

CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA ED ALTRE UTENZE E RISCOSSIONE DELLE RELATIVE TARIFFE DEL COMUNE DI ZELO BUON PERSICO ANNI 2024/2025-2025/2026-2026/2027-2027/2028-2028/2029.

PREMESSA

Il Comune e il Concessionario si danno atto che la Concessione verrà regolata sulla base del Contratto di Concessione, del Disciplinare di gara, dell'Offerta comprensiva del PEF presentato dal Concessionario, delle disposizioni contenute nel Codice dei contratti pubblici e relativi provvedimenti attuativi vigenti al momento della pubblicazione del bando gara, nonché del Codice Civile (per quanto non previsto dal Codice dei Contratti Pubblici) vigente anch'esso al momento della pubblicazione del bando.

Inoltre, si riportano di seguito i riferimenti di atti normativi e amministrativi a carattere generale rilevanti per la Concessione: Decreto Ministero della Salute 28/10/2021, recante «Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica», Decreto 10/03/2020 del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", "Mangiar Sano ...a scuola" - Documento di Regione Lombardia - ATS Milano Città Metropolitana del novembre 2016, Regolamento (CE) 1935/2004 Reg. 2022/1616/UE, Reg. CE 178/2002, Regolamento (UE) 931/2011, Regolamento (CE) n. 1829/2003, Regolamento (CE) 1830/2003, Regolamento (UE) n. 1151/2012 e successive integrazioni, Regolamento (UE) n. 848/2018 e relative disposizioni attuative di cui al Decreto del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali del 20.5.2022.

Il Comune ricorda che la Concessione potrà essere regolata anche da eventuali disposizioni normative e regolamentari, di fonte nazionale e regionale, destinate a disciplinare l'attività oggetto della Concessione in relazione al contenimento della diffusione del virus Covid-19 e relative varianti, nonché di ogni eventuale disposizione in merito a intervenute differenti situazioni sanitarie. Gli operatori economici interessati alla formulazione di un'offerta sono sin da ora espressamente resi edotti di tale circostanza, anche rispetto alla fase esecutiva dei Servizi, fermo restando quanto previsto dal presente Capitolato in ordine a circostanze che possano avere un impatto sull'Equilibrio Economico Finanziario.

ART.1 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Il servizio affidato in concessione comprende:

1. la gestione e l'utilizzo dei locali adibiti a terminale di somministrazione siti presso il polo scolastico di via F.lli Cervi 1 a Zelo Buon Persico;
2. l'intera gestione del servizio di **Refezione Scolastica** e del **servizio aggiuntivo per altre utenze diverse** (pasti a domicilio e campus estivi/invernali se attivati) da effettuarsi tramite l'acquisto di derrate alimentari e la produzione di pasti presso un centro cottura in disponibilità del Concessionario dichiarato in sede di gara;
3. la predisposizione dei menù rispondenti ai requisiti previsti da ATS Milano Città Metropolitana;
4. la predisposizione e il confezionamento delle diete speciali (per patologia o motivi etico-religiosi);
5. il trasporto dei pasti, previamente confezionati presso un centro cottura in disponibilità del Concessionario, al terminale di somministrazione scolastico per le utenze scolastiche, presso il luogo

- di svolgimento dei campus estivi/invernali (se attivati) e a domicilio per le altre utenze diverse da quelle scolastiche;
6. l'allestimento dei tavoli e il successivo sbarazzo, nonché la somministrazione dei pasti con servizio al tavolo (per scuola e campus) mediante proprio personale e l'utilizzo, ove necessario, di carrelli termici;
 7. il riordino, la pulizia e la sanificazione quotidiana dei locali adibiti a terminale di somministrazione scolastico nonché delle stoviglie e la fornitura delle relative attrezzature e dei prodotti igienico-sanitari;
 8. la gestione dei servizi di iscrizione, pagamento, prenotazione/cancellazione del pasto, rilevazione delle presenze attraverso un sistema informatico dedicato ed accessibile, oltre che ai destinatari del servizio stesso, al Comune per quanto di competenza (ad esempio supporto utenti stranieri/fragili nella compilazione);
 9. la riscossione dei corrispettivi.

Costituisce oggetto del presente Capitolato anche il rispetto delle clausole e criteri ambientali minimi (green public procurement) previsti per legge (DM 10.3.2020), nonché delle clausole premianti e sociali previste dal disciplinare di gara ed eventualmente contenute nell'offerta tecnica.

Il Comune si riserva la facoltà di chiedere al Concessionario la fornitura di catering per iniziative proprie; il corrispettivo per tali iniziative sarà oggetto di contrattazione e fatturazione separata rispetto alle prestazioni previste dal presente capitolato.

Il Concessionario dovrà provvedere all'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti (incluse diete speciali) ed al loro stoccaggio secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia ed eventuali modifiche sopravvenienti nel corso della concessione. Dovrà altresì provvedere alla lavorazione e alla cottura degli alimenti, nonché alla predisposizione delle tabelle dietetiche previste annualmente in due periodi (autunno-inverno / primavera-estate), rispettando le indicazioni di ATS rispetto alla scelta dei prodotti e delle grammature.

Al termine di ogni servizio il Concessionario dovrà provvedere alla raccolta e al conferimento dei rifiuti negli appositi cassonetti per la raccolta porta a porta nei giorni previsti dal calendario comunale; dovrà altresì provvedere alla disinfestazione e derattizzazione, almeno una settimana prima dell'inizio di ogni anno scolastico e ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità, delle aree interne ed esterne al terminale.

Sarà onere del Concessionario fornire, riparare e/o reintegrare stoviglieria, macchinari ed utensili in dotazione presso il terminale di somministrazione scolastico; detto materiale, quand'anche acquistato dal Concessionario per l'espletamento dei servizi di cui al presente capitolato, resterà di proprietà del Comune di Zelo Buon Persico al termine della concessione.

1.1 Il servizio di Refezione scolastica è rivolto a:

- alunni della scuola primaria di Zelo Buon Persico;
- personale docente, educativo ed ausiliario operante nel medesimo plesso scolastico in servizio durante i turni mensa;
- bambini ed educatori dei campus estivi e invernali se attivati dall'Amministrazione Comunale.

Il servizio prevede la preparazione dei pasti presso un centro cottura in disponibilità del Concessionario dichiarato in sede di gara, il confezionamento ed il trasporto in appositi contenitori termici rispettanti i requisiti di legge e la somministrazione al tavolo successivamente al condimento all'arrivo al terminale, nonché la collaborazione con il personale scolastico nell'azione di vigilanza sugli alunni. Il servizio dovrà

essere svolto per tutto l'anno scolastico nei giorni segnalati dal dirigente dell'Istituto comprensivo sulla base del calendario scolastico della Regione Lombardia, fatte salve le variazioni per cause di forza maggiore (sospensioni per consultazioni elettorali, scioperi, etc..) o quelle disposte dai competenti organi scolastici nell'ambito della propria autonomia.

I turni di somministrazione saranno 2 (per abitabilità del locale): primo gruppo ore 12,30 circa, secondo gruppo ore 13,15 circa. Gli orari presunti suindicati non sono vincolanti, intendendosi solo come indicativi e suscettibili di variazioni, senza obbligo del Comune né diritto del Concessionario a variazioni delle condizioni pattuite.

In sede di offerta di gara, il concorrente dovrà predisporre un Piano per la gestione degli imprevisti ed emergenze del servizio.

Il menù proposto sarà il medesimo per bambini e adulti con le opportune variazioni di grammatura; al fine di limitare al massimo gli sprechi, il numero dei pasti preparati dal Concessionario ogni giorno dovrà essere commisurato al numero degli utenti rilevati come effettivamente presenti.

Il Comune riconoscerà al Concessionario, a seguito di idonea fatturazione, esclusivamente i pasti degli insegnanti assegnati dall'Istituto comprensivo alle ore di refezione scolastica; educatori ed ausiliari potranno usufruire del servizio provvedendo autonomamente all'iscrizione ed al pagamento dei pasti richiesti; si specifica che, qualora venissero attivati campus estivi o invernali, il costo del pasto degli educatori in servizio non sarà coperto da fondi comunali, bensì corrisposto direttamente dal personale previa iscrizione al servizio o dal proprio ente di appartenenza previo accordo diretto tra il Concessionario e l'ente stesso.

Il Comune potrà concedere alle famiglie residenti in possesso dei requisiti previsti dal vigente Regolamento comunale, e previa valutazione da parte dell'assistente sociale, agevolazioni economiche sul costo del singolo pasto; al Concessionario verrà fornito annualmente un elenco completo dei beneficiari con indicazione della quota da porre a carico del Comune; la famiglia beneficiaria corrisponderà la restante quota parte posta a suo carico direttamente al Concessionario, che rilascerà alla stessa idonea fattura per l'importo corrispondente versato dalla famiglia.

Per la somministrazione della refezione scolastica e per i campus (se attivati) dovranno essere impiegati per ogni commensale: n. 1 tovaglia o tovaglietta monouso in carta con il marchio di qualità ecologica Ecolabel o equivalente - n. 2 tovaglioli monouso in carta tessuto con il marchio di qualità ecologica Ecolabel o equivalente - un piatto fondo e uno piano - n. 1 bicchiere di vetro o plastica non colorato - la posateria necessaria in acciaio inox. Il materiale sopra indicato, che si renda necessario ad integrazione e/o sostituzione di quello già esistente messo a disposizione dal Comune, dovrà essere fornito dal Concessionario senza alcun aggravio di costo rispetto a quanto offerto in gara. Tutti i materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti devono essere conformi al Regolamento (CE) 1935/2004. L'utilizzabilità degli utensili e materiali sopra elencati è legata non solo alle caratteristiche igieniche, ma anche alla totale integrità.

Al termine del servizio di somministrazione del pranzo, il Concessionario dovrà provvedere quotidianamente e ad ogni cambio di turno allo sparcchiamento dei tavoli e al lavaggio delle stoviglie, nonché al riordino e sanificazione delle zone di consumo del pasto e dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio, ivi compresi i servizi igienici del personale e dispensa alimenti e materiale vario.

Nel caso in cui siano previste uscite didattiche che prevedano la necessità di pranzare fuori, il Concessionario dovrà provvedere alla preparazione dei cestini freddi per ciascun utente, mantenendo sempre elevata attenzione alla predisposizione delle previste diete speciali; la necessità del pasto d'asporto sarà comunicata con almeno 15 giorni di preavviso dal Comune ai referenti del Concessionario. La loro composizione, salvo indicazioni o proposte diverse, è la seguente (anche per i regimi dietetici autorizzati):

- un panino con formaggio;

- un panino con prosciutto o con alimenti consentiti dalle diete speciali attive;
- 1 succo di frutta in tetra brik da 200 ml biologico;
- 1 frutto;
- 1 dolce da forno;
- 1 bottiglietta d'acqua in PET da ½ litro;
- 2 tovaglioli di carta e 1 bicchiere monouso in carta o materiale biodegradabile.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta, riciclabile e certificata, individuali, idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti (contrassegnati con nominativi per le diete speciali).

1.2 Il servizio aggiuntivo a domicilio (cd. Altre utenze diverse) è rivolto a persone fragili in carico ai servizi sociali comunali che, per ragioni legate alla loro situazione personale, non sono in grado di provvedere quotidianamente alla preparazione dei propri pasti. Anche per i pasti a domicilio è prevista la possibilità che il Comune conceda agevolazioni economiche qualora sussistano i requisiti di cui al precedente punto; annualmente verrà trasmesso elenco completo dei beneficiari e la fatturazione seguirà il medesimo iter previsto per la refezione scolastica.

Il servizio prevede la preparazione dei pasti presso un centro cottura in disponibilità del Concessionario dichiarato in sede di gara, il confezionamento ed il trasporto in appositi contenitori termici rispettanti i requisiti di legge. I pasti dovranno essere confezionati e consegnati presso i domicili delle persone in contenitori monouso termosaldati ed idonei al riscaldamento in forno a microonde.

La conferma della prenotazione del pasto per il giorno successivo è effettuata direttamente dal Concessionario al momento della consegna in accordo con gli utenti; eventuali richieste di sospensione o l'insorgenza di qualunque problematica, se riscontrate dall'addetto alla consegna, dovranno essere immediatamente trasmesse all'Ufficio Istruzione del Comune tramite il seguente indirizzo mail: servizi.sociosanitari@comune.zelo.lo.it.

Allo stesso modo, se tali richieste venissero veicolate dagli utenti direttamente al Comune, sarà cura dei referenti dedicati trasmetterle tempestivamente al Concessionario.

Il servizio si svolgerà tutto l'anno dal lunedì al venerdì (esclusi i festivi); il pasto dovrà essere consegnato tra le 11.45 e le 12.00 e dovrà essere così composto: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane e frutta fresca con grammature per adulti. Il personale addetto alle consegne dovrà essere munito di tesserino di riconoscimento con fotografia; l'elenco nominativo del suddetto personale ed eventuali sostituzioni dovranno essere comunicati al Comune. Gli orari presunti suindicati non sono vincolanti per il Comune, intendendosi solo come indicativi e suscettibili di variazioni, senza obbligo del Comune né diritto del Concessionario a variazioni delle condizioni pattuite.

In sede di offerta di gara, il concorrente dovrà predisporre un Piano per la gestione degli imprevisti ed emergenze del servizio.

Nei giorni prefestivi (Natale, Pasqua e S. Patrono) dovrà essere predisposto, se richiesto dall'utente, un pasto aggiuntivo tipico della festività in corso così composto: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane e frutta fresca. In tale giornata verranno pertanto consegnati n. 2 pasti, in contenitori distinti che rispettino i medesimi requisiti di cui sopra. Il Concessionario dovrà predisporre per questo servizio tabelle dietetiche standard (che saranno da intendersi suscettibili di variazioni/integrazioni modulate anche in base al grado di

accettazione da parte dell'utenza e delle eventuali patologie che verranno segnalate mediante apposito certificato medico), come per il servizio di refezione scolastica.

1.3 Diete Speciali: il Concessionario dovrà predisporre un piano di gestione delle diete speciali provvedendo alla predisposizione di pasti ad personam, nei casi in cui gli stessi vengano appropriatamente richiesti dalle famiglie e siano riconducibili alle seguenti motivazioni:

- a) dietoterapie (con certificato medico);
- b) motivazioni ideologiche o religiose;
- c) situazioni gravi particolari (disabilità).

Le tabelle dietetiche speciali contenenti il menù degli alunni dovranno essere personalizzate ed armonizzate alla tabella dietetica generale in uso.

Attualmente vengono erogate le seguenti diete speciali:

- Diete in bianco o leggere;
- Diete prive di carni suine;
- Diete prive di carne e pesce;
- Diete per allergie/intolleranze alimentari;
- Diete per morbo celiaco.

Il Concessionario si farà carico della raccolta delle richieste di dieta speciale (corredate da certificato medico in originale solo per le dietoterapie), cosicché la Dietista dell'impresa concessionaria potrà approntare per ognuno una tabella specifica.

Sarà onere del Concessionario trasmettere le tabelle predisposte, con la debita informazione/formazione, al proprio Centro Cottura per la preparazione quotidiana del menù vigente. È richiesto il controllo della coerenza tra la somministrazione dei pasti speciali e le diete speciali, l'impiego di personale qualificato ed adeguatamente formato per la preparazione, somministrazione e trasporto dei pasti speciali che dovrà avvenire sempre in contenitori monoporzione termosaldati e contrassegnati con i nominativi dei destinatari.

La preparazione, manipolazione, trasporto e somministrazione dovrà avvenire nel rispetto delle norme di buona prassi igienica e delle temperature di legge. Nel terminale di somministrazione del pasto, il Concessionario dovrà provvedere a conservare una copia aggiornata delle diete speciali in uso, di modo che il personale addetto alla somministrazione e i membri della Commissione Mensa possano verificare la correttezza del contenuto destinato agli utenti; le tabelle riportanti le diete speciali dovranno essere conservate sempre nel rispetto della legge sulla tutela dei dati della privacy e dati sensibili.

Per migliorare la compliance e la qualità nutrizionale delle diete speciali, il Concessionario è tenuto a fornire prodotti alimentari aventi caratteristiche (ovvero ingredienti e caratteristiche nutrizionali) tali da poter essere utilizzati, in alternativa a quelli in uso, nella preparazione delle diete speciali e dei regimi dietetici particolari.

1.4 Il sistema di gestione: iscrizioni, pagamento, prenotazione/cancellazione del pasto, rilevazione delle presenze, riscossione dei corrispettivi

La gestione dei servizi di iscrizione al servizio, rilevazione presenze, prenotazione pasti e di addebito dei relativi costi deve avvenire tramite sistema informatico predisposto ad hoc dal Concessionario, che preveda anche la pre-iscrizione al servizio per l'anno scolastico successivo alla scadenza della concessione di cui al presente Capitolato. Tale pre-iscrizione dovrà poi essere confermata, a cura dei richiedenti, in seguito alla procedura di affidamento che verrà all'uopo esperita.

Il sistema proposto in sede di gara dovrà essere uniformato alle vigenti disposizioni in materia di protezione dei dati e di privacy. I dati raccolti dovranno essere utilizzati unicamente per l'espletamento del servizio di che trattasi, non potranno essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti, come previsto dalle vigenti leggi sulla tutela della privacy e dati sensibili.

Il Concessionario si impegna a predisporre ed applicare il "Piano integrativo e migliorativo per la gestione integrata di iscrizione, rilevazione presenze e riscossione dei corrispettivi" offrendo migliorie gestionali/organizzative in sede di gara tenuto conto, per continuità e semplificazione procedurale, del piano minimo comunale di seguito descritto:

- moduli informatizzati, da compilare a cura degli utenti, per formalizzare la richiesta di iscrizione al servizio (date di apertura e chiusura iscrizioni da concordare tra Concessionario e Comune);
- gestione completa di tutti i dati, con attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente WEB BASED utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza secondo quanto descritto in seguito;
- prenotazione ed addebito dei pasti attraverso inserimento web a cura del personale del Concessionario con messa a disposizione dei dati entro le ore 9,30;
- gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete speciali, attraverso un sistema interamente WEB BASED utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- pagamento anticipato dei pasti relativi alla ristorazione scolastica mediante ricariche a importo libero effettuabili tramite:
 - n.1 punto di ricarica situato sul territorio comunale (per pagamento in contanti)
 - sportelli ATM convenzionati
 - Carta di Credito on line o altri sistemi sicuri di pagamento via internet
- Comunicazione con gli utenti tramite APP.

In ciascuna scuola ogni mattina il personale scolastico ritira gli appositi fogli classe stampati e distribuiti a cura del Concessionario; tali fogli contengono i nominativi dei bambini componenti la singola classe, le insegnanti spuntano i presenti della giornata ed eventuali richieste di diete leggere. I fogli vengono raccolti e le informazioni inserite nel software dal personale del Concessionario che, in tempo reale, deve renderli disponibili agli operatori del centro cottura per la predisposizione dei pasti giornalieri da fornire alla scuola.

Le comunicazioni con gli utenti avvengono prevalentemente tramite sistema web dedicato; tale sistema dovrà essere accessibile attraverso un link a disposizione sul sito comunale nell'area dedicata alla refezione scolastica; tale procedura, con accesso protetto da login e password rilasciate dal Concessionario, consentirà agli utenti di verificare in tempo reale il saldo del conto e i pasti consumati. Le comunicazioni di servizio possono avvenire anche mediante invio automatico di SMS o Mail.

Per effetto della concessione, la gestione delle riscossioni degli introiti del costo di ogni singolo pasto e il recupero dei crediti, per tutti gli utenti destinatari del servizio oggetto di concessione, sono a carico del Concessionario. In caso di mancata ricarica da parte degli utenti, il sistema dovrà comunque permettere la fornitura del pasto, nelle modalità e per la quantità che verranno proposte dal Concessionario nel progetto di gara.

Si precisa che in nessun caso potranno essere richieste all'Amministrazione Comunale somme che non sono state versate dagli utenti (salva la quota parte che il Comune assuma a proprio carico a titolo di agevolazione economica a favore dei residenti in possesso dei requisiti previsti dal vigente Regolamento comunale) e che tutte le strumentazioni che si renderanno necessarie per l'esecuzione del servizio relative alla rilevazione presenze - riscossione dei corrispettivi - insoluti (strumenti informatici, POS, eventuali tessere ricaricabili, ecc.) ed i costi di installazione/funzionamento, nonché di manutenzione hardware e software, saranno

interamente a carico del Concessionario e ricompresi nel prezzo offerto in gara, senza ulteriori addebiti in corso di concessione.

ART.2 – MENÙ E PREPARAZIONE DEI PASTI

Il Concessionario deve predisporre procedure di selezione, valutazione e ri-valutazione dei fornitori di materie prime alimentari, inserendo i requisiti specificati dal presente capitolato. L'elenco dei fornitori deve essere reso disponibile al Comune concedente, corredato dei dettagli sui prodotti forniti, eventuali omologazioni e accreditamenti, pianificazione delle consegne in base ai menù. Il Concessionario è altresì tenuto a comunicare al Comune eventuali sostanziali modifiche al piano di approvvigionamento e soprattutto modifiche all'elenco dei fornitori di cui si avvale per la presente concessione, di cui dovrà inoltrare copia con specifiche modifiche via pec al Settore Politiche Sociali Educative Culturali.

I flussi informativi devono rispettare le specifiche del DM 10.3.2020, allegato 1, punto C.a.2.

Il menù dovrà essere pubblicato online sul sito dell'Istituto scolastico e del Comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico.

Le derrate necessarie per l'espletamento del servizio dovranno essere consegnate e conservate (se del caso) in confezioni originali integre e regolarmente etichettate, in conformità alla legislazione vigente, e dovranno rispondere ai requisiti previsti dalle leggi vigenti in ordine a produzione, conservazione, confezionamento, etichettatura e trasporto, che si intendono qui tutte richiamate, oltre che possedere le caratteristiche proprie del prodotto di prima qualità.

In sede di gara dovrà essere autocertificato dal legale rappresentante dell'impresa partecipante (trattandosi di impegni futuri legati all'aggiudicazione della concessione) il rispetto dei criteri finalizzati a ridurre gli impatti ambientali degli acquisti "verdi" di derrate, materiali di consumo e di pulizia, tenuto conto del ciclo di vita e delle indicazioni per lo smaltimento rifiuti locale, al fine di ridurre l'uso di risorse naturali, i rifiuti prodotti, le emissioni inquinanti generate ed in generale i pericoli ed i rischi per l'ambiente legati ad un prodotto o servizio, secondo i criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari di cui al DM 10.3.2020.

La mancata produzione a richiesta del Comune concedente di documentazione tecnica dei produttori o di una relazione di prova rilasciata da un organismo riconosciuto sarà oggetto di contestazione contrattuale. Per organismo riconosciuto si intendono i laboratori di prova, di calibratura e gli organismi di ispezione e di certificazione conformi alle norme europee applicabili. Saranno accettati i certificati rilasciati da organismi riconosciuti di altri Stati membri.

Le derrate dovranno essere a filiera controllata e documentata, secondo i requisiti di rintracciabilità di cui all'art. 18 del Regolamento CE n. 178/2002 e del relativo Regolamento di esecuzione (UE) 931/2011 per gli alimenti di origine animale. Il Concessionario, ai sensi dell'art. 18 del Reg. CE 178/2002, deve essere in possesso di documenti che diano evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera produttiva del pasto, al fine di garantire la rintracciabilità delle materie prime dalla fornitura alla distribuzione finale.

Schede tecniche e verifiche analitiche dovranno essere a disposizione nel centro cucina del Concessionario per eventuali controlli da parte dell'ATS e/o dell'Amministrazione Comunale. L'Amministrazione comunale concedente si riserva di richiedere in qualsiasi momento la documentazione relativa agli accertamenti analitici chimici e microbiologici effettuati sulle materie prime e sui prodotti destinati alla produzione del pasto.

Le derrate alimentari non dovranno contenere OGM in misura superiore alla soglia di tolleranza indicata nel Regolamento (CE) n. 1829/2003 e dovranno rispettare la normativa sulla tracciabilità di cui al Regolamento (CE) 1830/2003.

In sede di offerta si potranno aggiungere come migliorie prodotti biologici, a km 0 e filiera corta tra le categorie elencate nel Decreto Ministero dell'Ambiente e tutela del territorio e del mare 10.3.2020 pubblicato in G.U. 04.04.2020 n. 90, allegato 1, punto C.b.1, con specifica dell'elenco dei prodotti offerti e della frequenza di tali migliorie nei menù offerti, nonché con aggiunta di documentazione dimostrativa specifica delle migliorie previste, nonché forniture corrispondenti al modello nutrizionale denominato "dieta mediterranea" ai sensi dell'art. 4, comma 5-quater, d.l. 104/2013, conv. in l. 128/2013. Si potranno inoltre proporre migliorie in punto di veicoli utilizzati per il trasporto primario di detti prodotti aventi le caratteristiche elencate nel predetto DM 10.3.2020, allegato 1, punto C.b.1.

Le porzionature dovranno essere adeguate e calibrate sulle esigenze nutrizionali degli utenti finali, in modo tale da ridurre al minimo le eccedenze e gli scarti alimentari ed offrire un apporto dietetico equilibrato.

Le specifiche tecniche di base (produzione degli alimenti e delle bevande) espresse in % sono elencate nell'allegato 1 punto C.a.1 del Decreto Ministero dell'Ambiente e tutela del territorio e del mare 10.3.2020.

Il Concessionario deve dimostrare la propria capacità di eseguire il contratto in modo da arrecare il minor impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS/ ISO 14001 – mezzi di prova).

L'acqua servita ai tavoli è quella dell'acquedotto cittadino servita in apposite brocche; in caso di temporanea non potabilità della stessa il Concessionario è tenuto a fornire, senza aggravio di costi per il Comune, acqua minerale in PET idonea per la ristorazione scolastica.

Rientra tra gli obiettivi dell'Amministrazione comunale ogni forma di collaborazione ad iniziative finalizzate alla lotta agli sprechi alimentari con particolare riguardo alla gestione delle eccedenze alimentari, quali la donazione e distribuzione di prodotti alimentari, intonsi e trasportabili, secondo le disposizioni contenute nella Legge n. 166/2016, e nei Regolamenti e Linee guida che dovessero essere emanati nel periodo di vigenza della concessione.

Nel progetto organizzativo-gestionale, il Concessionario dovrà presentare un Piano contenente l'illustrazione delle misure adottate per la prevenzione degli sprechi alimentari, tra cui deve essere inclusa la distribuzione di questionari per rilevare le casistiche dei disservizi, secondo quanto stabilito dal Decreto Ministero dell'Ambiente e tutela del territorio e del mare 10.3.2020 pubblicato in G.U. 04.04.2020 n. 90, allegato 1, punto C.a.3.

Entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale il Concessionario deve condividere con il Comune un progetto con il quale assicurare che nel rimanente periodo contrattuale il cibo non servito sia prioritariamente donato secondo le modalità di cui al DM 10.3.2020, allegato 1, punto C.a.3, e le eccedenze di cibo servito siano raccolte e destinate secondo le modalità di cui al medesimo DM 10.3.2020, allegato 1, punto C.a.3.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi rilevati attraverso i questionari, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati devono essere riportati in una relazione quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio ad eventuali criticità del servizio.

2.1 Divieto di riciclo

È vietata qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tale quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido. È altresì vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in

distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

ART.3 - LOCALI

Per lo svolgimento dei servizi oggetto della concessione il Comune di Zelo B. P. mette a disposizione i locali adibiti a rigoverno, dispensa, pertinenze annesse e refettorio situati all'interno della scuola primaria di Via F.lli Cervi a Zelo B. P. (cd. Terminale di somministrazione scolastico). I locali saranno consegnati al Concessionario previa stesura del verbale di consegna a cura dell'Ufficio Tecnico comunale ed unitamente al rilascio dei regolari certificati di agibilità. I locali predetti sono messi a disposizione del Concessionario nello stato in cui si trovano al momento della consegna del servizio da parte del Comune. Prima dell'avvio del servizio è in ogni caso onere del Concessionario verificare l'idoneità dei locali sotto ogni aspetto rilevante ai fini di legge, ed in particolare quello igienico-sanitario, e munirsi delle eventuali autorizzazioni richieste, provvedendo altresì ad effettuare tutti gli interventi di manutenzione necessari, anche eventualmente prescritti da ATS, e mantenere in buono stato le strutture ad esso affidate per tutta la durata della concessione. Al fine di garantire al Concessionario la conoscenza dei locali e di fare le eventuali ed opportune valutazioni, propedeutiche alla formulazione dell'offerta, si stabilisce l'obbligo di sopralluogo in sede di gara.

L'Ufficio Economato redigerà, in contraddittorio tra le parti, l'inventario dei beni dati in uso al Concessionario che costituirà parte integrante dei documenti contrattuali. Secondo quanto previsto dal DM 10.3.2020, il Concessionario dovrà installare entro tre mesi dalla decorrenza contrattuale una lavastoviglie adatta alle caratteristiche del servizio da svolgere, e sino ad allora potranno essere utilizzate stoviglie monouso biodegradabili e compostabili.

Il Comune, durante il periodo contrattuale, non risponde dell'uso o di danni recati a terzi; il Concessionario rimane il solo ed unico soggetto responsabile. Gli immobili presso cui si svolge il servizio devono essere usati per lo scopo per cui sono stati destinati.

È vietato somministrare, presso il terminale, pasti a persone diverse da quelle indicate al precedente art. 1.1, o ai membri della Commissione Mensa di cui al successivo art. 21, pena la risoluzione del contratto e l'incameramento dell'intera cauzione definitiva prestata.

ART.4 – LICENZE E AUTORIZZAZIONI

Il Concessionario dovrà essere in possesso di tutte le autorizzazioni preventive, sanitarie e commerciali previste dalle normative vigenti per l'espletamento dei servizi oggetto del presente Capitolato. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute a cura e spese dell'impresa stessa ed intestate al Legale Rappresentante.

ART.5 – DURATA

La Concessione ha durata di anni 5 (cinque) decorrenti dalla stipula del Contratto. Indicativamente, ed al solo fine di predeterminare per gli offerenti, in fase di gara, gli oneri della Concessione, l'inizio delle attività oggetto della Concessione è stimato al 1° settembre 2024 e termine al 31 agosto 2029

ART.6 - VALORE DELLA CONCESSIONE E VOLUMI

Ai sensi dell'art. 179 del Codice dei contratti pubblici, il valore complessivo della Concessione, sulla base del Piano Economico Finanziario posto a base di gara, è stimato in Euro 1.049.784,00 oltre IVA e comprensivo

degli oneri derivanti dall'applicazione del DUVRI, per tutta la durata della Concessione. L'importo complessivo delle manutenzioni ammonta presumibilmente ad Euro 15.746,76, oltre IVA, come risultante dalla relazione al PEF e dagli elaborati tecnici di cui alla documentazione di gara messa a disposizione dei concorrenti.

Con riferimento a quanto previsto dall'art. 41, comma 13, del D.lgs. n. 36/2023, si segnala che il costo della manodopera relativo alla concessione è stato calcolato in complessivi Euro 510.209,60 per tutta la durata del rapporto, al lordo degli oneri sociali e del TFR. Gli oneri per la sicurezza inerenti all'applicazione del DUVRI non soggetti a ribasso ammontano a complessivi Euro 9.910,24.

Tali dati sono stati determinati sulla scorta delle disposizioni di legge e dei contenuti del CCNL *Publici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo*, in base all'attuale situazione gestionale.

Il numero medio dei pasti complessivi da fornire è quantificabile in presumibili 44.992/anno, pertanto in presumibili 224.960 pasti per cinque anni di servizio (esclusi i pasti relativi ai centri estivi/invernali eventualmente attivati dall'Amministrazione Comunale).

Tabella riepilogativa volumi pasti

	<i>n. pasti/giorno</i>	<i>n. giorni servizio</i>	<i>n. pasti/anno</i>	<i>n. pasti intera concessione</i>	<i>n. pasti totali</i>
<i>Pasti ristorazione scolastica</i>	352	121	42.592	212.960	224.960
<i>Pasti a domicilio</i>	15	160	2.400	12.000	

Tabella riepilogativa volumi economici

	Valore della concessione	Costo della manodopera	Oneri applicazione DUVRI
Primo anno gestione	€ 209.956,80	€ 102.041,92	€ 1.982,048
Intera concessione	€ 1.049.784,00	€ 510.209,60	€ 9.910,24

Tabella riepilogativa composizione costo pasti

	Costo per manodopera (A)	Costo oneri sicurezza DUVRI (B)	Altre componenti (C)	Costo totale del pasto (A+B+C)	Costo soggetto a ribasso (A+C)
Pasti ristorazione scolastica	€ 2,260	€ 0,044	€ 2,346	€ 4,650	€ 4,606
Pasti a domicilio	€ 2,410	€ 0,045	€ 2,505	€ 4,960	€ 4,915

I numeri presunti suindicati non sono vincolanti per il Comune e si intendono solo indicativi e suscettibili di variazioni.

ART.7 – CORRISPETTIVO PER LA CONCESSIONE E CANONE DI CONCESSIONE

Il corrispettivo per la Concessione consiste unicamente nel diritto del Concessionario di poter sfruttare economicamente i servizi oggetto della Concessione.

In capo al Concessionario sussiste l'obbligo di procedere al versamento, in favore del Comune, del Canone di Concessione. L'importo del Canone di Concessione è stabilito in Euro 5.002,65 annuali oltre IVA, così come risulta dal PEF posto a base di gara.

Il Canone di Concessione sarà versato entro 30 (trenta) giorni, dalla data di emissione della fattura elettronica da parte del Comune, mediante bonifico bancario da effettuarsi utilizzando le coordinate bancarie indicate dal Concedente in Fattura Elettronica. La fattura verrà emessa nel mese di settembre di ciascun anno della Concessione, a partire dal settembre 2024. In caso di ritardo nel versamento del Canone di Concessione si applica quanto previsto dal D. Lgs. n. 231/2002 e successive modifiche. Il Concessionario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136 e successive modifiche. Il Concessionario si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura - Ufficio territoriale del Governo della Provincia di Lodi della notizia dell'inadempimento del proprio subappaltatore/subcontraente agli obblighi di tracciabilità finanziaria. Il Concessionario è tenuto a comunicare al Comune, in sede di stipula del contratto, gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati e, entro 7 (sette) giorni dalla loro accensione, eventuali conti correnti dedicati diversi da quelli oggetto di indicazione in sede di contratto. Negli stessi termini, il Concessionario dovrà indicare le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su detti conti correnti.

Gli stessi obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari sussistono nei confronti dei subappaltatori e di tutti gli altri operatori economici a qualsiasi titolo interessati alla Concessione. Il mancato rispetto degli obblighi di cui al presente punto in tema di tracciabilità dei flussi finanziari costituisce causa di risoluzione espressa del contratto.

La concessione è finanziata dai buoni pasto corrisposti direttamente dall'utenza, dalla percentuale di compartecipazione annualmente definita a carico del Comune e dal corrispettivo per i pasti dei docenti curricolari così come previsti al precedente punto 1.1.

ART.8 - DIREZIONE DELL'ESECUZIONE

Il Comune individuerà un Direttore dell'Esecuzione, il quale avrà il compito di svolgere le funzioni previste dall'art. 114 del D. Lgs. n. 36/2023 e dall'art. 31 dell'Allegato II.14 al D.Lgs. 36/2023, e di verificare il corretto andamento della Concessione.

ART.9 - OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

9.1. Il Concessionario organizza i mezzi ed il personale necessari allo svolgimento della Concessione. Pertanto, il Concessionario si obbliga ad adempiere a tutte le previsioni cogenti che le norme presenti e future pongono in capo a coloro che intrattengono rapporti contrattuali con la P.A. (ivi comprese le norme in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro, di privacy, in materia di trattamento contrattuale dei lavoratori, in materia igienico-sanitaria).

9.2. In tale contesto, il Concessionario:

- (i) assume tutte le funzioni di organizzazione della Concessione, con piena autonomia giuridica, tecnica e gestionale, ivi compresi i materiali di consumo;
- (ii) provvederà a redigere, all'atto dell'affidamento, in contraddittorio con gli incaricati del Comune, un verbale di ispezione, presa visione, idoneità e presa d'atto dello stato, di fatto e di diritto, del complesso immobiliare e degli arredi di cui all'inventario depositato agli atti del Comune;
- (iii) dovrà comunicare tempestivamente al Comune qualunque variazione in merito a quanto contenuto nel succitato verbale ed in particolare qualunque variazione rispetto ai beni inventariati;
- (iv) dovrà procedere ad acquisire ogni atto, documento e informazione necessaria all'espletamento del servizio dall'attuale gestore tramite verbale di consegna da redigersi con eventuale ausilio di incaricato del Comune;

- (v) dovrà provvedere a comunicare, entro dieci giorni dall'atto di affidamento, il nominativo del proprio responsabile per la sicurezza, così come previsto dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.;
- (vi) ai sensi dell'art. 57 del Codice dei contratti pubblici, in quanto applicabile, dovrà assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti nel corso della precedente gestione, a condizione che il numero dei lavoratori e la loro qualifica siano armonizzabili con la propria organizzazione d'impresa e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste, e si impegna a tal fine a presentare un progetto di assorbimento, comunque denominato, che illustri le modalità di applicazione della clausola sociale (per la consistenza dell'organico utilizzato per lo svolgimento del Servizio ed attualmente impiegato presso il gestore uscente si veda la tabella allegata al presente Capitolato);
- (vii) si obbliga a sollevare il Comune da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi;
- (viii) dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria dei locali affidati (disinfestazioni e derattizzazioni, verifiche impiantistiche di legge comprese pratiche presso i vigili del fuoco od altri enti laddove necessarie, piccole manutenzioni, ecc.), trasmettendo al Comune al termine di ogni anno scolastico una relazione contenente le operazioni effettuate e le spese a tal fine sostenute.
- (ix) si obbliga a consentire che, nell'anno antecedente alla scadenza naturale del contratto, o immediatamente, a seguito di risoluzione, disdetta o recesso, personale autorizzato dal Comune faccia visionare la struttura ad altre imprese, al fine della partecipazione ad una gara ad evidenza pubblica, ove ciò risultasse necessario;
- (x) si obbliga ad osservare scrupolosamente quanto risultante dall'Offerta;
- (xi) si obbliga a fornire al Comune due relazioni all'anno, una per ciascun quadrimestre scolastico, in ordine all'andamento del Servizio e previa idonea indagine di gradimento da parte degli utenti (customer satisfaction);
- (xii) si obbliga ad acquisire a proprie spese ogni eventuale attrezzatura necessaria per l'espletamento dei servizi, dandone immediata comunicazione al Comune e con la precisazione che dette attrezzature, al termine della concessione, diverranno di piena proprietà del Comune stesso senza alcun onere a carico di quest'ultimo;
- (xiii) si obbliga a subentrare all'attuale gestore immediatamente a seguito del provvedimento di aggiudicazione e di apposito verbale di consegna del servizio;
- (xiv) si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente capitolato anche nelle more della stipula del contratto stesso, a fronte della consegna del servizio di cui al punto che precede;
- (xv) si impegna ad operare per assicurare la stabilità degli operatori di propria pertinenza, riconoscendo che la continuità d'azione dei medesimi costituisce presupposto indispensabile per un servizio qualitativamente adeguato;
- (xvi) si impegna a garantire la non interruzione del servizio, considerato che Il servizio si configura a tutti gli effetti come un servizio pubblico essenziale e pertanto è soggetto alla normativa concernente le attività di pubblico interesse;
- (xvii) si impegna a garantire che il servizio si svolga regolarmente. Tale impegno vale a tutti gli effetti anche in caso di sciopero del personale dipendente del Concessionario e in ogni e qualsiasi altro caso in cui, avuto

riguardo a circostanze di tempo e di luogo, l'accadimento fortuito si poteva ragionevolmente ritenere probabile;

(xviii) si impegna a non sospendere o eseguire parzialmente il servizio, anche in caso di controversia con il Comune. In caso di risoluzione del contratto, il Concessionario si impegna a garantire la continuità dei servizi sino al subentro del nuovo affidatario.

(xxi) è tenuta a conformarsi alle norme per il funzionamento dei servizi pubblici essenziali di cui alla legge n. 146/1990 e s.m.i., garantendo i servizi nelle forme dalla stessa previste;

(xix) in caso di proclamazione di sciopero del proprio personale, dovrà informare il Comune e gli utenti dei servizi con almeno 3 giorni di anticipo sulla data prevista; il Concessionario dovrà comunque garantire i servizi minimi essenziali per legge, previo accordo con le Organizzazioni Sindacali;

(xx) i locali dedicati ai servizi e le loro dotazioni dovranno essere riconsegnati al termine della Concessione nello stato risultante dal verbale congiunto di cui sopra con il solo logorio dovuto al normale uso. Fermi restando gli obblighi manutentivi a proprio carico, il Concessionario potrà apportare a proprie spese e senza oneri per il Comune concedente quelle migliorie che riterrà utili allo svolgimento della propria attività previo accordo con il Comune e secondo le modalità previste ai sensi di legge e regolamenti comunali. Il Comune concedente si riserva il diritto di effettuare a propria cura e spese interventi di miglioria oppure di autorizzare il Concessionario ad eseguirne a proprio carico. Eventuali perdite o rotture, danneggiamenti o manomissioni riguardanti i locali dedicati ai servizi e le loro dotazioni saranno addebitati al Concessionario al costo di ripristino, ove non riparate a cura e spese di quest'ultimo.

(xxi) si impegna a dotarsi entro due mesi dall'avvio del servizio di una "Carta dei Servizi" nella quale sono descritti i servizi offerti, allo scopo di favorire un rapporto diretto tra servizio ed utenti. Per la redazione della stessa, il Concessionario dovrà ispirarsi alla Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 1994, che contiene le "Linee Guida per la realizzazione della carta", quali l'introduzione di standard di qualità, la verifica del loro rispetto ed il monitoraggio del grado di soddisfazione dei suoi utenti, nonché alla Direttiva emanata dal Ministro della Funzione Pubblica del 24/03/2004, "Rilevazione della qualità percepita dai cittadini" ed alla Direttiva del Dipartimento della Funzione Pubblica - Ministro per le Riforme e le Innovazioni nella Pubblica Amministrazione del 20/12/2006, in tema di qualità dei servizi e miglioramento continuo. La Carta dei servizi dovrà essere approvata dal Comune e il Concessionario è tenuto a darne adeguata pubblicizzazione, attraverso le proprie sedi, uffici e/o strumenti di comunicazione.

ART.10 - OSSERVANZA DELLE LEGGI SUL LAVORO E LA PREVIDENZA SOCIALE E DEI CONTRATTI DI LAVORO DI CATEGORIA

Il Concessionario si impegna ad operare esclusivamente con i propri dipendenti o con proprio personale secondo le tipologie contrattuali di lavoro subordinato o di collaborazione nelle forme ammesse dalle norme vigenti, con organizzazione lavorativa propria ed a proprio rischio, restando espressamente escluso ogni vincolo di subordinazione gerarchica nei confronti del Comune. In nessun caso e per nessuna circostanza, gli operatori del Concessionario impiegati nella Concessione potranno rivendicare rapporti di dipendenza con il Comune.

Sono a carico del Concessionario i contributi previdenziali ed assistenziali dovuti al personale adibito al servizio oggetto del presente Capitolato. Il Comune resta esonerato e, comunque, verrà tenuto manlevato ed indenne dal Concessionario in ordine a qualsiasi obbligo al riguardo e da ogni responsabilità per eventuali inadempienze ed infortuni.

Il Comune ha facoltà di effettuare gli opportuni accertamenti in merito e procedere alla risoluzione del contratto di concessione qualora riscontrasse irregolarità imputabili al Concessionario.

Nella gestione della Concessione, il Concessionario si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme del CCNL vigente e degli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative applicabili, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge alla data dell'offerta e per tutta la durata della Concessione. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi fino alla loro sostituzione.

Il Concessionario è inoltre tenuto all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale e/o soci lavoratori.

In caso di inottemperanza agli obblighi elencati nel presente articolo 10, accertata dal Comune o ad esso segnalata dalle Autorità/Uffici competenti, il Comune comunicherà al Concessionario, e se del caso anche alle Autorità/Uffici competenti, le inadempienze accertate.

Il Concessionario si impegna ad assicurare lo svolgimento del servizio nel rispetto delle vigenti norme in materia di prevenzione infortuni ed igiene del lavoro ed in particolare del D.Lgs. 81/2008.

Il Concessionario sottoporrà, a proprie spese, il personale impiegato nel servizio a vigilanza sanitaria secondo le disposizioni normative vigenti nel periodo contrattuale; dovrà altresì garantire che il personale impiegato in turni fruisca di adeguati periodi di riposo per consentire il recupero psicofisico in ottemperanza alla normative contrattuali e/o legislative vigenti; dovrà inoltre fornire le divise, le calzature, i dispositivi di protezione individuale necessari al personale operante nei servizi oggetto di Concessione, che siano conformi alle norme in materia di sicurezza sul lavoro.

Il Concessionario esonera e tiene manlevato ed indenne il Comune concedente, nella maniera più ampia, da qualsiasi responsabilità che dovesse derivare dalle omesse assicurazioni obbligatorie del personale addetto alle prestazioni di cui sopra e, comunque, da qualsiasi violazione o errata attuazione della normativa applicabile.

ART.11 - RESPONSABILITÀ DEL CONCESSIONARIO PER IL COMPORTAMENTO DEGLI ADDETTI AI SERVIZI. SICUREZZA DEL LAVORO

I dipendenti e i collaboratori del Concessionario devono essere in possesso dei requisiti professionali richiesti dalla normativa vigente e devono tenere un comportamento improntato alla normale educazione e correttezza ed agire sempre, in ogni caso, con la diligenza professionale specifica.

Il Concessionario deve curare che il proprio personale:

- (i) sia assicurato per eventuali infortuni e danni procurati a terzi;
- (ii) si astenga durante l'orario di servizio dal ricevere visite o dall'intrattenersi, anche telefonicamente, con familiari e conoscenti, salvi i casi d'urgenza.

Il Concessionario è responsabile del comportamento dei suoi collaboratori.

Il personale addetto, durante l'espletamento dei Servizi, deve assumere un comportamento decoroso; dovrà essere dotato di cartellino identificativo con nome della ditta, nome e cognome dell'operatore, qualifica, foto ed eventualmente badge per la rilevazione elettronica delle presenze.

Il Concessionario deve provvedere alla redazione del proprio documento di valutazione dei rischi con espresso riferimento alla Concessione, e all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta.

Entro 30 giorni dall'avvio del servizio il Concessionario si impegna a completare e sottoscrivere il modello DUVRI elaborato dal Comune concedente e allegato alla documentazione di gara.

Il Comune concedente e il Concessionario, nel comunicarsi reciprocamente i nominativi dei rispettivi referenti per la sicurezza sul lavoro relativamente alla sede oggetto di Concessione, prevedono momenti informativi periodici sulla situazione.

Il Concessionario si impegna a cooperare con il Comune concedente, garantendo:

- (i) la nomina del proprio specifico referente per la sicurezza nella presente Concessione;
- (ii) l'addestramento e la preparazione specifica del proprio personale ai rischi esistenti nell'ambiente di lavoro. All'uopo, fornirà a quest'ultimo le opportune certificazioni;
- (iii) obbligatoriamente entro 2 (due) mesi dalla data di inizio della Concessione e successivamente a ogni nuovo inserimento di personale, la trasmissione del programma di formazione del personale eseguito, lo svolgimento dei corsi di addestramento a tutto il personale impiegato al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente Capitolato e le modalità con le quali si intende applicarli. Tali corsi devono essere finalizzati anche all'ottemperanza di quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. L'addestramento dei lavoratori impiegati deve, tra l'altro, prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e procedure adottate per il loro contenuto;
- (iv) la circolazione, fra i lavoratori impiegati nei servizi oggetto di Concessione, delle informazioni e degli aggiornamenti ricevuti sui rischi e sulle misure di sicurezza adottate;
- (v) la partecipazione agli incontri congiunti concordati;
- (vi) la partecipazione del proprio referente e/o del proprio personale a corsi per la gestione della sicurezza sul luogo di lavoro, per una divulgazione delle procedure a tutto il proprio personale operante nella struttura;
- (vii) la tempestiva segnalazione di situazioni di rischio impreviste o di altri elementi utili alla valutazione del rischio emersi durante l'esecuzione dei Servizi.

Il Concessionario si impegna altresì a fornire al proprio personale, se previsti, tutti i dispositivi di protezione individuale, i dispositivi di protezione e gli indumenti da lavoro di sicurezza, nonché i materiali ed i presidi di autoprotezione dai rischi professionali, che siano necessari allo svolgimento dei Servizi, secondo le disposizioni vigenti.

Il Concessionario si obbliga al rispetto degli obblighi di sicurezza specifici della propria attività.

Il Comune concedente si riserva ogni verifica e controllo sull'adempimento da parte del Concessionario degli obblighi di sicurezza contrattualmente assunti.

Il Comune è esonerato, e quindi tenuto manlevato ed indenne dal Concessionario, per responsabilità civile in caso di sinistro occorso al personale del Concessionario per inosservanza da parte di quest'ultimo degli obblighi di sicurezza posti a suo carico. Il Concessionario esonera e terrà manlevato ed indenne, pertanto, fin da ora il Comune concedente nella maniera più ampia da qualsiasi responsabilità che dovesse derivare dalle omesse assicurazioni obbligatorie del personale addetto alle prestazioni di cui sopra e, comunque, da qualsiasi violazione o errata applicazione della normativa richiamata nel presente articolo.

Le disposizioni emanate dalle Autorità Sanitarie competenti in merito alla profilassi e alla diffusione delle malattie infettive, compreso il Covid-19, e tossinfezioni andranno immediatamente recepite dal Concessionario. L'inosservanza di dette disposizioni, oltre alle conseguenze penali e civili previste ex lege, dà diritto al Comune di applicare le penali contemplate nel presente Capitolato, nonché di risolvere il Contratto ai sensi dell'art. 1456 cod. civ. e del presente Capitolato.

ART.12 - RESPONSABILITÀ DEL CONCESSIONARIO. COPERTURA ASSICURATIVA

Il Concessionario risponderà direttamente ed interamente dei danni che, in proprio o tramite i propri dipendenti, potrà arrecare al Comune in qualità di proprietario degli immobili e/o a terzi.

Il Concessionario è tenuto a stipulare con una primaria compagnia assicurativa e prima dell'inizio del servizio, pena la decadenza dalla Concessione e l'incameramento della cauzione, apposita polizza assicurativa a beneficio del Comune e dei terzi e per l'intera durata del contratto, a copertura del rischio da responsabilità civile in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al contratto.

Detta polizza, nella quale dovrà risultare che il Comune è considerato "terzo a tutti gli effetti" dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi per eventuali danni anche a cose di proprietà comunale ulteriori rispetto a quelli indicati al punto precedente, o a terzi cagionati nel corso dello svolgimento del servizio.

Il Concessionario sarà tenuto a stipulare, prima dell'inizio del servizio, una polizza assicurativa globale contro gli infortuni sia per gli utenti iscritti ai servizi che per il personale operante, oppure un'apposita appendice di estensione di polizza già in essere riferita ai rischi infortuni correlati allo svolgimento dei servizi oggetto del presente Capitolato.

Le condizioni della suddetta polizza dovranno essere:

(i) Responsabilità Civile verso Terzi (RCT): per danni, di qualsiasi natura, diretti e indiretti arrecati a persone e cose da atti eseguiti o ordinati da dipendenti e/o collaboratori del concessionario o comunque in dipendenza diretta o indiretta nell'esecuzione del servizio. Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore a:

(a) € 5.000.000 per sinistro

(b) € 2.000.000 per danni a persone

(c) € 1.000.000 per danni a cose o animali

(ii) RCO, responsabilità civile verso prestatori di lavoro. Tale copertura (RCO) dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore a:

(a) € 5.000.000 per sinistro

(b) € 2.000.000 per persona

(iii) Responsabilità per danni all'immobile ed ai beni concessi (derivanti da incendi, atti vandalici e garanzie accessorie) con un massimale non inferiore ad €. 2.000.000 per gli immobili ed € 500.000 per arredi, impianti ed attrezzature.

Alle cifre assicurate non dovrà essere applicata alcuna franchigia.

Il Comune è esonerato da qualsiasi responsabilità per danni o infortuni che dovessero occorrere al personale del Concessionario durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale

onere derivante dalla suddetta responsabilità deve intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo per la Concessione.

Il Concessionario si impegna a consegnare al Comune copie debitamente quietanzate delle polizze di cui sopra prima della stipula formale del contratto e comunque prima dell'inizio del servizio.

I Servizi oggetto di concessione non potranno essere avviati se il Concessionario non avrà provveduto a stipulare le polizze di cui al presente articolo. Ove il Concessionario abbia comunque iniziato l'esecuzione dei Servizi e, diffidato dal Comune ad adempiere a quanto previsto nel presente articolo entro 7 giorni, non dimostri entro detto termine di aver ottemperato, decadrà dal diritto alla stipula del Contratto ovvero il Comune potrà procedere alla risoluzione del Contratto, ove già stipulato.

L'esistenza di tali polizze non libera il Concessionario dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.

Le quietanze relative al rinnovo delle polizze per le annualità successive dovranno essere prodotte al Comune alle relative scadenze, onde verificare il permanere della validità delle garanzie in corso di Contratto.

A fronte della mancata presentazione delle quietanze predette alle relative scadenze il Comune potrà procedere alla risoluzione del Contratto.

ART.13 - GARANZIA DEFINITIVA PER L'ESECUZIONE DEI SERVIZI

L'operatore economico aggiudicatario dovrà costituire, ai sensi dell'art. 117 del Codice, una garanzia definitiva pari al 10% del valore totale della Concessione. L'importo della garanzia definitiva può beneficiare delle riduzioni di cui all'art. 106, comma 8, del D.Lgs. n. 36/2023, sussistendone i presupposti ivi previsti.

La garanzia definitiva è costituita, con spese a totale carico dell'aggiudicatario, sotto forma di cauzione o di fideiussione, rilasciata dai soggetti di cui all'art. 106, comma 3, D.Lgs. 36/2023, con le modalità previste dal secondo periodo dello stesso comma, ed in conformità agli schemi tipo approvati con decreto del Ministro delle imprese e del Made in Italy.

La garanzia dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, cod. civ. e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta del Comune concedente. Il Concessionario avrà l'obbligo di reintegrare la garanzia di cui si avvarrà la stazione appaltante in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto

ART.14 - OBBLIGHI DEL COMUNE

Il Comune si obbliga a mettere a disposizione del Concessionario, al fine dell'esecuzione dei Servizi, i locali e le attrezzature in essi contenuti e siti all'interno del polo scolastico di via F.lli Cervi (cd. Terminale di Somministrazione scolastico) e si riserva il controllo sullo svolgimento dei Servizi.

Rimangono a carico del Comune gli oneri derivanti dai contratti di utenza stipulati con i gestori dei diversi servizi.

ART.15 - EQUILIBRIO ECONOMICO FINANZIARIO

Gli elementi che costituiscono i presupposti e le condizioni di base che concorrono a determinare l'Equilibrio Economico Finanziario sono esposti nel PEF, messo a disposizione dei concorrenti nell'ambito della

documentazione di gara. Il Comune e il Concessionario si danno atto che l'Equilibrio Economico Finanziario è dato dalla contemporanea presenza delle condizioni di Convenienza Economica e di Sostenibilità Finanziaria.

ART.16 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

I Servizi oggetto della presente concessione si considerano di pubblica utilità e, pertanto, per nessuna ragione potranno essere soppressi o eseguito parzialmente. In caso di scioperi del proprio personale dipendente, il Concessionario dovrà darne preventiva comunicazione (almeno tre giorni prima) all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune e agli utenti dei servizi e dovrà comunque garantire i servizi minimi essenziali per legge, previo accordo con le Organizzazioni Sindacali.

In caso di mancanza di erogazione di gas o energia elettrica durante le ore di preparazione dei cibi o di gravi guasti agli impianti della cucina, per cui non fosse possibile per il Concessionario fornire pasti caldi o comunque ne venisse limitata la produzione, questi consegnerà, in sostituzione, piatti freddi, dandone immediato avviso al Comune.

Il mancato rispetto delle previsioni di cui al presente articolo darà luogo alla risoluzione di diritto del contratto, ex art. 1456 C.C. In caso di interruzioni o mancata esecuzione del servizio, per cause imputabili al Concessionario, il Comune si riserva di addebitare allo stesso i danni conseguenti. Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non imputabili ad alcuna delle parti, non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né ad indennizzi di sorta.

ART.17 - RIEQUILIBRIO ECONOMICO FINANZIARIO

Le Parti procedono alla revisione del PEF, ai sensi dell'art. 192 del Codice dei contratti pubblici, qualora si riscontri un'alterazione dell'equilibrio economico finanziario determinata da uno o più eventi non riconducibili al Concessionario che diano luogo alla variazione di almeno il 20% di uno degli indicatori del PEF, correnti alla data immediatamente precedente al verificarsi dei predetti eventi di disequilibrio.

Si considerano eventi di disequilibrio esclusivamente:

- (i) l'entrata in vigore di norme legislative e regolamentari che incidono economicamente sui termini e sulle condizioni di realizzazione e gestione dei Servizi ovvero sulle condizioni di pagamento del Corrispettivo e/o del Contributo e sul relativo regime tributario;
- (ii) il mancato o ritardato rilascio delle autorizzazioni necessarie all'esercizio dei Servizi non riconducibile al Concessionario nonché l'annullamento, in sede giurisdizionale o amministrativa, la revoca e/o la perdita di efficacia delle necessarie autorizzazioni, per causa non imputabile al Concessionario;
- (iii) gli eventi sopravvenuti straordinari ed imprevedibili non imputabili al Concessionario, quali guerre, calamità naturali riconosciute come disastri o catastrofi dalle autorità competenti, epidemie o contagi, qualificabili come cause di forza maggiore, che determinino la sospensione dei Servizi per un periodo superiore a 7 (sette) giorni consecutivi;
- (iv) le modifiche al Contratto disposte dal Comune ai sensi del successivo art. 18.

Nel caso in cui l'alterazione dell'equilibrio economico finanziario risulti più favorevole per il Concessionario, la revisione del Piano Economico Finanziario è effettuata a vantaggio del Comune Concedente. In tal caso, il Comune ne dà comunicazione scritta al Concessionario, affinché avvii la procedura di revisione. Al verificarsi di uno degli eventi sopra indicati, il Concessionario, al fine di avviare la procedura di revisione del PEF, ne dà comunicazione scritta al Concedente, indicando con esattezza i presupposti che hanno determinato l'alterazione dell'equilibrio economico finanziario e producendo la seguente documentazione dimostrativa:

- (i) PEF in Disequilibrio, in formato editabile;
- (ii) PEF revisionato, in formato editabile;
- (iii) relazione esplicativa del PEF revisionato, che illustri tra l'altro le cause e i presupposti che hanno indotto alla richiesta di revisione e i maggiori oneri da esso derivanti;
- (iv) schema di atto aggiuntivo per il recepimento nel Contratto di Concessione di quanto previsto nel PEF revisionato.

Alla ricezione della predetta comunicazione, le Parti avviano senza indugio la revisione del PEF. La revisione del Piano Economico Finanziario è finalizzata a determinare il ripristino degli indicatori di equilibrio economico finanziario, nei limiti di quanto necessario alla sola neutralizzazione degli effetti derivanti da uno o più degli eventi che hanno dato luogo alla revisione. La revisione deve, in ogni caso, garantire la permanenza del rischio operativo in capo al Concessionario.

In caso di mancato accordo sul riequilibrio del PEF entro 30 (trenta) giorni dall'avvio del procedimento, le Parti demandano a un tavolo tecnico composto da un rappresentante del Concedente, un rappresentante del Concessionario e un esperto di comprovata reputazione, indipendenza e competenza specifica di settore, scelto di comune accordo tra le Parti medesime, la formulazione della proposta di riequilibrio economico finanziario. Il tavolo è convocato entro e non oltre 10 (dieci) giorni. Ciascuna Parte sostiene i costi del proprio rappresentante e al cinquanta per cento i costi dell'esperto scelto di comune accordo. In caso di mancata convocazione del tavolo tecnico ovvero di mancata definizione di una proposta di riequilibrio condivisa dalle Parti entro 10 (dieci) giorni dalla convocazione del tavolo stesso, le Parti possono recedere dal Contratto ai sensi del punto 24 che segue, con i rimborsi ivi previsti in favore del Concessionario.

ART.18 - MODIFICHE AL CONTRATTO DI CONCESSIONE DURANTE IL PERIODO DI EFFICACIA E REVISIONE PREZZI

Il Contratto di Concessione può essere modificato senza una nuova procedura di aggiudicazione esclusivamente nelle ipotesi previste dall'art. 189, D.Lgs. n. 36/2023. In base a quanto disposto dall'art. 60 del D.lgs. 36/2023 è ammessa una revisione del corrispettivo, su proposta del Comune o del Concessionario formulata entro il 31 marzo di ogni anno a partire dal secondo anno scolastico (a.s. 2025-2026), sotto forma di incremento o diminuzione del costo pagato dagli utenti per i servizi forniti, da applicarsi con decorrenza dal 1° settembre successivo, in funzione della variazione in aumento o in diminuzione dei seguenti indici ISTAT: indici dei prezzi al consumo, dei prezzi alla produzione dell'industria e dei servizi e indici delle retribuzioni contrattuali orarie per la specifica tipologia di servizio. Qualora la proposta di modifica determini un'alterazione dell'equilibrio economico finanziario che dia luogo alla variazione di almeno il 20% di uno degli indicatori del PEF, si applica l'articolo 17 che precede.

ART.19 - SUBAPPALTO. DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO.

Al presente Contratto di Concessione si applica, in virtù del rinvio operato dall'art. 188, D.Lgs. 36/2023, la disciplina in materia di subappalto di cui all'art. 119, D.Lgs. 36/2023; in particolare è condizione imprescindibile che il Concessionario abbia previamente indicato in sede di offerta i servizi o parti dei servizi in Concessione che intende eventualmente subconcedere a terzi. In difetto, non potrà essere autorizzato alcun subappalto. È in ogni caso vietato il subappalto del servizio di preparazione di tutti i pasti compresi quelli legati alle diete speciali, nonché del servizio di scodellamento e servizio ai tavoli.

In caso di subappalto non autorizzato, il Contratto di Concessione sarà risolto di diritto, con escussione della garanzia definitiva, nonché con addebito degli oneri derivanti dall'individuazione di un nuovo Concessionario.

La cessione del contratto è vietata, fatto salvo quanto previsto dall'art. 189, comma 1, lett. d), n. 2), del D. Lgs. n. 36/2023.

ART.20 - FALLIMENTO DEL CONCESSIONARIO

Nel caso in cui intervengano dopo l'aggiudicazione procedure liquidatorie o di concordato disciplinate dal Codice della Crisi di impresa e dell'insolvenza a carico del Concessionario si applicano le disposizioni dell'art. 124 del D. Lgs. n. 36/2023.

ART.21 – CONTROLLI QUALITÀ

Il Concessionario assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto delle disposizioni europee e nazionali vigenti in materia di igiene di prodotti alimentari, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza. Il Concessionario è tenuto a rispettare il piano di autocontrollo igienico (HACCP) dichiarato e a comunicare trimestralmente al Comune il rispetto del piano stesso inviando documentazione dei controlli effettuati; deve inoltre consentire l'accesso periodico alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano del servizio.

Il Concessionario deve prevedere un Piano annuale dei controlli analitici da inviare al Comune ed effettuare analisi batteriologiche e/o chimiche e/o fisiche e/o merceologiche, attestanti la qualità dei prodotti utilizzati. Il Concessionario dovrà essere dotato, nell'ambito della propria struttura aziendale o a mezzo di apposite convenzioni stipulate, di un laboratorio di analisi chimico-fisiche e microbiologiche riconosciuto dal Ministero o accreditato.

La procedura per il campionamento del pasto dovrà rispettare quanto indicato nel Regolamento CE 2073/2005 e successive modifiche:

- il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione e/o al momento della distribuzione in ogni luogo di consumo ed in ogni caso nel centro cottura;
- il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione: deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per eventuali analisi, almeno 150 grammi;
- il campione deve essere mantenuto in idonei contenitori e refrigerato a circa 4°C per 72 ore dal momento della preparazione; il campione relativo al pasto del venerdì verrà conservato sino alle ore 14,00 del lunedì successivo;
- il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto;
- il personale deve essere responsabilizzato circa tali procedure di prelievo e conservazione del pasto.

Durante ogni anno scolastico oggetto del contratto, il Concessionario sarà tenuto ad effettuare, con conseguente comunicazione e referto al Comune concedente, controlli analitici in ragione delle seguenti indicazioni minime:

n. 3 tamponi ambientali

n. 9 analisi microbiologiche sui semilavorati /prodotti finiti

Il Comune si riserva comunque la facoltà di richiedere al Concessionario, in qualsiasi momento e qualora lo ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi merceologiche e microbiologiche.

Viene istituita annualmente una "Commissione mensa", secondo quanto previsto dal regolamento comunale vigente. I componenti la Commissione, individuati tra il personale del Comune di Zelo Buon Persico, il corpo docente dell'Istituto scolastico e i genitori degli alunni utenti, potranno effettuare controlli sulle preparazioni presso il Terminale di somministrazione. Il Comune provvederà ad inviare al Concessionario l'elenco dei predetti delegati indicando tempestivamente ogni successiva variazione. In particolare la Commissione mensa potrà assaggiare i cibi, verificare il grado di apprezzamento dei pasti, il rispetto del menu in ordine alla sua composizione quali-quantitativa e l'accuratezza del servizio svolto.

L'espletamento dei controlli, anche da parte della Commissione mensa, non dovrà in alcun modo intralciare il lavoro del personale addetto ai servizi in concessione.

I controlli, non soggetti a preavviso, permetteranno di verificare la rispondenza quali-quantitativa dei pasti alle tabelle dietetiche ed alle norme igienico-sanitarie; potrà essere eventualmente richiesto l'intervento del servizio competente dell'ATS.

Il Concessionario è tenuto ad informare con immediatezza il Comune di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ATS, NAS) e a fornire copia dei verbali attestanti eventuali rilievi e prescrizioni da essa effettuati.

ART.22 - PENALI

Fermo quanto previsto dagli articoli precedenti e salvi i casi di cause di forza maggiore non imputabili ad alcuna delle parti, l'accertata violazione di specifici obblighi e/o divieti previsti dal presente Capitolato, nonché l'accertato inadempimento - parziale o totale - o la non corretta esecuzione delle obbligazioni di cui al presente Capitolato da parte del Concessionario determina l'applicazione da parte del Comune di una penale di importo compreso tra un minimo di € 500,00= (cinquecento/00) ed un massimo di € 5.000,00= (cinquemila/00=) in relazione all'inadempimento rilevato. L'applicazione di un numero di sanzioni superiori a 5 (cinque) in un anno ovvero di importo complessivamente superiore ad € 10.000,00, in qualsiasi intervallo temporale, comporterà la risoluzione della concessione per colpa del Concessionario, con escussione della garanzia definitiva, nonché con l'addebito degli oneri derivanti dall'individuazione di un nuovo Concessionario, oltre a quanto previsto dal successivo art. 23.

Nel caso di ritardo nell'esecuzione delle prestazioni per le quali è previsto un termine dal presente Capitolato, si applicherà una penale giornaliera dell'importo pari ad Euro 1.000,00= (mille/00) per ogni giorno di ritardo.

Nei casi previsti dai commi precedenti, il Comune procederà, per il tramite del Direttore dell'Esecuzione, a formulare tempestivamente contestazione dell'inadempienza o del ritardo a mezzo PEC, assegnando al Concessionario un termine di 10 giorni per la presentazione delle proprie controdeduzioni; entro i successivi 30 giorni dalla scadenza del termine per le predette controdeduzioni, il RUP adotterà le determinazioni di propria competenza, dandone comunicazione a mezzo PEC al Concessionario.

ART.23 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Qualora il Concessionario non ottemperasse, in tutto o in parte, agli obblighi derivanti dal presente Capitolato e dal Contratto di Concessione, sarà facoltà del Comune incamerare sino all'intero importo la Cauzione

Definitiva Servizi e risolvere la Concessione, con onere a carico del Concessionario della rifusione di ogni spesa e risarcimento di ogni danno arrecato.

Il Comune concedente potrà procedere di diritto ex art. 1456 cod. civ a dichiarare risolta la Concessione in corso di rapporto nei casi e con le forme e modalità previste e disciplinate dall'art. 190, d.lgs. 36/2023. In caso di risoluzione per inadempimento, si applicano le penali di cui al precedente art. 22.

Resta fermo quanto previsto dall'art. 190, comma 3, del D.Lgs. n. 36/2023).

In caso di inadempimento del Comune, si applica il già citato art. 190, D.Lgs. n. 36/2023.

ART.24 - REVOCA E RECESSO DA PARTE DEL COMUNE

Al Comune è riconosciuto il diritto di recedere dal Contratto di Concessione per ragioni di pubblico interesse. In tali casi, si applica l'art. 190 del D. Lgs. n. 36/2023. In caso di recesso, il Concessionario ha diritto solo al pagamento delle prestazioni relative ai servizi regolarmente eseguiti e ad un indennizzo nella misura del 2% degli utili previsti dal Piano economico finanziario.

ART.25 - FORO COMPETENTE PER LE CONTROVERSIE AFFERENTI ALLA FASE DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra il Comune e il Concessionario, con riguardo alla interpretazione, all'esecuzione ed alla risoluzione del Contratto e dei suoi atti conseguenti è competente il Foro di Lodi. È del tutto esclusa la competenza arbitrale.

Allegato 1

Elenco personale impiegato dal gestore uscente per lo svolgimento del servizio

Mansione	Qualifica	Livello	Monte ore settimanale	N. scatti anzianità	Tipologia contrattuale
Addetto servizi mensa	Operaio	6S	15	1	indeterminato
Addetto servizi mensa	Operaio	6S	18,5	3	indeterminato
Addetto servizi mensa	Operaio	6S	18,5	3	indeterminato
Addetto sporzionamento e distribuzione	Operaio	6	21	0	indeterminato
Addetto servizi mensa	Operaio	6S	10	0	indeterminato

CCNL: Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo