



**COMUNE DI BISUSCHIO**  
**Provincia di Varese**  
**Via Mazzini n. 14 – 21050 Bisuschio (VA)**  
**Tel. n. 0332470154 – Fax n. 0332850144**  
**Codice fiscale/P. I.V.A. 00269810123**  
**E-mail: [bisuschio@comune.bisuschio.va.it](mailto:bisuschio@comune.bisuschio.va.it)**

**CAPITOLATO SPECIALE**  
**RELATIVO ALLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE**  
**SCOLASTICA**

## **INDICE**

### **PARTE I – DISPOSIZIONI GENERALI**

- 1 Oggetto della concessione
- 2 Carattere dei servizi
- 3 Durata, avvio e cessazione dell'esecuzione della concessione
- 4 Importo della concessione
- 5 Rapporti finanziari
- 6 Compensazioni
- 7 Requisiti dei concorrenti e del concessionario

### **PARTE II – DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI**

- 8 Caratteristiche e finalità del servizio
- 9 Attività del servizio
- 10 Locali ed attrezzature
- 11 Carta dei servizi
- 12 Obblighi del concessionario

### **PARTE III – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E MENU**

- 13 Composizione del pasto
- 14 Menu e tabelle dietetiche
- 15 Menù ricorrenze
- 16 Diete speciali
- 17 Menù per diete leggere
- 18 Menù a carattere "etico-religioso"
- 19 Variazioni di menù
- 20 Caratteristiche delle derrate alimentari
- 21 Prodotti biologici, prodotti tipici e prodotti di filiera corta
- 22 Riassetto, pulizia e sanificazione
- 23 Modalità di somministrazione del pasto
- 24 Trasporto degli alimenti e dei pasti
- 25 Giorni ed orari di erogazione del servizio
- 26 Vigilanza e assistenza durante la consumazione del pasto
- 27 Gestione amministrativa
- 28 Morosità
- 29 Pasti gratuiti per gli insegnanti
- 30 Organi di controllo
- 31 Standard di qualità

### **PARTE III – RAPPORTO CONTRATTUALE**

- 32 Organico
- 33 Ulteriori disposizioni relative all'organico
- 34 Osservanza delle norme in materia di lavoro
- 35 Misure in tema di sicurezza
- 36 Revisione dell'importo contrattuale
- 37 Cessione del contratto e sub concessione
- 38 Cessione dei crediti
- 39 Cauzione provvisoria

- 40 Cauzione definitiva
- 41 Copertura assicurativa per danni
- 42 Offerte anormalmente basse
- 43 Aggiudicazione e stipula del contratto
- 44 Documenti del contratto
- 45 Spese contrattuali

#### **PARTE IV – PATOLOGIA DEL CONTRATTO**

- 46 Contenzioso
- 47 Atti successivi alla scadenza della concessione
- 48 Penali
- 49 Clausola risolutiva espressa
- 50 Risoluzione del contratto
- 51 Effetti della risoluzione del contratto
- 52 Eccezione di inadempimento
- 53 Novazione soggettiva – Recesso
- 54 Esecuzione d'ufficio

#### **PARTE V – DISPOSIZIONI FINALI**

- 55 Osservanza di leggi e regolamenti
- 56 Controversie – Foro competente
- 57 Class Action

#### **ALLEGATI**

- Allegato A - Analisi dei prezzi
- Allegato B - DUVRI
- Allegato C - Stato di consistenza dei locale e delle attrezzature comprensivo di planimetria
- Allegato D - Menu
- Allegato E - Ricette
- Allegato F - Grammature
- Allegato G - Tabelle merceologiche

## **PARTE I. DISPOSIZIONI GENERALI.**

### **Articolo 1 Oggetto della concessione**

1. Il servizio oggetto del presente capitolato ha per oggetto la gestione in regime di concessione del servizio di refezione scolastica avente le caratteristiche indicate all'articolo 8. Esso è reso a beneficio degli alunni e della parte di personale docente avente diritto della scuola primaria e secondaria di 1° grado dell'Istituto Comprensivo di Bisuschio, sito in Via U. Foscolo 13. Trovano applicazione l'articolo 3, comma 12, e l'articolo 30 del d.lgs. 163/06. Tutte le ulteriori disposizioni del d.lgs. 163/06 e del dpr 207/2010 sono applicate dalle parti in forma pattizia.
2. Ad ogni effetto legale le prestazioni indicate nel presente capitolato integrano una concessione di servizi, così come definita dall'articolo 3, comma 12, del codice dei contratti pubblici approvato con d. lgs. 163 del 2006 (di seguito: "codice") e hanno ad oggetto opere, prestazioni e somministrazioni individuate nella parte II del presente capitolato, rientranti tutte nella categoria 17 dell'allegato II B allo stesso codice. Le opere, forniture e somministrazioni hanno carattere accessorio rispetto alle prestazioni costituenti il servizio.
3. Il soggetto concessionario della relativa procedura di gara (definito "concessionario") è obbligato ad adempiere a tutte le obbligazioni su di esso gravanti in forza delle norme del presente capitolato e del relativo contratto di concessione. Su di esso gravano altresì tutte le obbligazioni derivanti dall'assunzione del servizio in forza degli articoli 1339 e 1374 del codice civile.

### **Articolo 2 Carattere del servizio**

1. L'insieme organico delle prestazioni gravanti sul concessionario ha natura di servizio pubblico locale, in conformità a quanto contenuto nella relazione approvata dal consiglio comunale con deliberazione 35 del 27.09.2013, ai sensi dell'articolo 34, comma 20, del d.l. 179 del 2012, convertito nella legge 221 del 2012.
2. Nessuna delle prestazioni costituenti il servizio può essere sospesa o abbandonata arbitrariamente da parte del concessionario.
3. In caso di astensione dal lavoro del personale per sciopero, devono essere rispettate le norme contenute nella Legge 15 Giugno 1990 n° 146 per l'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali e dai vigenti contratti collettivi nazionali e territoriali di categoria.
4. In caso di arbitrario abbandono o sospensione il concedente può sostituirsi al concessionario per l'esecuzione d'ufficio, addebitandone le relative spese al concessionario stesso.

### **Articolo 3 Durata, avvio e cessazione dell'esecuzione del servizio**

1. Il rapporto contrattuale disciplinato dal presente capitolato decorre dall'1.04.2014 e vige per la restante frazione di anno scolastico 2013/14, nonché per gli interi anni scolastici 2014/15 e 2015/16. I giorni di svolgimento del servizio coincidono con quelli di erogazione del servizio scolastico da parte dell'Istituto presso cui le prestazioni sono rese.

2. Nel caso in cui la procedura di gara per la scelta del contraente e gli adempimenti ad essa susseguenti si protraessero a tal punto da non permettere l'avvio del servizio alla data sopra indicata, il concedente dilaziona l'avvio ad una data comunque non successiva al 12.09.2014, giorno d'inizio dell'anno scolastico 2014/15. In tal caso, sia la data di termine del servizio che le condizioni, anche economiche, di svolgimento delle prestazioni, sono comunque mantenute invariate.
3. Ai sensi del combinato disposto tra l'articolo 302, comma 7, e 153, comma 2, del regolamento di esecuzione del codice, approvato con dpr 207 del 2010 (di seguito definito "regolamento"), l'avvio dell'esecuzione del servizio ha luogo a cura del direttore dell'esecuzione entro 45 giorni dalla stipulazione del contratto di concessione. Tuttavia, ai sensi dell'articolo 11, comma 9, del codice, laddove tale termine scada in data successiva all'1.04.2014, l'avvio dell'esecuzione ha luogo in pendenza di stipulazione del contratto, prima che sia spirato il termine dilatorio di cui all'articolo 11, comma 10, in quanto il concedente ritiene sin d'ora che la mancata esecuzione immediata delle prestazioni determini un grave danno all'interesse pubblico al cui soddisfacimento il servizio è rivolto. E' fatto salvo quanto previsto dal comma 2 del presente articolo.
4. Ai sensi del combinato disposto tra l'articolo 303, comma 2, e l'articolo 304 del regolamento, il giorno dell'avvio dell'esecuzione è redatto in contraddittorio tra il direttore dell'esecuzione e il concessionario un verbale recante le indicazioni di cui al citato articolo 304, secondo le modalità ivi previste.
5. La sospensione dell'esecuzione del contratto e le varianti allo stesso sono disciplinate rispettivamente dagli articoli 308 e 311 del regolamento.
6. Al momento della cessazione del contratto, sia che essa abbia luogo secondo il termine contrattualmente fissato, sia che intervenga anticipatamente, il direttore dell'esecuzione dà corso, ai sensi del combinato disposto tra gli articoli 304, comma 2, e 309 del regolamento, agli accertamenti di regolare esecuzione delle prestazioni, alla verifica del corretto mantenimento dello stato dei luoghi da parte del concessionario, redigendo apposito verbale.
7. Qualora, al momento della scadenza del contratto, non sia stato possibile per il concedente stipulare un nuovo contratto di concessione, il concessionario è obbligato ad acconsentire alla richiesta del concedente di stipulare con essa un nuovo contratto avente durata non superiore a quattro mesi e avente i medesimi contenuti di quello cessato.

#### **Articolo 4 Importo della concessione**

1. Il contratto cui il presente capitolato è riferito è stipulato a misura.
2. L'importo a base d'asta della concessione, comprensivo di tutte le prestazioni indicate nel presente capitolato a carico del concessionario, è pari a € 5,30, corrispondente al prezzo di erogazione relativo a ciascun pasto somministrato, oltre IVA, se dovuta.
3. L'importo contrattuale è quello risultante dall'applicazione del ribasso unico sull'importo a base d'asta, oltre IVA, eventualmente revisionato al ricorrere delle condizioni indicate all'articolo 36.

4. Il numero di pasti è stimato in 280 settimanali per 33 settimane per anno scolastico, oltre a quelli erogati nei mesi da aprile a giugno 2014.
5. Il concessionario non vanta, nei confronti del concedente alcun diritto o pretesa in relazione alla fissazione del numero dei pasti, restando vincolante soltanto il “prezzo contrattuale” così come definito al comma 3 del presente articolo.
6. L'importo presunto del servizio è stimato in € 160.272,00, pari al prodotto tra il prezzo a base d'asta e il numero di pasti presunto ( $€ 5,30 \cdot \text{pasti } 30.240 = \text{euro } 160.272,00$ ) oltre IVA se dovuta. L'ammontare netto contrattuale rilevante ai fini dell'attribuzione del valore convenzionale al contratto e della commisurazione delle eventuali penali è pari all'importo presunto del servizio, depurato del ribasso d'asta.
7. L'importo presunto del servizio è stato determinato conformemente all'analisi dei costi di cui all'allegato “A” al presente capitolato. La suddetta analisi non ha alcun valore contrattuale, all'infuori di quanto previsto dall'articolo 36 in tema di revisione prezzi e dalle disposizioni del bando e del disciplinare di gara relative alla verifica delle offerte anomale. Ai sensi dell'articolo 86, comma 3 bis, del d. lgs. 163/06, il costo del lavoro indicato in tale analisi è stato determinato sulla base del costo del lavoro di cui D.M. 27/09/2013 del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali avente ad oggetto “*Costo orario del lavoro per i dipendenti del settore turismo-comparto pubblici esercizi “ristorazione collettiva”*”, riferito al mese di aprile 2013 per l'ambito nazionale. Poiché il servizio è aggiudicato con il sistema dell'offerta economicamente più vantaggiosa, non trova applicazione l'articolo 82, comma 3 bis, del codice in merito al rapporto tra prezzo contrattuale e spese di personale.
8. L'importo degli oneri previsti per la sicurezza fisica dei lavoratori, di cui al d.lgs. n. 81/08, diversi da quelli da interferenza, indicati nell'analisi dei costi, sono quelli derivanti dal documento di valutazione del rischio che deve essere redatto a cura dell'aggiudicatario e dall'attuazione delle misure ivi previste come necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi. I relativi costi, quantificati in via meramente indicativa nella suddetta analisi dei costi, sono a carico dell'aggiudicatario e remunerati con l'importo contrattuale determinato conformemente a quanto previsto dal presente articolo.
9. Il concedente ha redatto il DUVRI, allegato “B” al presente capitolato, da cui risulta che l'importo degli oneri previsti per la sicurezza fisica dei lavoratori relativi al rischio da interferenza, indicato nell'analisi dei costi, è pari a 0 (zero).

## **Articolo 5 Rapporti finanziari**

1. La remunerazione esaustiva per il concessionario per lo svolgimento del servizio è costituita dalla riscossione a propria cura e spese dell'importo contrattuale come definito dall'articolo 4, comma 3. Il concessionario introita detto importo:
  - a) direttamente dagli alunni dell'Istituto e senza alcuna intermediazione da parte del concedente, per la parte di servizio consistente nell'erogazione di pasti agli stessi;
  - b) dal concedente, limitatamente ai pasti erogati al personale docente e ad altri soggetti aventi titolo.
2. E' fatto salvo quanto indicato all'articolo 6 in merito alle eventuali compensazioni.

## Articolo 6 Compensazioni

1. Il concedente si riserva di chiedere al concessionario di non applicare, in tutto o in parte, la revisione dei prezzi di cui all'articolo 36, pur al ricorrere delle condizioni ivi previste.
2. Il concedente si riserva altresì di chiedere al concessionario di praticare, per determinate prestazioni e/o fasce di utenza, importi contrattuali diversi da quello indicato all'articolo 4, comma 3.
3. In entrambi i casi indicati ai commi precedenti, il concedente eroga al concessionario degli importi compensativi calcolati secondo quanto previsto dal comma 4.
4. Individuato con T/1 il momento in cui i costi della produzione di cui all'analisi costi di cui all'allegato "A" sono remunerati con l'importo contrattuale vigente e con T/2 il momento in cui interviene l'elemento esogeno che accresce il costo, il concessionario presenta, con riferimento rispettivamente a T/1 e a T/2, un quadro finanziario analitico che dia conto dell'esatta partecipazione di ognuno dei costi di produzione sull'importo contrattuale vigente e, con riferimento a ciascuna delle due ipotesi, del margine di utile conseguito. La misura della compensazione non può oltrepassare il volume dell'extracosto rilevato in T/2 non ribaltato sull'importo contrattuale per volere del concedente, tenuto invariato l'utile d'impresa rispetto a T/1.

## Articolo 7 Requisiti dei concorrenti e del concessionario

1. Possono partecipare alla procedura concorsuale e, in caso di aggiudicazione, assumere il servizio, in forma singola o associata tra loro, tutti gli operatori economici di cui all'articolo 1, comma 8, della direttiva 2004/18/CE, stabiliti in uno Stato dell'Unione Europea o in uno dei Paesi di cui all'articolo 47, primo comma del d. lgs 163/06, il cui statuto, atto costitutivo o oggetto sociale preveda lo svolgimento di attività d'impresa riferita al servizio cui il presente capitolato è riferito e che siano in possesso dei requisiti di seguito indicati:
  - a) **requisiti di carattere generale:** assenza di cause interdittive, temporanee o permanenti, a contrarre con la pubblica amministrazione indicate nell'articolo 34, comma secondo e 38, comma primo, del d.lgs. 163/06, nell'articolo 41 del d. lgs 11.04.2006 n. 198 (pari opportunità tra uomo e donna), nell'articolo 44, undicesimo comma, del d.lgs 25.07.1998, n. 286 (comportamenti discriminatori in danno di persone straniere), nell'articolo 5, primo comma, della legge 03.08.2007, n. 123 (contrasto del lavoro irregolare e tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori), e in tutte le altre norme che prevedano l'esclusione dalle gare e/o l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione in generale o con il concedente;
  - b) **requisiti di idoneità professionale:** iscrizione negli appositi registri pubblici cui i soggetti, in relazione alla propria natura giuridica ed alle norme vigenti nello Stato di stabilimento, sono tenuti.
  - c) **requisito di capacità economico-finanziaria (articolo 41 d. lgs 163/06):** idonee dichiarazioni bancarie, da esibire in originale, da

parte di almeno due istituti di credito operanti negli stati membri della UE o intermediari autorizzati ai sensi della legge 1° settembre 1993 n. 385, aventi data non anteriore a 180 giorni dalla data di pubblicazione del bando di gara sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana;

**d) requisito di capacità tecnica e professionale (articolo 42 d. lgs 163/2006):** aver gestito (in proprio o per conto di terzi, in qualità di appaltatore, subappaltatore, concessionario, subconcessionario) senza che il rapporto contrattuale si sia estinto per risoluzione a causa dell'affidatario, nei trentasei mesi consecutivi antecedenti la data di emanazione del bando di gara:

d.1) (*in alternativa a d.2) e d.3)*), per un periodo complessivo di almeno un completo anno scolastico, un minimo di n. 1 (uno) servizio di refezione scolastica nel corso del quale siano stati erogati almeno numero 9.240 pasti;

d.2) (*in alternativa a d.1) e d.3)*), almeno n. 1 (uno) servizio di refezione a beneficio di utenze collettive per una durata contrattuale continuativa non inferiore a trentatre settimane nel corso del quale siano stati erogati almeno numero 9.240 pasti;

d.3) (*in alternativa a d.1) e d.2)*), un numero non superiore a 3 (tre) servizi di refezione a beneficio di utenze collettive aventi durata complessiva non inferiore a trentatre settimane anche non continuative nel corso dei quali siano stati erogati almeno numero 9.240 pasti complessivi.

2. I requisiti indicati ai punti c) e d) del comma 1 del presente articolo possono essere surrogati dall'iscrizione ad un elenco ufficiale dei prestatori di servizi, indicato all'articolo 45 del d. lgs 163/06, certificata dall'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, ovvero, per gli operatori degli altri Stati membri dell'U.E. certificata da parte dell'autorità o dell'organismo di certificazione dello Stato dove sono stabiliti.
3. Al concessionario è fatto obbligo di entrare in possesso di tutti gli eventuali ulteriori requisiti che sopravvenute disposizioni normative e/o amministrative dovessero imporgli nel corso della durata del servizio. La mancata ottemperanza a tali disposizioni entro i termini dalle stesse fissati comporta gli effetti indicati al comma 4 del presente articolo.
4. L'eventuale venir meno anche in via temporanea ed anche di uno soltanto dei requisiti indicati al comma primo del presente articolo determina la risoluzione del contratto cui il presente capitolato è riferito, l'escussione totale della cauzione prestata, il risarcimento dell'ulteriore danno eventualmente causato al concedente ed il pagamento al concessionario delle sole prestazioni rese sino al momento della risoluzione contrattuale.

---

## **PARTE II – DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI**

### **Articolo 8 – Caratteristiche e finalità del servizio**

1. Il servizio di refezione di cui al presente capitolato ha per oggetto la produzione e somministrazione dei pasti per gli alunni dell'Istituto Comprensivo "Don Milani " via U. Foscolo, 13 Bisuschio e per il personale docente (o altro personale autorizzato dal concedente) aventi diritto al pasto.

2. Il servizio consiste nell'approvvigionamento delle materie prime, nella preparazione, nella cottura di pasti caldi preparati presso un centro cottura, nel loro trasporto al refettorio scolastico ubicato presso il suddetto Istituto Comprensivo, via U. Foscolo, 13, Bisuschio ove si provvede anche alla loro somministrazione e ai successivi riassetto e pulizia dei locali.
3. Il concessionario, a tale scopo, deve disporre autonomamente della struttura in grado di produrre il numero dei pasti indicato all'articolo 4 comma 4 così come di idonei mezzi di trasporto per la somministrazione al refettorio scolastico, in modo tale che la somministrazione sia garantita nei luoghi e tempi previsti dai successivi articoli 10 e 25.
4. Il concedente si riserva la facoltà di apportare variazioni sul numero di pasti senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario del pasto.
5. E' inoltre a carico del concessionario la gestione amministrativa del servizio, in tutte le sue fasi, come descritte all'articolo 27.
6. Il concessionario è obbligato a possedere per tutta la durata del servizio, tutti i mezzi d'opera e il personale necessario per svolgere a regola d'arte e a propria cura e spese le prestazioni richieste. In particolare, il concessionario deve disporre per tutto il periodo contrattuale, quale titolare di diritto reale o di diritto personale di godimento, di un centro cottura ove preparare e cuocere i pasti necessari per l'erogazione del servizio. Detto centro deve avere una capacità produttiva residua (calcolata cioè al netto dei pasti preparati per finalità diverse da quelle relative al servizio cui il presente capitolato è riferito) sufficiente per l'erogazione dei pasti nella quantità indicata all'articolo 4 comma 4. Detto centro deve essere situato entro la distanza massima percorribile con il veicolo usato per il trasporto dei pasti in un tempo massimo di 30 minuti dalla sede dell'Istituto Comprensivo di Bisuschio, via U. Foscolo 13, calcolata secondo l'opzione "tipo di itinerario: il più corto" indicato sul sito "[www.viamichelin.it](http://www.viamichelin.it)", non selezionando il menù "altre opzioni". Nel caso in cui, per causa di forza maggiore, in corso di vigenza del contratto venga meno tale disponibilità, il concessionario è tenuto a rientrare in possesso di una sede avente i requisiti richiesti dal presente comma entro il termine di dieci giorni.

## **Articolo 9 – Prestazioni del servizio**

1. Il concessionario dà luogo a propria cura e spese a tutte le prestazioni necessarie per la corretta erogazione del servizio. La loro enucleazione nel presente capitolato ha valore meramente descrittivo e non esaustivo. Dette prestazioni sono rese avvalendosi del personale indicato all'articolo 32 del presente capitolato.
2. I pasti sono preparati presso il centro di cottura di cui all'articolo 8. I pasti veicolati sono trasportati con automezzi idonei in dotazione al concessionario, in appositi contenitori termici, nel plesso scolastico elementare di Via Foscolo n. 13, ove si trovano i locali adibiti all'attività di refezione.
3. Il servizio consta delle attività principali, di seguito elencate in forma non esaustiva:
  - a) approvvigionamento dei generi alimentari;
  - b) approvvigionamento del materiale per la pulizia e sanificazione (prodotti e attrezzature);

- c) prenotazione dei pasti giornaliera tramite propri mezzi
  - d) preparazione dei pasti e confezionamento in contenitori idonei;
  - e) trasporto e consegna alle unità terminali di somministrazione;
  - f) fornitura materiale necessario alla consumazione del pasto (piatti, posate, tovagliette, ecc.);
  - g) impiattamento e somministrazione dei pasti: il pasto viene servito dal personale ad ogni alunno in fila e il pane viene servito direttamente sui tavoli;
  - h) sorveglianza alunni durante l'orario di consumazione pasti;
  - i) riassetto e sanificazione dei locali e delle attrezzature utilizzati;
  - j) smaltimento dei rifiuti.
  - k) gestione amministrativa dei pagamenti degli utenti.
4. Il concessionario è tenuto a dare attuazione al progetto gestionale presentato in sede di offerta. Nella relazione relativa al progetto da presentare in sede di gara con le modalità indicate nel bando e nel disciplinare, viene lasciata al concorrente la predisposizione del modello organizzativo che intende attuare ferma restando la presenza delle figure professionali di cui all'articolo 32 e l'ottemperanza a tutte le obbligazioni su di esso gravanti. Tale progetto, oltre ad essere elemento di valutazione in sede di gara, costituisce altresì, quanto alla sua attuazione, adempimento contrattuale in capo al concessionario.

#### **Articolo 10 - Locali ed attrezzature.**

1. Per la gestione del servizio il concedente mette a disposizione del concessionario n. 2 locali destinati alla refezione scolastica (sale mensa) sia per la Scuola Primaria che Secondaria di Primo Grado, n. 1 spogliatoio e n. 5 servizi igienici.
2. Tutti i locali e le attrezzature indicati al comma precedente sono ubicati presso il piano terra della Scuola Primaria di Bisuschio, e descritti all'allegato "C" del presente capitolato (stato di consistenza). Essi posseggono i requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente per attività di refezione scolastica, come attestato dall'Asl distretto socio-sanitario di Arcisate servizio di igiene pubblica con prot. n. 2005/14ASDO014663 del 10/02/2005.
3. Il concedente dà atto della autorizzazione allegata al presente capitolato:
  - SCIA Prot. n. 23715 del 16.12.2013 rilasciata dal Ministero dell'Interno – Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco di Varese, alla Scuola Elementare Foscolo situata a Bisuschio, in Via U. Foscolo n. 13;
 e le cui prescrizioni costituiscono obbligo contrattuale a carico del beneficiario.
4. Lo spogliatoio e i servizi igienici sono destinati all'uso esclusivo del concessionario.
5. I locali mensa sono destinati all'uso esclusivo del servizio.
6. I locali e le attrezzature di cui all'allegato "C" sono presi in consegna dal concessionario all'inizio della concessione, previa redazione di apposito verbale e devono essere restituiti alla scadenza dello stesso in buono stato, salvo il normale deterioramento d'uso. Le eventuali attrezzature mancanti devono essere reintegrate a cura del concessionario stesso. Con il verbale di consegna, il concessionario è costituito custode dei locali e dei beni ivi indicati. Gravano su di lui gli obblighi di cui all'articolo 1804 del codice civile.

7. Per la gestione del servizio, il concessionario deve dotarsi di n. 1 (uno) armadio da utilizzare per lo spogliatoio e n. 1 (uno) scaldavivande da posizionare presso i locali di cui all'allegato "C". Tali beni sono e restano di esclusiva proprietà del concessionario.
8. Le utenze telefoniche fisse, i consumi di energia elettrica e riscaldamento sono a carico del concedente, mentre tutto il materiale di consumo è a carico del concessionario.
9. Le attività di manutenzione ordinaria dei locali e le attrezzature fornite dal concedente sono a carico del concessionario. Sullo stesso gravano eventuali sostituzioni o riparazioni di attrezzature, di arredi o componenti delle stesse che si dovessero rendere necessarie a causa di incuria, danneggiamenti o furti.
10. Fatto salvo quanto indicato al comma 11 del presente articolo, permangono a carico del concedente le attività di manutenzione straordinaria relative ai locali di cui all'allegato "C".
11. Riguardo a beni e attrezzature fornite dal concessionario, le attività di manutenzione, sia ordinaria che straordinaria, sono a carico dello stesso.
12. In relazione a tutte le attività a qualunque titolo svolte dal concessionario in forza del presente capitolato, esso risponde, in via diretta e indiretta, di ogni danno o sinistro a terze persone e/o a cose causato nello svolgimento del servizio. E' escluso qualunque vincolo di solidarietà con l'amministrazione, la quale resta mallevata da tutti i rischi di esecuzione del servizio.

#### **Articolo 11 Carta dei servizi**

1. Il concedente ai sensi dell'articolo 2, comma 461, della legge 24.12.2007, n. 244, entro 30 giorni successivi all'avvio della concessione deve predisporre la carta dei servizi in cui deve essere indicato almeno quanto segue:
  - a) La presentazione dei servizi offerti con esplicitazione delle finalità, dell'organizzazione, delle modalità di funzionamento;
  - b) le modalità di riconoscimento degli operatori con dotazione di cartellino di riconoscimento;
  - c) il sistema di valutazione della soddisfazione degli utenti. Tale intervento deve essere effettuato almeno a cadenza annuale e i risultati vanno comunicati al concedente;
  - d) gli standard relativi alla qualità dei servizi erogati;
  - e) le modalità di informazione/comunicazione all'utenza;
  - f) le modalità di presentazione dei reclami.
2. Il concessionario, dopo aver ricevuto parere favorevole da parte del concedente sul testo della carta dei servizi, procede a propria cura e spese alla stampa di un numero di copie sufficiente per essere distribuite, a cura del concessionario stesso al momento dell'avvio del singolo servizio, a ciascun utente.

#### **Articolo 12 Obblighi del concessionario**

1. E' fatto obbligo al concessionario di eseguire a propria cura e spese tutte le prestazioni necessarie per l'erogazione del servizio. In particolare, egli è tenuto a:
  - a) organizzare il servizio con tutto il personale e mezzi che si rendessero

- necessari a garantire la corretta esecuzione del servizio stesso nel rispetto delle norme vigenti in materia;
- b) provvedere in proprio all'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari occorrenti alla gestione, esibendo a richiesta gli originali delle bolle di consegna relative e le schede tecniche;
  - c) provvedere alla consegna al concedente delle schede tecniche di tutte le materie prime in formato cartaceo ed elettronico occorrenti alla gestione, riportanti i limiti di conformità e i metodi di analisi applicati. Tale procedura deve essere applicata per tutte le nuove materie prime introdotte e per cambi di fornitura o qualità della materia prima o in caso di aggiornamento da parte del fornitore.
  - d) provvedere alla prenotazione dei pasti da parte degli utenti in tempo utile per procedere alla somministrazione del pasto negli orari indicati come da progetto tecnico allegato all'offerta, previa autorizzazione della scuola se necessaria;
  - e) predisporre gli alimenti necessari, preparare e confezionare tutte le diete sotto la costante supervisione di figura professionale preposta alle attività di cui all'articolo 32, comma 1, lettera g), e rispettando menù, ricette e grammature validate dall'Asl con atto prot. n. 2013/014DPM del 25/11/2013 e allegate al presente capitolato sotto le lettere "D", "E" e "F" nonché la normativa vigente in materia;
  - f) disporre di una o più cucine d'appoggio per l'espletamento del servizio di somministrazione pasti (impiattamento) in caso d'emergenza;
  - g) fornire uno scaldavivande a bagnomaria, da posizionare nei locali adibiti alla refezione, che resta di propria esclusiva proprietà;
  - h) fornire alle figure professionali preposte alle attività di cui all'articolo 32, comma 1, lettere e) ed f) le tabelle con la definizione delle porzioni, utili per individuare la porzione da servire all'utente per ogni portata;
  - i) disporre di mezzi di trasporto idonei alla tipologia di servizio oggetto della concessione;
  - j) provvedere alla rimozione e allo smaltimento dei rifiuti prodotti;
  - k) predisporre il documento di autocontrollo con le relative procedure operative, l'identificazione dei possibili pericoli e i rischi, i punti critici di controllo /CCP), i limiti individuati e le procedure di registrazione ai sensi del REG CE 852/04
  - l) predisporre una bilancia digitale da utilizzarsi da parte di Tecnici autorizzati dal Comune e da questo segnalati al concessionario, per la verifica delle grammature delle pietanze secondo il *sistema del peso di 10 (dieci) porzioni scelte a caso, con una tolleranza del 10%*;
  - m) provvedere allo smaltimento degli oli e dei grassi vegetali e/o animali residui, in riferimento alla L.R. 1-7-1993 n. 21 e smi
  - n) impegnarsi ad usare i locali, gli impianti, le attrezzature, e quant'altro in genere messo a disposizione da parte del concedente, con la massima cura e diligenza, e a conservarli in perfetto stato di conservazione, salvo il deperimento dovuto all'uso normale, e provvedere alla manutenzione ordinaria dei locali e delle attrezzature fornite in dotazione dal concedente e rispondere delle spese per danni provocati dalla mancata manutenzione ordinaria;
  - o) provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature dallo stesso concessionario fornite;
  - p) predisporre la stampa del menù scolastico e provvedere alla affissione di copia dello stesso all'ingresso dei locali adibiti alla refezione e alla consegna a tutti gli utenti; la medesima procedura deve essere rispettata

ad ogni variazione di menù ritenuta rilevante dal concedente;

q) impegnarsi ad eseguire le prestazioni a suo carico a regola d'arte, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale ed a proprio rischio e responsabilità, e assicurare la sostituzione del personale con pari qualifica, in caso di assenza, affinché il servizio non abbia a risentirne;

r) fornire - al fine di consentire al Comune l'applicazione del Reg. CEE 3392/93 riguardante il recupero dei contributi AGEA (ex AIMA) sui prodotti lattiero caseari distribuiti nelle mense scolastiche - i documenti necessari, quali fatture e bolle di consegna con indicato la destinazione della merce e i prodotti lattiero caseari acquistati per il confezionamento dei pasti, con relativa percentuale di grasso;

s) eseguire le eventuali migliorie proposte in offerta entro i termini fissati dall'offerta stessa, tranne per quanto specificatamente richiesto e concordato in modo differente;

t) provvedere, esclusivamente a proprie spese, alla disinfestazione e derattizzazione presso il refettorio almeno due volte all'anno;

u) presenziare su invito del concedente alle riunioni periodiche della commissione comunale mensa.

v) presentare Scia per avvio di attività inerente il servizio in oggetto allo Sportello Unico per le Attività Produttive della Comunità Montana del Piambello situato in Via Matteotti 18, Arcisate (VA). Per info sulle modalità di presentazione consultare il sito <http://www.cmpiambello.it>.

2. Gravano inoltre sul concessionario le seguenti obbligazioni:
- a) osservare le norme in vigore in materia di assunzione, ed attuare nei confronti dei propri lavoratori dipendenti, occupati nel servizio, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal C.C.N.L. nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni, ed in genere le condizioni di ogni altro contratto collettivo che dovesse venire stipulato per le categorie interessate. Il concessionario adotta dette misure autonomamente e, in caso di accertamento di inadempimento da parte del concedente, pone le azioni correttive entro il termine fissato dal direttore dell'esecuzione;
- b) adottare, nell'esecuzione di tutte le prestazioni, i procedimenti e le cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità di terzi, nonché evitare danni e beni pubblici e privati. Il concessionario adotta dette misure autonomamente e, in caso di accertamento di inadempimento da parte del concedente, entro il termine fissato dal direttore dell'esecuzione;
- c) fornire entro tre giorni lavorativi a richiesta del concedente tutta la documentazione atta a verificare inequivocabilmente il rispetto della presenza costante dell'organico minimo della forza lavoro;
- d) trasmettere al concedente prima dell'avvio del servizio e, comunque, entro il termine fissato dal direttore dell'esecuzione, il piano delle misure di sicurezza fisica dei lavoratori e documentazione relativa alla valutazione dei rischi del concessionario, al fine di consentire alle autorità preposte, di effettuare le verifiche ispettive di controllo dei cantieri prima dell'inizio del servizio;
- e) ottemperare, attraverso il personale utilizzato nel servizio, agli obblighi di condotta contenuti nel Codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato con DPR 62 del 2013 e, per quanto compatibili, a quelli previsti nel codice di comportamento integrativo, approvato dall'amministrazione concedente ai sensi dell'articolo 54, comma 5, del d. lgs. 165 del 2001. La presente disposizione ha

carattere dinamico, essendo riferita alle disposizioni vigenti tempo per tempo nel corso di vigenza del contratto di concessione.

3. Gli obblighi indicati nel presente articolo sono elencati a titolo esemplificativo, il concessionario è pertanto tenuto al rispetto di qualsiasi altro obbligo che risulti dal presente capitolato, dall'offerta e dal relativo contratto.

### **PARTE III ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E MENU'**

#### **Articolo 13 Composizione del pasto.**

1. Il pasto da somministrare è costituito da:
  - a) primo piatto;
  - b) secondo piatto;
  - c) contorno;
  - d) pane;
  - e) frutta;
  - f) bevande: 1/2 litro di acqua minerale naturale a utente (fornibile anche in bottiglia PET da 1,5 litri).
2. In alternativa al primo e secondo piatto può essere servito un piatto unico che deve avere una composizione di per sé sufficiente a garantire il fabbisogno energetico e nutrizionale del pasto completo. Al piatto unico deve essere accompagnato un contorno di verdura e frutta come dessert.
3. Le grammature utilizzate per le diverse ricette devono rispettare quanto previsto dalle 'Nuove Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica' oltre che dalle 'Indicazioni in materia di menù e grammature della ristorazione scolastica' dell'Asl di Varese oltre che le grammature allegato F al presente capitolato.
4. Devono essere inoltre forniti agli utenti i generi necessari per condire le verdure quali olio extravergine d'oliva, aceto bianco o di mele e/o succo di limone, sale fine iodato come da tabelle dietetiche. Tali generi devono essere forniti in bottiglie/contenitori originali con etichetta ben leggibile.
5. Il concessionario, prima dell'inizio del servizio, deve fornire la composizione del "menù d'emergenza" che lo stesso intenderà somministrare in caso di intervenute cause di forza maggiore.

#### **Articolo 14 Menù e tabelle dietetiche**

1. I piatti proposti giornalmente devono corrispondere per tipo, qualità e quantità a quanto previsto nel menù, nelle ricette e nelle grammature validate dall'Asl con atto prot. n. 2013/014DPM del 25/11/2013 di cui agli allegati "D", "E" e "F".
2. I menù approvati dall'ASL, possono comunque essere variati nel corso dell'anno a causa di non accettabilità comprovata su disposizioni degli uffici comunali, sentito il parere dell'Azienda Sanitaria Locale competente.
3. I menù previsti per l'intero anno scolastico, sono articolati su quattro settimane, con periodicità stagionale, invernale ed estiva. Le date di inizio dei menù sono concordate con l'amministrazione e possono subire variazioni in caso di particolari condizioni climatiche.

#### **Articolo 15 Menù ricorrenze**

1. Il concessionario è obbligato a fornire menù particolari in occasione delle seguenti ricorrenze: Natale, Carnevale, Pasqua, fine anno scolastico.
2. E' facoltà del concessionario proporre nuove preparazioni culinarie in relazione a progetti educativi specifici, da declinare in sede di offerta tecnica.

### **Articolo 16 Diete speciali**

1. Il concessionario è obbligato alla predisposizione e somministrazione di speciali pasti, sia per alunni che per adulti, relativi a regimi dietetici particolari (diete per allergie, per intolleranze, per patologie, diete leggere, diete etico-religiose, diete per idiosincrasie), con prescrizione medica dettagliata rilasciata dal medico curante o dallo specialista con l'indicazione precisa degli alimenti vietati, senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo.
2. Prima dell'inizio del servizio, per tutte le tipologie di dieta, il concessionario deve predisporre le tabelle dietetiche e i relativi menù specifici. Per le diete per intolleranti all'uovo, al latte, favismo e per la celiachia deve chiedere approvazione all'ASL competente, ed attenersi scrupolosamente.
3. Nelle more della validazione delle tabelle dietetiche e dei relativi menù specifici da parte della ASL, il concessionario deve attenersi alle indicazioni mediche pervenute.
4. Per le diete relative ad allergie ed intolleranze alimentari si deve porre la massima attenzione, attenendosi al prospetto compilato dall'organo sanitario preposto, sostituendo gli alimenti ai quali il bambino è allergico, verificando con la massima cura che tra gli ingredienti degli alimenti utilizzati in alternativa non compaiano anche solo tracce dell'alimento allergizzante.
5. Per la preparazione delle diete speciali possono essere utilizzati anche alimenti non previsti nelle tabelle di capitolato, previa autorizzazione del concedente.
6. Per le diete speciali relative ad allergie e intolleranze alimentari e per quelle a carattere etico-religioso il concessionario è tenuto a gestire un apposito archivio costituito, all'inizio della concessione, dai dati trasmessi dal concedente e ad aggiornare il suddetto archivio in base alle richieste provenienti dall'utenza (secondo le modalità stabilite dall'ASL) comunicando al Concedente ogni variazione entro il giorno successivo alla richiesta. Il Concessionario è tenuto a garantire la gestione dell'archivio nel rispetto della normativa in materia di tutela della riservatezza dei dati personali.
7. Per le diete speciali destinate agli utenti celiaci, devono essere somministrati gli alimenti analoghi previsti dal menu, inseriti nel prontuario AIC e reperibili sul mercato (es. se il menu del giorno prevede lasagne, devono essere somministrate lasagne no glutine, così come per cotoletta, pane, gnocchi, ravioli, gelato, dolci da forno, yogurt ecc.).
8. Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.
9. Per la preparazione delle diete speciali il concessionario è tenuto a rispettare le seguenti indicazioni:
  - a) gli alimenti destinati alla dieta devono essere mantenuti durante lo stoccaggio separati da tutti gli altri previsti per comporre il menù base,

- b) ogni vivanda costituente la dieta va preparata e confezionata in area dedicata, anche solo temporaneamente, e riposta in appositi contenitori i quali vanno collocati su vassoio personalizzato recante il nome del bambino,
  - c) gli utensili utilizzati per la preparazione e il confezionamento della dieta devono essere unicamente impiegati per tale produzione,
  - d) il personale addetto alla preparazione e somministrazione, nonché il personale scolastico deve lavarsi accuratamente le mani, qualora abbia manipolato altri alimenti,
  - e) il bambino deve essere servito sempre per primo: è bene che la somministrazione per le classi avvenga inizialmente a partire dai soggetti con dieta speciale e prosegua successivamente per gli altri commensali,
  - f) il pasto deve essere distribuito solo dopo che il personale addetto abbia identificato il bambino di concerto con l'insegnante,
  - g) il personale addetto alla preparazione e somministrazione può verificare la corretta erogazione della dieta attraverso apposita modulistica di tracciabilità, nella quale siano evidenziate le fasi del relativo processo.
10. La gestione della dieta speciale in tutte le sue fasi deve essere effettuata da personale che abbia frequentato un corso di formazione in materia di diete speciali e intolleranze oltre agli altri corsi obbligatori per legge (ai sensi del reg CE 852/04).
  11. Nel documento di autocontrollo dell'azienda deve essere presente una procedura di gestione delle diete speciali come previsto dalla normativa e in particolare per la celiachia.
  12. Per la somministrazione delle diete relative ad allergie e intolleranze, il concessionario deve utilizzare posate espressamente dedicate, in modo tale che non vi sia nemmeno la minima possibilità di contaminazione crociata allergizzante.
  13. Il concessionario deve garantire l'erogazione di tutte le diete a carattere etico religioso come, per esempio la dieta islamica e le diete vegetariane in tutte le loro varianti.
  14. Il concessionario si impegna alla predisposizione e somministrazione di diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica e sono aderenti al menù giornaliero.
  15. I pasti per tutte le diete (speciali, etico-religiose e in bianco) devono essere confezionati (pur nel rispetto della tutela della riservatezza dei dati personali) con modalità che consentano al personale addetto all'impiattamento di individuare il relativo destinatario, in particolare devono essere etichettate riportando Nome, Cognome, Scuola, Classe, Tipo di dieta – es. no latte, no glutine ecc.

### **Articolo 17 Composizione menù per diete leggere**

1. Il concessionario deve garantire, in caso di indisposizione degli utenti, una dieta leggera, comunemente definita "dieta in bianco". Gli alimenti e i condimenti devono seguire le indicazioni contenute nelle "linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica" del 2002.

### **Articolo 18 Composizione menù a carattere "etico religioso"**

1. Il concessionario deve sempre garantire l'erogazione di menù a carattere etico-religioso o culturali. Si esemplificano le modalità operative in relazione ai principali menù richiesti:

- a) menù islamico: è prevista la sostituzione di carne suina, prosciutto cotto, alimenti o piatti che contengano carne di maiale con legumi o pesce o uova o formaggio alternandoli in base al menù della settimana; nel caso in cui siano escluse tutte le carni, queste sono sostituite alternativamente con legumi, uova, formaggio o pesce;
- b) menù vegetariano: è prevista la sostituzione delle carni con legumi o uova o formaggio, tofu o bistecche di soia, alternandoli nella settimana in base al menù; se richiesta, in particolare in caso di diete vegane, deve essere effettuata la sostituzione sempre con legumi (o, se richiesto, con alimenti di origine non animale).

### **Articolo 19 Variazioni di menù.**

1. Le variazioni del menù sono consentite per periodi di tempo limitati a quanto necessario per ristabilire la situazione regolare, nei seguenti casi:
  - a) guasti di uno o più impianti necessari alla realizzazione del menù previsto;
  - b) interruzione temporanea della produzione per cause specifiche (es. scioperi, black-out);
  - c) guasto delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
  - d) eventuale costante non gradimento di alcuni piatti, documentato attraverso la compilazione di schede di gradibilità del pasto. Tale situazione comporta comunque il rilascio di un parere concordato con il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione della ASL, e con il concedente.
2. Nei casi di guasti e/o interruzioni, il concessionario è tenuto ad avvisare il concedente e a somministrare all'utenza il "menù d'emergenza" predisposto all'inizio del servizio, come indicato all'art. 13, comma 5 o ad utilizzare la cucina d'appoggio di cui deve necessariamente dotarsi come previsto dall'art. 12, comma 1, lettera f) (salvo modalità migliorative presentate nel progetto tecnico allegato all'offerta). Deve inoltre avvisare tempestivamente le famiglie degli alunni, motivando la ragione della variazione.
3. La gestione delle emergenze è effettuata secondo il progetto presentato dal concessionario in sede di gara.

### **Articolo 20 Caratteristiche delle derrate alimentari**

1. Tutti gli alimenti distribuiti ai commensali devono essere rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari, e alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la somministrazione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.
2. I prodotti alimentari presenti nel centro cottura del concessionario e utilizzati per il confezionamento dei pasti relativi al servizio di refezione del concedente, devono essere chiaramente identificati con cartelli riportanti la dicitura "Comune di Bisuschio" e devono essere nettamente separati da tutte le altre derrate utilizzate per eventuali altri clienti; devono inoltre, essere esclusivamente quelli previsti nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari riportate nell'allegato G
3. Tutte le indicazioni riportate nelle tabelle si intendono automaticamente aggiornate in adeguamento alle variazioni, migliorative, previste dalle

norme legislative e dalla letteratura scientifica del settore o da quanto offerto in fase di gara nel progetto tecnico del concessionario.

4. Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (D.Lgs. 109/92, D.Lgs. 110/92, D. Lgs. 111/92, D.Lgs. 68/2000, Il Regolamento UE 1169/2011 e successive modifiche e integrazioni) e in lingua italiana. Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate devono mantenere leggibile l'etichetta.
5. La temperatura di conservazione degli alimenti deve rispettare quanto previsto dalla normativa vigente e la protezione dei cibi, qualora se ne presenti la necessità, deve avvenire con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altra pellicola alimentare.
6. Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti congelati e surgelati devono essere conservati in celle o frigoriferi nettamente separati per tipologia.
7. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate.
8. Le confezioni sottovuoto delle carni devono essere sconfezionate non oltre le 18 ore precedenti l'utilizzo e comunque almeno 2 ore prima dell'impiego.
9. I legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per 12 ore con un ricambio di acqua.
10. Tutti i prodotti congelati o surgelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere scongelati in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4° C.
11. La carne trita deve essere macinata in giornata.
12. Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.
13. Il lavaggio e il taglio delle verdure deve essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo o la cottura.
14. Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti alla cottura.
15. Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la somministrazione.
16. Tutte le preparazioni culinarie devono essere effettuate nello stesso giorno in cui è prevista la somministrazione, salvo quanto indicato nel comma 24
17. Al fine di individuare più celermente eventuali cause di tossinfezioni alimentari, il concessionario deve prelevare almeno 100 gr. degli alimenti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili e conservarli in frigorifero a temperatura compresa tra 0° e 4° C. per le 72 ore successive. Sui sacchetti deve essere riportata la data e l'ora del confezionamento.
18. Una volta preparati per la somministrazione, è vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi nei giorni successivi.
19. In particolare è fatto divieto di:
  - a) effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
  - b) preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo, salvo specifica autorizzazione da parte del concedente
  - c) effettuare la precottura ed utilizzare cibi parzialmente cotti, salvo specifica autorizzazione da parte del concedente.
20. Il concessionario si impegna a mantenere irreprensibile la pulizia del personale, delle cucine, di tutte le attrezzature ed impianti fissi e mobili, delle stoviglie ed a usarle nel modo più appropriato, garantendone

l'igiene più assoluta e assumendone la piena responsabilità civile, patrimoniale e penale.

21. In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate o sulle pietanze, il concedente si riserva di far effettuare, a laboratorio di propria fiducia, analisi microbiologiche, chimiche, fisiche, merceologiche con addebito dei costi a esclusivo carico del concessionario qualunque sia l'esito delle analisi effettuate.
22. E' inoltre imperativa l'osservanza delle seguenti prescrizioni :
  - a) rispetto delle modalità di cottura: oltre a non effettuare la precottura, è opportuno evitare anche la sovracottura, particolarmente per le minestre, minestroni e verdure, ecc.; nella cottura dei cibi in acqua, è opportuno curare il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile; è inoltre importante utilizzare l'acqua di cottura dei vegetali, ricca di sali minerali e vitamine, per la preparazione di minestre, risotti, ecc.;
  - b) divieto di frittura;
  - c) utilizzo prevalente del condimento a crudo.
  - d) congelamento/scongelamento:
    - d.1) non è consentito il congelamento di derrate alimentari acquistate fresche;
    - d.2) non devono essere ricongelate le materie prime scongelate;
    - d.3) non deve essere congelato il pane;
    - d.4) le derrate congelate devono essere scongelate secondo procedure descritte in piano di autocontrollo aziendale;
23. Il giorno antecedente la somministrazione possono essere effettuate le seguenti attività:
  - a) mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo, con successiva conservazione a + 4 °C;
  - b) pelatura di patate e carote con successiva conservazione a + 5/10° C in contenitori chiusi con acqua pulita;
  - c) cottura di torte non a base di creme con successiva conservazione in luogo asciutto e riparato;
  - d) cottura di budini, arrostiti, bolliti e brasati di carne bovina in pezzo intero, arrostiti di carne suina in pezzo intero, attuando procedure di abbattimento della temperatura, e successiva conservazione refrigerata, descritte in piano di autocontrollo (HACCP) aziendale e correttamente applicate. (solo se presente abbattitore di temperatura)
24. Non è ammessa comunque anche in presenza di abbattitore la cottura anticipata delle polpette, delle carni avicole e dello spezzatino.
25. Il concessionario garantisce l'approvvigionamento di alimenti per gli utenti affetti da celiachia in quantità sufficiente per il soddisfacimento del fabbisogno rilevato.

## **Articolo 21 Prodotti biologici, prodotti tipici e prodotti di filiera corta**

1. Rientra tra le prestazioni obbligatorie a carico del concessionario l'utilizzo esclusivo dei seguenti prodotti:
  - a) prodotti biologici: devono essere forniti i seguenti prodotti biologici: olio extra-vergine, pelati/passata pomodoro , pasta, mele, carote.
  - b) prodotti tipici: devono essere forniti i seguenti prodotti tipici: prosciutto crudo di Parma, Bresaola della Valtellina, Parmigiano Reggiano;

- c) prodotti agricoli e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta: devono essere fornite banane provenienti dal commercio equo e solidale.
2. Nel progetto presentato in sede di gara il concessionario può proporre ulteriori prodotti biologici, ulteriori prodotti tipici e ulteriori prodotti agricoli e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta.

### **Articolo 22 Riassetto, pulizia e sanificazione**

1. Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione degli arredi e dei locali adibiti a refettori sono a totale carico del Concessionario, che utilizzerà attrezzature proprie e materiale a proprio carico.
2. Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione dei refettori devono essere effettuati al termine delle operazioni di somministrazione dei pasti.
3. Di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione devono essere depositate prima dell'inizio del servizio, le schede tecniche complete.
4. Il concessionario deve provvedere, a propria cura e spese, alla pulizia straordinaria del locale mensa dopo ogni periodo di vacanze per festività natalizie, pasquali, ed estive.
5. E' a carico del concessionario la pulizia e sanificazione quotidiana anche dei locali annessi alle sale mensa, dei servizi e dello spogliatoio utilizzato dal personale, ed è da effettuarsi in modo da garantire perfette condizioni igieniche degli ambienti. E' a carico altresì del Concessionario la fornitura del sapone liquido, di salviettine monouso e di carta igienica nei servizi destinati al proprio personale.
6. I prodotti devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, per quanto concerne le concentrazioni e le modalità indicate nelle confezioni. I prodotti devono essere mantenuti nelle confezioni originali con le relative etichette.
7. Il materiale per la pulizia non deve essere stoccato insieme al materiale alimentare. Si richiedono prodotti ecocompatibili.

### **Articolo 23 Modalità di somministrazione del pasto**

1. Il personale del concessionario provvede alla somministrazione dei pasti da parte del personale agli alunni disposti in fila.
2. Il rapporto inservienti/commensali in fase di somministrazione, è pari a 1/40. Salvo che il numero dei pasti da erogare si riduca al punto di consentire l'utilizzo di un unico locale, poiché la somministrazione viene effettuata in due locali distinti, il numero minimo di personale addetto alle prestazioni di cui all'articolo 32, comma 1, lettere e) ed f) è comunque pari a due, indipendentemente dal numero di commensali totali.
3. La quantità minima di personale indicata al comma precedente è relativa alla situazione diagnosticata per l'avvio del servizio. Al verificarsi di variazioni, rispetto al numero di personale necessario, il concessionario resta comunque vincolato allo svolgimento del servizio, ma si può determinare, al ricorrere delle condizioni di cui all'articolo 36 la revisione dell'importo contrattuale.
4. Il personale addetto alla somministrazione deve osservare la normativa vigente e le seguenti indicazioni:
  - a) indossare apposito camice e il copricapo che contenga tutta la capigliatura;

- b) indossare guanti monouso durante la fase di condimento delle pietanze, somministrazione, porzionatura;
- c) predisporre la tavola disponendo ordinatamente:
  - c.1) tovaglia o tovagliette singole monouso
  - c.2) 1 tovagliolo per ogni commensale
  - c.3) 1 bicchiere monouso per ogni commensale
  - c.4) posate monouso per ogni commensale
  - c.5) 1 panino per commensale secondo grammatura
  - c.6) parmigiano reggiano grattugiato in contenitori per alimenti
  - c.7) acqua minerale naturale 1/2 litro per commensale (sono ammesse anche bottiglie da 1,5lt purché si rispetti la disponibilità di 1/2 litro a commensale);
- d) le paste asciutte devono essere condite al momento della somministrazione;
- e) le verdure crude andranno condite con olio extravergine di oliva, aceto o limone, e sale poco prima del momento della somministrazione;
- f) nelle giornate in cui è somministrato il pesce si serve il limone;
- g) la frutta deve essere preventivamente lavata e asciugata nei centri di somministrazione dei pasti;
- h) l'inizio della somministrazione del secondo piatto può avvenire quando tutti i bambini hanno consumato il primo piatto;
- i) il pane può essere distribuito dopo il primo piatto se le insegnanti lo richiederanno, invece di disporlo preventivamente sui tavoli in fase di apparecchiatura;
- j) il brodo o alimenti caldi liquidi devono essere distribuiti direttamente al tavolo;
- k) deve essere previsto un incremento del numero delle porzioni pari al 5% dei pasti da servire, per sopperire a eventuali emergenze.

## **Articolo 24 Trasporto degli alimenti e dei pasti**

1. Per i pasti che sono trasportati ai terminali di consumo (locali adibiti alla refezione), il concessionario deve organizzare il piano dei trasporti in modo tale che il tempo intercorrente tra la partenza dal centro di cottura e l'arrivo al centro di somministrazione sia contenuto nei limiti che assicurano il mantenimento delle caratteristiche organolettiche originarie del cibo, con particolare attenzione trattandosi di servizio organizzato con triplo turno. Pertanto devono essere previste almeno due consegne separate con le seguenti modalità:
  - a) prima consegna: primo e secondo turno;
  - b) seconda consegna: terzo turno.
2. I mezzi adibiti al trasporto e i relativi contenitori devono possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalla normativa vigente.
3. Deve essere previsto per i mezzi adibiti al trasporto un idoneo piano di sanificazione, almeno settimanale, in modo che non si verifichino contaminazioni degli alimenti trasportati.
4. Il tempo di permanenza nei contenitori del pasto trasportato è delimitato dai requisiti tecnici degli stessi; tali requisiti devono essere espressamente indicati in sede di offerta.
5. Il concessionario deve dotare i centri di somministrazione di idonea strumentazione per un rapido controllo della temperatura dei cibi. I contenitori termici devono essere mantenuti chiusi fino al momento della

somministrazione. Ogni contenitore termico deve essere identificato con il nome della scuola e il tipo di portata contenuta.

6. I sughi necessari per il condimento della pasta devono essere trasportati separatamente in contenitori termici.
7. Il pane e la frutta devono essere trasportati in contenitori chiusi, idonei per alimenti.
8. Tutti i condimenti alimentari, quali formaggi e olio extravergine, devono essere inviati a centri di somministrazione in quantità congrua per soddisfare le esigenze dell'utenza.

### **Articolo 25 Giorni ed orari di erogazione del servizio**

1. Il servizio ha luogo in orari e turni che sono fissati dall'autorità scolastica e approvati dal concedente. Per l'anno scolastico 2013/2014 il servizio ha luogo nei giorni di lunedì e mercoledì con orario dei pasti diviso in tre turni:
  - a) 1° turno: dalle 12.00 alle 12.30 per ca. n. 34 alunni + n. 2 docenti;
  - b) 2° turno: dalle 12.30 alle 13.00 per ca. n. 51 alunni + n. 2 docenti;
  - c) 3° turno: dalle 13.00 alle 13.30 per ca. n. 49 alunni + n. 2 docenti.secondo il calendario scolastico per le scuole statali, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle strutture.
2. Le indicazioni di cui al comma precedente hanno tuttavia valore puramente indicativo e possono variare, per fasce orarie, numero complessivo di ore necessarie, tipologia dei giorni e numero turno, a seconda delle esigenze delle scuole interessate. In conseguenza di tali possibili variazioni, il concessionario resta comunque vincolato allo svolgimento del servizio. Tali variazioni possono determinare, al ricorrere delle condizioni di cui all'articolo 36 la revisione dell'importo contrattuale.

### **Articolo 26 Vigilanza e assistenza durante la consumazione del pasto.**

1. Il concessionario provvede con proprio personale all'ordinaria vigilanza e assistenza durante la consumazione del pasto degli alunni indicati dal concedente, ad integrazione del servizio già svolto dal personale docente.
2. Entro il 31 maggio di ogni anno scolastico il concedente comunica il numero di utenti del servizio per l'anno scolastico successivo. In relazione a ciò, è fatto obbligo al concessionario dotarsi di un numero adeguato di unità di personale addetto alle prestazioni di cui all'articolo 32, comma 1, lettere e) ed f), tenuto conto del rapporto inservienti/commensali indicato all'articolo 23, comma 2.
3. L'analisi del prezzo a base d'asta allegato "A" al presente capitolato, è stata formulata considerando n. 2 (due) inservienti per n. 2 ore settimanali ciascuno. In caso di variazione rispetto a tale fabbisogno, il concessionario resta comunque vincolato allo svolgimento del servizio, ma si può determinare, al ricorrere delle condizioni di cui all'articolo 36, la revisione dell'importo contrattuale.
4. Il servizio di cui al presente articolo è richiesto a partire dell'anno scolastico 2014-2015.
5. Il personale addetto alla vigilanza e assistenza deve essere qualificato in relazione alle misure di primo soccorso specifiche per il servizio in oggetto.

### **Articolo 27 Gestione amministrativa**

1. La gestione amministrativa del servizio è da espletarsi secondo le modalità organizzative previste dal concessionario nel progetto presentato in sede di gara. Tale progetto deve necessariamente prevedere le seguenti prestazioni:
  - a) registrazione per anno scolastico degli alunni iscritti al servizio mensa e degli insegnanti (o altro personale) autorizzati alla fruizione del pasto, sulla base delle indicazioni ricevute dal concedente;
  - b) prenotazione pasti giornaliera;
  - c) comunicazione importo dovuto alle famiglie;
  - d) riscossione tariffe direttamente dall'utenza;
  - e) gestione morosità;
  - f) fatturazione al concedente delle spese relative alla fruizione dei pasti degli insegnanti e di altri eventuali autorizzati.

### **Articolo 28. - Morosità**

1. Il concessionario è competente a procedere, sotto la propria responsabilità e a proprie spese, al recupero coattivo delle tariffe dovute e non pagate da utenti morosi, e rimangono a suo carico le somme non riscosse, senza possibilità di esigere indennizzo alcuno da parte del concedente.

### **Articolo 29 Pasti per insegnanti.**

1. Al termine dell'anno scolastico il concessionario rendiconta al concedente il numero dei pasti erogati agli insegnanti aventi titolo a fruire del servizio mensa. Sulla base di tale rendiconto il concedente corrisponde entro 60 giorni dalla data di emissione della fattura il corrispettivo indicato all'articolo 5, comma 1, lettera b).

### **Articolo 30 - Organi di controllo.**

1. Il concedente, tramite propri emissari di fiducia, si riserva senza preavviso la facoltà di effettuare in qualsiasi momento oltre ai controlli per la verifica della corrispondenza degli alimenti a quanto previsto nel presente atto anche controlli in merito all'organizzazione ed alla funzionalità del servizio.
2. Nel caso gli accertamenti svelassero una difformità di una qualsiasi delle prescrizioni sopra riportate, il concessionario è tenuto al rimborso delle spese sostenute dal concedente per le analisi effettuate, senza pregiudizio di ogni altra sanzione conseguente al danno procurato dalla mancata corrispondenza con il presente capitolato (si veda l'articolo 48 Penalità).
3. Gli organismi preposti al controllo sono:
  - a) uffici del Comune;
  - b) tecnici autorizzati dal Comune e da questo segnalati al concessionario;
  - c) gli organi di vigilanza e ispezione dell'ASL, per quanto di competenza;
  - d) gli organi di vigilanza e ispezione dei NAS;
  - e) commissione comunale mensa, con compiti previsti dal relativo regolamento comunale istituita e regolamentata secondo disposizione del comune;
  - f) ogni altro soggetto avente titolo ai sensi della legge.
4. Il concessionario deve mettere a disposizione degli organismi sopra citati, per l'accesso al centro di cottura e se ritenuto necessario anche su

terminali di somministrazione, l'abbigliamento monouso (camicie e copricapo).

### **Articolo 31 Standard di Qualità**

1. Il concessionario si obbliga a rispettare tutte le leggi relative al servizio in oggetto, nonché gli standard richiesti dal concedente, di seguito elencati, che sono da ritenersi minimi.
  - a) in fase di somministrazione pasti nei locali adibiti alla refezione (impiattamento) la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale, per ogni singola gastronorm o contenitore mono/pluri razione utilizzate/i, non deve essere inferiore ai 60° C. per le pietanze da consumarsi calde;
  - b) in fase di somministrazione pasti nei locali adibiti alla refezione (impiattamento) la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale, per ogni singola gastronorm o contenitore mono/pluri razione utilizzate/i, non deve essere superiore ai 15° C. per le pietanze da consumarsi fredde, escluse la frutta e la verdura;
  - c) all'atto della consegna pasti presso i refettori e per tutto il periodo di mantenimento che precede la fase di somministrazione (impiattamento), le pietanze da consumarsi calde devono avere una temperatura non inferiore ai 60/65° C., le pietanze da consumarsi fredde devono avere una temperatura non superiore ai 10° C., gli yogurt e i budini devono avere una temperatura non superiore ai 4° C., i gelati devono avere una temperatura non superiore a - 12 °C. Sono escluse la frutta e la verdura cruda;
  - d) il condimento dei contorni deve avvenire presso i locali adibiti alla refezione, vale a dire che è vietata la veicolazione dei contorni conditi presso il centro di cottura;
  - e) relativamente al rapporto inservienti/commensali, pari a 1/40 in fase di somministrazione, è da intendersi che il primo commensale eccedente i 40 (quaranta) determinerà, inderogabilmente, l'inserimento dell'ulteriore unità distributiva (inserviente). Restano comunque salvi i limiti minimi di cui all'allegato "A"
  - f) per il solo servizio al tavolo (previsto all'art. 23, comma 3, lettera j)), il tempo previsto per l'impiattamento, non deve eccedere i 15 minuti intercorrenti tra il primo commensale servito e l'ultimo;
    1. i pasti devono essere veicolati in appropriate gastronorm, inserite in contenitori isotermici.
  - g) il concessionario deve possedere e un sistema di rintracciabilità come previsto dal reg CE 178/02. La documentazione deve essere presentata al concedente prima di rendere servizio.
2. Il concessionario deve inoltre consentire l'accesso mensile alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto. Il progetto di controllo della qualità del servizio che il concessionario ha presentato in sede di gara, è vincolante per tutta la durata del contratto.
3. Il concessionario si impegna a verificare che tutti gli alimenti forniti e distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la somministrazione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e della materia prima da impiegare, nonché a tutte le prescrizioni impartite dalle competenti autorità e a

quanto richiesto dalle caratteristiche merceologiche. Tutte le forniture sono soggette a controlli che possono essere eseguiti anche presso il concessionario. A tal fine lo stesso deve concedere libero accesso agli incaricati del concedente. Il concessionario è tenuto a sostituire immediatamente quelle forniture che risultassero difettose, avariate o comunque non conformi.

4. Il concessionario deve prevedere un piano annuale dei controlli analitici da inviare al concedente ed effettuare analisi batteriologiche e/o chimiche e/o fisiche e/o merceologiche, attestanti la qualità dei prodotti utilizzati. I relativi rapporti di prova devono essere inviati trimestralmente al concedente e, nei casi di non conformità, il concessionario si impegna a darne comunicazione immediata, unitamente alla documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.
5. Il concessionario, in caso di sostituzione di marchio dei prodotti, deve inviare relativa attestazione analitica e scheda tecnica del prodotto, prima della sostituzione stessa.
6. Il concessionario è tenuto ad informare con immediatezza il concedente di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS) e a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.
7. Il concessionario è obbligato a fornire con immediatezza al concedente ogni segnalazione di non conformità.
8. Il concessionario deve conservare presso i centri di produzione pasti in originale e/o in fotocopia le bolle di consegna delle derrate alimentari da esibire su richiesta del personale addetto ai controlli.
9. E' facoltà del concedente effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso, senza limitazioni di orario e con le modalità che riterrà opportune, controlli con propri incaricati per verificare la rispondenza del servizio alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato, in aderenza a quanto previsto dal progetto offerto e a quanto disposto dal Manuale di Autocontrollo Igienico (HACCP) del concessionario stesso.
10. Il concedente, al fine di verificare le rispondenze degli alimenti a quanto previsto nel presente capitolato, si riserva la facoltà di effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso alcuno, controlli:
  - a) di tipo qualitativo anche mediante prelievi degli alimenti stessi e analisi da effettuare presso i laboratori di propria fiducia o tramite propri incaricati. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta sono quelle minime necessarie all'effettuazione dell'analisi e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla può essere richiesto al concedente per le quantità di campioni prelevati;
  - b) di tipo quantitativo mediante controlli dei propri incaricati nei centri di produzione pasti, nelle sedi di porzionamento e di consumo.
11. Nel caso in cui gli accertamenti dovessero rilevare una difformità di una qualsiasi delle prescrizioni sopra riportate, il concessionario è tenuto al rimborso delle spese sostenute dal concedente per le analisi e al ripristino immediato della conformità o al pagamento delle penalità previste nel capitolato determinate in relazione alla gravità delle inadempienze.
12. Il concedente si riserva inoltre, anche a mezzo di altri organismi di controllo e della commissione comunale mensa, di effettuare verifiche sull'esecuzione del servizio e prelievi per verificare la corrispondenza dei pasti serviti alle tabelle dietetiche ed alle caratteristiche merceologiche. Detti prelievi sono eseguiti secondo le modalità di legge.
13. I controlli effettuati dal concedente possono dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari". In tal caso, i tecnici incaricati dal concedente

provvedono a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in frigorifero o in celle frigorifere (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "Prodotto non conforme: in attesa di accertamento, da non utilizzare".

14. Il concedente provvede entro 2 giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione al concessionario; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica, le spese sostenute per l'analisi sono addebitate al concessionario, fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità.
15. Il concessionario deve disporre propri controlli analitici del prodotto ritenuto non conforme e trasmettere al concedente relativi rapporti di prova. In caso di non conformità accertata del prodotto, il concessionario deve presentare al concedente la documentazione comprovante lo scarico dello stesso e le procedure relative alle azioni correttive intraprese dal concessionario.

### **PARTE III – RAPPORTO CONTRATTUALE**

#### **Articolo 32 - Organico.**

---

1. Fatto salvo quanto indicato all'articolo 23, commi 2 e 3, il concessionario è obbligato a disporre nel proprio organico e a utilizzare per l'intera durata del servizio, in qualità di propri soci o di lavoratori assunti con contratto di lavoro o di collaborazione di qualsiasi tipo previsto dalla vigente normativa e dai vigenti contratti collettivi, di personale in numero sufficiente dotato di idonea qualificazione professionale per svolgere le seguenti funzioni:
  - a) direzione del servizio;
  - b) gestione amministrativa;
  - c) preparazione e cottura pasti e gestione centro cottura;
  - d) trasporto pasti;
  - e) somministrazione pasti;
  - f) vigilanza e assistenza pasti;
  - g) monitoraggio e controllo regolarità dietetica.
2. L'organizzazione del personale, l'assegnazione delle suddette funzioni e i tempi di lavoro sono rimessi alla scelta del concessionario. L'analisi dei costi contenuta nell'allegato "A" è basata sulla previsione di un'organizzazione standard compatibile con quanto richiesto dal presente capitolato. Eventuali modifiche rispetto ai tempi indicati, dovute esclusivamente a modalità organizzative proprie del concessionario, non concorrono alla revisione dei prezzi di cui all'articolo 36, fatto salvo quanto indicato all'articolo 23 comma 3 e all'articolo 26 comma 3.
3. Il personale addetto alla preparazione e cottura pasti e gestione del centro cottura e il personale addetto al monitoraggio e controllo della regolarità dietetica devono essere in possesso di qualifica idonea a svolgere le suddette funzioni. Tutto il personale impiegato deve essere formato secondo la normativa vigente.
4. Il concessionario nomina un direttore del servizio il quale è diretto interlocutore del concedente per tutto quanto concerne la gestione del servizio. Il concessionario deve dare tempestiva comunicazione al concedente nel caso in cui lo stesso venga sostituito. Il direttore del servizio deve essere reperibile telefonicamente 24h/24H durante il

periodo scolastico e per i due giorni successivi alla chiusura, con esclusione dei periodi di vacanza natalizia e pasquale (salvo i primi 2 gg. dopo la chiusura).

- 5 Tutto il personale in servizio deve essere fisicamente idoneo, professionalmente e costantemente aggiornato sia in campo professionale che sulle norme di sicurezza e prevenzione in ottemperanza alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.
6. Il concessionario si obbliga a garantire la sostituzione degli operatori impiegati in caso di loro temporanea assenza, in modo da non causare l'interruzione del servizio ed il mancato rispetto degli standard gestionali.
7. All'inizio del rapporto contrattuale il concessionario comunica al concedente i nominativi del personale nonché le qualifiche professionali ricoperte e trasmette copia dei titoli di studio e/o professionali posseduti e richiesti dal presente capitolato. I nominativi, le qualifiche e copia dei titoli di studio e/o professionali posseduti dal personale subentrante e richiesti dal presente capitolato devono essere comunicati al concedente prima che le relative prestazioni abbiano inizio.
8. Nel caso si riscontrassero comportamenti non adeguati al profilo professionale ricoperto dagli operatori dipendenti del concessionario, il concedente ha la facoltà di chiedere la sostituzione degli operatori; tale sostituzione deve avvenire entro 10 giorni dalla richiesta.
9. Riguardo al personale utilizzato, il concessionario si obbliga:
  - a) a conformarne l'attività a tutte le disposizioni vigenti, anche di carattere regolamentare emanate dalla stessa;
  - b) a dotarlo di tutti gli strumenti necessari per il corretto espletamento delle prestazioni richieste, anche ai sensi degli articoli 69 e seguenti del d. lgs 81 del 2008, di tutti i dispositivi di protezione individuale di cui agli articoli 74 e seguenti di cui allo stesso decreto legislativo, in conformità con il documento di valutazione del rischio di cui all'articolo 35, comma 1, del presente capitolato nonché di un cartellino identificativo della propria identità da apporre visibilmente sugli indumenti indossati.
10. In caso di sciopero del personale impegnato nell'esecuzione del presente concessione, il concessionario deve garantire i servizi minimi essenziali ai sensi della legge 146/90.
11. Il preavviso in caso di sciopero deve essere fornito da parte del concessionario al concedente mediante comunicazione, anche via fax, almeno cinque giorni prima della data stabilita per l'astensione dal lavoro. In caso di mancato o ritardato preavviso, il concedente applica la penale prevista all'articolo 48 del presente capitolato.
12. Il concessionario è obbligato a dar corso agli eventuali obblighi previsti dai vigenti contratti collettivi di lavoro di categoria in relazione:
  - a) all'assunzione di personale dipendente dall' concessionario del servizio nel periodo immediatamente antecedente a quello cui il presente capitolato è riferito;
  - b) all'assunzione di proprio personale da parte del soggetto che alla scadenza del periodo contrattuale cui il presente capitolato è riferito subentri nello svolgimento del servizio.
13. Salvo il caso in cui, nell'ipotesi indicata alla lettera b) del comma 12, il concedente non gestisca in economia il servizio, essa è estranea agli obblighi indicati al comma precedente.
14. Il concedente è estraneo agli obblighi indicati al comma precedente.
15. Nessun rapporto contrattuale, neppure di mero fatto, intercorre tra il

- concedente e il personale a qualunque titolo utilizzato dal concessionario.
16. Fatto salvo il termine fissato dal comma 7, in caso di accertata irregolarità da parte del concedente, il concessionario è obbligato a rimuoverla entro il termine fissato dal direttore dell'esecuzione.

### **Articolo 33 – Ulteriori disposizioni relative all'organico**

1. Il concessionario deve fornire al proprio personale indumenti di lavoro e dispositivi di protezione individuali come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza da indossare durante le ore di servizio.
2. Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la somministrazione dei pasti, per la preparazione delle diete speciali per il trasporto dei pasti e/o delle derrate, e per i lavori di pulizia e di sanificazione, in conformità a quanto disposto dal D.P.R. n. 327/80 e dal Reg CE 852/04
3. Il concessionario è tenuto inoltre a fornire mascherine (da utilizzare solo in caso di raffreddore) e guanti monouso, da utilizzare in particolare durante la lavorazione dei piatti freddi.
4. Il concessionario deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale sulla normativa vigenti inerenti il servizio e circa le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal concedente
5. Ai corsi di cui al comma precedente può partecipare anche il concedente attraverso propri incaricati; a tale scopo il concessionario informerà preventivamente gli uffici preposti circa il giorno, il luogo del seminario, il numero dei partecipanti ed il numero di ore previste.
6. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa riferimento, oltre a quanto espressamente previsto dal presente capitolato, alla normativa vigente in materia di alimenti e bevande ed in particolare:
  - a) regolamenti CE “pacchetto igiene” (178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004) D.P.R. 327 del 26/3/80;
  - b) regolamento Locale d'Igiene della Regione Lombardia titolo IV;
  - c) linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica (BURL /2°supplemento straordinario al n° 36 del 5.9.02);
  - d) linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica – Conferenza stato regioni maggio 2010.
7. Deve essere approntato un documento di autocontrollo, come previsto dalla normativa comunitaria, che non sia genericamente rivolto all'attività di preparazione, trasporto e somministrazione di alimenti ma che tenga conto delle singole realtà operative e di quanto indicato nel presente capitolato.

### **Articolo 34 - Osservanza delle norme in materia di lavoro**

---

1. Nel caso in cui il personale impiegato dal concessionario non abbia la qualifica di socio dello stesso, esso deve intrattenere con il concessionario un rapporto contrattuale di qualsiasi tipo disciplinato dalla vigente normativa e dai vigenti contratti collettivi. Il concessionario è tenuto a rispettare tutte le condizioni normative e. Gli obblighi di cui al presente articolo gravano sul concessionario ancorché costituito in forma di cooperativa.

2. Il concessionario è tenuto all'osservanza delle norme concernenti la protezione assicurativa, retributiva e previdenziale del personale impiegato nel servizio.
3. In tutti i casi di inadempienza contributiva del concessionario, il concedente interviene in via sostitutiva nei suoi confronti, con le modalità di cui al combinato disposto tra l'articolo 4, comma 2, e l'articolo 6, commi 3 e 4, del regolamento.
4. In tutti i casi di inadempienza retributiva del concessionario, il concedente può intervenire in via sostitutiva nei suoi confronti, con le modalità di cui al combinato disposto tra l'articolo 5, comma 1, e l'articolo 6, commi 3 e 4, del regolamento.
5. Il concessionario si obbliga a continuare ad applicare i contratti collettivi anche successivamente alla loro scadenza e fino alla loro sostituzione, anche nel caso in cui non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse.
6. Fermo restando quanto stabilito dall'art. 26 del d.lgs. n. 81 del 2008, il personale impiegato deve essere in regola con le norme di igiene previste dalla normativa vigente, con obbligo per il concessionario di far predisporre i controlli sanitari richiesti dal concedente che si riserva la facoltà di verificare in ogni momento la sussistenza delle condizioni necessarie per l'espletamento del servizio.

#### **Articolo 35 - Misure in tema di sicurezza.**

1. Antecedentemente alla stipula del contratto e, anche laddove il contratto non sia ancora stato stipulato, in ogni caso prima dell'avvio del servizio, il concessionario deve consegnare, come sancito dagli art. 17 e 18 del D. Lgs. 81 del 2008, al concedente il documento di valutazione del rischio redatto secondo l'art. 28 del decreto medesimo. Gli è fatto obbligo tenere costantemente aggiornato tale documento e procedere a sua modifica o integrazione su richiesta del direttore dell'esecuzione entro il termine da questi fissato o degli enti preposti al controllo. E' preciso obbligo del concessionario dare piena e costante applicazione alle misure di sicurezza previste nel documento e, comunque, a quanto previsto dal decreto legislativo 81 del 2008.
2. Tutti gli operatori impiegati devono essere ininterrottamente tenuti informati sui rischi connessi alle attività svolte ed adeguatamente formati all'uso corretto delle attrezzature e dei dispositivi di protezione individuali da utilizzare ed alle procedure cui attenersi in situazioni di potenziale pericolo.
3. Il concessionario deve inoltre applicare le norme relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che dovesse intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.
4. Il concessionario deve in ogni momento, a semplice richiesta del concedente, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra, presentando al concedente entro il termine fissato dal direttore dell'esecuzione la documentazione occorrente.
5. Il concessionario deve garantire la gestione dell'emergenza con la predisposizione del piano di formazione teorico e pratica di tutto il

personale con particolare riferimento alle manovre rapide.

6. Il concessionario adotta autonomamente le misure previste nel piano di sicurezza e, in caso di accertamento di inadempimento da parte del concedente, provvede entro il termine fissato dal direttore dell'esecuzione.
7. Il concedente ha redatto il DUVRI, allegato "B" al presente capitolato, da cui risulta che l'importo degli oneri previsti per la sicurezza fisica dei lavoratori relativi al rischio da interferenza, indicato nell'analisi dei costi, è pari a 0 (zero).

### **Articolo 36 . Revisione dell'importo contrattuale.**

---

1. Indipendentemente dalla percentuale di ribasso praticata in sede di gara e, conseguentemente, dall'esatta quantificazione dell'importo contrattuale, qualora nel corso dell'esecuzione della concessione le componenti essenziali di costo evidenziate nella tabella allegato "A" al presente capitolato, subiscano delle variazioni – in termini di aumento o diminuzione - la parte interessata può chiederne la revisione. La componente di costo revisionata concorre a rideterminare il relativo importo contrattuale in misura proporzionale alla percentuale di incidenza su detto importo rispettivamente indicata nella tabella. I suddetti rapporti proporzionali permangono invariati, qualunque sia la percentuale di ribasso praticata in sede di gara.
2. Alla parte che chiede la revisione spetta l'onere di dimostrare analiticamente, fornendo alla controparte dati oggettivamente riscontrabili, il ricorrere della circostanza che, ai sensi del primo comma del presente articolo, può determinare la variazione.
3. La revisione del prezzo non può comunque essere richiesta prima che sia trascorso un anno scolastico dalla data di avvio del servizio.
4. A seguito dell'accertamento dell'effettiva presenza delle cause che possono determinare la revisione, questa opera a partire dalla data della richiesta.
5. Il prezzo revisionato con le modalità dei commi precedenti non può eccedere l'importo risultante dall'applicazione dell'indice FOI relativo al periodo incorrente tra la data in cui il presente capitolato è stato approvato e la data della richiesta di revisione, al prezzo da revisionare.
6. E' fatto salvo quanto indicato all'articolo 6 in materia di compensazioni.

### **Articolo 37 - Cessione del contratto e subconcessione**

1. Il concessionario non può a qualsiasi titolo cedere ad altro soggetto in tutto o in parte il contratto oggetto del presente capitolato.
2. Nel caso di contravvenzione al divieto di cui al primo comma, la cessione si intende nulla e di nessun effetto nei confronti del concedente, fermo restando il risarcimento del danno eventualmente causato a quest'ultima.
3. Sono fatte salve le novazioni soggettive disciplinate dall'articolo 116 del codice.
4. E' ammessa la subconcessione alle condizioni indicate nell'articolo 118 del codice, nella misura massima delle prestazioni corrispondenti al 30 % dell'importo contrattuale dedotto dall'analisi dei costi.
5. Il subconcessionario deve possedere i requisiti previsti per il concessionario nelle misure di seguito indicate:
  - a) requisiti previsti dall'articolo 7, comma 1, lettere a) e b) del presente capitolato, in misura totale;

- b) requisito previsto dall'articolo 7, comma 1, lettera c) e d) del presente capitolato in misura idonea per lo svolgimento delle prestazioni oggetto di sub concessione.
6. Il concessionario resta comunque unico responsabile nei confronti del concedente anche dell'operato dei subconcessionari.
  7. Ai sensi dell'articolo 118, comma 3, del codice, il concedente, in ogni caso, non provvede al pagamento diretto dei subconcessionari e, pertanto, il concessionario è tenuto all'obbligo ivi previsto.
  8. Il concessionario è obbligato a dar corso nei confronti dei subconcessionari e del concedente a tutti gli obblighi su di esso gravanti in forza dell'articolo 118 del codice e di tutte le altre disposizioni vigenti in materia di subconcessione. In caso di ottenimento del documento unico di regolarità contributiva del subconcessionario negativo per due volte consecutive, il concedente pronuncia ai sensi dell'articolo 6, comma 8, del regolamento, previa contestazione degli addebiti e assegnazione di un termine non inferiore a quindici giorni per la presentazione di controdeduzioni, la decadenza dell'autorizzazione al subconcessione.
  9. In tutti i casi di inadempienza contributiva del subconcessionario, il concedente interviene in via sostitutiva nei suoi confronti, con le modalità di cui al combinato disposto tra l'articolo 4, comma 2, e l'articolo 6, commi 3 e 4, del regolamento.
  10. In tutti i casi di inadempienza retributiva del subconcessionario, il concedente può intervenire in via sostitutiva nei suoi confronti, con le modalità di cui al combinato disposto tra l'articolo 5, comma 1, e l'articolo 6, commi 3 e 4, del regolamento.

#### **Articolo 38 - Cessione dei crediti.**

---

1. Tutti i crediti vantati dal concessionario possono essere ceduti ai sensi della legge 52 del 1991 e dell'articolo 117 del codice.
2. Vigono riguardo ai crediti del concessionario le disposizioni di cui all'articolo 9 del d. l. 185 del 2008, convertito nella legge 2 del 2009 e di cui ai decreti ministeriali del 25 giugno 2012, in tema di certificazione e compensazione dei crediti del concessionario.

#### **Articolo 39 - Cauzione provvisoria.**

---

1. Il deposito cauzionale provvisorio dovuto per la partecipazione alla gara per la concessione del servizio è fissato nella misura pari al 2% dell'importo presunto del servizio e secondo quanto previsto dall'art. 75 del codice.

#### **Articolo 40 - Cauzione definitiva.**

---

1. Il concessionario è tenuto a costituire la cauzione definitiva con le modalità e nella misura previste dall'articolo 113 del codice.
2. Fatta salva la risarcibilità del danno maggiore, la cauzione definitiva garantisce:
  - a) l'adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali da parte del concessionario e, per suo tramite, da parte dei subconcessionari e cottimisti;

- b) il risarcimento del danno causato al concedente dall'inadempimento contrattuale;
  - c) il rimborso delle somme pagate in più al concessionario rispetto alla liquidazione del conto finale.
3. Il concessionario è obbligato a reintegrare tempestivamente l'importo della cauzione sino a concorrenza dell'importo originariamente prestato in tutti i casi in cui la stessa sia escussa parzialmente o totalmente.
  4. Il concedente escute la cauzione definitiva al ricorrere di una o più delle circostanze indicate al comma 2, entro il limite d'importo dell'onere derivato dalla circostanza stessa.
  5. Tranne che nelle ipotesi previste dall'articolo 50, commi 6 e 7, la cauzione è escussa totalmente quando il contratto è risolto. In tutti i casi di escussione della cauzione dovuti a risoluzione del contratto, il concedente è esentato dalla dimostrazione del danno subito. E' in ogni caso fatta salva la risarcibilità del danno maggiore.
  6. Perché la cauzione sia svincolata progressivamente è onere del concessionario consegnare preventivamente al soggetto garante, in originale o copia autentica, lo stato di avanzamento del servizio o analoga documentazione attestante l'avvenuta esecuzione. In tal caso, lo svincolo progressivo avviene nella misura prevista dall'articolo 113, comma 3 del codice a seguito della presentazione al concedente, da parte del concessionario, della prova dell'avvenuto soddisfacimento dell'onere indicato al periodo precedente.

#### **Articolo 41 - Copertura assicurativa per danni.**

---

1. Sia per le prestazioni svolte direttamente che per quelle subconcesse, il concessionario è responsabile per eventuali danni causati al concedente e/o a terzi, derivanti direttamente o indirettamente dall'attività di espletamento del servizio affidato, senza poter vantare nei confronti del concedente alcun diritto di rivalsa o di ristoro o indennizzo. Antecedentemente alla stipulazione del contratto e, nel caso in cui il contratto non sia stato ancora stipulato, comunque entro la data fissata per l'inizio del servizio, il concessionario è obbligato a stipulare una polizza assicurativa che tenga indenne il concedente da tutti i rischi di esecuzione del servizio determinati da qualsiasi causa e che preveda altresì una garanzia di responsabilità civile per danni a terzi nell'esecuzione del servizio.
2. La polizza di cui al comma precedente deve:
  - a) avere durata non inferiore a quella della durata del contratto cui essa è riferita;
  - b) prevedere la sua proroga tacita sin tanto che il concedente non ne abbia disposto lo svincolo;
  - c) avere quale unico oggetto il servizio di cui al presente capitolato;
  - d) avere un massimale non inferiore a € 1.000.000,00 per ogni sinistro;
  - e) contenere l'espressa rinuncia da parte della compagnia assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti del soggetto beneficiario.
3. Qualora il concessionario abbia già stipulato un contratto di polizza di responsabilità civile generale a copertura dei danni a terzi nell'esecuzione della propria attività professionale, avente un massimale non inferiore a € 1.000.000,00, per ogni sinistro, in alternativa a quanto indicato al comma 2, potrà produrre un'appendice alla polizza RC, già attivata, nella quale si

espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio svolto per la comunità montana, per tutta la durata del contratto.

4. Indipendentemente dalle coperture assicurative di cui ai commi precedenti e dai massimali garantiti, il concessionario risponde comunque dei sinistri causati a terzi in relazione al servizio cui il presente capitolato è riferito, lasciando indenne il concedente.
5. Il concessionario è pertanto obbligato a risarcire qualsiasi danno causato a terzi, anche per la parte che eccedesse le somme obbligatoriamente assicurate, che costituiscono esclusivamente dei minimi contrattualmente prescritti e che pertanto non limitano la sua possibilità di adeguare la copertura assicurativa al maggior rischio che ritenga connesso con il servizio.
6. Laddove la polizza preveda franchigie o scoperture l'importo non coperto resta a carico del concessionario.
7. In caso di pagamento del premio con cadenza periodica, il concessionario deve presentare al concedente attestazione di pagamento della rata del premio almeno 7 giorni prima della scadenza della rata stessa.

#### **Articolo 42 - Offerte anormalmente basse.**

---

1. L'eventuale anomalia delle offerte è calcolata secondo quanto disposto dal disciplinare di gara.

#### **Articolo 43 - Aggiudicazione e stipula del contratto**

---

1. L'aggiudicazione definitiva del servizio ha luogo con le modalità ed alle condizioni indicate agli articoli 11 e 12 del codice.
2. Il contratto è stipulato ai sensi dell'articolo 11, comma 13, del codice in forma pubblica amministrativa, in forma digitale.
3. Il concessionario decade dall'aggiudicazione se, nel corso della durata del servizio, cessa di possedere anche uno dei requisiti indicati all'articolo 4 del presente capitolato. Esso decade altresì nel caso in cui vengano fornite sul suo conto informazioni in materia di "antimafia" che comportino la risoluzione del contratto.
4. In tutti i casi in cui il concessionario decade dall'aggiudicazione, è incamerata la cauzione provvisoria. Nel caso in cui sia stata già prestata la cauzione definitiva, il concedente incamera quest'ultima. In ogni caso grava sul concessionario l'onere di risarcire il maggior danno provocato al concedente a causa della decadenza dall'aggiudicazione.

#### **Articolo 44 - Documenti del contratto**

---

1. Ai sensi del combinato disposto tra gli articoli 137 e 297 del regolamento, il presente capitolato, se non riprodotto fedelmente e integralmente nel testo del contratto, è allegato materialmente a quest'ultimo.
2. Il piano di sicurezza e le polizze di garanzia fanno parte integrante del contratto, non sono materialmente allegate allo stesso, ma sono controfirmati dalle parti al momento della stipulazione del contratto. Non sussistono elaborati grafici e progettuali né cronoprogramma.

#### **Articolo 45 - Spese contrattuali**

---

1. Tutte le spese, tasse ed imposte, inerenti e conseguenti all'aggiudicazione ed alla stipulazione del contratto e successive ad essa (bolli, registrazioni, diritti, assicurazioni sociali, infortuni, etc.), nessuna esclusa ed eccettuata, anche se non richiamate espressamente nel presente capitolato, sono a totale ed esclusivo carico del concessionario senza diritto di rivalsa.

## **PARTE IV PATOLOGIA DEL CONTRATTO**

### **Articolo 46- Contenzioso**

1. Al concessionario spetta la legittimazione passiva in relazione a tutto il contenzioso relativo ai rapporti con i contribuenti. Gli è comunque fatto obbligo di informare tempestivamente il concedente, concordando con lo stesso le strategie difensive da assumere.

### **Articolo 47 - Atti successivi alla scadenza della concessione**

1. Il concedente resta estraneo a eventuali atti di riscossione anche coattiva posti in essere da parte del concessionario anche successivamente alla vigenza del contratto cui il presente capitolato è riferito.

### **Articolo 48 – Penali**

1. Fatto salvo il risarcimento del maggior danno subito, in caso di ritardato adempimento degli obblighi contrattuali da parte del concessionario il concedente applica le penali entro gli importi massimi rispettivamente di seguito indicati per ciascuna fattispecie:
  - 1.1) ritardo nell'ottemperare all'ordine del direttore dell'esecuzione in merito a quanto previsto dall'articolo 12, comma 1, lettera e), relativo all'obbligo di non modificare di propria iniziativa menù, ricette e grammature allegati al presente capitolato: 0,5 per mille dell'ammontare netto contrattuale come definito dall'art. 4, comma 6, secondo periodo, del presente capitolato, per ogni giorno di ritardo;
  - 1.2) ritardo nell'ottemperare all'ordine del direttore dell'esecuzione in merito a quanto previsto dall'articolo 12, comma 1, lettera b), relativo all'obbligo di provvedere in proprio all'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari occorrenti alla gestione, esibendo a richiesta gli originali delle bolle di consegna relative e le schede tecniche: 0,5 per mille dell'ammontare netto contrattuale come definito dall'art. 4, comma 6, secondo periodo, del presente capitolato, per ogni giorno di ritardo;
  - 1.3) ritardo nell'ottemperare all'ordine del direttore dell'esecuzione in merito a quanto previsto dall'articolo 12, comma 1, lettera c), relativo all'obbligo di provvedere alla consegna al concedente delle schede tecniche di tutte le materie prime in formato cartaceo ed elettronico occorrenti alla gestione, riportanti i limiti di conformità e i metodi di analisi applicati: 0,5 per mille dell'ammontare netto contrattuale come definito dall'art. 4, comma 6, secondo periodo, del presente capitolato, per ogni giorno di ritardo;
  - 1.4) ritardo di oltre 15 minuti nell'avvio della somministrazione del pasto negli orari indicati all'articolo 25: 0,5 per mille dell'ammontare netto contrattuale come definito dall'art. 4, comma 6, secondo periodo, del presente capitolato, per ogni giorno in cui si sia verificato un ritardo;
  - 1.5) ritardo nell'ottemperare all'ordine del direttore dell'esecuzione in merito a quanto previsto dall'articolo 12, comma 1, lettera f), relativo all'obbligo di comunicazione della disponibilità di cucine d'appoggio per l'espletamento del servizio di somministrazione pasti (impiattamento) in caso d'emergenza: 0,5 per mille dell'ammontare

- netto contrattuale come definito dall'art. 4, comma 6, secondo periodo, del presente capitolato, per ogni giorno di ritardo;
- 1.6) ritardo nell'ottemperare all'ordine del direttore dell'esecuzione in merito a quanto previsto dall'articolo 12, comma 1, lettera g), relativo all'obbligo di fornire uno scaldavivande a bagnomaria, da posizionare nei locali adibiti alla refezione, che resta di proprietà del Concessionario 0,5 per mille dell'ammontare netto contrattuale come definito dall'art. 4, comma 6, secondo periodo, del presente capitolato, per ogni giorno di ritardo;
  - 1.7) ritardo nell'ottemperare all'ordine del direttore dell'esecuzione in merito a quanto previsto dall'articolo 12, comma 1, lettera h), relativo all'obbligo di fornire alle inservienti le tabelle con la definizione delle porzioni, utili per individuare la porzione da servire all'utente per ogni portata 0,2 per mille dell'ammontare netto contrattuale come definito dall'art. 4, comma 6, secondo periodo, del presente capitolato, per ogni giorno di ritardo;
  - 1.8) ritardo nell'ottemperare all'ordine del direttore dell'esecuzione in merito a quanto previsto dall'articolo 12, comma 1, lettera i), relativo all'obbligo di disporre di mezzi di trasporto idonei alla tipologia di servizio oggetto della concessione 0,5 per mille dell'ammontare netto contrattuale come definito dall'art. 4, comma 6, secondo periodo, del presente capitolato, per ogni giorno di ritardo;
  - 1.9) ritardo nell'ottemperare all'ordine del direttore dell'esecuzione in merito a quanto previsto dall'articolo 12, comma 1, lettera j), relativo all'obbligo di provvedere alla rimozione e allo smaltimento dei rifiuti prodotti: 0,5 per mille dell'ammontare netto contrattuale come definito dall'art. 4, comma 6, secondo periodo, del presente capitolato, per ogni giorno di ritardo;
  - 1.10) ritardo nell'ottemperare all'ordine del direttore dell'esecuzione in merito a quanto previsto dall'articolo 12, comma 1, lettera k), relativo all'obbligo di predisporre il manuale di autocontrollo con le relative procedure operative, l'identificazione dei possibili pericoli e i rischi, i punti critici di controllo /CCP), i limiti individuati e le procedure di registrazione: 0,5 per mille dell'ammontare netto contrattuale come definito dall'art. 4, comma 6, secondo periodo, del presente capitolato, per ogni giorno di ritardo;
  - 1.11) ritardo nell'ottemperare all'ordine del direttore dell'esecuzione in merito a quanto previsto dall'articolo 12, comma 1, lettera l), relativo all'obbligo di predisporre una bilancia digitale da utilizzarsi da parte di Tecnici autorizzati dal Comune e da questo segnalati al concessionario, per la verifica delle grammature delle pietanze secondo il *sistema del peso di 10 (dieci) porzioni scelte a caso, con una tolleranza del 10%*: 0,2 per mille dell'ammontare netto contrattuale come definito dall'art. 4, comma 6, secondo periodo, del presente capitolato, per ogni giorno di ritardo;
  - 1.12) ritardo nell'ottemperare all'ordine del direttore dell'esecuzione in merito a quanto previsto dall'articolo 12, comma 1, lettera m), relativo all'obbligo di provvedere allo smaltimento degli oli e dei grassi vegetali e/o animali residui, in riferimento alla L.R. 28.06.1988 n. 37 (art. 15/16): 0,5 per mille dell'ammontare netto contrattuale come definito dall'art. 4, comma 6, secondo periodo, del presente capitolato, per ogni giorno di ritardo;

- 1.13) ritardo nell'ottemperare all'ordine del direttore dell'esecuzione in merito a quanto previsto dall'articolo 12, comma 1, lettera n), relativo all'obbligo di provvedere alla manutenzione ordinaria dei locali e delle attrezzature fornite in dotazione dal concedente 0,2 per mille dell'ammontare netto contrattuale come definito dall'art. 4, comma 6, secondo periodo, del presente capitolato, per ogni giorno di ritardo;
- 1.14) ritardo nell'ottemperare all'ordine del direttore dell'esecuzione in merito a quanto previsto dall'articolo 12, comma 1, lettera o), relativo all'obbligo di provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature fornite dal concessionario: 0,2 per mille dell'ammontare netto contrattuale come definito dall'art. 4, comma 6, secondo periodo, del presente capitolato, per ogni giorno di ritardo;
- 1.15) ritardo nell'ottemperare all'ordine del direttore dell'esecuzione in merito a quanto previsto dall'articolo 12, comma 1, lettera p), relativo all'obbligo di predisporre la stampa del menù scolastico e provvedere alla affissione di copia dello stesso all'ingresso dei locali adibiti alla refezione e alla consegna a tutti gli utenti: 0,2 per mille dell'ammontare netto contrattuale come definito dall'art. 4, comma 6, secondo periodo, del presente capitolato, per ogni giorno di ritardo;
- 1.16) ritardo nell'ottemperare all'ordine del direttore dell'esecuzione in merito a quanto previsto dall'articolo 12, comma 1, lettera q), relativo all'obbligo di impegnarsi ad eseguire le prestazioni a suo carico a regola d'arte, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale ed a proprio rischio e responsabilità, e assicurare la sostituzione del personale con pari qualifica, in caso di assenza, affinché il servizio non abbia a risentirne: 0,5 per mille dell'ammontare netto contrattuale come definito dall'art. 4, comma 6, secondo periodo, del presente capitolato, per ogni giorno di ritardo;
- 1.17) ritardo nell'ottemperare all'ordine del direttore dell'esecuzione in merito a quanto previsto dall'articolo 12, comma 1, lettera r), relativo all'obbligo di fornire - al fine di consentire al Comune l'applicazione del Reg. CEE 3392/93 riguardante il recupero dei contributi AGEA (ex AIMA) sui prodotti lattiero caseari distribuiti nelle mense scolastiche - i documenti necessari, quali fatture e bolle di consegna con indicato la destinazione della merce e i prodotti lattiero caseari acquistati per il confezionamento dei pasti, con relativa percentuale di grasso: 0,2 per mille dell'ammontare netto contrattuale come definito dall'art. 4, comma 6, secondo periodo, del presente capitolato, per ogni giorno di ritardo;
- 1.18) ritardo nell'ottemperare all'ordine del direttore dell'esecuzione in merito a quanto previsto dall'articolo 12, comma 1, lettera s), relativo all'obbligo di eseguire le eventuali migliorie proposte in offerta entro i termini fissati dall'offerta stessa, tranne per quanto specificatamente richiesto e concordato in modo differente: 0,5 per mille dell'ammontare netto contrattuale come definito dall'art. 4, comma 6, secondo periodo, del presente capitolato, per ogni giorno di ritardo;
- 1.19) ritardo nell'ottemperare all'ordine del direttore dell'esecuzione in merito a quanto previsto dall'articolo 12, comma 1, lettera t), relativo all'obbligo di provvedere, esclusivamente a proprie spese, alla disinfestazione e derattizzazione presso il refettori almeno due volte all'anno: 0,5 per mille dell'ammontare netto contrattuale come definito dall'art. 4, comma 6, secondo periodo, del presente capitolato, per ogni giorno di ritardo;

- 1.20) ritardo nell'ottemperare all'ordine del direttore dell'esecuzione in merito a quanto previsto dall'articolo 12, comma 1, lettera u), relativo all'obbligo di presenziare su invito del Concedente alle riunioni periodiche della Commissione Mensa: 0,5 per mille dell'ammontare netto contrattuale come definito dall'art. 4, comma 6, secondo periodo, del presente capitolato, per ogni giorno di assenza;
- 1.21) ritardato intervento rispetto al termine previsto all'art. 5 comma 1 lettera c), relativo all'obbligo di segnalare al direttore dell'esecuzione eventuali danneggiamenti nonché ogni variazione intervenuta sulle aree interessate al servizio: 0,8 per mille dell'ammontare netto contrattuale come definito dall'art. 4, comma 6, secondo periodo, del presente capitolato, per ogni giorno di ritardo;
- 1.22) ritardato intervento rispetto al termine previsto all'art. 5 comma 1 lettera d), relativo all'obbligo di attenersi scrupolosamente alle direttive impartite dal direttore dell'esecuzione e, in caso di irregolarità esecutiva, di rimuovere le stesse dando luogo al ripristino: 1 per mille dell'ammontare netto contrattuale come definito dall'art. 4, comma 6, secondo periodo, del presente capitolato, per ogni giorno di ritardo;
- 1.23) ritardato intervento rispetto al termine previsto all'art. 12, comma 2, lettera a), secondo periodo, relativo all'obbligo di osservare le norme in vigore in materia di assunzione, ed attuare nei confronti dei propri lavoratori dipendenti, occupati nel servizio, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal C.C.N.L. nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni, ed in genere le condizioni di ogni altro contratto collettivo che dovesse venire stipulato per le categorie interessate: 0,8 per mille dell'ammontare netto contrattuale come definito dall'art. 4, comma 6, secondo periodo, del presente capitolato, per ogni giorno di ritardo;
- 1.24) ritardato intervento rispetto al termine previsto dall'articolo 12, comma 2, lettera b), secondo periodo, relativo all'obbligo di adottare, nell'esecuzione di tutte le prestazioni, i procedimenti e le cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità di terzi, nonché evitare danni e beni pubblici e privati: 0,8 per mille dell'ammontare netto contrattuale come definito dall'art. 4, comma 6, secondo periodo, del presente capitolato, per ogni giorno di ritardo;
- 1.25) ritardo rispetto al termine previsto dall'articolo 12, comma 2, lettera c), relativo all'obbligo di fornire entro tre giorni lavorativi a richiesta del concedente tutta la documentazione atta a verificare inequivocabilmente il rispetto della presenza costante dell'organico minimo della forza lavoro: 0,5 per mille dell'ammontare netto contrattuale come definito dall'art. 4, comma 6, secondo periodo, del presente capitolato, per ogni giorno di ritardo;
- 1.26) ritardo nell'ottemperanza al termine previsto dall'articolo 12, comma 2, lettera d), relativo all'obbligo di trasmettere al concedente il piano delle misure di sicurezza fisica dei lavoratori e documentazione relativa alla valutazione dei rischi dell'impresa: 0,5 per mille dell'ammontare netto contrattuale come definito dall'art. 4, comma 6, secondo periodo, del presente capitolato, per ogni giorno di ritardo;
- 1.27) ritardo nell'ottemperanza al termine previsto dall'articolo 8, comma 6, relativo all'obbligo di riacquistare un Centro Cottura ove produrre i pasti richiesti dal concedente con capacità produttiva giornaliera residua di prodotti per altre utenze diverse da quelle del concedente situato entro la distanza massima percorribile con il veicolo usato per il

trasporto dei pasti in un tempo massimo di 30 minuti dalla sede dell'Istituto Comprensivo di Bisuschio, via U. Foscolo 13, calcolata secondo l'opzione "tipo di itinerario: il più corto" indicato sul sito "[www.viamichelin.it](http://www.viamichelin.it)", non selezionando il menù "altre opzioni": 0,7 per mille dell'ammontare netto contrattuale come definito dall'art. 4, comma 6, secondo periodo, del presente capitolato, per ogni giorno di ritardo sino al decimo;

- 1.28) ritardo nell'ottemperanza al termine previsto dagli articoli 32, commi 7 e 14, relativi agli obblighi in materia di organico di personale: 0,8 per mille dell'ammontare netto contrattuale come definito dall'art. 4, comma 6, secondo periodo, del presente capitolato, per ogni giorno di ritardo;
  - 1.29) ritardo nell'ottemperanza al termine previsto dall'articolo 35, comma 1, relativo all'obbligo di tenere costantemente aggiornato il documento di valutazione del rischio e di procedere a sua modifica o integrazione su richiesta del direttore dell'esecuzione: 0,7 per mille dell'ammontare netto contrattuale come definito dall'art. 4, comma 6, secondo periodo, del presente capitolato, per ogni giorno di ritardo;
  - 1.30) ritardo nell'ottemperanza al termine previsto dall'articolo 35, comma 4, relativo all'obbligo di dimostrare di aver adempiuto alle disposizioni in materia di sicurezza sul lavoro: 0,3 per mille dell'ammontare netto contrattuale come definito dall'art. 4, comma 6, secondo periodo, del presente capitolato, per ogni giorno di ritardo;
  - 1.31) ritardato intervento rispetto al termine previsto dall'articolo 35, comma 6, relativo all'obbligo di adottare le misure necessarie per la sicurezza dei lavoratori: 1 per mille dell'ammontare netto contrattuale come definito dall'art. 4, comma 6, secondo periodo, del presente capitolato, per ogni giorno di ritardo;
  - 1.32) ritardato reintegro della cauzione di cui all'articolo 40, entro il termine ivi previsto: 0,3 per mille dell'ammontare netto contrattuale come definito dall'art. 4, comma 6, secondo periodo, del presente capitolato, per ogni giorno di ritardo sino al quindicesimo;
  - 1.33) ritardata presentazione dell'attestazione di pagamento di cui all'articolo 41, comma 4: 0,3 per mille dell'ammontare netto contrattuale come definito dall'art. 4, comma 6, secondo periodo, del presente capitolato, per ogni giorno di ritardo;
  - 1.34) ritardata presentazione Scia per avvio di attività inerente il servizio allo Sportello Unico per le Attività Produttive della Comunità Montana del Piambello situato in Via Matteotti 18, Arcisate (VA): 0,3 per mille dell'ammontare netto contrattuale come definito dall'art. 4, comma 6, secondo periodo, del presente capitolato, per ogni giorno di ritardo sino al quindicesimo
  - 1.35) inadempimenti diversi da quelli indicati alle lettere precedenti: dallo 0,3 all'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale come definito dall'art. 4, comma 6, secondo periodo, del presente capitolato, per ogni giorno di ritardo rispetto al termine fissato dal direttore dell'esecuzione e/o dal rup, se organo diverso, avuto riguardo, nell'ordine, al danno causato agli utenti, al concedente e/o a terzi, alla intenzionalità del comportamento del concessionario, alla eventuale prevedibilità dell'evento;
2. Fatto salvo quanto previsto dall'articolo 31, comma 1, lettera c), in caso di identici comportamenti reiterati nel corso della durata del servizio, gli importi delle penali di cui al comma precedente sono progressivamente

incrementati del 25 % per ogni successivo comportamento reiterato, entro il limite dell' 1 per mille giornaliero, utilizzando come base di calcolo la misura della penale rispettivamente indicata al comma precedente.

3. Gli inadempimenti contrattuali sono contestati per iscritto da parte del concedente al concessionario che, ricevuta l'intimazione, ha l'obbligo di rimuovere immediatamente la causa dell'inadempimento ponendo in essere tutte le azioni eventualmente richieste in tal senso da parte del concedente, e la facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni in merito entro il termine di sette giorni dal ricevimento della contestazione.
4. Valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto in cui i comportamenti hanno avuto luogo, le controdeduzioni eventualmente presentate dal concessionario, le misure da questi intraprese per rimuovere la causa dell'inadempimento e l'eventuale avvenuta applicazione di penali nel corso del rapporto contrattuale, il concedente applica la penale rapportandone nel caso di cui al comma secondo lettera j) del presente articolo, l'importo alla gravità dell'inadempimento.
5. L'importo della penale è versato dal concessionario al concedente entro il termine di 30 giorni decorrenti dalla data di conclusione del procedimento di cui ai commi 3 e 4 del presente articolo. Decorso tale termine, il concedente, a propria scelta, escute la cauzione definitiva o attiva il procedimento di riscossione coattiva relativo all'importo della penale, maggiorato degli interessi di mora. Sin tanto che perdura l'inadempimento relativo al pagamento della penale, ai sensi dell'articolo 1460 del codice civile, il concedente non procede al pagamento degli importi maturati. Non è in ogni caso possibile dar corso al pagamento delle penali mediante compensazioni con i pagamenti relativi a prestazioni non ancora liquidate. Il mancato pagamento delle rate non produce gli effetti di cui agli articoli 1218, 1219, 1221, 1223 e 1224 del codice civile.
6. In tutti i casi in cui il concessionario non rimuova tempestivamente la causa dell'inadempimento, fatto salvo quanto disposto dall'articolo 33 del presente capitolato, il concedente dispone che l'esecuzione delle prestazioni cui l'inadempimento è riferito siano svolte da terzi, addebitando al concessionario i relativi costi sostenuti e fatta salva l'applicazione della penale. Gli stessi sono addebitati con le modalità indicate al comma 6.
7. L'applicazione di penali per un importo superiore al 10% del corrispettivo contrattuale della concessione, in un periodo massimo pari a dodici mesi continuativi, equivale alla manifesta incapacità del concessionario a svolgere il servizio, e pertanto comporta la risoluzione del contratto, con relativo incameramento della cauzione e risarcimento dell'eventuale maggior danno provocato al concedente.
8. Le disposizioni del presente articolo si applicano anche nel caso in cui il comportamento inadempiente sia attribuito al subconcessionario o al cottimista, anche se il concessionario dimostri di non esserne stato a conoscenza.

#### **Articolo 49 - Clausola risolutiva espressa**

1. Il concedente procede alla risoluzione del contratto *ex* articolo 1456 c.c. (clausola risolutiva espressa) nei seguenti casi, fermo restando il risarcimento dell'eventuale maggior danno:

- a) nel caso in cui venga meno anche in via temporanea uno o più requisiti di partecipazione, ai sensi dell'articolo 7, comma 4;
  - b) perdurare, per oltre dieci giorni, della indisponibilità del centro cottura avente le caratteristiche di cui all'articolo 8, comma 6;
  - c) in caso di accertamento per quattro volte nel corso di dodici mesi continuativi, dello stesso inadempimento tra quelli previsti all'articolo 48, comma 1, del presente capitolato;
  - d) qualora nei confronti del concessionario sia intervenuta la decadenza dell'attestazione di qualificazione per aver prodotto falsa documentazione o dichiarazioni mendaci, risultante dal casellario informatico;
  - e) in caso di accumulo di penali per un importo complessivo maggiore del 10% dell'ammontare netto contrattuale come definito dall'art. 4, comma 6, secondo periodo, del presente capitolato, in un periodo non inferiore a dodici mesi continuativi;
  - f) in caso di mancato reintegro sino all'importo originariamente prestato della cauzione entro il termine di 30 giorni decorrenti dalla sua escussione parziale o totale;
  - g) in caso di fallimento del concessionario;
  - h) cessazione dell'attività da parte del concessionario, sua estinzione o sua trasformazione in soggetto la cui natura non permetta l'assunzione del servizio.
2. Quando si verifichi uno degli eventi di cui al comma precedente, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 1456 c.c., il concedente può avvalersi della clausola risolutiva, dichiarando il contratto risolto di diritto con effetto immediato e dandone comunicazione al concessionario.
  3. Fermo quanto previsto da specifiche disposizioni di legge, qualora nei confronti del concessionario sia intervenuta l'emanazione di un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui all'articolo 3, della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 ed agli articoli 6 e 67 del d. lgs 159 del 2011, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per frodi nei riguardi del concedente, di subconcessionari, di fornitori, di lavoratori o di altri soggetti comunque interessati al servizio, nonché per violazione degli obblighi attinenti alla sicurezza sul lavoro, il responsabile del procedimento propone al concedente, in relazione allo stato di attuazione del servizio e alle eventuali conseguenze nei riguardi delle finalità dell'intervento, di procedere alla risoluzione del contratto.

### **Articolo 50 - Risoluzione del contratto**

1. Salvo il caso di risoluzione di diritto del contratto di cui all'articolo 49, il concedente può ricorrere alla risoluzione del contratto qualora il direttore dell'esecuzione accerti comportamenti del concessionario:
  - a) che concretino grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali tali da compromettere la buona riuscita del servizio;
  - b) che violino l'articolo 12, comma 2, lettera e) del presente capitolato e le disposizioni ivi richiamate.
2. Nell'ipotesi indicata al comma 1, trova applicazione il combinato disposto tra l'articolo 297 del regolamento e l'articolo 136, commi 2 e 3, del codice.
3. Il concedente può ricorrere alla risoluzione del contratto qualora, al di fuori dei casi previsto dall'articolo 31 e dal comma 1 del presente articolo, l'esecuzione del servizio ritardi per negligenza del concessionario rispetto

- alle previsioni del cronoprogramma, se presente o, in ogni caso, di quanto previsto nel presente capitolato.
4. Nell'ipotesi indicata al comma 3, trova applicazione il combinato disposto tra l'articolo 297 del regolamento e l'articolo 136, commi 4, 5 e 6, del codice.
  5. Rimane salvo il diritto del concedente di richiedere il risarcimento del danno in conseguenza degli inadempimenti accertati e della risoluzione del contratto e di esperire qualsiasi azione giudiziaria che si rendesse necessaria.
  6. Il contratto di concessione si risolve per impossibilità sopravvenuta qualora sopravvengano ragioni imperative imposte dalla legge. In tal caso, al concessionario è corrisposto il compenso relativo ai servizi resi, senza che lo stesso possa pretendere dal concedente alcun ristoro o indennità dovuta al mancato utile, a investimenti effettuati o ad aspettative a qualunque titolo nutrite per la naturale conclusione della concessione.
  7. Su richiesta del concessionario, il contratto di concessione si risolve per eccessiva onerosità nel caso in cui, nel corso della durata del servizio, sopraggiungano disposizioni normative e/o amministrative innovative o modificative di quelle vigenti e relative a qualsivoglia aspetto del presente capitolato, che rendano la prestazione del concessionario eccessivamente onerosa. In tal caso è onere del concessionario fornire la prova dell'eccessiva onerosità e quantificare la stessa con riguardo alle componenti essenziali di costo di cui si compone il prezzo contrattuale relativo a ciascun lotto. Grava sul concessionario l'onere di dimostrare analiticamente, fornendo al concedente dati oggettivamente riscontrabili, la scomposizione percentuale del prezzo contrattuale in singoli elementi di costo, nonché il ricorrere della circostanza che, ai sensi del presente comma, determina l'eccessiva onerosità. L'eccessiva onerosità non può comunque riguardare la normale alea del contratto. Ricevuta la richiesta di risoluzione, il concedente esercita nei confronti del concessionario entro 15 giorni dal suo ricevimento, una delle seguenti opzioni:
    - a) consenso alla proposta di risoluzione;
    - b) applicazione della revisione prezzi con le modalità e nella misura indicate all'articolo 36. In tal caso, spetta comunque al concessionario fornire i dati necessari al computo della revisione.
  8. Nell'ipotesi indicata alla lettera b) del comma precedente, non si dà corso alla risoluzione del contratto se i prezzi revisionati conformemente all'articolo 36 assorbono integralmente gli scostamenti quantificati dal concessionario con la richiesta di risoluzione indicata al comma precedente.

#### **Articolo 51 – Effetti della risoluzione del contratto**

1. Tranne che nelle ipotesi previste dall'articolo 50, commi 6 e 7, ogni qual volta il contratto sia risolto, il concessionario incorre nella perdita della cauzione definitiva che resta incamerata da parte del concedente.
2. E' comunque fatto salvo il diritto da parte del concedente di ottenere il risarcimento del maggior danno subito a causa della risoluzione. Tra i danni ulteriori si considerano, tra l'altro, quelli relativi all'espletamento di una nuova procedura di gara per l'affidamento del servizio ad un nuovo soggetto concessionario e quelli pari alla differenza tra l'importo del contratto stipulato con il concessionario e l'importo del contratto

stipulato con il soggetto subentrante, rapportata al periodo residuo di validità del contratto risolto.

### **Articolo 52 – Eccezione di inadempimento**

---

1. In tutti i casi in cui il concessionario sia inadempiente totalmente o parzialmente riguardo alle obbligazioni su di esso gravanti ai sensi dell'articolo del presente capitolato, sin tanto che permane l'inadempimento, ai sensi dell'articolo 1460 del codice civile, il concedente non procede al pagamento dei corrispettivi al concessionario. Il mancato pagamento delle rate non produce gli effetti di cui agli articoli 1218, 1219, 1221, 1223 e 1224 del codice civile.

### **Articolo 53 – Novazione soggettiva - Recesso**

---

1. All'infuori di quanto previsto dall'articolo 37 del presente capitolato e dall'articolo 116 del codice, non è ammessa alcuna novazione soggettiva delle parti del contratto cui il presente capitolato è riferito.
2. Il concedente può recedere dal contratto:
  - a) per sopravvenute esigenze di interesse pubblico;
  - b) laddove il concessionario, pur dando corso all'esecuzione del servizio, dimostri di non essere in condizioni di poter idoneamente eseguire le obbligazioni discendenti dal contratto.
3. Il recesso è comunicato da parte del concedente al concessionario con un preavviso di almeno 90 (novanta) giorni solari consecutivi antecedenti rispetto alla data in cui lo si vuol far valere.
4. In caso di recesso, il concessionario ha diritto al pagamento delle prestazioni rese secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali in essere. Allo stesso non spetta alcun risarcimento, indennizzo, rimborso o ristoro, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 del codice civile.
5. Al concessionario non è data la facoltà di recedere dal contratto.

### **Articolo 54 – Esecuzione d'ufficio**

---

1. In caso di arbitrario abbandono o sospensione del servizio, il concedente, previa diffida inviata al concessionario, può sostituirsi allo stesso per l'esecuzione d'ufficio delle prestazioni, addebitandone le relative spese al concessionario stesso mediante escussione della cauzione definitiva e fatto salvo il risarcimento del danno maggiore

## **PARTE V – DISPOSIZIONI FINALI**

### **Articolo 55 – Osservanza di leggi e regolamenti**

---

1. Per quanto non espressamente disciplinato dal presente capitolato, le parti fanno riferimento alle disposizioni di carattere comunitario, nazionale e regionale vigenti sia in tema di contratti pubblici che relative alla specificità del servizio.
2. Il concessionario è obbligato a osservare i locali regolamenti vigenti sul territorio del comune ove il servizio è svolto.

## **Articolo 56 – Class Action**

1. Nel caso in cui sia notificata all'Amministrazione concedente una diffida ai sensi dell'articolo 3, comma 1, del D.Lgs. 20/12/2009, n. 198, l'Amministrazione trasmette la diffida al concessionario fissando allo stesso un congruo termine, comunque non superiore a 60 giorni, per effettuare gli interventi utili alla soddisfazione degli interessati. Eventuali interventi non idonei a soddisfare le richieste degli interessati sono ritenuti come non posti in essere e, pertanto, non interrompono né il termine di cui al periodo precedente né la prosecuzione della decorrenza di quello indicato all'articolo 41 in relazione al computo dell'ammontare della penale. E' fatto obbligo al concedente dare tempestivamente contezza al concessionario della congruità dell'intervento da esso posto in essere.
2. Fatta salva l'applicazione della penale indicata all'articolo 41, in caso di citazione in giudizio nei confronti del concedente ai sensi dell'articolo 1 del d. lgs. 20/12/2009, n. 198, è fatto obbligo al concessionario di intervenire in giudizio ai sensi dell'articolo 1, comma 3, dello stesso decreto. Il concessionario ha l'obbligo di malleverare l'Amministrazione concedente dalle spese legali su di essa gravanti e relative ai giudizi di cui al presente comma. A tal fine, il concessionario rimborsa al Comune tali spese entro il termine di 60 giorni decorrenti dalla data di richiesta presentata dal Comune, corredata da idonei titoli attestanti la spesa sostenuta. Decorso tale termine, il Concedente, a propria scelta, escute la cauzione definitiva o attiva il procedimento di riscossione coattiva relativo all'importo del rimborso, maggiorato degli interessi di mora. Sin tanto che perdura l'inadempimento relativo al rimborso delle spese, ai sensi dell'articolo 1460 del codice civile, l'Amministrazione concedente non procede al pagamento di eventuali somme spettanti a qualunque titolo al concessionario. Non è in ogni caso possibile dar corso al pagamento del rimborso mediante compensazioni con i pagamenti relativi a prestazioni non ancora liquidate. Il mancato pagamento delle rate non produce gli effetti di cui agli articoli 1218, 1219, 1221, 1223 e 1224 del codice civile.
3. In caso di condanna al risarcimento del danno pronunciata nei confronti dell'Amministrazione concedente in un procedimento susseguente a quello di cui al D.Lgs. 198/09, è fatto obbligo al concessionario di rimborsare al Concedente l'importo del danno liquidato a suo carico. A tal fine, il Concessionario liquida al Concedente tale importo entro il termine di 60 giorni decorrenti dalla data di richiesta presentata dal Concedente, corredata da idonei titoli attestanti l'onere sostenuto. Decorso tale termine, l'Amministrazione concedente, a propria scelta, escute la cauzione definitiva o attiva il procedimento di riscossione coattiva relativo all'importo del rimborso, maggiorato degli interessi di mora. Sin tanto che perdura l'inadempimento relativo al rimborso delle spese, ai sensi dell'articolo 1460 del codice civile, l'Amministrazione concedente non procede al pagamento di eventuali somme spettanti a qualunque titolo al Concessionario. Non è in ogni caso possibile dar corso al pagamento del rimborso mediante compensazioni con i pagamenti relativi a prestazioni non ancora liquidate. Il mancato pagamento delle rate non produce gli effetti di cui agli articoli 1218, 1219, 1221, 1223 e 1224 del codice civile.
4. E' fatto obbligo al Concessionario di adempiere a propria cura e spese, anche mediante rimborso all'Amministrazione comunale di tutti gli oneri da essa sostenuti, al dispositivo dell'eventuale sentenza pronunciata ai

sensi dell'articolo 4 del D.Lgs. 198/09 e del giudizio di ottemperanza di cui all'articolo 5 dello stesso decreto, nonché di rimborsare al Comune l'eventuale danno liquidato a carico dell'Amministrazione stessa da parte della Corte dei Conti, laddove sia stato promosso innanzi ad essa un giudizio a carico del Comune, susseguente alla comunicazione di cui all'articolo 5, secondo comma, del D.Lgs. 198/09.

5. Gli obblighi indicati nel presente articolo gravano sul Concessionario in relazione a tutti i gradi di giudizio e anche nel caso, previsto dall'articolo 3, terzo comma, del D.Lgs. 198/09, di proposta di risoluzione non giudiziale della controversia.

#### **Articolo 56 - Controversie – Foro competente**

---

1. Per qualsiasi controversia che dovesse sorgere in relazione al servizio di cui al presente capitolato, il foro competente, in via esclusiva, è quello di Varese.