

Allegato 8 alla determinazione n.180 del 01/07/2024

# UNIONE EUROPEA

# CITTÀ di LAVELLO

**(Provincia di Potenza)**

**Repubblica italiana**

Rep. N. ---- del --/--/2024

### **Contratto in modalità elettronica - con firma digitale**

## **L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA - PERIODO**

**\*\*\*\*\*- Importo contrattuale €**

come per legge.-----

L'anno **duemilaventiQUATTRO** il giorno ----- (--) mese di \*\*\*\*\* in Lavello,

nella residenza comunale, presso l'ufficio di Segreteria, avanti a me,

\*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\*,  
\*\*\*\*\* Segretario Generale del Comune di Lavello, autorizzata al rogito

degli atti nei quali l'Ente è parte, ex art. 97, comma 4, lettera c), D.lgs. 267/2000,

senza l'assistenza di testimoni per espressa rinuncia delle parti, aventi i

requisiti di legge, d'accordo fra loro e con il mio consenso, sono presenti i

signori: .....

1 - da una parte, la \*\*\*\*\* nata a \*\*\*\*\*, il .....C.F.....per il

Comune di Lavello (PZ), Codice Fiscale n. 85000470766/ P.Iva P.I.

007899800760, nella sua qualità di Responsabile apicale del Settore I

Amministrativo, la quale dichiara di agire nel presente atto in nome, per conto e

nell'interesse dell'Ente, ai sensi dell'art. 107, c. 3, lett. c, del D.Lgs. n. 267/2000 e

s.m.i. ed in forza del Decreto Sindacale N. -- del --/--/202\*, e che, in relazione al

presente atto, dichiara di aver verificato l'insussistenza dell'obbligo di

astensione e di non essere, quindi, in posizione di conflitto di interessi;



	Allegato 8 alla determinazione n.180 del 01/07/2024	
	procedura di gara, della Stazione Unica Appaltante (SUA) costituita dalla	
	Provincia di Potenza, quale Centrale Unica di Committenza, in conformità alla	
	D.C.C. n. 68 del 22/12/2023 e relativa convenzione sottoscritta in data	
	08/03/2024;	
	-con determinazione a contrarre del Responsabile del Settore I -	
	Amministrativo n. ** del **/**/2024:	
	▪ è stata indetta una gara mediante procedura aperta ai sensi dell’art. 71 del D.	
	Lgs. n. 36/2023, in modalità telematica e per il tramite della Stazione Unica	
	Appaltante della Provincia di Potenza, per l’affidamento in concessione del	
	servizio di refezione scolastica in favore del Comune di Lavello per la durata di	
	tre anni, con l’utilizzo del criterio di selezione dell’offerta economicamente più	
	vantaggiosa, come disciplinata dall’art. 108 del D. Lgs. n. 36/2023;	
	▪ sono stati approvati i seguenti atti di gara:	
	◇Prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l’acquisizione del	
	servizio;	
	◇Relazione tecnica illustrativa;	
	◇Capitolato speciale d’appalto;	
	◇Planimetrie centri cottura;	
	DUVRI standard;	
	◇Prospetto contingente di personale minimo;	
	◇ Specifiche tecniche da inserire nel disciplinare di gara;	
	◇Schema di contratto;	
	◇Patto d’integrità;	
	-con determinazione n. ** del **/**/**** del Responsabile del settore I -	



**Che**, ai sensi dell'art. 53, comma 16 ter, del D.lgs. n. 165 del 2001 (comma introdotto dall'art. 1, comma 42, legge n. 190 del 2012), l'affidatario sottoscrivendo il presente contratto, attesta di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti che hanno esercitato poteri autorizzativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei confronti del medesimo affidatario per il triennio successivo alla cessazione del rapporto;-----

## **Art.1 Oggetto del contratto**

**2. Il servizio oggetto della concessione è da considerarsi, ad ogni effetto, un pubblico servizio, essendo finalizzato ad erogare prestazioni previste per legge a carico dell'Ente pubblico e volte a soddisfare bisogni collettivi nell'ambito dell'istruzione pubblica. Il concessionario dovrà, pertanto, attenersi rigorosamente, nell'esercizio delle sue funzioni, ai principi della regolarità,**

L'Ente concessionario svolgerà a questo proposito specifiche funzioni di  
vigilanza.

-La gestione completa della mensa tramite i centri cottura ubicati nel plesso scolastico di Piazza Matteotti, nel plesso scolastico di Sant'Anna e nell'asilo nido comunale di via Verdi, raffigurati nell'allegata planimetria (ALLEGATO Nr.1). Il servizio sarà erogato nei refettori ubicati nelle scuole dell'Infanzia, primaria, secondaria di I grado dell'Istituto comprensivo Statale, nonchè nell'asilo nido comunale di via Verdi, come di seguito riportate:

▪ **Scuola primaria tempo pieno:** “Madonnina” (via Lombardia) – P.zza Matteotti;

▪ **Scuola Secondaria I Grado:** P.zza Falcone – P.zza Matteotti;

4. la preparazione, presso i centri di cottura, di pasti da asporto per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado non dotate di cucina interna con relativa distribuzione, come meglio specificato nel capitolato.

e ai destinatari del servizio stesso, per quanto di competenza.

-il concessionario è tenuto a gestire il servizio, con propria organizzazione, nel

rispetto delle disposizioni legislative e delle prescrizioni e obblighi di cui al

presente contratto ed al Capitolato d'Oneri. -----

## Art. 2 - Documenti Contrattuali

**1. La concessione viene affidata ed accettata sotto l'osservanza piena, assoluta,**

inderogabile e inscindibile delle norme, condizioni, patti, obblighi, oneri e

modalità dedotti e risultanti dal presente contratto conforme allo schema

approvato con Determinazione RP n.\*\*/\*\* RG \*\*del Settore I Amministrativo,

che fa parte integrante e sostanziale del presente contratto anche se

materialmente non allegato.-----

-----

**2.** Di detti documenti viene omessa la lettura per espressa dispensa dei

comparenti, i quali dichiarano di averne già presa visione e conoscenza. -----

### **Art.3 Obiettivi generali**

1. La società \*\*\*\*\* , nell'espletamento dei servizi di cui al

precedente articolo 2, dovrà uniformarsi ai criteri di efficacia, efficienza ed

economicità, impegnandosi al raggiungimento, in particolare, dei seguenti

obiettivi: -----

- incremento degli *standards* qualitativi e quantitativi dei servizi a livelli

adeguati alle esigenze della popolazione residente, avendo cura di promuovere

lo sviluppo e l'ottimizzazione;-----

-coinvolgimento e partecipazione dei cittadini, delle associazioni in un progetto



1. Il servizio di refezione scolastica oggetto di affidamento in concessione dovrà avere il contenuto minimo e rispondere agli standard qualitativi e quantitativi di seguito esposti.-----

Di norma i pasti vengono erogati, salvo diverso accordo con le istituzioni scolastiche, secondo i turni indicativamente sotto riportati:

-Scuola Primaria tempo pieno: dal lunedì al venerdì dalle ore 12.30 alle ore 13.30;

-Scuola Secondaria di primo grado: due giorni a settimana (di norma martedì e giovedì) dalle ore 13.00 alle ore 14.00;

**2. L'impresa deve garantire lo svolgimento delle seguenti prestazioni minimali:**

-registrazione giornaliera delle presenze per la definizione e la prenotazione dei pasti necessari e per l'addebito dei pagamenti con i sistemi informatici meglio descritti nel capitolato;

	Allegato 8 alla determinazione n.180 del 01/07/2024	
	-la prenotazione dei pasti deve avvenire entro le 9.30 di ogni giorno;	
	-fornitura generi alimentari nel rispetto del capitolato e di quanto offerto in sede di gara;	
	-gestione dispensa (ordinativi delle materie prime, controllo consegne, eliminazione prodotti in scadenza);	
	-preparazione del pasto con utilizzo del sistema produttivo tradizionale definito “legame fresco-caldo”, meglio descritto nel capitolato;	
	-predisposizione carrello e distribuzione pasti:	
	-porzionatura e predisposizione carrello: il carrello è predisposto con portate multiporzione appositamente preparate secondo il numero di pasti ordinati; il secondo piatto (carne, pesce, frittata ecc) deve poter essere servito, possibilmente, in porzione integra, il cui peso rispetti la grammatura stabilita;	
	-trasporto carrello ai refettori (primaria) o alle varie sezioni (infanzia/asilo nido);	
	-somministrazione/scodellamento (scuole statali) della singola porzione: generalmente il singolo pasto è servito al tavolo, dal terzo anno al quinto anno della scuola primaria compresa la scuola secondaria di primo grado; (lo scodellamento al tavolo è comunque da adottare in caso di somministrazione di minestre o liquidi caldi, e sempre per i bimbi più piccoli); la porzione, preparata secondo la grammatura prevista, non potrà essere distribuita in più frazioni, salvo eccezioni segnalate dall’insegnante responsabile; la distribuzione al tavolo dovrà avvenire non prima che gli utenti siano presenti, salvo quando si tratti di minestre calde;	
	-assistenza e aiuto ai bambini durante il pranzo (servizio previsto nelle sole	

	<p>Allegato 8 alla determinazione n.180 del 01/07/2024</p>	
	<p>scuole dell’infanzia/asilo nido).</p>	
	<p>Il tempo di distribuzione sarà di circa 30 minuti, per una durata complessiva del</p>	
	<p>pasto di circa un’ora, nel rispetto comunque delle esigenze delle singole scuole,</p>	
	<p>classi e utenti.</p>	
	<p>-apparecchiatura/sparecchiatura, ritiro dei piatti sporchi tra una portata e</p>	
	<p>l'altra, con le seguenti precisazioni:</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ in tutte le scuole con cucina interna l'apparecchiatura è normalmente</li> </ul>	
	<p>effettuata con tovaglietta “usa e getta”,</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ di carta per uso alimenti;</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ogni locale mensa, al momento della distribuzione, deve sempre disporre di</li> </ul>	
	<p>apposito rotolo di carta assorbente;</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ i panini imbustati, devono essere distribuiti solo dopo il primo piatto;</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ in ciascun plesso scolastico deve essere fornita una dotazione di generi per il</li> </ul>	
	<p>condimento delle verdure, composta da: olio extravergine di oliva, aceto di vino,</p>	
	<p>sale fine, limone (a disposizione durante il pasto, non in tavola);</p>	
	<p>Per l'apparecchiatura dei tavoli si richiede l'utilizzo di:</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ piatti e bicchieri “usa e getta” idonei per alimenti di tipo compostabile, stante</li> </ul>	
	<p>il divieto dell’uso della plastica, le dimensioni saranno diverse a seconda</p>	
	<p>dell’utenza;</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ bottiglie di acqua monouso da 500 ml;</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ posateria “usa e getta” di tipo compostabile, idonea per alimenti e di tipo</li> </ul>	
	<p>compostabile, stante il divieto dell’uso della plastica, fornita in buste singole</p>	
	<p>complete di cucchiaio, forchetta, coltello e tovagliolo, delle dimensioni adatte</p>	
	<p>all'utenza;</p>	
	<p>11</p>	

	Allegato 8 alla determinazione n.180 del 01/07/2024	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pulizia e sanificazione dei tavoli, apparecchiatura e quindi disbrigo, con successivo lavaggio delle eventuali stoviglie utilizzate.</li> </ul>	
	<b>3. Pulizia e riordino:</b>	
	- prima e dopo il pranzo: pulizia delle seggiole e sanificazione dei tavoli, oltre al disbrigo, la predisposizione dei tavoli e il riassetto, necessari soprattutto nelle sezioni di scuola materna;	
	- quotidianamente: rigoverno della stoviglieria usata e pulizia completa dei locali cucina, dispensa e di servizio delle cucine;	
	- a inizio e fine anno scolastico: pulizie a fondo delle cucine, delle dispense e degli arredi delle sale mensa;	
	- fornitura di prodotti, materiali e attrezzature occorrenti per le pulizie suddette, (compresi i prodotti per il lavaggio di stoviglie), tutti i prodotti devono essere eco-compatibili, a basso impatto ambientale (senza fosfati), preferibilmente a marchio Ecolabel U.E.; di essi dovrà essere presentata scheda tecnica e di sicurezza;	
	- in caso di escursioni la ditta dovrà assicurare una ristorazione compatibile con la somministrazione fuori dalla struttura e dovrà fornire, ove richiesto, i “cestini gita” (uno per ciascun utente) in apposito contenitore collettivo idoneo al mantenimento della temperatura a norma, durante tutto il viaggio;	
	L'elenco delle prestazioni, come sopra riportato, non può considerarsi esaustivo; pertanto si intendono ricomprese anche eventuali attività non indicate, se necessarie per la realizzazione del servizio di mensa scolastica.	
	<b>4. Con riferimento alla gestione del servizio mensa nelle scuole non dotate di cucina (“in asporto”), l’impresa deve inoltre garantire</b>	

	<p>Allegato 8 alla determinazione n.180 del 01/07/2024</p>	
	- la preparazione dei pasti nei centri di cottura indicati in precedenza nel	
	rispetto della qualità delle materie prime offerte in sede di gara;	
	- il trasporto degli stessi e la relativa consegna secondo le modalità meglio	
	precisate nell'art. 31 del capitolato.	
	<b>5. Sistema informatizzato per l'acquisizione delle iscrizioni al servizio di mensa,</b>	
	rilevazione delle presenze, addebito e incasso dei pagamenti dell'utenza:	
	Il rilevamento delle presenze, la prenotazione dei pasti e la rendicontazione	
	dovranno avvenire da parte dell'impresa con risorse a proprio carico,	
	attraverso un sistema informatizzato analogo a quello in uso presso	
	l'amministrazione comunale o attraverso migliorie che l'appaltatore intendesse	
	apportare allo stesso, o con analogo sistema proposto dall'appaltatore,	
	approvato e autorizzato dall'amministrazione comunale, avente caratteristiche	
	e funzionalità simili o migliorative rispetto a quello in uso.	
	Gli alunni non dovranno essere dotati di alcun tipo di supporto, né cartaceo né	
	digitale, per identificare la presenza. Il sistema informatico sarà impostato per	
	considerare tutti presenti giornalmente (con esclusione delle festività a	
	calendario e delle giornate in cui, per scelte organizzative degli Istituti	
	scolastici, non si svolgerà mensa), e sarà onere dei genitori disdire	
	esplicitamente il pasto di uno o più giorni mediante apposito applicativo, o link,	
	entro l'orario utile alla ditta per la preparazione del numero esatto di pasti	
	quotidiani (in genere, le 09.30 del mattino). In tal modo, ai fini della	
	fatturazione mensile del servizio, si terrà conto del numero dei pasti quotidiani	
	risultanti al netto delle disdette. Per quanto riguarda il personale docente e non	
	docente degli istituti scolastici, il dato relativo al numero di pasti da erogare	

	Allegato 8 alla determinazione n.180 del 01/07/2024	
	giornalmente verrà comunicato direttamente all'appaltatore a cura degli istituti	
	stessi. Salvo che il sistema informatizzato, migliorato o proposto	
	dall'appaltatore possa consentire l'inserimento di tale dato in maniera	
	autonoma da parte dei citati istituti. La stazione appaltante effettuerà	
	regolarmente i dovuti controlli al fine di verificare la corrispondenza dei dati	
	relativi al numero dei pasti erogati, prima di emettere il certificato di	
	pagamento mensile, finalizzato all'emissione della fattura elettronica. Detto	
	sistema dovrà essere avviato dall'inizio del servizio con operatività garantita a	
	pieno regime entro la prima settimana del mese di ottobre 2024. L'impresa	
	dovrà gestire, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e	
	gestionali, in applicazione del Regolamento UE 2016/679 e in relazione alle	
	informazioni di cui si entrerà in possesso, ai fini della tutela delle persone e altri	
	soggetti in materia di trattamento di dati personali. Il sistema informatizzato	
	del servizio dovrà consentire le seguenti operazioni generali:	
	- iscrizioni al servizio di mensa scolastica (gestione anagrafica alunni, genitori	
	degli alunni, docente collaboratori), con indicazione della classe frequentata,	
	anche previo eventuale travaso dei dati dal programma in uso se disponibili;	
	- attivazione/cessazione utente;	
	- elaborazione dei dati relativi ai pagamenti effettuati dagli utenti, ai fini del	
	rilascio da parte dell'ufficio istruzione della certificazione di spesa per fini	
	fiscali;	
	- rilevazione giornaliera presenze/assenze, risultante al netto delle disdette	
	comunicate dai genitori (o dalla scuola per il proprio personale), per la	
	definizione dei pasti da preparare;	

	Allegato 8 alla determinazione n.180 del 01/07/2024	
	- visualizzazione dati sia per utente sia per classe;	
	- gestione pasti differenziati e temporanei;	
	- gestione tariffe differenziate a carico degli utenti;	
	- gestione separata degli incassi per:	
	▪ pagamenti per l'anno scolastico in corso (pagamenti anticipati);	
	▪ pagamenti relativi ad anni scolastici precedenti (pagamenti posticipati);	
	-estratti conto periodici in formato PDF/excel con cadenza modulabile;	
	-elenco utenti con saldo attivo inferiore a un determinato importo;	
	-elenco utenti con saldo passivo superiore a un determinato importo;	
	-interoperabilità con sistema PagoPa adottato dal Comune, per il caricamento automatico e consultazione dei versamenti effettuati dai singoli utenti e dei saldi; con possibilità di operare manualmente sul saldo utente (es.: in caso di sconti, rimborsi, compensazioni con altri servizi);	
	-esportazione in formati comuni (Excel, PDF, Testo, CSV), di dati tipo: elenco utenti paganti/nonpaganti, per classe, per tariffa, personale docente/non docente, ecc.;	
	-accesso all'area riservata utente da parte dei genitori, mediante SPID, CIE o CNS per :	
	-presentazione della domanda di iscrizione al servizio e alle informazioni esclusivamente personali quali verifica della posizione contabile, presenze rilevate e versamenti effettuati, eventuale credito o debito, tariffa applicata, dieta associata, disdetta del pasto; con possibilità di accesso a tale area riservata utente anche da parte dell'ufficio istruzione del Comune;	
	-area per FAQ, per l'invio di comunicazioni, solleciti, avvisi e/o altre	

	Allegato 8 alla determinazione n.180 del 01/07/2024	
	informazioni a tutti gli utenti in generale o a un gruppo selezionabile secondo	
	criteri variabili stabiliti dall'amministrazione.	
	Il sistema informatizzato del servizio dovrà avere:	
	-una flessibilità tale da consentire un facile adeguamento ai possibili mutamenti	
	organizzativi del Comune nel corso del tempo e interfacce utente grafiche di	
	facile apprendimento e utilizzo da parte degli operatori e degli utenti;	
	-funzione di richiesta di assistenza in linea da parte degli utenti ma anche degli	
	operatori dell'ufficio pubblica istruzione;	
	-funzionamento in cloud e tramite app su dispositivo mobile.	
	<b>Art. 5 Uso delle strutture, utenze ( energia, gas e acqua) e consegna dei</b>	
	<b>locali arredi ed attrezzature</b>	
	<b>1.</b> Il Comune di Lavello concede l'uso dei centri cottura, di tutti gli ambienti ed	
	accessori, degli impianti e relative attrezzature, degli elettrodomestici, delle	
	stoviglie e di quant'altro presente e necessario allo svolgimento del Servizio,	
	nello stato in cui si trovano e come rinveniente dal verbale di consegna. Per tale	
	utilizzo non è previsto il pagamento di un canone né oneri per il pagamento	
	delle utenze (energia, gas ed acqua) in quanto i relativi costi di “affitto” ed	
	“utenze” sono stati già calcolati forfetariamente dal Comune, e detratti dal	
	valore finale della concessione e dal costo/pasto a base di gara.	
	<b>2.</b> Alla scadenza il concessionario è tenuto a riconsegnare i locali, e relativi	
	arredi, impianti e attrezzature, in buono stato di conservazione e	
	funzionamento, fatti salvi i deterioramenti prodotti dal normale uso. Gli arredi e	
	le attrezzature sostituiti e quanto comunque aggiunto o realizzato per	
	ottemperare a obblighi di legge rimarranno di proprietà comunale.	

concessionario uscente e sottoscritto dal responsabile dell'Amministrazione. Gli eventuali danni ai beni mobili ed immobili e gli eventuali ammanchi di beni di qualsiasi tipo dovranno essere rispettivamente riparati o reintegrati entro 30 giorni dalla data del verbale. Trascorso inutilmente il termine, l'amministrazione comunale avrà titolo di rivalersi sulla cauzione per un importo pari al costo di ripristino dei beni danneggiati o di mercato per quelli mancanti.

<p><b>Art. 6 Valore del contratto e quantificazione dei consumi</b></p>
---

**1. Il corrispettivo per ogni pasto destinato agli alunni delle scuole statali dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, con relativo personale docente, nonché in favore dei bambini dell'asilo nido comunale, come rinveniente dal ribasso praticato in sede di gara è di € ..... oltre IVA al 4%. Resta a carico del concessionario quantificare gli oneri di sicurezza per i rischi interferenziali tra ogni istituzione scolastica ed il concessionario.**

2. Fermo restando l'esclusivo pagamento del numero dei pasti effettivamente erogati, ai fini di una stima presuntiva il numero medio giornaliero dei fruitori del Servizio nelle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di I grado, compreso il personale docente avente diritto al pasto è determinato in nr. 413, per complessivi nr. 68.145 pasti annui, rapportati a nr. 165 giorni di refezione scolastica. Per quanto riguarda, invece, i pasti da erogare nell'asilo nido comunale gli stessi ammontano, per anno educativo, presuntivamente a nr. 24 pasti giornalieri x nr. 180 gg circa di refezione, per un totale, quindi, di nr. 4.320 pasti, fatti salvi eventuali incrementi collegati all'aumento della ricettività della
--

precisa che il numero dei pasti è determinato a titolo meramente indicativo e presunto sulla base dei dati dell'anno 2023 maggiormente indicativi ed è suscettibile di variazioni in più o in meno, in dipendenza delle effettive presenze che saranno rilevate nei singoli anni scolastici.

**3. L'Amministrazione si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, modificare il numero delle scuole in cui dovrà svolgersi il servizio di ristorazione, modificare i menù, il numero e la tipologia dei pasti, il calendario di erogazione e gli orari di refezione senza che tali variazioni, fermo restando il pagamento dei pasti effettivamente erogati, possano comportare per l'Ente appaltante ulteriori oneri finanziari e/o di diversa natura in aumento sul corrispettivo unitario pattuito.**

4. Riduzioni o aumenti delle somministrazioni mediamente previste sono, fin d'ora, consentiti ed accettati in caso di eventi indipendenti dall'Amministrazione comunale (es. autorità scolastiche, Regione, Stato, ASL, etc.) o in caso di modifiche dell'organizzazione delle scuole (chiusura/apertura di plessi o di sezioni, modifica di moduli e orari, ecc.) o per cause di forza maggiore. L'Amministrazione, in corso di rapporto e alle medesime condizioni contrattuali, si riserva la facoltà di variare le sedi di somministrazione del pasto, comunque nell'ambito del territorio comunale, e gli orari di svolgimento del servizio. Al fine di ovviare ad eventuali criticità logistiche organizzative derivanti dall'impossibilità, anche temporanea, di effettuare la preparazione dei pasti nei centri di cottura messi a disposizione dall'Amministrazione, l'aggiudicatario può avvalersi di altro idoneo punto cottura, senza ulteriori

	Allegato 8 alla determinazione n.180 del 01/07/2024	
	oneri per l'Amministrazione appaltante né per gli utenti.	
	Stante l'impossibilità di fissare un numero preciso di pasti annuo, per le ragioni	
	di cui al precedente punto 2, l'Ente non assume alcun impegno in ordine	
	all'effettivo numero dei pasti che dovranno essere prodotti, distribuiti,	
	confezionati e trasportati e la ditta affidataria rinuncia a qualsiasi richiesta di	
	compenso ed indennizzo nel caso in cui i quantitativi qui sopra riportati	
	(preventivati in sede di gara) venga superato o non venga raggiunto per	
	qualsiasi motivo.	
	5. il valore stimato del contratto ammonta, quindi, ad euro ..... (oltre Iva) al	
	netto del ribasso praticato in sede di gara per ogni anno scolastico e quindi per	
	complessivi euro ..... (oltre Iva), di cui euro .... (oltre iva) per oneri per la	
	sicurezza non soggetti a ribasso,	
	<b>Art. 7 Prezzi – fattura –pagamenti-tracciabilità</b>	
	1. I prezzi a pasto risultanti dalla gara devono considerarsi comprensivi di ogni	
	onere, esclusa la sola Iva di legge.	
	L'utenza richiedente il servizio in concessione effettuerà direttamente al	
	concessionario il pagamento della tariffa corrispondente alla propria fascia	
	ISEE di appartenenza, di norma anticipatamente.	
	2. Fasce di reddito ISEE, relative tariffe, altre agevolazioni o esoneri totali sono	
	fissati dall'Ente.	
	Le fasce ISEE a cui corrispondono esoneri, ovvero percentuali di	
	compartecipazione alla spesa a carico dell'Ente sono stabilite annualmente con	
	l'approvazione della deliberazione, da allegare al bilancio di previsione.	
	Rimane a carico del concessionario ogni onere inerente la riscossione delle	



	<p>Allegato 8 alla determinazione n.180 del 01/07/2024</p>	
	<p>una ritenuta dello 0,50%; le ritenute saranno svincolate in sede di liquidazione</p>	
	<p>finale alla scadenza del contratto, dopo l’approvazione, da parte della Stazione</p>	
	<p>appaltante della verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di</p>	
	<p>regolarità contributiva.</p>	
	<p><b>5.</b> Il pagamento avverrà, ai sensi dell’art. 4, commi 1 e 2, del D.Lgs. 9 ottobre</p>	
	<p>2002, n. 231, e cioè entro trenta giorni dal ricevimento della fattura, salvo</p>	
	<p>diverso termine stabilito in sede di contratto. Il pagamento verrà effettuato, ai</p>	
	<p>sensi del disposto dell’art. 3 della L. 136/2010 (comma 1) esclusivamente a</p>	
	<p>mezzo bonifico bancario o postale su c/c dedicato anche in via non esclusiva</p>	
	<p>accesso presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.A..</p>	
	<p>La ditta aggiudicataria si impegna a comunicare al Comune di Lavello gli</p>	
	<p>estremi identificativi dei conti correnti dedicati unitamente alle generalità,</p>	
	<p>codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi (comma 7). E’ a carico</p>	
	<p>del concessionario l’obbligo della tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla</p>	
	<p>Legge 136/2010 (comma 8).</p>	
	<p>Qualora il concessionario non assolva agli obblighi previsti dal citato art. 3 per</p>	
	<p>la tracciabilità dei flussi finanziari relativi al servizio in concessione, il contratto</p>	
	<p>si risolve di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo art. 3.</p>	
	<p><b>6.</b> Trattandosi di prestazione continuativa nel tempo, i prezzi sono sottoposti a</p>	
	<p>revisione con riferimento all’indice generale dei prezzi al consumo per famiglie</p>	
	<p>di operai e impiegati (FOI) elaborato dall’ISTAT. La revisione prezzi è ammessa</p>	
	<p>a partire dall’anno scolastico successivo a quello di avvio del servizio in oggetto.</p>	
	<p><b>7.</b> Il pagamento delle fatture avverrà entro 30 giorni, decorrenti dalla data di</p>	
	<p>emissione delle stesse previa acquisizione del DURC e dell’accertamento, da</p>	



dare avvio all'esecuzione del servizio, in pendenza della stipula del contratto,
mediante esecuzione anticipata, ai sensi dell'art. 17 comma 8 del
d.lgs.n.36/2023.

<b>Art. 9 Obblighi, responsabilità e divieti</b>	
--	--

1. Ai sensi e per gli effetti dell'art. 117, comma 1, del D.Lgs. Nr. 36 del 31/03/2023, a garanzia degli impegni assunti con il presente contratto e/o previsti negli atti da questo richiamati, la società \*\*\*\*\* ha prestato apposita garanzia (cauzione definitiva) dell'importo di \_\_\_\_\_ euro pari al 10,00% dell'importo del presente contratto, mediante polizza fideiussoria N. --- ----- del --/--/20-- emessa da "----- ....- -----", con efficacia dalla data di avvio del servizio .-

La garanzia deve essere integrata ogni volta che la stazione appaltante abbia
proceduto alla sua escussione, anche parziale, ai sensi del presente contratto.
Qualora non vi provveda il concessionario, l'Ente potrà effettuare la
reintegrazione a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'appaltatore
medesimo.

La cauzione sarà restituita alla società alla scadenza contrattuale, una volta constatato l'adempimento di tutti gli obblighi contrattuali ed in assenza di contenzioso. A tal fine, la società ... rilascerà apposita dichiarazione inerente l'osservanza di tutti gli obblighi contrattuali e l'assenza di contenzioni intrapresi e/o nascenti. -----

La polizza fidejussoria definitiva costituisce parte integrante del contratto, anche se non materialmente allegata ed è conservata agli atti del contratto.-----

COMUNE DI LAVELLO	Numero	001360	-	05-07-2024	-	partenza
-------------------	--------	--------	---	------------	---	----------



	Allegato 8 alla determinazione n.180 del 01/07/2024	
	contratto e, pertanto, qualora il concessionario non sia in grado di provare in	
	qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui si tratta, il contratto si	
	risolverà di diritto fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno	
	subito. -----	
	<b>5. La società in qualità di concessionaria dei servizi, dovrà essere in regola con</b>	
	tutti gli adempimenti richiesti dalle normative nazionali e regionali in vigore	
	per lo svolgimento dei servizi medesimi e sollevare il Comune da qualsiasi	
	responsabilità in dipendenza di eventuali addebiti per assenze di autorizzazioni	
	e/o licenze o mancata rispondenza delle stesse con quanto necessario a norma	
	di legge. -----	
	<b>6. La società è sempre responsabile di fronte all'Amministrazione comunale del</b>	
	buon svolgimento del servizio, che, per nessun motivo, salvo i casi di forza	
	maggiore debitamente documentati, potrà subire interruzioni o sospensioni. ----	
	La società tiene sollevato ed indenne il Comune da ogni qualsivoglia danno	
	diretto ed indiretto causato dai suoi dipendenti, nonché da danni di qualsiasi	
	natura che possano derivare a persone e cose conseguenti all'attività del	
	proprio personale in relazione ai servizi oggetto dell'affidamento. -----	
	La società risponde interamente per ogni difetto di mezzi ed attrezzature	
	impiegati, anche se di proprietà comunale, nell'espletamento dei servizi, nonché	
	degli eventuali danni a persone o cose che dagli stessi possano derivare e	
	risponde di ogni danno che possa derivare dalla carente manutenzione	
	ordinaria, essendo la stessa a carico dell'affidatario. -----	
	La società è responsabile del buon uso, della buona conduzione e conservazione	
	dei locali e degli impianti, degli oggetti, degli arredi e quant'altro di proprietà	

condizioni, salvo il deterioramento derivante dall'uso. -----

**7. La società è obbligata a gestire i servizi affidati con l'utilizzo dei mezzi conferiti**

dal Comune impegnandosi a quanto necessario per il mantenimento in stato di

efficienza e funzionalità. Il concessionario ha obbligo di segnalare al Comune

tutte le circostanze ed i fatti che possono impedire un regolare svolgimento del

servizio.-----

## Art. 10 Personale

dipendenti condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a

quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi

integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei

lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le

procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata del

contratto. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti

collettivi e fino alla loro sostituzione.

L'impresa aggiudicataria è tenuta, altresì, all'osservanza e all'applicazione di

tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie, le norme in materia di

sicurezza sul lavoro, così come previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 e successive

modifiche e integrazioni, le norme in materia previdenziale e assistenziale nei

confronti del proprio personale e dei soci lavoratori nel caso di cooperative. Il

concessionario ha consegnato, prima di iniziare il servizio, l'elenco del

personale impiegato, specificando la relativa qualifica professionale ed

esperienza, impegnandosi a comunicare tempestivamente ogni variazione

	Allegato 8 alla determinazione n.180 del 01/07/2024	
	dell'elenco, salvo sia di breve durata e a dotarsi costantemente dell'organico	
	minimo, come <b>Allegato al capitolato</b>	
	<b>2.</b> L'impresa si obbliga, altresì, a rispettare e far rispettare dai propri dipendenti	
	le disposizioni di cui alla L. 12/06/1990, n.146 e successive modificazioni in	
	materia di diritto allo sciopero, nonché le determinazioni di cui alle	
	deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta	
	legge. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate	
	con il Comune, in via del tutto straordinaria, particolari situazioni organizzative	
	come la fornitura di pasti freddi alternativi di ugual valore economico, la cui	
	composizione deve essere concordata con l'Ente Appaltante.	
	<b>3.</b> L'Impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e	
	addestramento specifici per il corretto svolgimento del servizio secondo quanto	
	meglio disciplinato nel capitolato.	
	<b>4.</b> Per l'esecuzione delle prestazioni previste nel presente contratto, l'Impresa si	
	avvale di idoneo e adeguato personale dipendente, in numero e professionalità	
	tali da garantire la corretta esecuzione del Servizio e di tutti gli obblighi	
	conseguenti.	
	Tutto il personale deve essere risultare idoneo alle mansioni secondo la	
	normativa vigente, professionalmente qualificato e costantemente aggiornato	
	sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione, sulla	
	sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni sul lavoro.	
	Lo stesso personale dovrà essere munito degli appositi indumenti di lavoro	
	(grembiule, copricapo, guanti monouso, giacca, cartellino riconoscimento, ecc.).	
	Su richiesta dell'Amministrazione, dovranno essere documentate le qualifiche	



	Allegato 8 alla determinazione n.180 del 01/07/2024	
	prestatori d'opera in ordine al servizio in argomento, posto che la Committente	
	deve intendersi a tutti gli effetti estranea al rapporto di lavoro esistente tra	
	l'Impresa e i suoi dipendenti.	
	L'Impresa è responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti e	
	degli eventuali danni che, dal personale o da terzi impiegati, potessero derivare	
	all'A.C. e a terzi.	
	L'Impresa garantisce nella propria organizzazione, per tutta la durata del	
	contratto, fra gli altri, la presenza delle seguenti specifiche figure, scelte tra i	
	propri dipendenti e/o collaboratori:	
	-un Responsabile tecnico-amministrativo - Direttore Tecnico nella persona	
	di.....- in possesso delle competenze ed esperienze previste dall'art. 10 del	
	capitolato;	
	-un esperto degli aspetti tecnico/igienico nutrizionali/qualitativi del servizio, in	
	tutte le fasi di conservazione degli alimenti, preparazione e somministrazione	
	dei pasti, della redazione dei piani di HCCP ecc., dotato di diploma di laurea in	
	tecnologie alimentari, ovvero laurea equipollente;	
	-un responsabile esperto in informatica per la gestione del sistema informatico;	
	-un responsabile della sicurezza ex art. 28, D.Lgs. n. 81/2008;	
	-un dietista per la predisposizione dei menù da sottoporre all'approvazione	
	della locale ASP, secondo le prescrizioni normative al tempo vigenti, e per il	
	controllo e monitoraggio degli stessi;	
	Tali figure sono tenute a cooperare anche con i responsabili comunali affinché	
	gli standard del servizio siano coerenti con quanto indicato nel capitolato	
	integrato come da offerta in sede di gara; si faranno, altresì, carico di mantenere	

partenza  
- 2024-07-05 - 0013360 Numero LAYELLO DI COMUNE

	Allegato 8 alla determinazione n.180 del 01/07/2024	
	i necessari contatti con l'utenza e con le insegnanti al fine di risolvere, ove possibile in via breve, ogni problematica che possa insorgere nella gestione quotidiana.	
	<b>6.</b> L'Impresa dovrà assicurare con proprio personale il servizio di preparazione, trasporto, porzionamento e distribuzione dei pasti, nonché la collaborazione alle insegnanti per l'assistenza durante il pasto, dovrà provvedere a tutte le attività di pulizia e igienizzazione dei locali, delle attrezzature e impianti adibiti al servizio di cui trattasi.	
	<b>7.</b> Per tutta la durata del contratto, l'organico impiegato per l'espletamento del servizio di ristorazione deve essere quello necessario allo svolgimento di tutti i servizi richiesti con il presente Capitolato.	
	<b>8.</b> L'impresa per l'assistenza durante il pasto dovrà osservare i seguenti parametri minimi:	
	-per le scuole dell'infanzia: 1 addetto all'assistenza al pasto ogni 30 utenti per turno di refezione.	
	-per le scuole Primarie e Secondarie di 1°grado: 1 addetto all'assistenza al pasto ogni 40 utenti per turno di refezione.	
	<b>9.</b> Ogni anno, prima dell'attivazione del servizio, dovrà essere consegnato, a cura dell'Impresa, l'elenco nominativo del personale impiegato, nonché il piano di formazione ed aggiornamento.	
	La consistenza dell'organico dovrà essere riconfermata all'Amministrazione ogni sei mesi.	
	<b>10.</b> L'Impresa dovrà inoltre garantire, fra gli altri, sempre la presenza presso ogni refettorio di addetti allo scodellamento e distribuzione dei pasti nel	

numero e qualifiche ritenuti giusti dall'organizzazione aziendale, per adempiere

nel modo e nei tempi richiesti nel presente capitolato al servizio di

somministrazione dei pasti e relativa assistenza.

È opportuno che l'Impresa non effettui continui spostamenti di personale tra i

diversi Istituti, evitando, nei limiti del possibile, sostituzioni nel corso dell'anno

scolastico.

L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato

periodo di preparazione e affiancamento, al fine di evitare disservizi dovuti alla

mancata conoscenza operativa.

Il personale impiegato nelle attività di porzionamento e distribuzione dei pasti,

ed in generale il personale che, in ragione delle mansioni attribuite, dovesse

entrare in rapporti diretti con l'utenza deve tenere un comportamento discreto,

decoroso ed irrepreensibile, comunque conformato alle regole di buona

educazione. Dovranno essere rispettate tutte le pertinenti norme di carattere

regolamentare, generali e particolari, emanate dall'Amministrazione, dal suo

Responsabile, dal Direttore tecnico del servizio e dalle Autorità comunali e/o

## Sanitarie competenti.

**11. L'Amministrazione si riserva il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione**

del personale da essa dipendente, ritenuto, per comprovati motivi e a suo

insindacabile giudizio, inidoneo al servizio. In tale caso l'Impresa provvederà a

quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per

## l'Amministrazione.

Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste dell'Amministrazione in

ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo



	Allegato 8 alla determinazione n.180 del 01/07/2024	
	ai dispositivi eventualmente previsti da protocolli di sicurezza.	
	Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione,	
	distribuzione dei pasti, e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con	
	quanto disposto dal D.P.R. 327/1980. La pulizia di tale vestiario è a carico del	
	Concessionario.	
	Ad ogni addetto dovrà essere fornito annualmente il numero adeguato di	
	indumenti e accessori, oltre ad una targhetta nominativa di riconoscimento da	
	indossare in modo visibile durante l'esecuzione del servizio.	
	Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa riferimento alla legge 283	
	del 30 Aprile al 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327 del	
	26.3.1980 e s.m.i., nonché a quanto previsto dalle normative e dai regolamenti	
	vigenti e a quanto espressamente previsto dal capitolato.	
	Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, conservazione,	
	confezionamento e trasporto dei pasti, deve curare scrupolosamente l'igiene	
	personale. In particolare il personale di cucina e quello addetto al	
	porzionamento e alla distribuzione dei pasti non deve portare capelli, barba o	
	baffi lunghi o in disordine. Il taglio e la pulizia delle unghie devono essere	
	accurati, le unghie devono essere senza smalto. Inoltre durante le ore di lavoro	
	non devono essere indossati anelli o bracciali per evitare possibili	
	contaminazioni degli alimenti in lavorazione o somministrazione.	
	Il personale dovrà utilizzare calzature adeguate all'ambiente di lavoro. Il	
	copricapo è parte integrante dell'abbigliamento di lavoro: previsto sia per le	
	donne che per gli uomini, dovrà contenere l'intera capigliatura.	
	<b>16.</b> L'Impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il	

personale impiegato per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente Capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarli. Tali corsi devono essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 s.m.i. sulla sicurezza del lavoro e dal D. Lgs. 155/97 sull'igiene delle produzioni alimentari.

La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento' nonché riferiti all'igiene, alla salubrità alimentare, alle buone tecniche di conservazione e preparazione degli alimenti.

Ciascun lavoratore, a seconda del ruolo e delle competenze deve essere ammesso alla frequentazione di corsi di formazione per almeno 12 (dodici) ore per ogni anno scolastico. La formazione deve essere debitamente attestata dal responsabile del corso e dai dipendenti partecipanti.

I corsi d'aggiornamento e formazione saranno regolarmente retribuiti dall'Impresa. In particolare, tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere costantemente formato ed aggiornato in materia di alimentazione e dietetica, di igiene e microbiologia, nonché seguito e sensibilizzato rispetto alle responsabilità del proprio ruolo, ciascuno in rapporto alle specifiche competenze.

L'aggiudicatario deve avvalersi di formatori competenti a secondo delle discipline trattate.

**Art. 11 - Direzione dell'esecuzione del contratto e certificazione di**

	<p>Allegato 8 alla determinazione n.180 del 01/07/2024</p> <p><b>regolare esecuzione</b></p>	
	<p>1.Per il Comune di Lavello viene individuato quale direttore dell’esecuzione del contratto, preposto alla vigilanza sull’esecuzione del medesimo e alla verifica del rispetto delle norme che regolano la materia, il *****</p>	
	<p>2.Salvo diverse disposizioni, la Stazione appaltante, di norma, effettuerà e riceverà tutte le dichiarazioni e, in generale, le comunicazioni inerenti alle attività tecniche del contratto attraverso il Direttore dell’esecuzione del contratto. -----</p>	
	<p>3.Il Resp/Direttore del Contratto avrà il compito di controllare che l’oggetto del contratto in termini di prestazioni, obiettivi e caratteristiche tecniche, economiche e qualitative sia realizzato ed eseguito nel rispetto delle previsioni contrattuali e delle pattuizioni concordate in sede di aggiudicazione e affidamento, di controllare, con i competenti uffici della Stazione appaltante, che tutti gli atti amministrativi e contabili inerenti alle attività siano corretti e, comunque, conformi a norme e consuetudini della Stazione appaltante, nonché di procedere alla verifica di conformità in corso di esecuzione, prima del pagamento di ogni fattura. -----</p> <p>-----</p>	<p>partenza</p> <p>2024</p> <p>05-07-2024</p> <p>0013360</p> <p>Numero</p> <p>LAVELLO</p> <p>DI</p> <p>COMUNE</p>
	<p><b>Art.12- Risoluzione, Recesso contrattuale, Penalità e Controversie</b></p>	
	<p>1. Fermi i casi citati nei precedenti articoli, dopo tre inadempienze anche non consecutive da parte della ditta aggiudicataria, notificate per iscritto a mezzo pec, ovvero l'inosservanza anche di singole parti del contratto e dei relativi allegati, l'Amministrazione si riserva di procedere alla risoluzione del contratto, previa formale contestazione scritta e notificata a mezzo pec, trattenendo in via</p>	
	<p>35</p>	

citazione in giudizio, pronuncia del giudice o altra formalità.

facoltà di affidare a terzi l'effettuazione delle prestazioni per qualsiasi motivo

sopportato e degli eventuali danni e ciò senza pregiudizio, ove ne ricorrano gli

### 3. Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, l'Amministrazione comunale

concessionario, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta,

concessionario e salva l'applicazione delle penali prescritte.

procedere alla risoluzione del contratto senza che il concessionario possa

-gravi e reiterate violazioni agli obblighi contrattuali non eliminate a seguito di

-dopo l'applicazione di numero 3 penalità;

dei servizi in oggetto non dipendente da causa di forza maggiore;

l'attività;

a terzi, comprendendo tra questi eventuali imprese associate, tutti o parte degli

	Allegato 8 alla determinazione n.180 del 01/07/2024	
	obblighi contrattuali;	
	-il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti	
	previsti per legge, idonei a consentire la piena tracciabilità di tutte le operazioni	
	contabili riguardanti il presente appalto;	
	-frode;	
	-sopravvenute cause di esclusione e sopravvenute cause ostative legate alla	
	legislazione antimafia;	
	-sopravvenuta condanna definitiva del rappresentante per un reato contro la	
	Pubblica Amministrazione;	
	-gravi e reiterate violazioni degli obblighi in materia di sicurezza e prevenzione,	
	sia per quanto espressamente previsto dal presente contratto che per quanto	
	comunque previsto dalle norme vigenti in materia.	
	-Ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda	
	impossibile la prosecuzione della concessione, a termine dell'art. 1453 Codice	
	Civile.	
	5. Nell'ipotesi di cui sopra il contratto sarà risolto di diritto con effetto	
	immediato, a seguito di comunicazione del Comune in forma di lettera	
	raccomandata di volersi avvalere della clausola risolutiva.	
	Nel caso di risoluzione del contratto, il Gestore incorre nella perdita della	
	cauzione definitiva che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei	
	maggiori danni per l'interruzione del servizio e per tutte le altre circostanze che	
	possono verificarsi.	
	Tutte le controversie che potrebbero sorgere tra il <b>COMUNE di Lavello</b> e la	
	società ***** inerenti all'espletamento dei servizi affidati ovvero	

partenza  
-  
2024  
- 05-07-  
0013360  
Numero  
LAVELLO  
DI  
COMUNE



	<p>Allegato 8 alla determinazione n.180 del 01/07/2024</p>	
	<p>del d.lgs. n. 81/2008 e s.m.i., in quanto il datore di lavoro non coincide con il</p>	
	<p>committente, l'Amministrazione Comunale ha redatto un primo documento di</p>	
	<p>valutazione dei rischi da interferenze, recante una valutazione ricognitiva dei</p>	
	<p>rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero</p>	
	<p>potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto (c.d. DUVRI Standard).</p>	
	<p>La Ditta Concessionaria prima dell'inizio dell'esecuzione ha promosso l'attività</p>	
	<p>di cooperazione e coordinamento con i singoli Datori di Lavoro Scolastici</p>	
	<p>provvedendo conseguentemente ad integrare il predetto documento standard</p>	
	<p>referendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui viene</p>	
	<p>espletata l'attività in concessione e a determinare gli oneri di sicurezza (DUVRI</p>	
	<p>definitivo); l'integrazione sottoscritta sia dalla Concessionaria che dai singoli</p>	
	<p>Datori di Lavoro Scolastici integra gli atti contrattuali.</p>	
	<p><b>Art. 15 - Divieto di subconcessione e di cessione - subappalto</b></p>	
	<p><b>1.</b> Al concessionario non è consentito, in alcun modo e in alcun momento</p>	
	<p>nell'arco della durata contrattuale, sub concedere o cedere a terzi il contratto</p>	
	<p>per la gestione del servizio di ristorazione in oggetto.</p>	
	<p><b>2.</b> Fermo restante il suddetto divieto, è, invece, consentito da parte del</p>	
	<p>concessionario, l'affidamento, ad imprese idonee, dei servizi quali le pulizie dei</p>	
	<p>locali (escluse le attrezzature dei centri cottura), le manutenzioni ordinarie e</p>	
	<p>straordinarie dei locali e delle attrezzature, il trasporto dei pasti dai centri</p>	
	<p>cottura ai relativi refettori, ferma la piena responsabilità del concessionario.</p>	
	<p>Tanto dovrà essere specificato nel progetto tecnico qualitativo, fermo restando</p>	
	<p>il possesso, ove necessario, in capo all'impresa affidataria delle autorizzazioni</p>	
	<p>e/o abilitazioni necessarie per il servizio da svolgere.</p>	
	<p>39</p>	

conto delle specificità di tale area, ai fini della realizzazione di quanto richiesto,  
sempre ferma la piena responsabilità del concessionario.

sempre ferma la piena responsabilità del concessionario.

<b>Art. 16 Controlli</b>	
--------------------------	--

**1. Il Comune di Lavello** accerta, in ogni momento, l'osservanza da parte

dell'affidatario degli obblighi derivanti dal presente atto; in caso di gravi
mancanze, a giudizio del Comune si potrà addivenire alla risoluzione del
rapporto.

**2. L'Amministrazione Comunale si riserva di disporre controlli e di impartire**

eventuali disposizioni necessarie alla buona manutenzione degli impianti,

arredi e delle attrezzature. Eventuali deterioramenti e danni imputabili al

concessionario daranno diritto alla rivalsa e/o risarcimento danni previa

formale e motivata contestazione da parte del Responsabile del Settore I.

**3. Il Comune di Lavello**, al fine di assicurare che il servizio sia effettuato nel

rispetto del presente Contratto, può effettuare in qualsiasi momento visite ed

ispezioni nelle aree di detenzione dell'affidatario, che si obbliga a consentirle,

nonché nei luoghi in cui venga svolto il servizio ovvero qualunque attività
---

connessa previo rispetto della normativa igienico-sanitario prevista.

4. In occasione delle ispezioni di cui sopra possono essere effettuati

campionamenti ed ogni operazione conoscitiva di carattere tecnico, compresa
---

l'assunzione di copie documentali, ferme restando le limitazioni previste dalla
---

legislazione vigente.

**5. Il Comune provvede alla vigilanza ed al controllo del servizio gestito dalla**

Società a mezzo dell'Ufficio designato, dal quale esso dipenderà direttamente

	<p>Allegato 8 alla determinazione n.180 del 01/07/2024</p>	
	<p>per tutte le disposizioni che l'Amministrazione potrà emanare nei riguardi del servizio oggetto del contratto</p>	
	<p><b>Art. 17 – Codice di comportamento</b></p>	
	<p><b>1.</b> La società *****, con riferimento alle prestazioni oggetto del presente contratto, si impegna ad osservare e a far osservare dai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 (Codice di comportamento dei dipendenti pubblici), ai sensi dell'articolo 2, comma 3 dello stesso D.P.R. nonché il Codice di comportamento integrativo adottato dal Comune di Lavello con D.G.C. Nr. 147 in data 23/12/2021.</p>	
	<p><b>2.</b> A tal fine, si dà atto che il <b>Comune</b> ha trasmesso alla società, ai sensi dell'art.17 del D.P.R. n.62/2013, copia del predetto decreto e dello stesso codice di comportamento integrativo adottato come sopra dall'Ente; documenti che la Società in house, costituita come sopra, dichiara di ben conoscere.</p>	
	<p><b>3.</b> La violazione degli obblighi di comportamento comporta la risoluzione del contratto, qualora in ragione della gravità o della reiterazione, la stessa sia ritenuta grave. Il Responsabile dell'esecuzione del contratto, verificata la violazione, contesta per iscritto all'appaltatore il fatto, assegnando un termine non superiore a dieci giorni per la presentazione di controdeduzioni. Ove queste non fossero presentate o risultassero non accoglibili, procederà alla risoluzione del contratto, fatto salvo il risarcimento dei danni.</p>	
	<p><b>Art. 18- Patto d'Integrità</b></p>	
	<p><b>1.</b> Il Patto d'Integrità approvato con Deliberazione di G.C. n° 22 in data</p>	
	<p>41</p>	



## Art. 20 – Obblighi di Riservatezza

1. La società \*\*\*\*\* ha l'obbligo, pena la risoluzione del contratto e fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni subiti dall'Amministrazione, di mantenere riservati, anche successivamente alla scadenza del contratto medesimo, i dati, le notizie e le informazioni in ordine alle attività svolte in adempimento del presente contratto, nonché quelli relativi alle attività svolte dall'Amministrazione di cui sia, comunque, venuta a conoscenza nel corso di esecuzione del contratto stesso.

2. L'obbligo di cui al precedente comma si estende a tutto il materiale originario o predisposto in esecuzione del presente contratto, fatta eccezione per i dati, le notizie, le informazioni ed i documenti che siano o divengano di pubblico dominio.

3. La società \*\*\*\*\* è responsabile per l'esatta osservanza, da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori, nonché dei propri eventuali subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di riservatezza di cui al primo comma e, pertanto, si impegna a non eseguire ed a non permettere che altri eseguano copie, estratti, note o elaborazioni di qualsiasi atto o documento di cui sia venuta in possesso in ragione dell'incarico affidatole con il contratto.-----

### **Art. 21- Spese di contratto, registrazione e accessorie**

1. Ai sensi dell'art. 139 del Regolamento approvato con D.P.R. 207/2010 tutte le  
spese del presente contratto, di rogito, bollo, registro e copia, inerenti e  
conseguenti, sono a totale carico della società \*\*\*\*\*.

**2. Ai fini fiscali, si dichiara che i servizi di cui al presente contratto sono soggetti**

**3. L'imposta sul valore aggiunto, alle aliquote di legge, è a carico della stazione appaltante.**-----

1. Per tutto quanto non previsto si fa rinvio alle disposizioni del codice civile,  
alle leggi e regolamenti vigenti in materia, sia comunitarie che nazionali,  
nonché a quanto previsto nel capitolato allegato agli atti di gara-----

*Richiesto dai Componenti, io Segretario Ufficiale rogante ho ricevuto questo atto, redatto da persona di mia fiducia mediante personal computer e software di videoscrittura, su N. 28 pagine a video sin qui, più una. Ne ho dato lettura alle Parti contraenti, le quali lo hanno dichiarato e riconosciuto conforme alla loro volontà, pertanto, lo hanno approvato e confermato in ogni paragrafo ed articolo, ivi compresi gli allegati (dei quali ho omesso la lettura essendo loro ben noti), sottoscrivendolo in mia presenza con firma digitale ai sensi dell'art. 1, co. 1, lett. s) del CAD (D.lgs. 82/2005). -----*

*Io sottoscritto, Segretario comunale, attesto che dette firme sono state apposte dai rispettivi titolari delle stesse alla mia presenza e che i certificati di firma utilizzati dalle Parti sono validi e conformi al disposto dell'art. 1, c. 1, lett.f), D.lgs. n.82/2005". Il file del contratto, in formato "portable document format" (PDF), viene chiuso da me Segretario Comunale .....con l'apposizione della mia firma digitale.-----*