

ALLEGATO 3)



COMUNE DI RIVERGARO
Provincia di Piacenza

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

CIG 7292358431

INDICE DEGLI ARTICOLI:

ART. 1 - CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA	Pag. 3
ART. 2 – OGGETTO	Pag. 3
ART. 3 – DISTINZIONE DEI RUOLI DERIVANTI DALLA CONCESSIONE AMMINISTRATIVA	Pag. 4
ART. 4 - RESPONSABILITA' DEL CONCESSIONARIO	Pag. 4
ART. 5 – DURATA DEL CONTRATTO	Pag. 4
ART. 6 – CARTA DEI SERVIZI	Pag. 5
ART. 7 – DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI	Pag. 5
ART. 8 – GESTIONE BUONI PASTO E PROSPETTI DI RILEVAZIONE PRESENZE	Pag. 6
ART. 9 – NUMERO DEI PASTI E LUOGO DI EROGAZIONE	Pag. 7
9.1. – PASTI PER INSEGNANTI	Pag. 8
9.2. – NUMERO DEI PASTI COMPLESSIVO	Pag. 8
9.3. - COMITATO TECNICO	Pag. 8
ART. 10 – INVENTARIO DEI BENI	Pag. 8
ART. 11 – CENTRI DI COTTURA	Pag. 9
ART. 12 – ARREDI E ATTREZZATURE	Pag. 9
ART. 13 – MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DELLE ATTREZZATURE E DEI BENI MOBILI	Pag. 9
ART. 14 – MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DI LOCALI E IMPIANTI	Pag. 10
ART. 15 – UTENZE DI CONSUMO	Pag. 11
ART. 16 – COSTANZA DI REQUISITI E CONDIZIONI	Pag. 11
ART. 17 – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO	Pag. 11
17.1. – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	Pag. 11
17.2. – COMPOSIZIONE DEL PASTO E MENU'	Pag. 12
17.3. – ALIMENTI BIOLOGICI E PRODOTTI TERRITORIALI	Pag. 12
17.4. – DIETE SPECIALI	Pag. 13
17.5. – RICICLO E DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO	Pag. 13
17.6. – MANIPOLAZIONE E COTTURA	Pag. 13
17.7. – INIZIATIVE CULTURALI E SPORTIVE	Pag. 14
ART. 18 – AUTOCONTROLLO E QUALITA' DEL SERVIZIO	Pag. 14
ART. 19 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO	Pag. 15
ART. 20 – STANDARD MINIMI DI QUALITA' DEL SERVIZIO	Pag. 16
ART. 21 – OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE	Pag. 16
ART. 22 – CONTROLLI	Pag. 16
ART. 23 – VALORE DELL'APPALTO	Pag. 16
ART. 24 – CORRISPETTIVO	Pag. 16
ART. 25 - DEPOSITO CAZIONALE	Pag. 17
ART. 26 – EMISSIONE DI ORDINE IN PENDENZA DI STIPULA DEL CONTRATTO	Pag. 17
ART. 27 – SUBAPPALTO, CESSIONE DEL CONTRATTO	Pag. 18
ART. 28 - CLAUSOLA SOCIALE	Pag. 18
ART. 29 – CONDIZIONI GENERALI DEL CONTRATTO	Pag. 18
ART. 30 – VARIAZIONE DELL'ENTITA' DEL SERVIZIO	Pag. 18
ART. 31 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO	Pag. 18
ART. 32 – CAUSE SOPPRAVVENUTE – SOSPENSIONE DEL SERVIZIO	Pag. 19
ART. 33 – PERSONALE	Pag. 19
33.1. – INQUADRAMENTO CONTRATTUALE	Pag. 19
33.2. – DOVERI DEL PERSONALE	Pag. 19
33.3. – ADEMPIMENTI DELL'IMPRESA	Pag. 19
33.4. – SICUREZZA	Pag. 19
ART. 34 – ASSICURAZIONE	Pag. 20
ART. 35 – FALLIMENTO O MORTE DEL CONCESSIONARIO	Pag. 20
ART. 36 – PAGAMENTI E FATTURAZIONE	Pag. 20
ART. 37 – PENALI	Pag. 21
ART. 38 – ESECUZIONE IN DANNO	Pag. 22
ART. 39 – RISOLUZIONE	Pag. 22
ART. 40 – RECESSO	Pag. 23
ART. 41 – FORO COMPETENTE	Pag. 23
ART. 42 – RINVIO A NORME VIGENTI	Pag. 23
ART. 43 – STIPULAZIONE DI CONTRATTO – SPESE IMPOSTE E TASSE	Pag. 23
ART. 44 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	Pag. 24

- Allegati : TABELLE MERCEOLOGICHE
- MENU' ASL DI PIACENZA E TABELLA GRAMMATURE

ART. 1 - CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il presente capitolato speciale detta le norme fondamentali a disciplina della concessione del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Rivergaro (di seguito: "Comune"), conformemente all'oggetto indicato nel bando di gara, nonché a quanto precisato nel prosieguo del presente documento.

ART. 2 – OGGETTO

Il presente capitolato ha per oggetto la concessione del servizio di ristorazione scolastica in tutte le sue diverse fasi, dall'arrivo delle forniture, alla produzione allo scodellamento dei pasti presso le sedi scolastiche sotto indicate:

sede	indirizzo	tipologia	Centro di cottura
NIDO	Via Roma, 21 Rivergaro – 1° PIANO	Fresco caldo senza scodellamento	NO
INFANZIA RIVERGARO	Via Roma, 21 Rivergaro - PIANO TERRA	Fresco caldo con servizio ai tavoli	SI
PRIMARIA RIVERGARO	Via Roma, 17 Rivergaro - SEMINTERRATO	Fresco caldo con servizio ai tavoli	SI
SECONDARIA DI PRIMO GRADO RIVERGARO	Via Roma, 19 Rivergaro	NO MENSA eccetto iscritti Centro Educativo (da ottobre a giugno)	NO
INFANZIA NIVIANO	Via Alberoni, 10 NIVIANO DI RIVERGARO	Fresco caldo con servizio ai tavoli	NO
PRIMARIA NIVIANO	Via Alberoni, 10 NIVIANO DI RIVERGARO	Fresco caldo con servizio ai tavoli	SI

Operano sul territorio comunale sei sedi scolastiche con **n° 3 centri di cottura**:

- 1) Il **primo centro di cottura ha sede nel seminterrato dell'Infanzia di Rivergaro** e prepara anche i pasti del Nido (situato al primo piano). La consegna agli educatori del Nido per lo scodellamento avviene utilizzando l'ascensore interno. Nella sola giornata di venerdì questo centro prepara i pasti ai ragazzi delle medie iscritti al centro educativo;
- 2) il **secondo ha sede nella Primaria di Rivergaro**: in tale centro di cottura si prepara e si scodella il pasto per il doppio turno della Primaria di Rivergaro. Nel secondo turno, che inizia alle ore 13,15, sono presenti - dal lunedì al giovedì - anche i ragazzi delle Medie iscritti al centro Educativo;
- 3) il **terzo centro di cottura** ha sede nella Primaria di Niviano. Effettua il doppio turno, non per esigenze di spazio, ma per abbattere il rumore nel refettorio: il primo inizia alle 12,30 ed il secondo alle 13,10. Qui si preparano i pasti dell'Infanzia che vengono poi scodellati con un trasporto esterno di 18 metri dall'edificio della Primaria a quello adiacente dell'Infanzia di Niviano.

ART. 3- DISTINZIONE DEI RUOLI DERIVANTI DALLA CONCESSIONE AMMINISTRATIVA

Il Comune conserva la piena titolarità della funzione pubblica che trova espressione nel servizio oggetto del presente capitolato, conservando competenza esclusiva nelle decisioni direttamente connesse al servizio medesimo inteso come servizio pubblico.

La gestione tramite "concessione amministrativa" comporta peraltro il trasferimento in capo al concessionario delle funzioni attinenti la gestione aziendale del servizio e il rapporto diretto con l'utenza, pur restando inalterata la titolarità pubblica del servizio in capo al Comune.

In coerenza con la natura pubblica del servizio, il soggetto concessionario dovrà attenersi, nell'esercizio delle sue funzioni, ai principi di regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela dei diritti degli utenti del servizio.

In particolare, il Comune conserva competenza esclusiva su:

- ogni decisione che attenga direttamente la natura di servizio pubblico della ristorazione scolastica;
- la determinazione delle tariffe di servizio all'utenza;
- il controllo della situazione anagrafica delle famiglie iscritte al servizio e sull'andamento complessivo del servizio, con particolare riferimento alla sua qualità e ai diritti dell'utenza.

Il Comune praticherà comunque la consultazione preventiva non vincolante del soggetto concessionario preliminarmente all'adozione di provvedimenti di competenza comunale nei sopra citati campi, qualora l'argomento specifico la richieda.

Il Comune esercita il generale controllo sull'andamento complessivo del servizio anche eventualmente con l'ausilio di professionalità esterne e comunque nelle forme che esso riterrà più opportune a garanzia della qualità delle prestazioni erogate e delle finalità di servizio pubblico.

Referente amministrativo nei confronti del soggetto concessionario è il funzionario comunale Responsabile Affari Generali del Comune di Rivergaro.

ART. 4 - RESPONSABILITA' DEL CONCESSIONARIO

Il soggetto concessionario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla produzione-preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti.

Inoltre è responsabile dei rapporti con il proprio personale e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

Il soggetto concessionario si obbliga a sollevare il Comune da qualsiasi pretesa, azione o molestia che possa derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.

Le spese che il Comune dovesse sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti del soggetto concessionario ed in ogni caso da questo rimborsate.

Il soggetto concessionario è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, nell'esecuzione di tutti i servizi assunti con il contratto di concessione. A tal fine il soggetto concessionario contrae apposita ed adeguata polizza di responsabilità civile.

ART. 5 - DURATA DEL CONTRATTO

La concessione ha una durata di 31 mesi con decorrenza dalla data di stipula del contratto ovvero, se precedente, di attivazione del servizio indicativamente prevista per il 1 febbraio 2018 (a.s. 2017/2018), con scadenza alla conclusione dell'anno scolastico 2019/2020. Le prestazioni dovranno essere svolte ordinariamente come da calendario scolastico definito dall'Istituto Comprensivo di Rivergaro e Gossolengo, secondo quanto stabilito dal Ministero della Pubblica Istruzione e dovranno essere funzionali ai bisogni degli utenti.

Su richiesta del Comune l'aggiudicatario è tenuto ad attivare il servizio anche nelle more della stipula del contratto.

Ai sensi dell'art. 32, comma 8 del D.Lgs n. 50/2016, il Comune si riserva di chiedere l'esecuzione

anticipata del contratto, sotto riserva di legge, qualora necessario al fine di garantire la continuità del servizio di ristorazione scolastica.

Alla scadenza del contratto di concessione, ai sensi e per gli effetti dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs. n.50/2016, il Comune di Rivergaro si riserva la facoltà di disporre una **proroga tecnica** nella misura strettamente necessaria all'affidamento del nuovo appalto in concessione, per un periodo comunque non superiore a 6 (sei) mesi, alle medesime condizioni contrattuali. Si precisa che la decisione di ricorrere all'opzione di proroga tecnica rientra nella discrezionalità del Comune di Rivergaro ed è quindi insindacabile da parte del Concessionario.

Qualora il Comune medesimo ritenga di avvalersi della facoltà di cui sopra, è tenuto a darne comunicazione al fornitore tre mesi prima della scadenza naturale del contratto a mezzo PEC.

ART. 6 - CARTA DEI SERVIZI

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

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

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

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

ART. 7 - DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI

La concessione prevede in via necessaria:

1. l'approvvigionamento e la fornitura di derrate alimentari, dei materiali accessori (posate di metallo, bicchieri in materiale plastico idoneo agli alimenti, piatti di ceramica, tovaglioli di carta) e dei prodotti di pulizia.
2. la preparazione, la cottura e la somministrazione ai tavoli dei pasti, con il sistema del legame fresco-caldo, per gli alunni iscritti al servizio mensa, iscritti ai plessi scolastici all'art. 2 (p.3) e per gli insegnanti operanti nelle diverse scuole, se richiesti, oltre ad altro personale segnalato dall'Amministrazione, per tutti i giorni del calendario scolastico indicato dall'Istituto Comprensivo di Rivergaro e Gossolengo.
3. la preparazione del **pranzo al sacco** per le classi in gita scolastica segnalate dall'Istituto Comprensivo stesso ed il pasto completo durante le **iniziative extra scolastiche**, in collaborazione con l'Istituto scolastico, nel periodo estivo, che saranno ovviamente comunicate con anticipo (es. City English Camp)
4. la preparazione del pasto per il Centro Educativo Comunale organizzato per i ragazzi delle medie e delle primarie nei pomeriggi dal lunedì al venerdì. Tali pasti sono preparati: dal centro di cottura della primaria di Rivergaro dal lunedì al giovedì e dal Centro di cottura dell'Infanzia di Rivergaro il solo venerdì (vedi art. 2 pag.3);
5. il trasporto delle vivande e la relativa distribuzione dalla sede della Primaria di Niviano verso l'adiacente sede della Scuola dell'Infanzia di Niviano prevede il passaggio all'esterno per un percorso di 18 metri lineari circa. (vedi art. 2 pag.3);
6. il trasporto delle vivande dall'Infanzia di Rivergaro al Nido di Rivergaro avviene utilizzando un ascensore interno che porta dal seminterrato al primo piano. La distribuzione del pasto o scodellamento viene lasciato al personale che gestisce il Nido; (vedi art. 2 pag.3);
7. la distribuzione dei pasti in tutte le scuole, con la sola eccezione del Nido, come detto al precedente punto 6;
8. il riassetto e sanificazione delle sedi di mensa scolastica, lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria e delle attrezzature specifiche;
9. la predisposizione dei tavoli e delle sedute, la pulizia, la disinfezione e il riordino dei locali e dei relativi arredi ed attrezzature presso la mensa e presso i refettori dei diversi centri di cottura;

-
10. la raccolta differenziata dei rifiuti, con l'avvertenza che la gestione dei rifiuti deve conformarsi alle normative esistenti, previo progetto di gestione ambientale presentato dal Concessionario.

Le attività richieste devono essere espletate dal Concessionario con propria autonoma organizzazione, nel rispetto delle normative vigenti relative ai servizi di ristorazione collettiva oltre che nel rispetto delle indicazioni impartite dall'Ufficio preposto dell'Ente Concedente e delle indicazioni della competente Azienda Sanitaria Locale.

Il soggetto aggiudicatario della concessione si impegna ad accettare integralmente, a tutti gli effetti, il presente capitolato speciale. La stessa partecipazione alla gara ha il significato di totale accettazione delle disposizioni contenute nel presente capitolato, senza riserva alcuna.

ART. 8 - GESTIONE BUONI PASTO E PROSPETTI DI RILEVAZIONE PRESENZE

Il sistema di registrazione e raccolta delle presenze e dei pagamenti è stato informatizzato utilizzando un software web nativo acquistato dal Comune e messo in funzione a partire da settembre 2016.

Ogni soggetto parte del sistema di erogazione e pagamento dei pasti (Comune, Famiglie e Concessionario) accede al sistema attraverso password, che ne qualificano anche il livello di accessibilità.

Il sistema informatico è basato sul presupposto che ogni bambino utente – se iscritto – risulta sempre presente al servizio, tranne quando il genitore esercente la patria potestà ne dichiara l'assenza dal servizio.

Tale assenza deve essere comunicata dalla famiglia al sistema attraverso:

- 1) numero verde da telefono fisso e/o da cellulare;
- 2) Applicazione per tablet smartphone;
- 3) personal computer.

L'assenza deve essere comunicata dalle ore 18 del giorno precedente l'assenza fino alle 9,30 del primo giorno dell'assenza e verrà inserita a sistema, consentendo ad ogni centro di cottura la verifica dei pasti della giornata.

Attraverso lo stesso sistema il Concessionario potrà verificare le presenze dei bambini e degli insegnanti e comunicarle al Comune direttamente.

Ad ogni piccolo utente iscritto viene assegnato un codice numerico per consentire al genitore la ricarica e l'accesso al sistema.

Il Concessionario dovrà provvedere a reperire almeno due esercizi commerciali (es. supermercati, negozi, esercizi commerciali di vario genere), uno sul territorio del Comune di Rivergaro ed uno nella frazione di Niviano. Entro 10 giorni dall'aggiudicazione della gara, il Concessionario è tenuto a comunicare i nominativi e a dotarli delle necessarie strumentazioni di pagamento.

Ogni esercizio commerciale chiederà il codice del bambino iscritto e accetterà il pagamento dei pasti sul conto corrente del Concessionario. Il codice numerico assegnato ad ogni singolo utente, servirà all'esercente per riconoscere l'iscritto e rilasciare la conferma dell'importo versato per il pagamento dei pasti.

E' fatto inoltre obbligo al Concessionario di attivare il pagamento homebanking, senza commissioni di ricarica per le famiglie iscritte, entro l'inizio dell'anno scolastico 2018/2019.

ART. 9 - NUMERO DEI PASTI E LUOGO DI EROGAZIONE

La concessione deve garantire il servizio di ristorazione scolastica in base alla tabella sotto riportata che riporta, a titolo indicativo, il valore dei pasti consumati nell'ultima annualità A.S. 2016/2017

ISTITUTI SCOLASTICI	ORARIO PASTI NELL'ANNO SCOLASTICO 2013/2014	N. PASTI PER ANNO SCOLASTICO	GIORNI DI EROGAZIONE per SETTIMANA
NIDO DI RIVERGARO Via Roma, 21 RIVERGARO	9:15 frutta 11:15 pasto 15:30 merenda	3.200	5gg
SCUOLA DELL'INFANZIA Via Roma 21 RIVERGARO	11.55	9.700	5gg
SCUOLA DELL'INFANZIA Via Alberoni, 10 NIVIANO RIVERGARO	12,00	7.000	5gg
SCUOLA PRIMARIA Via Roma, 17 RIVERGARO	12,30 e 13,15	21.570	4 gg NO VENERDI'
SCUOLA PRIMARIA Via Alberoni, 10 NIVIANO RIVERGARO	12,30 e 13,15	16.630	4 gg NO VENERDI'
SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO Via Roma, 19 RIVERGARO	13,10	780 (In base alle iscrizioni al centro Educativo)	5 gg
Insegnanti ed altri		3.150	4 o 5 gg
Numero totale pasti Quantitativo di riferimento ai fini del calcolo del valore dell'appalto (non comprensivo di proroga tecnica)		62.000	

Il numero complessivo dei pasti sopraesposto è **presunto** in quanto il consumo effettivo è subordinato al numero degli utenti presenti ogni giorno e ad altre circostanze non prevedibili e comunque non dipendenti dall'Amministrazione Comunale. Conseguentemente il numero dei pasti non vincola l'Amministrazione e la fornitura potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli sopraindicati impegnando il Concessionario alle medesime condizioni, comunque nei limiti stabiliti dalle norme vigenti.

Il calendario indicato potrà subire modifiche durante la durata del contratto in ragione dell'organizzazione dell'orario scolastico settimanale stabilito dall'Amministrazione Scolastica competente.

L'Amministrazione si riserva comunque di concordare le possibili variazioni con il Concessionario.

9.1 – PASTI PER INSEGNANTI

Il Concessionario s'impegna a erogare i pasti:

- 1) al personale docente avente diritto e in servizio, con copertura del pasto da parte del Comune;
- 2) al personale docente non avente diritto, previo accordo con il Comune, per il rilascio del codice d'accesso, con copertura del pasto a carico del docente stesso;
- 3) al personale educativo presente a scuola, previo accordo con il Comune per il rilascio del codice d'accesso, con copertura del pasto o da parte del singolo educatore, o da parte del suo datore di lavoro.

I pasti erogati dovranno essere consumati all'interno dei refettori disponibili.

In caso di aumento delle presenze al limite della capienza dei refettori verranno erogati pasti esclusivamente ai docenti aventi diritto.

9.2 – NUMERO DEI PASTI COMPLESSIVO

Il numero dei pasti complessivo presunto riferito alla durata del contratto è il seguente:

- per l'anno scolastico 2017/2018 : **38.500 pasti**
- per l'anno scolastico 2018/2019 : **62.000 pasti**
- per l'anno scolastico 2019/2020 : **62.000 pasti**

Si prevede sin da ora la possibilità di effettuare una proroga tecnica del servizio per l'espletamento della nuova gara per un periodo massimo di 6 mesi fino al febbraio 2021 che comporterà la somministrazione di presunti **30.000 pasti**.

9.3 - COMITATO TECNICO

All'inizio del triennio, verrà convocato un **"comitato tecnico" finalizzato alla puntuale organizzazione del servizio**.

A tale gruppo di lavoro parteciperà:

- il Concessionario con quadri direttivi a conoscenza anche della logistica dell'approvvigionamento, quindi della provenienza territoriale degli alimenti della loro stagionalità
- l'Istituto Comprensivo nella persona del dirigente (o suo delegato) in rappresentanza del corpo insegnanti
- l'Amministrazione Comunale con i responsabili di volta in volta coinvolti.

In base alle necessità, la partecipazione verrà opportunamente integrata ed eventualmente riprogrammata anche durante l'anno per affrontare in forma congiunta ogni eventuale necessità.

ART. 10 - INVENTARIO DEI BENI

All'inizio dell'attività verrà redatto in contraddittorio un verbale di ricognizione ed un inventario dei beni messi a disposizione per lo svolgimento del servizio in concessione. In tale verbale devono essere ricomprese le osservazioni della Ditta concessionaria. Quest'ultima alla scadenza del contratto dovrà restituire i beni di cui sopra nelle stesse condizioni in cui si trovavano al momento dell'inizio dell'attività, fatto salvo il deterioramento dovuto alla normale usura.

ART. 11- CENTRI DI COTTURA

Operano sul territorio comunale sei sedi scolastiche con n° **3 centri di cottura**:

- 1) Il centro di cottura che ha sede presso la Scuola dell'Infanzia di Rivergaro (con sede in Rivergaro Via Roma 21 – seminterrato) che serve i pasti all'Infanzia di Rivergaro, al Nido (senza scodellamento) e ai ragazzi del centro Educativo nella sola giornata di venerdì;
- 2) il centro di cottura della Scuola Primaria di Rivergaro, (Via Roma 17 - seminterrato) dove, in un unico refettorio, si serve il doppio turno della Scuola Primaria di Rivergaro e – dal lunedì al giovedì - i ragazzi della Scuola Secondaria di Primo Grado iscritti al Centro Educativo;
- 3) il centro di cottura che ha sede presso la Scuola Primaria di Niviano (Via Alberoni, 10) serve la medesima Scuola Primaria e la Scuola dell'Infanzia di Niviano, attraverso un trasporto su carrello portavivande lungo un percorso esterno di 18 metri lineari.

I tre Centri di cottura per il servizio di ristorazione scolastica sopra descritti oggetto del presente capitolato sono messi a disposizione dal Comune di Rivergaro, che ne è proprietario, in comodato gratuito ai sensi dell'art. 1803 e segg. del codice civile, comodato che sarà parte integrante del contratto di servizio.

I Centri sono attualmente in regola con le autorizzazioni sanitarie.

L'elenco delle attrezzature di proprietà comunale attualmente in dotazione ai citati Centri di cottura verranno messe a disposizione delle aziende che chiederanno di effettuare il sopralluogo previsto dal disciplinare di gara.

La fornitura di ogni altra attrezzatura, di qualunque tipo, che non sia già presente nella dotazione dei centri di cottura e che si renda necessaria per il corretto svolgimento del servizio, tenuto conto del fabbisogno e delle esigenze produttive, è a carico del soggetto concessionario, che ne resta proprietario, fatta salva la facoltà per il Comune di rilevarne la proprietà, previo accordo tra le parti sul relativo valore commerciale alla cessazione della concessione.

Con quanto qui precisato e con l'obbligo di sopralluogo prevista dal disciplinare di gara, si dà per soddisfatta l'esigenza di adeguata informazione sotto questo profilo.

E' compito del soggetto concessionario garantire la buona gestione e manutenzione dei Centri cottura, anche in termini di pulizia interna e nelle immediate adiacenze esterne.

La Ditta dovrà rifondere i danni causati da comprovata negligenza o imperizia del personale dipendente della stessa.

ART. 12 - ARREDI E ATTREZZATURE

Il soggetto concessionario dispone, per gli scopi del servizio e unitamente all' immobile, degli arredi e delle attrezzature di proprietà comunale, come in dotazione ai Centri di cottura al momento della consegna del servizio.

Il soggetto concessionario si impegna a mantenere in buone condizioni quanto ricevuto in uso ad inizio del contratto ed a restituirlo al competente proprietario, nelle stesse condizioni della presa in carico, fatto salvo quanto consegue dalla normale usura.

ART. 13 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DELLE ATTREZZATURE E DEI BENI MOBILI

I tre centri di cottura di proprietà del Comune, sono messi a disposizione del soggetto concessionario a titolo di comodato gratuito, ai sensi degli artt. 1803 e seguenti del codice civile. E' a carico del soggetto concessionario la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e dei beni mobili presso i Centri cottura. Le spese per rotture o guasti causati da comprovata

negligenza o imperizia del personale dipendente dalla ditta concessionaria sono in carico a quest'ultima.

Manutenzione Ordinaria

Il Concessionario è tenuto ad effettuare a proprio carico la gestione di apparecchiature in dotazione, come risultante da inventario predisposto dal Comune, al momento di presa in carico delle strutture, nonché di quelle che saranno installate e inserite nel corso dell'appalto

Con manutenzione ordinaria si intende l'insieme delle operazioni di manutenzione preventiva programmata e manutenzione correttiva a guasto che consentano di assicurare nel tempo la funzionalità delle strutture e delle apparecchiature grazie ad interventi predeterminati e programmati, nonché di ripristinare l'efficienza degli stessi in seguito a guasti, segnalati da dispositivi di allarme e/o su chiamata, che comportino la sostituzione, incluse le operazioni di smontaggio e rimontaggio, di componenti e/o elementi tecnici soggetti a usura e/o degrado.

Nello specifico, per manutenzione preventiva programmata si intende il complesso di attività di verifica periodica, di controllo, di fornitura dei materiali di consumo, di messa a punto e sostituzione di parti di ricambio e parti soggette ad usura atte a prevenire i guasti –qualora questi siano prevedibili – ed a mantenere in condizioni di adeguata funzionalità e di massima efficienza le apparecchiature oggetto dell'appalto; la manutenzione è organizzata ed eseguita secondo un piano prestabilito fondato su quanto prescritto nei libretti d'uso degli apparecchi, su previsioni, procedure di controllo, ed utilizzo di dati di funzionamento storici.

Per manutenzione correttiva si intende il complesso di attività di manutenzione da eseguire su segnalazione e/o rilevazione di un'avaria/guasto al fine di ripristinare, anche mediante la sostituzione di parti di ricambio e/o la fornitura di materiali di consumo, la funzionalità dell'apparecchiatura.

In particolare il Concessionario deve sostituire le parti e le componenti necessarie per il corretto funzionamento delle attrezzature utilizzando ricambi originali o comunque compatibili e certificati sotto la responsabilità dell'impresa che esegue gli interventi.

Per manutenzione straordinaria si intende il complesso di attività di manutenzione non prevedibili in quanto, generalmente, non discendono quale effetto normale dell'uso o dello sfruttamento del bene/attrezzatura.

Gli arredi e le attrezzature che in corso di contratto debbano essere eliminati per effetto di normale usura e vetustà devono essere sostituiti con nuovi beni in grado di svolgere le stesse funzioni, con oneri esclusivamente a carico del concessionario. E' in facoltà del concessionario dimostrare la convenienza funzionale e i vantaggi derivanti da scelte diverse e alternative rispetto alla mera ed uguale sostituzione di quanto eliminato.

Gli arredi e le attrezzature comperati dal soggetto concessionario in corso di contratto restano nella sua proprietà ma possono essere acquistati dal Comune per restare acquisiti al patrimonio comunale, secondo il loro valore ammortizzato stimabile al momento della cessione.

Il soggetto concessionario può in ogni caso provvedere in via autonoma e con i propri mezzi economici all'acquisto di beni mobili funzionali al servizio: essi in tal caso restano in sua proprietà, fatta salva la facoltà per il Comune di acquisirne la proprietà versando una somma a ristoro del relativo prezzo d'acquisto, aggiornato secondo vetustà.

Il valore del bene verrà calcolato sulla base del valore d'acquisto, desumibile dalla fattura, ammortizzato del 20% per ogni anno di vetustà.

I beni e/o le attrezzature proposte in sede di miglioria dell'offerta di gara rimangono di proprietà del Comune.

ART. 14 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DI LOCALI E IMPIANTI

La manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti è a carico del Comune.

Durante il corso dell'appalto il Concessionario ha il compito di evidenziare e segnalare in modo tempestivo al Comune (PEC o Mail), tutte quelle circostanze riguardanti i locali e gli impianti,

esclusi tutti gli arredi e le attrezzature, che dovessero richiedere un intervento di manutenzione straordinaria.

Sono a carico del Concessionario tutti gli interventi di manutenzione straordinaria causati da negligenza della stessa nel compimento delle funzioni previste dal presente capitolato, così come tutti gli interventi che si rendessero necessari a causa di una non corretta e completa esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria.

Per manutenzione straordinaria dei locali si intende la sostituzione di plafoniere non funzionanti (con esclusione dei corpi illuminanti) ecc.... nonché gli interventi che dovessero rendersi necessari in seguito a calamità naturali non prevedibili.

Per manutenzione straordinaria degli impianti si intendono gli interventi che comportino la modifica di intere apparecchiature/dispositivi e di loro parti significative che si siano danneggiate, nonché la parziale sostituzione o il potenziamento degli impianti esistenti.

Gli interventi di manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti sono a carico del Comune.

ART. 15 - UTENZE DI CONSUMO

Sono a carico del Comune per tutta la vigenza della concessione, le utenze e le tariffe connesse all'uso del Centro di cottura per il servizio in oggetto: acqua, energia elettrica, gas e/o gasolio, smaltimento rifiuti, scarico e depurazione acque.

ART. 16 - COSTANZA DI REQUISITI E CONDIZIONI

Il soggetto concessionario deve conservare per l'intero periodo contrattuale i requisiti e le condizioni che hanno comportato l'ammissione alla gara e l'attribuzione dei vari punteggi. Il venir meno di detti requisiti comporta la risoluzione di diritto del contratto.

ART. 17 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

17.1- CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI APPROVVIGIONAMENTO

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui s'intendono tutte richiamate e a quanto indicato nell'allegato dedicato alle tabelle merceologiche.

Il Comune di Rivergaro in quanto ente pubblico certificato EMAS si riferisce ai contenuti del Ministro dell'ambiente con il D.M. 11/04/2008 (pubblicato sulla G.U. n. 107 del 08/05/2008) e quindi intende avviare - secondo quanto previsto dal comma 1126 dell'art. 1 della L. 296/2006 (Legge finanziaria 2007) - il "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione" (cosiddetto "PAN-GPP" o anche "Piano per il green public procurement"). In particolare si fa qui riferimento al Decreto del 25 luglio 2011 con il quale sono stati adottati i criteri minimi ambientali per i servizi nella ristorazione collettiva.

Pertanto la registrazione EMAS o la certificazione ISO 14001, in corso di validità, rappresentano mezzi di prova.

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle norme vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, poco chiare o poco leggibili.

Il Concessionario deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibili al Comune le schede tecniche dei prodotti stessi. Il sistema di fornitura ed approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

17.2 - COMPOSIZIONE DEL PASTO E MENU'

Il pasto per gli alunni delle scuole e per gli adulti docenti o comunque iscritti deve essere costituito da:

- primo piatto;
- secondo piatto con contorno
- frutta fresca di stagione;
- pane fresco;
- acqua oligominerale naturale in misura sufficiente alle richieste.

La frutta preparata per la distribuzione al Nido, alle Scuole dell'Infanzia e alle Scuole primarie verrà distribuita al mattino: alle ore 10,00 per l'Infanzia e la Primaria e alle ore 9,15 al Nido; inoltre la frutta verrà distribuita al Nido anche una volta a settimana per la merenda (ore 15,30).

Nella Scuola Secondaria di primo grado che interviene a mensa quando iscritta al Centro Educativo, la frutta verrà distribuita regolarmente al termine del pasto.

I menù sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, introduzione di prodotti biologici, sperimentazioni, proposte da parte degli organismi competenti (ASL di Piacenza).

I menù, allegati al presente capitolato, sono predisposti dalla ASL di Piacenza e suddivisi tra stagione invernale (indicativamente dal 21 ottobre al 24 aprile) e quella estiva (indicativamente dal 24 aprile al 21 ottobre).

Il Concessionario può in via temporanea e previa comunicazione all'ufficio comunale competente per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù solo nelle seguenti ipotesi contingenti o di forza maggiore:

- guasto di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per varie cause (sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica)
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

17.3 -ALIMENTI BIOLOGICI E PRODOTTI TERRITORIALI

I prodotti provenienti da agricoltura biologica, specificatamente previsti, oltre a quelli che il Concessionario dichiarerà in sede di offerta, sono:

- pane
- pasta

Il Comune promuove e privilegia la provenienza dei principali prodotti alla base del menù dal proprio territorio allo scopo di far percepire ai ragazzi la provenienza dei prodotti alimentari.

In particolare si richiede che:

- patate
- frutta
- verdura

provengano dal territorio.

Nel caso in cui uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti di filiera controllata (Lotta Integrata) o prodotti convenzionali, allo scopo di garantire comunque una buona variabilità, evitando di consegnare lo stesso frutto per più di due volte la settimana.

Il Comune si riserva di richiedere al Concessionario, un'attestazione della non reperibilità del prodotto biologico tramite certificazione emessa da Associazione di Produttori o altro ente egualmente riconosciuto.

Il Comune promuove e privilegia la provenienza dei principali prodotti alla base del menù dal proprio territorio.

In caso di consegna di prodotti ortofrutticoli sfusi (in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario), verrà preventivamente richiesta documentazione resa dal fornitore, attestante che i prodotti in consegna sono conformi a quanto previsto dalla normativa in materia.

Potrà comunque essere richiesta documentazione idonea a dimostrare che per la produzione dei pasti si utilizzano i prodotti biologici, tipici e tradizionali previsti e che gli stessi sono conformi alla

vigente normativa in materia.

17.4- DIETE SPECIALI

Il Concessionario dovrà approntare le diete speciali per i casi documentati e certificati di intolleranze / allergie alimentari e per motivi etico religiosi.

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire su indicazione medica specialistica. Per la preparazione di queste diete speciali dovranno essere utilizzati alimenti indicati dalla certificazione medica e/o segnalati dalla ASL, anche se non previsti nelle tabelle merceologiche allegate al presente Disciplinare.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in vaschetta mono-razione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, sigillata e perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. La fornitura di detti pasti non comporterà variazione di prezzo.

I certificati medici relativi non dovranno essere diffusi se non agli enti interessati pertanto il percorso sarà il seguente:

1) il genitore segnala attraverso la consegna al Comune del certificato medico la richiesta di dieta speciale direttamente alla scuola frequentata.

2) Il Comune invierà tale certificato alla ASL per la conseguente stesura della dieta speciale e contemporaneamente alla cuoca del centro di cottura competente affinché la notizia della dieta possa essere rapidamente recepita e messa in produzione in tempi certi e concordati con la famiglia iscritta al servizio.

I dati relativi allo stato di salute o alle convinzioni religiose dovranno essere trattati in conformità alla Legge sulla Privacy (196/2003).

II Concessionario si impegna alla predisposizione di diete di transizione o "diete in bianco" qualora venga fatta richiesta entro le ore 9 dello stesso giorno.

Le diete in bianco che non necessitano di prescrizione medica, non possono essere superiore ai due pasti al mese e sono costituite da un piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto, un contorno, pane e frutta o altro, così come verrà concordato dalle parti.

17.5 – RICICLO E DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati e consumati in giornata.

Il Concessionario s'impegna a recuperare il cibo non somministrato per destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari (in linea con la Legge n° 155/2003 "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di utilità sociale").

Al fine di verificare la destinazione del cibo non somministrato dovrà essere consegnato, a seguito dell'aggiudicazione, un Protocollo sottoscritto tra Concessionario e Organizzazione non lucrativa di Utilità sociale che distribuisce gratuitamente i pasti agli indigenti, con la quale si attesterà la durata dell'impegno assunto. (cfr. Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva - PANGPP - decreto Min. Amb. 25 luglio 2011).

Il Concessionario distribuirà frutta e pane non somministrato ai canili, previo accordo sottoscritto tra Concessionario medesimo e il canile interessato.

17.6 - MANIPOLAZIONE E COTTURA

Il Concessionario deve provvedere al servizio di pulizia che include tutti i lavori di ripulitura dei locali interessati (cucina, refettorio, dispensa, bagni, ecc.) degli arredi e delle attrezzature, oltre che delle aree esterne di pertinenza dei locali di produzione e distribuzione pasti.

Di tutti i prodotti di pulizia che il Concessionario intende utilizzare devono essere allegate in sede di

contratto, le schede tecniche di sicurezza. Sono da preferire prodotti eco-compatibili.

Il Concessionario deve predisporre un piano di sanificazione e tenere un registro comprovante il rispetto di tale piano così come prevede il sistema di controllo HACCP (Direttiva CEE 93/94).

E' compito del personale addetto allo scodellamento dei pasti provvedere allo sgombero e pulizia dei tavoli, al rigoverno e alla pulizia dei locali e degli arredi utilizzati per la ristorazione scolastica (refettori, cucine, locali accessori, dispense servizi igienici, spogliatoi).

Qualora uno dei punti di cottura fosse temporaneamente inefficiente (rottura, guasto tecnico, etc.) il Concessionario dovrà garantire l'utilizzo, con le stesse derrate dall'allegato Tabelle merceologiche allegate, la preparazione e la veicolazione dei pasti dalla cucina centralizzata al centro di cottura guasto, avvisando l'Amministrazione Comunale.

17. 7- INIZIATIVE CULTURALI E SPORTIVE

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere la fornitura di derrate alimentari varie per iniziative culturali e/o sportive realizzate durante ogni anno scolastico. Nella misura di due eventi per ogni scuola presente nell'istituto e comunque per un totale massimo di 10 eventi per ogni anno scolastico.

ART. 18 - AUTOCONTROLLO E QUALITÀ' DEL SERVIZIO

Il Concessionario dovrà produrre durante la durata della concessione:

- 1) procedura scritta relativa alla rintracciabilità in rispondenza al reg. CE 78/02
- 2) Adozione di un proprio piano di autocontrollo HACCP ai sensi del D. Lgs. 155/97 e reg. CE 852/04 personalizzato alle strutture comunali. Il documento dovrà contenere la valutazione dei pericoli e le misure di controllo messe in atto. Tale piano sarà valutato dal Comune ai fini di adeguarlo alle proprie strutture. Le modifiche applicate diverranno obblighi per il Concessionario.
- 3) Fornitura degli attrezzi necessari alla corretta esecuzione del servizio di mensa scolastica.
- 4) Adozione di un piano di monitoraggio dei prodotti volto a valutarne la conformità legislativa e di sicurezza alimentare:
 - a. verdura fresca: pesticidi almeno 4 analisi anno distribuite tra i diversi fornitori
 - b. pesce : ricerca metalli pesanti 2 analisi anno distribuite tra i diversi fornitori
- 5) Avere un piano di lotta agli insetti ed ai roditori
- 6) Conservazione di un campione di pasto per 72 ore a + 4 C° per eventuali analisi da parte dell'Amministrazione Comunale.
- 7) Fornitura di detergenti e disinfettanti e relative schede tecniche
- 8) Fornitura e lavaggio delle divise e della biancheria da cucina
- 9) Garantire la manutenzione ordinaria delle attrezzature, arredi ed immobili, segnalando all'Amministrazione eventuali problemi, operando comunque per minimizzare i pericoli igienici potenziali.
- 10) In caso di richiesta del Committente con minimo 3 giorni di anticipo, il Concessionario s'impegna alla fornitura di cestini freddi in caso di gite scolastiche o altri eventi, in sostituzione dei pasti. Tali cestini conterranno: due panini farciti, una bottiglietta d'acqua minerale da mezzo litro, un frutto ed una barretta di cioccolato.
- 11) Non causare alcun disturbo o intralcio alla normale attività scolastica.
- 12) Il condimento dei contorni a crudo deve avvenire presso i refettori, ovvero è vietato veicolare i contorni conditi presso il centro cottura.
- 13) Il Concessionario dovrà, senz'oneri aggiuntivi per l'A.C., impegnarsi a rispettare le esigenze di fornitura eventualmente identificate dalla stessa Amministrazione, quali la modifica dei menù e delle tabelle dietetiche. Tali variazioni saranno preventivamente approvate dalla ASL di Piacenza.
- 14) Provvedere alla fornitura di tovaglioli di carta, tovagliette, sale, pepe, olio, aceto per ogni sala mensa in numero sufficiente in base ai tavoli e dei piatti e posate a perdere ove previsto.
- 15) Presso i centri cottura devono essere reperibili le bolle di accompagnamento della merce con ben scritta la destinazione al centro cottura scuole Rivergaro. Tali documenti devono essere messi a disposizione della A.C. ai fini di poter verificare:
 - a. La corretta rintracciabilità degli alimenti
 - b. Il rispetto nell'utilizzo di prodotti biologici o DOP- IGP – STG.

ART. 19 - OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario è tenuto ad compiere ogni azione opportuna con il fine di portare a termine il servizio così come richiesto nella presente Capitolato. Oltre a quanto già richiesto ai precedenti articoli è tenuto ad adempiere ai seguenti obblighi:

Svolgere il servizio nei modi indicati nella presente concessione;

- a. L'utilizzo del sistema di registrazione e raccolta delle presenze e dei pagamenti informatizzato utilizzando il software web nativo acquistato dal Comune e messo in funzione a partire da settembre 2016.
- b. Riscuotere il dovuto tramite il pagamento delle famiglie in contanti, bancomat e homebanking (quest'ultimo a partire dal A.S. 2018/2019). Le famiglie si rivolgeranno ai punti vendita attivati sul territorio comunale. All'Amministrazione Comunale verranno fatturati i pasti relativi agli insegnanti ed alla commissione mensa e la quota parte prevista dal sistema tariffario meglio elencato a pag. 17.
- c. La pulizia e sanificazione degli ambienti di distribuzione, della mensa e dei relativi servizi prima dell'inizio del servizio e successivamente prima dell'inizio dell'anno scolastico;
- d. Assicurare personale qualificato in numero idoneo tale da garantire l'intero servizio;
- e. Il porzionamento e la distribuzione dei pasti presso i plessi scolastici sopraindicati. Prima della distribuzione dei pasti, il personale della Ditta concessionaria dovrà provvedere all'allestimento della postazione di distribuzione, dei tavoli con tovagliette monouso, posate, tovaglioli di carta, bicchieri, acqua e pane. Gli alunni riceveranno le pietanze al tavolo. Durante il servizio il personale del Concessionario dovrà indossare la divisa prescritta con copricapo, capelli raccolti, guanti monouso; la divisa dovrà essere sempre pulita ed utilizzata solo per il servizio.
- f. La fornitura dei materiali accessori alla distribuzione e consumo dei pasti (tovaglioli e tovagliette di carta).
- g. La fornitura dei prodotti di pulizia, il riassetto delle sedi di refezione scolastica, il lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria e delle attrezzature specifiche. Al termine del pranzo il personale della Ditta concessionaria dovrà procedere al riassetto delle sale adibite a refezione scolastica. Le pulizie ordinarie dei locali interessati (locale distribuzione, refettorio, servizi e disimpegni) dovranno avere cadenza quotidiana, quelle straordinarie cadenza quindicinale (ivi inclusi i vetri, porte, finestre e pareti lavabili). I locali dovranno sempre essere mantenuti in perfetto ordine e pulizia, tali da garantire il pieno rispetto delle normative e dei regolamenti igienici vigenti ed in particolare del D. Lgs. 155/97 e succ. mod. Queste operazioni dovranno essere eseguite a cura della Ditta concessionaria la quale dovrà assicurare la presenza di personale addetto in misura sufficiente alla buona esecuzione del servizio;
- h. La fornitura delle attrezzature mobili, inclusi i contenitori ed i mezzi necessari alla gestione del servizio presso i plessi scolastici;
- i. La manutenzione ed il reintegro di tutte le attrezzature mobili e delle stoviglie, che non dovranno essere a perdere. Le attrezzature reintegrate rimarranno di proprietà della Ditta concessionaria;
- j. La manutenzione ordinaria delle attrezzature e dei beni mobili ricevuti in consegna;
- k. Il materiale di proprietà comunale consumato o distrutto per colpa della Ditta dovrà essere reintegrato e resterà al Comune;
- l. La raccolta differenziata dei rifiuti e lo smaltimento nei cassonetti esterni alle sedi di refezione scolastica, in base al piano di smaltimento dei rifiuti.
- m. Ai fini della normativa sulla tracciabilità dei pagamenti, il Concessionario si assume l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari previsto dall'art. 3 della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e successive modifiche ed integrazioni.
- n. Il Concessionario dovrà avere la piena disponibilità, per tutta la durata del contratto d'appalto, comprensivo della proroga tecnica, di un idoneo centro di cottura alternativo per la gestione delle emergenze in caso di indisponibilità dei tre centri di cottura primari concessi in comodato d'uso dal Comune.

ART. 20 - STANDARD MINIMI DI QUALITA' DEL SERVIZIO

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

Tali standard sono da considerarsi minimi.

ART. 21 - OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE

L'Amministrazione Comunale, per lo svolgimento del servizio, adempirà i seguenti obblighi:

- fornire alla ditta concessionaria i locali adibiti a mensa scolastica;
- acqua, energia elettrica, gas e/o gasolio, smaltimento rifiuti, scarico e depurazione acque;
- provvedere alla manutenzione straordinaria dei locali adibiti a centro di cottura scolastica, sia delle cucine che dei refettori.

Le spese per rotture o guasti causati da comprovata negligenza o imperizia del personale dipendente del Concessionario faranno carico a quest'ultimo.

ART. 22 - CONTROLLI

L'Amministrazione Comunale vigilerà affinché i servizi e le forniture richieste nel presente Capitolato Speciale, integrati da quelli ulteriormente indicati in sede d'offerta, vengano effettuati nei tempi e nei modi descritti per tutto il periodo della concessione. Tale controllo sarà esercitato con la più ampia facoltà nei modi ritenuti più idonei dall'Amministrazione stessa, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamenti, in materia di igiene e sanità.

Pertanto, l'Amministrazione Comunale, tramite propri incaricati, può effettuare controlli, senza preavviso, per verificare la corrispondenza quali/quantitativa dei pasti alle tabelle dietetiche ed altre norme igienico/sanitarie, o l'effettiva predisposizione di ogni fornitura o servizio oggetto del presente disciplinare integrati da quelli eventualmente offerti in sede di gara.

I prelievi o campionature relative alla cucina e ai luoghi di cottura e manipolazione verranno effettuati esclusivamente da personale specializzato o da uffici all'uopo inseriti nella struttura dell'ASL di competenza.

L'accesso alle cucine sarà consentito a condizione che vengano adottate idonee misure di prevenzione al fine di evitare eventuali inconvenienti di carattere igienico/sanitario. A seguito di ogni eventuale inadempienza o irregolarità rilevate, verranno predisposti appositi verbali di contestazione sottoscritti in contraddittorio, dai rappresentanti del Comune e del Concessionario.

I genitori appartenenti al comitato mensa potranno effettuare controlli quali - quantitativi utilizzando l'apposito modulo predisposto dalla ASL e già in uso per tali attività.

ART. 23 - VALORE DELL'APPALTO

Il valore complessivo dell'appalto, comprensivo dell'opzione di proroga tecnica è determinato ai sensi dell'art. 167 del D. Lgs. 50/2016, in complessivi € 952.875,00 di cui € 15.400,00 per oneri sicurezza non soggetti a ribasso.

ART. 24 – CORRISPETTIVO

Il corrispettivo dell'appalto sarà determinato in sede di aggiudicazione dell'appalto stesso e consisterà nel prezzo di ogni pasto al netto del ribasso offerto da moltiplicare per il numero dei pasti da erogarsi annualmente.

Tale prezzo verrà adeguato a partire dal secondo anno dall'inizio dell'appalto, in base all'aumento del "costo della vita" rilevato dall'ISTAT generale dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati, al netto dei tabacchi (indice FOI), riguardante l'anno solare precedente.

La fatturazione elettronica verrà eseguita dal Concessionario al Comune mensilmente sulla base del numero dei pasti forniti agli utenti e registrati dal sistema informatico comunale di verifica pasti e con applicazione dell'art. 44 del D.D.L. Stabilità 2015, che ha inserito nel D.P.R. n. 633/1972 l'art. 17-ter per il pagamento dell'IVA ("split system").

La quota a carico delle famiglie per l'anno scolastico ancora in corso è stata stabilita con delibera di Giunta Comunale n° 134 del 30 dicembre 2016 ed è così suddivisa:

TARIFFE E SCUOLE	Quota a carico della famiglia con 1 figlio iscritto	Quota a carico della famiglia con 2 o più figli iscritti	Quota a carico delle famiglie numerose (= 4 o più figli)	Quota a carico dei non residenti
NIDO	Importo totale	Importo totale	Importo totale	Importo totale
INFANZIA (Residenti)	€. 4,50/pasto (iva comp)	€. 4,30/pasto (iva comp)	€. 2,15/pasto (iva comp)	Importo totale
PRIMARIA (Residenti)	€. 4,50/pasto (iva comp)	€. 4,30/pasto (iva comp)	€. 2,15/pasto (iva comp)	Importo totale
SEC. 1° GRADO (Residenti)	€. 4,50/pasto (iva comp)	€. 4,30/pasto (iva comp)	€. 2,15/pasto (iva comp)	Importo totale

Il Concessionario s'impegna a riscuotere direttamente il dovuto tramite il pagamento diretto delle famiglie che si rivolgeranno ai punti vendita delle ricariche attivati sul territorio comunale descritti come già descritto all'art. 8.

Il pagamento della differenza tra l'importo totale offerto per ogni singolo pasto e la quota pagata dalle famiglie è a carico del Comune che la verserà al Concessionario dietro presentazione di regolari fatture mensili calcolate in base al numero dei pasti erogati nel mese precedente.

ART. 25 - DEPOSITO CAUZIONALE

A garanzia degli obblighi contrattuali la ditta risultata concessionaria dovrà prestare una cauzione definitiva nelle modalità indicate dall'art. 103 del D.lgs 50/2016.

ART. 26 - EMISSIONE DI ORDINE IN PENDENZA DI STIPULA DEL CONTRATTO

L'Amministrazione, in attesa della stipula del contratto può chiedere l'avvio del servizio al Concessionario aggiudicatario; in tal caso il Concessionario aggiudicatario si impegna a rispettare le norme previste dal presente disciplinare.

L'Amministrazione pertanto richiederà l'avvio della prestazione contrattuale con l'emissione di apposito ordine/comunicazione di aggiudicazione provvisoria, anche in pendenza della stipulazione del contratto, previa costituzione del deposito cauzionale definitivo di cui al

precedente articolo.

ART. 27 - SUBAPPALTO, CESSIONE DEL CONTRATTO

In relazione della natura della prestazione contrattuale il subappalto è vietato anche a garanzia del diretto controllo dei requisiti prestazionali dell'impresa concessionaria.

E' vietata all'appaltatore la cessione anche parziale del contratto relativo al presente appalto, a pena di risoluzione del contratto stesso, salvo espressa autorizzazione del Comune.

ART. 28 - CLAUSOLA SOCIALE

Il Concessionario subentrante deve prioritariamente assumere gli stessi addetti che operavano alle dipendenze dell'appaltatore uscente, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante, (TAR Abruzzo - sez. I sentenza del 01.01.2015 n. 6; Cons. Stato, V, 15 giugno 2009, n. 3900; in argomento cfr. Parere Avcp n. 44/2010 e delibera Avcp n.97/2012). In particolare sarà garantito il mantenimento dell'anzianità maturata nonché il riconoscimento di quella maturanda in termini di scatti economici, così come previsti dal contratto nazionale di lavoro.

ART. 29 - CONDIZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

La sottoscrizione del contratto e dei suoi allegati da parte del Concessionario equivale a perfetta conoscenza delle leggi, dei regolamenti e di tutta la normativa vigente in materia di servizi e forniture.

Il Concessionario, con la firma del contratto, accetta espressamente e per iscritto, a norma degli articoli 1341, comma 2° e 1342 Codice Civile, tutte le clausole previste nel presente Capitolato, nonché le clausole contenute in disposizioni di legge e regolamenti nel presente atto richiamate.

In particolare, il Concessionario accetta espressamente e per iscritto, a norma dell'art. 1341, 2° comma, le clausole del Capitolato speciale contenute nei seguenti articoli: n° 32 "cause sopravvenute - sospensione del servizio", n° 36 - "pagamenti e fatturazione" a n° 40 "recesso".

L'interpretazione delle clausole contrattuali e delle disposizioni del presente Disciplinare deve essere fatta tenendo conto delle finalità perseguite con il contratto; in ogni caso trovano applicazione gli articoli dal 1362 al 1369 del Codice Civile.

ART. 30 - VARIAZIONE DELL'ENTITÀ' DEL SERVIZIO

Le prestazioni da fornire potranno essere aumentate o ridotte da parte dell'Amministrazione Comunale, per eventuali ulteriori esigenze, fino alla concorrenza di un quinto dell'importo complessivo netto contrattuale, ferme restando le condizioni di aggiudicazione, senza che il Concessionario possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità.

Nel caso in cui l'Amministrazione richieda un aumento delle prestazioni la garanzia di cui al precedente articolo dovrà essere adeguatamente integrata.

ART. 31 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale del Concessionario o per altra evenienza che possa influire sul normale espletamento del servizio, la ditta dovrà darne notizia con ogni possibile tempestività,

comunque entro 120 ore dall'inizio dello sciopero o di altra evenienza fisica che influisca sul servizio. Resta comunque stabilito che, in caso di interruzione del servizio anche per cause di forza maggiore, il Concessionario dovrà comunque assicurare la somministrazione dei pasti agli utenti della scuola con almeno uno dei tre centri di cottura che resterà pertanto in funzione per assicurare la prestazione agli utenti. Per assicurare i pasti nei giorni di sciopero o di altra eventualità che interrompa il servizio, il Comune acconsente alla erogazione di pasti in bianco al massimo per un giorno.

ART. 32 - CAUSE SOPRAVVENUTE - SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

Per motivi di pubblico interesse o per fatti sopravvenuti non imputabili all'Amministrazione, la stessa sospenderà l'esecuzione delle prestazioni per tutta la durata della clausola ostativa. Decorso il tempo di 20 giorni è facoltà del Concessionario recedere dal contratto senza diritto ad indennizzo alcuno, fatto salvo il pagamento delle prestazioni rese. L'Amministrazione, fermo quanto previsto nel comma precedente, si riserva la facoltà di sospendere l'esecuzione della prestazione per un periodo complessivo massimo di 8 giorni senza che il prestatore di servizi possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità. La sospensione dell'esecuzione verrà comunicata per iscritto dall'Amministrazione almeno 24 ore prima della data fissata per la sua decorrenza.

ART. 33 – PERSONALE

33.1. - INQUADRAMENTO CONTRATTUALE

Il Concessionario si obbliga retribuire il proprio personale in misura non inferiore a quella stabilita dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro dei dipendenti delle aziende del Settore Turistico - Comparto Pubblici Esercizi e Ristorazione Collettiva e ad assolvere tutti i conseguenti oneri compresi quelli concernenti le norme previdenziali, assicurative e similari, aprendo le posizioni contributive presso le sedi degli Enti territorialmente competenti.

33.2. - DOVERI DEL PERSONALE

Il servizio minimo richiesto dovrà essere espletato con personale qualificato e ritenuto idoneo a svolgere le relative funzioni nella misura di almeno **uno ogni 30 utenti, ad esclusione del cuoco che sarà comunque sempre presente in ogni centro di cottura.**

Il personale adibito al servizio è tenuto ad un comportamento improntato alla massima correttezza e ad agire in ogni occasione con la diligenza professionale del caso.

Ogni questione relativa al contesto relazionale e/o professionale di ogni addetto a qualunque titolo a contatto con gli utenti, dovrà essere trattata dal Comitato tecnico.

33.3. - ADEMPIMENTI DELL'IMPRESA

Il Concessionario dovrà provvedere all'immediata sostituzione del personale per qualsiasi motivo assente, nonché di quello che non dovesse risultare idoneo allo svolgimento del servizio stesso, a seguito di specifica segnalazione da parte del Responsabile dell'Amministrazione Comunale.

Inoltre il Concessionario dovrà comunicare all'Amministrazione, entro 10 (dieci) giorni dalla comunicazione di aggiudicazione provvisoria, l'elenco del personale adibito al servizio. Eventuali sostituzioni o variazioni con personale di almeno pari livello, dovranno essere comunicate, tempestivamente, al Responsabile del Procedimento e formalizzate, in caso di nuova assunzione, mediante consegna della Comunicazione di assunzione entro 6 (sei) giorni lavorativi dalla stessa.

33.4. - SICUREZZA

Il Concessionario dovrà provvedere all'adeguata istruzione del personale addetto, nonché degli eventuali sostituti, in materia di sicurezza ed igiene del lavoro. Il Concessionario è tenuto ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarli di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in

conformità alle vigenti norme di legge in materia.

Il personale impiegato nel servizio non dovrà essere utilizzato per turni ed orari di lavoro superiori a quanto disposto dal CCNL dei dipendenti delle aziende del Settore Turistico -Comparto Pubblici Esercizi e Ristorazione Collettiva.

Eventuali inadempienze verranno immediatamente segnalate all'Ispettorato del Lavoro e potranno determinare la risoluzione del contratto. A tal fine dovranno essere comunicate a richiesta del servizio competente tutte le informazioni relative ai turni di servizio che effettuerà il personale dipendente.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro e di sicurezza di cui al presente articolo, determinano la risoluzione del contratto.

ART. 34 - ASSICURAZIONE

E' obbligo del prestatore di servizio stipulare specifica polizza assicurativa R.C., comprensiva della Responsabilità Civile verso terzi (RCVT), con esclusivo riferimento al servizio in oggetto, con massimale per sinistro non inferiore ad €. 2.000.000,00=(due milioni di euro/00) e con validità non inferiore alla durata del servizio. **La polizza dovrà essere comprensiva della copertura di ogni attività prevista nella gestione dell'intera durata della Concessione.**

In alternativa alla stipulazione della polizza che precede, 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, precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri, nonché limiti del massimale annuo per danni.

Copia della polizza specifica, o come appendice alla polizza esistente, conforme all'originale ai sensi di legge, dovrà essere consegnata al Servizio Affari Generali entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento della comunicazione d'aggiudica, unitamente alla quietanza di intervenuto pagamento del premio.

Quest'ultima dovrà essere presentata con la periodicità prevista dalla polizza stessa, onde verificare il permanere della validità nel corso della durata del servizio.

ART. 35 - FALLIMENTO O MORTE DEL CONCESSIONARIO

Il fallimento del Concessionario comporta, ai sensi dell'art. 81, comma 2, del R.D. 16 marzo 1942 n° 267, lo scioglimento *ope legis* del contratto di Concessione o del vincolo giuridico sorto a seguito dell'aggiudicazione.

Qualora il Concessionario sia una ditta individuale, nel caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, è facoltà dell'Amministrazione proseguire il contratto con i suoi eredi o aventi causa, ovvero recedere dal contratto.

Qualora il Concessionario sia un Raggruppamento di imprese in caso di fallimento dell'impresa mandataria o se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare l'Amministrazione ha la facoltà di proseguire il contratto con altra impresa del gruppo o altra, in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, entrata nel gruppo in dipendenza di una delle cause predette, che sia designata mandataria, ovvero di recedere dal contratto.

In caso di fallimento di un'impresa mandante o se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, l'impresa mandataria qualora non indichi altra impresa subentrante in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuta all'esecuzione del servizio direttamente o a mezzo delle altre imprese mandanti.

ART. 36- PAGAMENTI E FATTURAZIONE

Il pagamento è subordinato alla stipulazione del contratto e sarà effettuato previa emissione di regolare fattura mensile da parte del Concessionario, entro 30 (trenta) giorni dalla presentazione.

Ogni fattura sarà accompagnata da una distinta contenente l'indicazione delle giornate in cui si sono svolte le attività e il numero di pasti erogato suddiviso per istituto scolastico e per

tipologia di utente: ovvero per studenti ed insegnanti o altro personale. Le fatture elettroniche dovranno essere intestate a: Comune di Rivergaro – Servizio Affari Generali – Via San Rocco, 24 – 29029 RIVERGARO (PC) ed inviate alla PEC comune.rivergaro@sintranet.legalmail.it.

Dal fatturato saranno detratte le eventuali penalità applicate.

La fattura dovrà essere espressa in lingua italiana e dovrà essere emessa in regime di split payment e dovrà necessariamente contenere i seguenti elementi;

- data e numero di P.G. della comunicazione di inizio servizio emesso dal Comune di Rivergaro oppure data e atti del contratto una volta stipulato;
- l'importo mensile espresso in euro suddiviso per scuola;
- tutti i dati relativi al pagamento (dovrà essere indicata una sola banca, numero di conto corrente, Codice CAB, ABI, Ecc.)
- la tracciabilità dei pagamenti ai sensi della legge 136/2010. Il Codice Univoco Ufficio da citare in fattura è il seguente: UFBLW7.
- Nel caso di ATI il fatturato verrà liquidato a favore della capogruppo.

Il pagamento di ogni singola fattura, avrà luogo entro 30 (trenta) giorni solari dalla data di protocollazione da parte dell'Ufficio Protocollo della fattura elettronica. In caso di fattura irregolare il termine di pagamento verrà sospeso dalla data di contestazione dell'Amministrazione.

In caso di ritardato pagamento il saggio d'interesse è determinato in conformità a quanto disposto dall'art. 1284 del Codice Civile.

La controprestazione in favore del soggetto concessionario consiste in via prioritaria nel diritto di riscuotere direttamente le tariffe del servizio, negli importi stabiliti esclusivamente dal Comune.

In tutti i casi in cui gli importi delle tariffe siano inferiori al prezzo unitario del pasto aggiudicato in sede di gara il Comune si obbliga a corrispondere la differenza fra il costo dei pasti erogati e quanto introitato direttamente dal Concessionario.

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

Il Concessionario non potrà rivalersi in alcun modo sul Comune per gli eventuali casi di morosità nella quota dovuta dagli utenti. Le procedure di riscossione delle tariffe da utenti morosi sono ad esclusivo carico del Concessionario e nessun risarcimento potrà essere richiesto al Comune in caso di mancata riscossione.

Peraltro, il Comune s'impegna ad avvisare gli utenti morosi attraverso il sistema informatico per la verifica dei pasti.

Il soggetto Concessionario resta l'unico responsabile della riscossione delle tariffe dagli utenti, senza alcun coinvolgimento del Comune.

ART. 37 - PENALI

In caso di inadempimento ovvero adempimento parziale delle prestazioni di cui all'art. 3 "Caratteristiche del servizio", saranno applicate le seguenti penali:

n°	PENALE	VALORE
1	Per difformità pasti e/o grammature (verificate su dieci piatti della stessa preparazione) non corrispondenti a quanto richiesto nell'allegato 2 , per ogni difformità	€. 3.000,00=
2	Mancata o parziale approntamento o somministrazione di diete speciali per patologie, allergie e motivi etico religiosi;	€. 4.000,00=
3	Per ogni non conformità rispetto alle richieste del rapporto iscritti e personale addetto alla distribuzione e/o alla cottura dei pasti, per ogni	€. 4.000,00=

	difformità	
3	Per rinvenimento di prodotti alimentari scaduti conservati in dispensa o nei frigoriferi, per ogni derrata rinvenuta	€. 3.000,00=
4	Per la mancata o parziale realizzazione di quanto in offerta migliorativa	€. 4.000,00=
5	Mancata o parziale realizzazione della comunicazione alle famiglie dei menù stagionali	€. 3.000,00=
6	Mancato consenso al prelievo di campioni rappresentativi dell'intero pasto	€. 5.000,00=
7	Mancato rispetto dei tempi di riqualificazione dei locali e/o installazione delle attrezzature e degli arredi su indicazione o del comune o della ASL	€. 5.000,00=
8	Mancata comunicazione entro le 120 ore precedenti l'organizzazione di uno sciopero del personale dell'Aggiudicataria	€. 5.000,00=

ART. 38 - ESECUZIONE IN DANNO

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

ART. 39 – RISOLUZIONE

Per la risoluzione del contratto trova applicazione l'art. 108 del D.lgs. n. 50/2016, nonché gli articoli 1453 e ss. del Codice Civile.

Il contratto si risolve di diritto, ai sensi dell'articolo 1456 del Codice Civile, con la semplice comunicazione da parte dell'ente committente all'affidatario di voler avvalersi della clausola risolutiva espressa:

- qualora l'affidatario non adempia agli obblighi di tracciabilità dei movimenti finanziari relativi al presente contratto ai sensi dell'articolo 3, comma 9bis della legge n. 136/2010.
- qualora venga accertato il venir meno dei requisiti richiesti per la partecipazione alla procedura nonché per la stipula del contratto;
- nel caso di reiterati e aggravati inadempimenti imputabili al concessionario, comprovati da almeno 3 (tre) documenti di contestazione ufficiale, al di fuori dei casi di cui all'articolo 108 del D.lgs. n. 50 del 2016 ;
- nei casi di cessione del credito o di cessione del contratto, non autorizzati;
- qualora disposizioni legislative, regolamentari ed autorizzative non ne consentano la prosecuzione in tutto o in parte;
- nel caso di violazione delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- nel caso di violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- per violazione da parte del concessionario a qualsiasi titolo, degli obblighi di comportamento di cui al Codice di comportamento dei dipendenti delle pubbliche

amministrazioni nazionali e di cui al Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Rivergaro.

Nel caso di risoluzione del Contratto, il Comune ha diritto di escutere la cauzione definitiva. Ove non sia possibile escutere la cauzione, sarà applicata una penale di equivalente importo, che sarà comunicata al concessionario con le modalità previste dalla vigente normativa. In ogni caso, resta fermo il diritto del Comune al risarcimento dell'ulteriore danno.

Nel caso di risoluzione del contratto il concessionario avrà diritto soltanto al pagamento delle prestazioni relative ai servizi regolarmente eseguiti, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del Contratto.

In caso di risoluzione del contratto per grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, il Comune si riserva la facoltà di disporre l'esclusione del concessionario dalla partecipazione alle procedure per un periodo non inferiore ad un anno.

ART. 40 - RECESSO

Per il recesso dal contratto trova applicazione l'articolo 109 del D.lgs n. 50 del 2016 .

ART. 41 - FORO COMPETENTE.

Tutte le controversie e divergenze che potessero sorgere tra il Comune e il Concessionario per inadempienza nell'applicazione del presente capitolato d'onori, che non vengano risolte di comune accordo, saranno decise dal Foro di Piacenza. In ogni caso dovrà essere il contraddittorio tra le parti ed in particolare dovrà essere assicurata la possibilità di produrre documenti e presentare memorie e repliche alle deduzioni avversarie.

ART. 42 - RINVIO A NORME DI DIRITTO VIGENTI

Per quanto non è contemplato nel presente Disciplinare, si fa rinvio alle Leggi e Regolamenti in vigore.

ART. 43 - STIPULAZIONE DI CONTRATTO - SPESE IMPOSTE E TASSE

Il contratto sarà stipulato mediante forma pubblico-amministrativa a cura del Segretario Rogante dell'Amministrazione.

Il contratto è immediatamente efficace, fatte salve eventuali clausole risolutive espresse, ivi comprese.

Tutte le spese relative e conseguenti alla stipula del contratto di servizio, comprese le spese di registrazione, sono a carico del soggetto concessionario.

Ai sensi delle vigenti norme, sono a carico del concessionario anche le spese di pubblicazione del bando e dell'esito di gara sulla GURI e del bando per estratto su un quotidiano a diffusione locale, da rimborsare alla Centrale Unica di Committenza della Provincia di Piacenza entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione definitiva.

Prima della sottoscrizione del contratto, l'aggiudicatario dovrà produrre:

- a) cauzione definitiva nella misura e nei modi previsti dall'articolo 103 del Codice;
- b) polizza di copertura assicurativa stipulata nelle forme previste nel CSA;
- c) le seguenti autodichiarazioni:
- d) indicazione dei contratti collettivi applicati ai lavoratori dipendenti, secondo previsione di legge e di contrattazione in vigore;
- e) indicazione del nominativo della persona autorizzata alla stipula del contratto in nome e per conto dell'appaltatore e a riscuotere, ricevere o quietanzare le somme ricevute in conto o saldo anche per effetto di eventuali cessioni di credito preventivamente riconosciute dal Comune. Nel caso che alla stipula del contratto intervenga un Procuratore, dovrà essere

presentato il relativo documento di designazione (procura speciale) redatto per atto pubblico in numero di 2 (due) originali (o copie conformi in bollo), in quanto trattasi di atto da allegare al contratto d'appalto;

- f) indicazione dell'indirizzo del centro di cottura di emergenza di cui dispone l'aggiudicatario;
- g) indicazione dei servizi disponibili (almeno uno a Rivergaro e uno a Niviano) alla gestione informatizzata dei buoni pasto.
- h) indicazione del/i c/c bancario/i e/o postale/i sul quale il Comune dovrà procedere ad effettuare i pagamenti e nominativo di tutti i soggetti delegati ad operare su di esso/i.

Per quanto riguarda l'IVA si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia.

ART. 44 - TRATTAMENTO DI DATI PERSONALI

Ai sensi del D.Lgs. n° 196 del 30.06.2003 il Concessionario è designato quale Responsabile del trattamento dei dati personali che saranno raccolti in relazione all'espletamento del servizio e si obbliga a trattare i dati esclusivamente al fine dell'espletamento del servizio.

Il Concessionario dichiara di conoscere gli obblighi previsti dalla predetta legge a carico del responsabile del trattamento e si obbliga a rispettarli, nonché a vigilare sull'operato degli incaricati del trattamento.