanificazione: penale di € 1.000,00 = (mille/00) nel caso di grave e duratura mancanza d'igiene;
- e) Igiene e sanificazione: penale di € 700,00 = (settecento/00) nel caso di mancato rispetto del piano di sanificazione;
- f) Sospensione servizio: penale di € 1.000,00 (millecento/00) nel caso di mancato preavviso nei termini di legge per le ipotesi di sospensione di servizio;
- g) Cambio menù: penale di € 500,00 (cinquecento/00) per menù non corrispondente e per il reiterarsi di tale inadempienza / maggiore di 3 volte nel corso di un anno ;
- h) Qualità derrate: penale di € 800,00 (ottocento/00) per alimenti non conformi o con caratteristiche diverse rispetto a quelle previste nell'Allegato "1" del capitolato;
- i) Procedure tecniche di manipolazione/conservazione: penale di € 1.000,00 (mille/00) nel caso di mancato rispetto dalla normativa vigente e dal presente capitolato;
- l) Autocontrollo: penale di € 500,00 (cinquecento/00) nel caso di mancata applicazione ed adeguata documentazione del piano di autocontrollo;.
- m) Vestiario: penale di € 250,00 (duecentocinquanta/00) nel caso di mancata, insufficiente ed inadeguata dotazione del vestiario per il personale.
- n) Tempi consegna: penale di € 500,00 (cinquecento/00) nel caso di mancato rispetto dell'orario della consegna dei pasti;
- o) Rapporto di somministrazione pasti: penale di € 500,00 (cinquecento/00) per ogni giorno in cui si sia verificato il mancato rispetto del rapporto di somministrazione;
- p) Rintracciabilità: penale di € 500,00 (cinquecento/00) per mancata rintracciabilità degli alimenti;
- q) Campioni testimone: penale di € 250,00 (duecentocinquanta/00) nel caso di mancato approntamento dei campioni testimone;.
- r) Diete speciali: penale di € 1.000,00 (mille/00) in caso di errata somministrazione di dieta speciale;
- s) Corpi estranei: penale di Euro € 1.000,00 (mille) per rinvenimento di corpi estranei e/o insetti frammisti al cibo;

- t) Organizzazione del lavoro: penale di € 2.000,00 ( duemila/00) qualora l'organizzazione del servizio non corrispondesse per numero e qualifica a quanto dichiarato per più di tre giorni consecutivi o di cinque giorni nell'arco di ventuno giorni lavorativi;
- u) Sistema informatizzato: penale di € 1.000,00 (mille/00) per il mancato funzionamento o cattivo funzionamento dl sistema.
3. Per le infrazioni alle norme del capitolato e del contratto per le quali non sia stata prevista una specifica sanzione, verrà applicata, secondo gravità, una sanzione da un minimo di € 250,00 (duecentocinquanta/00) ad un massimo di € 1.000,00 (mille/00).
4. E' fatto assoluto divieto di utilizzare attrezzature, beni, impianti e locali per finalità diverse da quelle oggetto del presente capitolato, fatto salvo casi eccezionali autorizzati dall'Amministrazione comunale. In caso di contravvenzione alla presente norma sarà applicata la penale di € 2.000,00 (duemila/00), salvo che l'infrazione non costituisca reato punibile a norma del Codice Penale.
5. In ogni caso succitato di cui ai punti precedenti, l'applicazione delle penalità verrà preceduta dalla regolare contestazione dell'inadempienza contrattuale rispetto alla quale il Concessionario avrà facoltà di presentare entro 5 giorni regolare controdeduzione.
6. In merito ad ogni controdeduzione, il Committente decide a suo insindacabile giudizio.
7. Per ottenere la rifusione di eventuali danni subiti, il rimborso di spese ed il pagamento delle penalità, qualora il concessionario, opportunamente avvisato, non adempia, il Committente si potrà rivalere mediante trattenuta immediata sui crediti del concessionario per servizi già eseguiti, ovvero sulla cauzione definitiva di cui all'articolo 21 che dovrà essere immediatamente integrata da parte del Concessionario.
8. Nell'ipotesi che il Concessionario incorra in più di 5 sanzioni pecuniarie in un anno scolastico , anche di natura diversa, ai sensi dell'Artico 1456 c.c. il Committente potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza naturale procedendo nei confronti del concessionario alla determinazione dei danni, rivalendosi ed agendo per il risarcimento pieno dei danni subiti.
9. La sanzione pecuniaria è disposta dal responsabile del servizio con proprio atto di determinazione.

#### **ART. 64 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

1. Indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti, il Committente ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto anche nei seguenti altri casi, senza pregiudizio di ogni altra azione di rivalsa per danni:
- a) abbandono del servizio oggetto della concessione , salvo che per cause di forza maggiore;
- b) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali od alle disposizioni di legge o regolamento relativo al servizio;
- c) contegno abituale scorretto contro il pubblico da parte della concessionaria o del personale adibito al

servizio;

d) inosservanza da parte del concessionario di uno o più impegni assunti nei confronti del Committente;

e) nel caso in cui il concessionario si rende colpevole di frode od in caso di fallimento;

f) nel caso in cui il Concessionario ceda ad altri, in tutto od in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente capitolato;

g) ogni altra inadempienza qui non contemplata od ogni altro fatto che renda impossibile la prosecuzione della concessione, nei termini dell'articolo 1453 del codice civile.

2. Nei casi previsti dal presente articolo, il Concessionario incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Committente salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riaffidamento e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

San Cesareo, 01 giugno 2017

Il Responsabile del Settore I

Avv. Cinzia Ferretti

\* rettificato con Deliberazione di G.C. n. 67 del 06 luglio 2017.