



COMUNE DI AVIGLIANO

CAPITOLATO SPECIALE, DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA BIOLOGICA

INDICAZIONI GENERALI

- Art. 1Oggetto dell'affidamento
- Art. 2.....Durata dell'affidamento
- Art. 3.....Valore della concessione

CARATTERISTICHE GENERALI DI GESTIONE DEL SERVIZIO

- Art. 4Modalità di espletamento del servizio
- Art. 5..... Modalità di distribuzione dei pasti
- Art. 6.....Menù
- Art. 7.....Trasporto dei pasti
- Art. 8.....Ulteriori adempimenti a carico della ditta

LOCALI UTENZE E MISURE DI SANIFICAZIONE AMBIENTALE

- Art. 9.....Locali e utenze
- Art. 10.....Misure di pulizia e sanificazione ambientale
- Art. 11.....Campione Testimone, prelievi e analisi
- Art. 12.....Rifiuti
- Art. 13.....Controllo e manutenzione delle strutture, degli impianti e delle attrezzature

SERVIZI COMPLEMENTARI E PAGAMENTI

- Art. 14.....Sistema informatizzato di rilevazione presenze e pagamento dei pasti
- Art. 15.....Modalità di pagamento e tracciabilità finanziaria
- Art. 16.....Revisione dei prezzi

PERSONALE

- Art. 17.....Personale e clausola sociale
- Art. 18.....Obblighi verso il personale e osservanza dei contratti collettivi di lavoro
- Art. 19.....Vestiaro e dispositivi di protezione individuale

CONTROLLI

- Art. 20.....Diritto di controllo
- Art. 21.....Organismi preposti al controllo
- Art. 22.....Inadempienze, penalità
- Art. 23.....Penalità per sospensione del servizio
- Art. 24.....Autocontrollo e tracciabilità

RESPONSABILITÀ DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

- Art. 25.....Responsabilità della ditta aggiudicataria, cauzione definitiva e polizza RCT
- Art. 26.....DUVRI e costi per la sicurezza
- Art. 27.....Contratto e spese
- Art. 28.....Divieto di subconcessione e di cessione del contratto
- Art. 29.....Risoluzione del contratto e recesso
- Art. 30.....Controversie
- Art. 31.....Normativa antimafia
- Art. 32.....Codice di comportamento e clausola risolutiva espressa
- Art. 33.....Lotta contro abuso e sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile
- Art. 34.....Trattamento dati personali
- Art. 35.....Rinvio a disposizioni di legge

Allegati tecnici:

- Allegato 1.Specifiche merceologiche*
- Allegato 2. Menu approvato dall'ASP (autunno/inverno – primavera /estate in uso a.s. 2025-2026)*
- Allegato 3. Planimetrie*
- Allegato 4. DUVRI*
- Allegato 5. Attrezzature*
- Allegato 6. Elenco del personale*

INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 - Oggetto dell'affidamento

Il presente capitolato prestazionale disciplina il rapporto contrattuale, affidato mediante concessione, tra l'Amministrazione Comunale di Avigliano e l'aggiudicatario per la gestione completa del servizio di refezione scolastica delle Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di primo grado ubicate nel Comune di Avigliano, e precisamente:

SEDE			Giorni mensa
AVIGLIANO CENTRO	Plesso scolastico Via A. Milano	Scuola d'infanzia	dal lunedì al venerdì
AVIGLIANO CENTRO	Asilo "E. Gianturco", Via Pacini	Scuola d'infanzia	dal lunedì al venerdì
AVIGLIANO CENTRO	Plesso scolastico Via E. Fermi	Scuola primaria	dal lunedì al venerdì
FRAZIONE POSSIDENTE	Plesso scolastico	Scuola d'infanzia	dal lunedì al venerdì
FRAZIONE POSSIDENTE	Plesso scolastico	Scuola primaria	lunedì, mercoledì e giovedì
FRAZIONE SANT'ANGELO	Plesso scolastico	Scuola d'infanzia	dal lunedì al venerdì
FRAZIONE SANT'ANGELO	Plesso scolastico	Scuola primaria	lunedì, mercoledì e giovedì
FRAZIONE SANT'ANGELO	Plesso scolastico	Scuola secondaria di primo grado	martedì e venerdì
FRAZIONE LAGOPESOLE	Plesso scolastico	Scuola d'infanzia	dal lunedì al venerdì
FRAZIONE LAGOPESOLE	Plesso scolastico	Scuola primaria	lunedì, mercoledì e giovedì

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal presente capitolato sono ispirate alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente e, in conformità all'art. 57 del D. Lgs. n. 36/2023 (Codice dei contratti), contribuisce alla promozione dello sviluppo sostenibile e al conseguimento degli obiettivi ambientali previsti dal **Piano d'Azione Nazionale (PAN) per la sostenibilità ambientale** adottato con il Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica del **3 agosto 2023**", nonché ai Criteri Minimi Ambientali di cui al DM n. 65 del 10 Marzo 2020.

I CAM applicabili ai servizi di ristorazione collettiva sono quelli indicati al seguente link: <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2020/04/04/20A01904/sg>,

I pasti dovranno essere preparati nel rispetto delle disposizioni del presente capitolato secondo le tabelle dietetiche, predisposte su richiesta di questo Comune dall'Azienda sanitaria A.S.P. di Potenza, e secondo le tabelle merceologiche, entrambe allegate al presente Capitolato.

L'affidamento ha per oggetto il **servizio di mensa scolastica biologica** e comprende, a titolo indicativo e non esaustivo, le seguenti attività e prestazioni:

- approvvigionamento derrate, comprensivo di alimenti per soggetti affetti da intolleranze e allergie alimentari;
- preparazione e cottura dei pasti presso i locali cucina siti nei plessi degli Istituti scolastici del comune di Avigliano;
- distribuzione dei pasti, compreso lo scodellamento, agli alunni delle Scuole d'infanzia, primaria e secondaria di primo grado;
- trasporto dei pasti in idonei contenitori e con le procedure conformi alle vigenti norme sanitarie, con scodellamento e distribuzione agli alunni;
- assistenza agli alunni della scuola d'infanzia per il taglio della carne e della frutta;
- allestimento sale refettorio con tovaglie, bicchieri, piatti e posate non monouso, tutti in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione in materia di contatto con gli alimenti ("materiali e oggetti a contatto con gli alimenti" MOCA - utensili da cucina e da tavola recipienti e contenitori, macchinari per la trasformazione degli alimenti, materiali da imballaggio etc.). I MOCA sono disciplinati sia da provvedimenti nazionali che europei;
- pulizia dei locali cucina, delle stoviglie e dei locali mensa in tutte le sedi ([Regolamento CE n. 1935/2004](#));
- pulizia e sanificazione dei locali cucina, delle stoviglie e dei locali mensa e refettorio in tutte le sedi;
- ritiro e differenziazione dei rifiuti;
- informatizzazione dei dati di rilevazione delle presenze giornalieri degli utenti, e relativa trasmissione al competente ufficio del Comune di Avigliano;
- implementazione e fornitura di piatti, bicchieri e posate presso le scuole, adeguati alla potenzialità della struttura e compatibili con la produzione giornaliera richiesta, e integrazione e/o

sostituzione in caso di rotture e danneggiamenti;

- implementazione e fornitura di attrezzature/elettrodomestici (forni, frigoriferi, mix, etc.), necessari presso i centri cucina, adeguati alla potenzialità delle strutture e compatibili con la produzione giornaliera richiesta, e integrazione e/o sostituzione in caso di rotture e danneggiamenti;
- progettazione, implementazione e assunzione della conseguente responsabilità del piano di autocontrollo per tutto il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Avigliano ,secondo quanto stabilito dalla normativa vigente;
- fornitura dei dispositivi di protezione individuale al personale operante nel servizio, ai sensi della normativa vigente;
- manutenzione ordinaria e custodia dei centri di cottura concessi.

Sarà cura dell'affidatario tenere traccia scritta delle manutenzioni effettuate, che in qualunque momento sarà oggetto di controllo da parte del Comune.

Alla scadenza del contratto tutti gli interventi effettuati su impianti, attrezzature e arredi nei centri di cottura e nei refettori resteranno di proprietà del Comune, senza che l'affidatario possa vantare pretesa o diritto alcuno a corrispettivi, indennizzi e/o risarcimenti.

Il servizio è rivolto agli alunni delle scuole d'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, nonché al personale docente avente diritto in servizio in ciascuna classe durante la refezione.

Il numero dei pasti viene indicato nel presente capitolato a titolo puramente indicativo in quanto calcolato sulla base del dato di rilevazione presenze relativo all'anno scolastico 2025/2026 e può variare in più o in meno nel corso dell'affidamento, senza che ciò comporti modifiche nell'applicazione del presente capitolato e/o che l'aggiudicatario possa vantare pretese o diritto alcuno.

La somministrazione dei pasti avviene durante il periodo di attività scolastica compreso, di norma, tra **il mese di ottobre e il mese di maggio di ogni anno scolastico**. Detti termini possono essere anticipati e/o posticipati a giudizio insindacabile dell'Amministrazione concedente. Inizio e termine del servizio saranno comunicati in tempo utile dal competente ufficio comunale. Il servizio dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico, escluso il sabato, di ciascun istituto.

Con l'affidamento, l'aggiudicatario acquista il diritto all'esercizio e alla gestione del servizio, previo adempimento della presentazione della SCIA produttiva a mezzo del competente Sportello SUAP corredata da tutta la documentazione prevista (planimetria con disposizione posti a sedere, relazione tecnica, certificazione del personale e relazioni specialistiche, ad esempio HCCP, etc.). Nel contempo, ha il dovere di organizzare e far funzionare il servizio assunto auto-organizzandosi, unitamente alla gestione del servizio e riscossione, compresa quella coattiva delle somme dovute dagli utenti, sottostando ai controlli della pubblica amministrazione. Nessun indennizzo è dovuto all'affidatario, che dovrà attivare tutte le azioni previste dalla legge per la riscossione coattiva , in caso di insoluti da parte delle famiglie utenti.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio, gli orari di ristorazione, i locali e le modalità di somministrazione (a titolo esemplificativo e non esaustivo: somministrazione dei pasti in aula, il numero delle scuole, ecc....) a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, di norme igienico-sanitarie e per scelte motivate, organizzative e insindacabili dell'Amministrazione comunale senza che tali variazioni, fermo restando il pagamento dei pasti effettivamente erogati, possano comportare per l'Ente concedente ulteriori oneri finanziari e/o di diversa natura in aumento sul corrispettivo unitario pattuito. Eventuali interruzioni del servizio derivanti da eventi imprevisi o calamitosi non comportano alcun obbligo di risarcimento a carico del Comune per il mancato guadagno.

Al fine di garantire la conoscenza dei locali e di fare le eventuali e opportune valutazioni, propedeutiche alla formulazione dell'offerta, si stabilisce **l'obbligo di sopralluogo**, al termine del quale verrà rilasciata idonea attestazione. Per motivi organizzativi il sopralluogo sarà svolto in una unica giornata, la cui data il Comune provvederà a comunicare tempestivamente.

Referente per il rilascio dell'attestazione di presa visione: dott.ssa Pina Iannielli.

Per appuntamenti: tel 0971/701811 - 0971/701815 - 0971/701826 email: pinaiannielli@virgilio.it

Telefonare dalle ore 12:00 alle ore 13:00.

Art. 2 - Durata dell'affidamento

L'affidamento, mediante concessione, avrà la **durata di tre anni scolastici** (2026-2027/2027-2028/2028-2029), presumibilmente a partire dal mese di ottobre 2026, con facoltà di proroga contrattuale di ulteriori tre anni, oltre a eventuale proroga tecnica.

L'Amministrazione comunale, laddove se ne rilevino la volontà e la convenienza e previa verifica dell'andamento del servizio, si riserva la possibilità di opzione di proroga contrattuale del servizio in oggetto (art. 120, comma 10 del D. Lgs. n. 36/2023) per ulteriore periodo di tre anni scolastici ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto originario.

Ai sensi dell'art. 120, comma 11 del D. Lgs. n. 36/2023, nel caso in cui alla scadenza del contratto non sia stata conclusa la procedura di evidenza pubblica per un nuovo affidamento, l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà della proroga tecnica per il tempo strettamente necessario a completare le procedure di scelta del nuovo contraente. In tal caso la ditta aggiudicataria è tenuta all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per l'Amministrazione comunale.

In relazione alle opzioni di cui ai punti precedenti, l'importo a base di gara dell'affidamento del servizio di mensa scolastica oggetto della presente procedura è determinato con riferimento a un periodo di sei anni.

Art. 3 - Valore della concessione

La concessione è costituita da un unico lotto in quanto il servizio di ristorazione scolastica, per la sua natura unitaria e integrata, necessita di una gestione coordinata e uniforme al fine di garantire continuità, efficienza, qualità del servizio e omogeneità degli standard prestazionali presso tutti i plessi scolastici interessati.

1) Valore della concessione

Il valore stimato presunto della concessione è stato calcolato, ai sensi dell'art. 179 del D. Lgs. n. 36/2023, quale importo presunto ottenuto moltiplicando il prezzo unitario a **pasto** euro 5,40 (IVA esclusa, inclusi oneri di sicurezza non soggetti a ribasso), per le quantità presunte di pasti prodotti;

- per ciascun anno **euro 324.000**, inclusi oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, oltre IVA(4%), commisurato a 60.000 pasti annui;
- nel triennio **euro 972.000**, inclusi oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, oltre IVA(4%), commisurato a 180.000 pasti;
- in caso di proroga contrattuale per un ulteriore triennio **euro 1.944.000,00** inclusi oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, oltre IVA (4%), commisurato a 360.000 pasti.

Il prezzo unitario posto a base di gara è di **euro 5,39 (cinque euro e trentanove)** a pasto consumato giornalmente, al netto dei costi della sicurezza da interferenza non soggetti a ribasso pari ad euro 0,01, oltre IVA.

Il ribasso percentuale offerto dall'operatore economico è calcolato sull'importo a base di gara comprensivo dei costi della manodopera stimati dalla stazione appaltante.

La presente procedura ha ad oggetto l'affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica, con trasferimento in capo al concessionario del rischio operativo connesso alla gestione del servizio, comprensivo del rischio dal lato della domanda, correlato al numero effettivo di pasti erogati e alla concreta fruizione del servizio da parte dell'utenza, nonché del rischio gestionale connesso all'organizzazione del servizio, agli incassi, ai costi di produzione, alle derrate, al personale, alle attrezzature e agli ulteriori oneri di gestione.

2) Costo del personale

L'importo a base di gara comprende i costi della manodopera che l'Ente concedente ha stimato sulla base del personale attualmente impiegato, come dettagliato nella "Relazione tecnica illustrativa", e che sono pari a circa il 48,14% dell'importo totale a base di gara. Il costo stimato del personale è il seguente:

CCNL UTILIZZATO

Il contratto collettivo applicato per il servizio di ristorazione è “Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo”.

Costo del personale	A)	1 anno	€ 155.979,20
	B)	3 anni	€ 467.937,60
	C)	opzione proroga contrattuale 6 anni	€ 935.875,20
			€ 935.875,20

Ai sensi dell’art. 41, comma 14 del cdc, per i costi della manodopera, resta ferma la possibilità per l’operatore economico di dimostrare che un eventuale costo minore deriva da una più efficiente organizzazione aziendale che non comportano penalizzazioni per la manodopera ne disfunzioni del servizio.

3) Oneri di sicurezza

Gli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso sono stimati in euro 3.600,00 (triennio e proroga contrattuale).

Si precisa che il numero dei pasti è determinato a titolo solo indicativo e presunto sulla base del dato rilevato relativo all’anno scolastico 2025/2026, ed è suscettibile di variazioni in più o in meno in dipendenza delle effettive presenze che saranno rilevate nei singoli anni scolastici nonché in relazione al calendario scolastico e alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso del presente affidamento. L’eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo unitario pattuito, né a risarcimento di danni, e la ditta affidataria rinuncia a qualsiasi richiesta di compenso e indennizzo nel caso in cui i quantitativi indicati venga superato o non venga raggiunto per qualsiasi motivo.

Al fine di ovviare a 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 oneri per l’Amministrazione concedente né per gli utenti.

Gli importi sopra definiti sono puramente presuntivi e non vincolanti per l’Ente, in quanto il corrispettivo dovuto è determinato dal numero effettivo di pasti consumati.

Il concessionario introiterà a propria cura, carico e rischio il costo del pasto determinato dalla percentuale di ribasso offerto, in sede di gara (in base alle tariffe applicate dal Comune), direttamente dagli utenti del servizio, che rappresentano la maggior parte degli introiti del servizio. Il Comune corrisponderà all’affidatario la differenza tra il costo del buono pasto determinato in sede di gara e la quota versata, in base alle fasce ISEE, direttamente dalle famiglie utenti alla ditta aggiudicataria, e riferita al numero dei pasti effettivamente consumati.

Nel costo del pasto si intendono compensati all’affidatario tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese e ogni altro onere espresso e non dal capitolato prestazionale, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Saranno comunque pagati soltanto i pasti effettivamente consumati dagli utenti regolarmente iscritti al servizio e al personale docente autorizzato dalle direzioni didattiche scolastiche di riferimento.

Qualora venisse meno la domanda di pasti da parte degli utenti, il servizio cesserà di fatto e il gestore non potrà pretendere, anche in tale evenienza, alcun compenso o indennizzo.

CARATTERISTICHE GENERALI DI GESTIONE DEL SERVIZIO

Art. 4 - Modalità di espletamento del servizio

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal presente capitolato sono ispirate alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell’ambiente e, in conformità all’art. 57 del D. Lgs. n. 36/2023 (Codice dei

contratti), contribuisce alla promozione dello sviluppo sostenibile e al conseguimento degli obiettivi ambientali previsti dal **Piano d'Azione Nazionale (PAN) per la sostenibilità ambientale** adottato con il Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica del **3 agosto 2023**", nonché ai Criteri Minimi Ambientali di cui al DM n. 65 del 10 Marzo 2020.

I CAM applicabili ai servizi di ristorazione collettiva sono quelli indicati al seguente link: <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2020/04/04/20A01904/sg>

La somministrazione dei pasti si svolgerà nei giorni feriali (sabato escluso) nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo il calendario scolastico indicato dal dirigente della scuola in conformità al calendario scolastico della Regione Basilicata.

L'inizio, l'organizzazione, i locali adibiti a refettorio, le modalità di somministrazione dei pasti e la cessazione del servizio saranno comunicati dal Comune alla ditta con congruo preavviso.

Eventuali interruzioni del servizio o diminuzioni dell'utenza per qualsiasi causa (scioperi del personale docente, gite scolastiche etc.) dovranno essere comunicate con congruo anticipo (entro le 24 ore precedenti l'evento) dal dirigente scolastico, anche per il tramite dei propri operatori.

Il servizio prevede: la preparazione dei pasti con personale qualificato, l'allestimento dei tavoli dei refettori/banco, il trasporto e la distribuzione al tavolo dei pasti con porzionatura nel piatto, il lavaggio delle stoviglie, lo sbarazzo e la pulizia dei locali refettorio e cucina, il ritiro dei contenitori per il trasporto e il successivo lavaggio, l'assistenza agli alunni durante la fruizione, in particolar modo nella somministrazione dell'acqua.

Per le classi della scuola primaria e per la scuola dell'infanzia il servizio prevede altresì l'eventuale sbucciatura della frutta, da effettuarsi prima della somministrazione.

La preparazione dei pasti, con produzione nella stessa giornata di consumo, dovrà essere effettuata presso tutti i locali - cucina dei plessi come di seguito indicati:

PLESSO SCOLASTICO – Via Agesilao Milano - AVIGLIANO CENTRO (scuola d'infanzia);

SCUOLA D'INFANZIA – “E. Gianturco” - via Pacini AVIGLIANO CENTRO;

PLESSO SCOLASTICO – Via E. Fermi - AVIGLIANO CENTRO (scuola primaria);

PLESSO SCOLASTICO FRAZIONE POSSIDENTE – (scuola dell'infanzia e scuola primaria);

PLESSO SCOLASTICO FRAZIONE SANT'ANGELO – (scuola dell'infanzia, primaria e scuola secondaria di I grado);

PLESSO SCOLASTICO - FRAZIONE LAGOPESOLE – (scuola d'infanzia, scuola primaria).

Il servizio prevede inoltre il trasporto, con mezzo di trasporto idoneo, dei pasti appena confezionati dal luogo di preparazione e confezionamento, punto cottura della Scuola dell'infanzia di Lagopesole al refettorio della Scuola Primaria della stessa Frazione di Lagopesole, distante circa 100 metri (o altro locale idoneo individuato sul territorio comunale), oltre alla somministrazione nei medesimi locali del plesso), e dall'edificio del plesso vecchio della scuola della Frazione di Possidente al nuovo edificio della frazione di Possidente, distante circa 50 metri, (o altro locale idoneo individuato sul territorio comunale provvedendo altresì alla loro distribuzione nei locali adibiti a refettorio, con conseguente pulizia e riassetto delle stoviglie e del refettorio.

Qualora si renda necessario somministrare i pasti in plessi scolastici diversi (sempre ricadenti nel Comune di Avigliano) o in locali diversi dal refettorio/banco (ad es.: nelle classi), o su diversi turni, la ditta dovrà garantire la somministrazione del pasto e l'adeguata pulizia delle aree interessate, sia prima che dopo la somministrazione.

Nell'approvvigionamento dei generi alimentari la ditta dovrà rispettare, a soli fini esemplificativi, i seguenti tempi:

- consegna del pane: giornaliera;
- derrate di facile deterioramento (es. carni, latte, prodotti caseari): max settimanale;
- alimenti quali surgelati, frutta e ortaggi, uova, etc.: max settimanale;
- fornitura degli alimenti in stoccaggio (acqua minerale naturale, paste secche, riso, prodotti confezionati in genere): dovrà essere effettuato con frequenza regolare, tale da assicurare l'approvvigionamento di prodotti di più recente fabbricazione.

La ditta affidataria assume a proprio carico i compiti di gestione e programmazione del servizio e sarà l'unica responsabile, nei confronti dell'Amministrazione Comunale, degli utenti del servizio e di tutti gli enti competenti a esercitare i relativi controlli. La stessa assumerà direttamente gli obblighi e le responsabilità di cui al D. Lgs. n. 197/2007 e s.m.i. relativamente al servizio analisi dei punti critici – controllo H.A.C.C.P. – e dovrà rispettare rigorosamente quanto previsto dalla normativa di riferimento vigente e da eventuali integrazioni sopravvenute nel corso della durata dell'affidamento in oggetto.

La ditta dovrà provvedere a proprio carico alle seguenti necessarie operazioni:

- acquisto dei prodotti e delle attrezzature per la pulizia e sanificazione relativi al servizio;
- rigoverno, pulizia e lavaggio giornaliero di stoviglie, attrezzature, tavoli, arredi e locali (cucina e refettori) dove il servizio viene svolto;
- ritiro e differenziazione dei rifiuti;
- gli interventi di pulizia e igienizzazione riferiti a utensileria, stoviglie, piani e tavoli di lavoro e appoggio, carrelli, vassoi, caraffe, cestini, lavelli e lavandini, contenitori porta rifiuti, attrezzature di cucina, dispensa, spogliatoio e servizi igienici utilizzati dal personale della ditta aggiudicataria dovranno essere effettuati quotidianamente, al termine del servizio, con propri mezzi e prodotti.

Tutte le operazioni di approvvigionamento derrate e relativa conservazione, di preparazione e cottura, di distribuzione, scodellamento, pulizia, dovranno essere svolte presso i locali destinati a cucina, con relativi annessi, e a refettorio ubicati presso gli edifici ospitanti le suddette scuole. La ditta aggiudicataria riceverà in consegna detti locali con gli impianti, le attrezzature e gli arredi ivi presenti, con obbligo di svolgervi tutte le operazioni connesse al presente affidamento. Prima dell'inizio delle attività la medesima ditta dovrà presentare la SCIA alla competente ASP di Potenza, provvedendo, a propria cura e spese, a qualsiasi adeguamento o miglioria richiesta dalle Autorità sanitarie. Parimenti, la ditta affidataria dovrà reperire e installare, a propria cura e spese, gli ulteriori attrezzi, stoviglie, elettrodomestici e quant'altro necessario od opportuno per la migliore gestione del servizio. All'atto della consegna verrà redatto analitico verbale dello stato dei luoghi, nonché inventario dei beni ivi presenti e delle loro condizioni.

Al termine dell'affidamento la ditta dovrà riconsegnare i locali e i beni ricevuti in custodia, in condizioni analoghe a quelle ricevute e avrà diritto alla riconsegna dei beni di sua proprietà eventualmente presenti. Detta riconsegna dovrà risultare da apposito verbale redatto a cura dell'affidatario 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. Alcun compenso competerà per le migliorie alle strutture e impianti eseguite dall'affidatario. Saranno a carico della ditta aggiudicataria, il canone di contribuzione alle spese per i consumi elettrici, del gas e idrici, come indicati all'art. 16 e tutte le spese e oneri inerenti l'utilizzo dei locali affidati, nonché le spese di manutenzione ordinaria necessarie a mantenere efficienti gli impianti e le attrezzature presenti.

I pasti giornalieri saranno regolati dalle tabelle dietetiche e nutrizionali elaborate dalla competente ASP di Potenza ed eventuali modifiche da questa disposte, senza alcun costo aggiuntivo per l'amministrazione comunale.

Non sono ammesse deroghe o modifiche al programma dei pasti, tranne che nei seguenti casi:

- guasti imprevisti di uno o più impianti necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, black-out, etc.);
- avaria delle attrezzature di conservazione dei prodotti deperibili.

In tutte le ipotesi di cui sopra, dovrà essere fornita tempestiva comunicazione all'Amministrazione comunale e all'Autorità scolastica, e le variazioni dovranno comunque garantire una equipollenza in termini di contenuti energetici, dietetici e merceologici. In caso di variazioni prolungate o definitive, saranno seguite le indicazioni fornite dal servizio dell'A.S.P. competente.

Parimenti l'Ente potrà disporre delle modifiche del menù, a parità quantitativa e qualitativa della fornitura, con obbligo per la ditta affidataria di adeguarvisi, senza diritto a indennità o maggiorazioni. I pasti dovranno essere confezionati con prodotti di prima qualità, freschi di giornata, con l'utilizzo obbligatorio dei prodotti biologici come innanzi specificato. Nei casi in cui il menù preveda espressamente l'utilizzo di prodotti surgelati o di conserve questi dovranno essere debitamente conservati in modo da garantire il mantenimento delle loro caratteristiche organolettiche. Il trasporto

degli alimenti dovrà aver luogo con mezzi idonei e aventi le caratteristiche igienico sanitarie prescritte, muniti delle autorizzazioni di legge. I pasti dovranno essere cotti in giornata, osservando le modalità di preparazione e composizione allegate alle tabelle dietetiche, essendo vietato l'utilizzo di precotti, e in tempo utile per essere distribuiti, ancora caldi, presso la sala refettorio negli orari fissati dalle autorità scolastiche.

Prima dell'inizio dell'espletamento del servizio la ditta dovrà redigere, adottare e realizzare un adeguato piano di HACCP per la ristorazione collettiva.

I pasti multiporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es. acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici.

Nel tempo intercorrente tra il momento conclusivo del confezionamento del pasto e il momento della distribuzione nel refettorio scolastico, dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature a termine di legge e l'appetibilità del cibo. La ditta dovrà garantire, tra fine cottura e somministrazione dei pasti, un tempo massimo non superiore a 2 ore. La consegna sul posto di utilizzo deve avvenire tra i 15 e i 30 minuti prima dell'orario stabilito per la refezione e comunque in tempo utile affinché il servizio di refezione scolastica inizi regolarmente secondo l'orario prefissato in ciascuna scuola.

Il trasporto e la consegna dei pasti dovrà avvenire con apposito documento di trasporto, sul quale dovranno essere indicate la data e l'ora della consegna; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola, che ne conserverà copia.

Il trasporto dei pasti deve essere effettuato con il metodo e i criteri del legame fresco-caldo e del legame fresco-freddo, utilizzando esclusivamente teglie multiporzione o confezioni monoporzione nei casi di diete speciali e di contenitori termici, messi a disposizione dalla ditta aggiudicataria che assicurino la temperatura e la garanzia igienica previste dalla legge. Per il legame caldo dovranno essere utilizzati contenitori isotermini e termicamente coibentati con sistema di mantenimento della temperatura a saturazione di vapore, provvisti sul fondo di una valvola per l'immissione del vapore ed una per lo scarico della condensa. Per il legame freddo dovranno essere utilizzati contenitori isotermini provvisti di piastre refrigeranti. I contenitori termici per il trasporto pasti multiporzione e quelli per il trasporto pasti monoporzione per utenti soggetti a diete particolari, dovranno risultare in perfette condizioni, in materiale adatto al trasporto di alimenti, con chiusura ermetica e quant'altro possa consentire il mantenimento della temperatura. I contenitori termici infatti devono poter mantenere fino al momento della somministrazione:

- gli alimenti cotti da consumarsi caldi a temperatura non inferiore a + 65° C;
- gli alimenti di origine animale da consumarsi freddi ed una temperatura non superiore a + 4°C;
- gli alimenti di origine vegetale da consumarsi freddi ad una temperatura non superiore a + 10° C.

Per le consegne, la ditta dovrà avvalersi di appositi mezzi adeguatamente predisposti per il trasporto degli alimenti, internamente rivestiti con pavimento in materiale facilmente lavabile e pareti in lamiera smaltata o egualmente rivestiti con materiale facilmente lavabile. Tali mezzi dovranno risultare in numero sufficiente a garantire che le consegne avvengano nei tempi di cui al presente articolo.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro giornaliero, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

Art. 5 - Modalità di distribuzione dei pasti

Il personale preposto alla distribuzione dei pasti deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- mantenere tutti gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi a temperatura superiore a + 65° C (L. n. 283/1962, D.P.R. n. 327/1980 e Reg. CE n. 852/2004);
- lavare accuratamente le mani;
- indossare idonea divisa, che deve risultare sempre pulita e decorosa;
- togliere anelli, orecchini, braccialetti e gioielli in genere;
- imbandire i tavoli disponendo ordinatamente i piatti, le tovaglie, le posate, i tovaglioli e i bicchieri capovolti;
- procedere alla distribuzione del primo piatto tenendo conto che deve essere garantita la giusta temperatura del pasto stesso;
- le quantità di pietanze da distribuire dovranno essere quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi a crudo e al netto degli scarti, approvata dalla ASL competente;

- non mettere olio, aceto e sale sui tavoli ma condire le pietanze direttamente nel contenitore;
- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
- la distribuzione del secondo piatto al tavolo, deve avvenire solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto.

Art. 6 - Menù

I pasti, preparati in giornata, dovranno essere conformi al menù concordato con la ASL. I menù sono articolati di massima su quattro settimane. I piatti proposti dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nel menù approvato dalla ASL competente. La ditta aggiudicataria provvederà, a propria cura, all'inizio di ogni anno scolastico, ad affiggere in ogni refettorio e nelle porte di ingresso dei plessi scolastici in cui si effettua il servizio una copia del menù.

È consentito all'impresa, in via temporanea e straordinaria, effettuare una variazione dei piatti previsti nei menù, esclusivamente nei seguenti casi:

- *mancata reperibilità delle derrate per cause di forza maggiore;*
- *guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;*
- *interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;*
- *avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili; episodi di emergenza sanitaria nazionale;*
- *blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;*
- *in occasione di gite scolastiche autorizzate, il pasto dovrà essere sostituito dalla fornitura di cestino pic-nic individuale, secondo le specifiche fornite.*

Tale variazione potrà essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte del Comune; **a cura della ditta, la variazione deve essere portata a conoscenza delle scuole interessate.**

Il Comune si riserva di apportare eventuali correttivi al menù, in caso di non costante gradimento di talune pietanze da parte dell'utenza e di apportare eventuali variazioni in aumento o in diminuzione (fino a +/- 10%) alle grammature di quegli alimenti che dovessero risultare inadeguate rispetto ai reali consumi dell'utenza, previa approvazione delle modifiche, da parte della ASL competente. Il Comune si riserva altresì la possibilità di concordare con il Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione della ASL di riferimento la redazione di un menù alternativo per il periodo primaverile.

La ditta aggiudicataria si impegna ad accettare, senza alcun onere aggiuntivo, né per il Comune né per l'utenza, le eventuali richieste di variazioni del menù e delle grammature, che saranno comunicate con un preavviso di almeno 10 giorni.

Menù per ricorrenze particolari

La ditta aggiudicataria deve garantire nel corso di ogni anno scolastico la preparazione di almeno n. 4 menù comprendenti dolci e antipasti, in occasione di ricorrenze particolari o feste a tema (ad esempio Natale, Carnevale, Pasqua, Festa di fine anno, ecc..).

I menù per ricorrenze particolari o feste a tema verranno concordati con l'Amministrazione Comunale.

Diete speciali

Per la preparazione e distribuzione di diete speciali si raccomanda di adottare tutti gli accorgimenti necessari a minimizzare il rischio connesso agli ingredienti nascosti o alle contaminazioni involontarie; pertanto occorre che tutto il personale impiegato in queste operazioni sia adeguatamente formato. Si ricorda di tenere ben visibili le prescrizioni delle diete speciali, di rileggerle attentamente e di dare la precedenza alla preparazione del pasto speciale rispetto alle altre preparazioni.

Si raccomanda di individuare una zona della cucina ben identificata e separata dalle altre, utilizzando piani di lavoro, attrezzature e utensili appositi e ben identificabili (ad esempio di diverso colore). Eventuali attrezzature o utensili ad uso comune devono essere attentamente sanificati prima dell'impiego per le diete speciali. In particolare si sottolinea che, per la preparazione di alimenti senza glutine, non sono consentiti i forni ventilati se ad uso promiscuo.

Si ribadisce l'importanza di una lettura attenta delle etichette e, per le diete senza glutine, si ricorda di consultare il prontuario AIC degli alimenti consentiti e di porre attenzione anche ai derivati dei cereali naturalmente privi di glutine, come ad esempio il riso e il mais. Qualora si utilizzino farine di tali cereali per confezionare dolci o per panature, si dovrà controllare che le confezioni abbiano l'apposito marchio di garanzia al riguardo. Inoltre si fa presente che per i soggetti intolleranti o allergici alle uova non può essere somministrato il formaggio Grana padano, per la presenza di lisozima ottenuto da uovo.

Gli alimenti per le diete speciali devono essere riposti in contenitori appositi e ben identificabili (con etichetta) e distribuiti con utensili dedicati solo per quell'utilizzo. In caso di asporto, le preparazioni speciali devono essere veicolate ai centri di distribuzione in confezioni monoporzione, ermeticamente chiuse e recanti il nominativo e la sede del piccolo destinatario, al fine di escludere la possibilità di scambi di contenitori.

Il personale addetto alla somministrazione deve accertarsi di consegnare il pasto al bambino a cui è destinato. A tal fine si consiglia di fornire una copia della dieta anche agli addetti allo sporzionamento.

Anche nella fase di distribuzione si ricorda di dare la precedenza al pasto speciale e di lavarsi le mani in caso di contatto con gli allergeni, ad esempio servire prima il pane senza glutine evitando di porgere il pane comune ai bambini celiaci.

Si raccomanda di descrivere le procedure in piano di autocontrollo e verificare la corretta applicazione da parte del personale.

Diete leggere o "in bianco"

La ditta aggiudicataria deve garantire, nel caso di indisposizione degli utenti, la predisposizione di diete leggere in alternativa al menù del giorno.

Per diete leggere si intendono:

primi piatti: pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio;

secondi piatti: carne magra o pesce (come da menù giornaliero) cucinato al vapore, alla piastra o lessato; ricotta magra di vacca qualora il menù giornaliero preveda la somministrazione di formaggio;

contorni: verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone;

frutta: libera, a parte i casi di enterite in risoluzione, nei quali viene consigliata la mela o la pera cotta.

Tutti i condimenti devono essere utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura. Le diete in bianco, senza certificazione medica, devono avere una durata massima di due giorni. Qualora sussistano problemi per i quali è necessario prolungare oltre i due giorni la dieta in bianco, la famiglia dovrà produrre certificato medico.

La richiesta per usufruire della dieta in bianco deve essere consegnata dal genitore direttamente alla scuola entro le ore 9:30 del giorno in cui la stessa deve essere somministrata all'alunno.

Diete per motivazioni religiose o ideologiche

La ditta aggiudicataria deve garantire la sostituzione di alcuni degli alimenti previsti normalmente con altri richiesti per motivi religiosi o ideologici (ad esempio, vegetariani o utenti che non consumano carne di maiale). In questi casi il genitore dovrà presentare apposita istanza all'Ufficio Amministrativo che provvederà a darne comunicazione al gestore del servizio.

La dieta per motivi ideologici o religiosi dovrà essere elaborata da un dietista della ditta aggiudicataria, in aderenza al menù vigente, elaborata su quattro settimane e trasmessa all'Ufficio Amministrativo entro cinque giorni lavorativi dalla richiesta. L'Ufficio Amministrativo provvederà, se necessario, ad acquisire l'autorizzazione della ASL.

Ogni dieta per motivazioni religiose e ideologiche deve essere confezionata in modo tale da non essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di

privacy. Le diete in questione devono essere trasportate in contenitori monoporzione isotermici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge.

Pasti freddi – cestini da viaggio

In occasione di gite, o per altre esigenze ed emergenze, l'Amministrazione potrà richiedere all'Impresa la fornitura di pasti freddi, cestini da viaggio o pasti in monoporzione.

La composizione dei pasti freddi deve prevedere:

- 2 Panini farciti, uno con prosciutto cotto, uno con formaggio
- 1 Succo di frutta in tetrabrik da 200ml
- 1 Frutto(lavato)
- 1 Pacchetto di crackers /grissini
- 1 Bottiglietta di acqua naturale da 500 ml
- 1 Pacchetto di biscotti o merendina dolce in monoporzione
- 2 tovaglioli di carta (per i cestini da viaggio)
- 2 bicchieri monouso (per i cestini da viaggio)

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare secondo la normativa vigente.

Art. 7 - Trasporto dei pasti

Il servizio prevede il trasporto dei pasti dal punto cottura della scuola d'infanzia della Frazione di Lagopesole al refettorio della scuola primaria della stessa Frazione di Lagopesole (o altro locale idoneo individuato sul territorio comunale), oltre che alla somministrazione nei medesimi locali del plesso), e dall'edificio del plesso vecchio della scuola della Frazione di Possidente al nuovo edificio della frazione di Possidente(o altro locale idoneo individuato sul territorio comunale) .

Nel tempo intercorrente tra il momento conclusivo del confezionamento del pasto e il momento della distribuzione nel refettorio scolastico, dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature a termine di legge e l'appetibilità del cibo. La consegna dei pasti al refettorio della scuola Primaria di Lagopesole (o altro locale/edificio/località)e e alla Frazione di Possidente al nuovo edificio(o altro locale/edificio/località) deve avvenire tra i 15 e i 30 minuti prima dell'orario stabilito per la refezione e comunque in tempo utile affinché il servizio di refezione scolastica inizi regolarmente secondo l'orario prefissato in ciascuna scuola.

Caratteristiche dei mezzi usati per il trasporto

La ditta aggiudicataria deve provvedere al trasporto dei contenitori termici presso il refettorio della scuola primaria di Lagopesole dall'edificio del plesso vecchio della scuola della Frazione di Possidente al nuovo edificio della frazione di Possidente, rispondenti ai requisiti di legge e dotati delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

Gli automezzi in oggetto devono essere coibentati, rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile e sottoposti a sanificazione con scadenza minima settimanale. La manutenzione ordinaria e straordinaria, le spese di funzionamento nonché il bollo di circolazione e l'assicurazione sono a carico della ditta aggiudicataria. Il mezzo di trasporto non deve essere impiegato per il trasporto simultaneo di derrate e detersivi.

Prima dell'inizio del servizio devono essere comunicati per iscritto all'Ufficio comunale competente i dati identificativi dell'automezzo (tipo e targa) e deve essere prodotta copia dell'idoneità igienico-sanitaria al trasporto di alimenti. Analogamente si deve procedere in caso di sostituzione del mezzo durante il servizio.

Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per il trasporto

Il trasporto dei pasti deve essere effettuato col metodo e i criteri del legame fresco-caldo e del legame fresco freddo, utilizzando esclusivamente contenitori che assicurino la temperatura e la garanzia igienica previste dalla legge. I contenitori termici per il trasporto dei pasti dovranno essere in perfette condizioni e in materiale adatto al trasporto di alimenti, nel rispetto delle norme stabilite dal D.P.R. n. 327/1980, che prevedono il mantenimento della temperatura di cottura fino al momento della consumazione.

Apposite confezioni dovranno essere impiegate (garantendo praticità e igiene) per le dotazioni individuali di pane e frutta.

Nei casi di variazione del menù per le diete in bianco, le diete speciali, le diete religiose ed etiche, i pasti devono essere disposti in idonei contenitori e trasportati in contenitori termici monoporzione.

I contenitori isotermici multiporzione e monoporzione devono essere realizzati in polipropilene non espanso o in materiale simile non espanso. Qualora non risultassero in dotazione all'Amministrazione o non fossero in numero sufficiente, i suddetti contenitori dovranno essere forniti dalla ditta aggiudicataria. La ditta aggiudicataria deve inoltre impegnarsi al ritiro giornaliero, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti ai diversi refettori.

Art. 8 - Ulteriori adempimenti a carico della ditta

Sono a carico della ditta aggiudicataria i seguenti oneri:

- fornitura di quanto necessario per l'allestimento dei tavoli presso i refettori ubicati in ciascun plesso scolastico;
- integrazione di attrezzature di stoviglie tradizionali, caraffe, contenitori, piatti in ceramica o porcellana e bicchieri in vetro infrangibile, frigoriferi, forni. L'uso di materiali diversi da quelli indicati potrà essere concordato tra la ditta e il Comune. L'eventuale sostituzione del materiale dovrà essere finalizzata unicamente a garantire una migliore funzionalità nell'erogazione del servizio;
- l'obbligo, al termine del contratto, di consegnare le attrezzature ed ogni altro bene di proprietà del Comune avuto in uso;
- eventuali danni imputabili a negligenza o colpa dell'affidatario verranno da questi risarciti;
- la ditta dovrà rendersi disponibile ad incontri periodici con rappresentanti del Comune, del personale della scuola e dei genitori, per tutte le informazioni che fossero richieste, senza alcun onere a carico del Comune;
- pieno rispetto, per tutta la durata dell'affidamento, di quanto dichiarato nell'offerta tecnico gestionale riferita in particolare alla qualità dei prodotti alimentari ed ai fornitori degli stessi;
- collaborazione con il personale scolastico nell'azione di vigilanza sugli alunni.

Dette prescrizioni sono inderogabilmente vincolanti per l'affidatario e possono essere eventualmente modificate solo a richiesta dell'Amministrazione comunale.

LOCALI UTENZE E MISURE DI SANIFICAZIONE AMBIENTALE

Art. 9 - Locali e utenze

Locali

Il Comune di Avigliano mette a disposizione della ditta aggiudicataria i locali dove il servizio dovrà essere svolto. I locali predetti sono messi a disposizione dell'aggiudicatario 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 dell'affidatario verificare l'idoneità dei locali sotto ogni aspetto rilevante ai fini di legge, in particolare quello igienico-sanitario, e munirsi delle eventuali autorizzazioni richieste. Al fine di garantire la conoscenza dei locali e di fare le eventuali e opportune valutazioni, propedeutiche alla formulazione dell'offerta, si stabilisce **l'obbligo di sopralluogo**. Rimangono a carico dell'affidatario le spese di manutenzione ordinaria e per riparazioni che si rendessero eventualmente necessarie, prima dell'avvio del servizio, per l'adeguamento dei locali predetti dal punto di vista igienico-sanitario.

Gli immobili ricevuti in consegna debbono essere usati per lo scopo per cui sono stati destinati. L'eventuale utilizzo dei locali per usi diversi, anche da parte di soggetti terzi che ne facciano richiesta (anche nei periodi di sospensione del servizio mensa) dovrà essere regolato a parte tra Comune e aggiudicatario. La ditta aggiudicataria non potrà asportare o introdurre negli immobili ricevuti in consegna macchine, attrezzature o utensili senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione comunale. Eventuali danni causati da un cattivo utilizzo delle attrezzature o a imperizia verranno addebitati alla ditta aggiudicataria.

I locali ricevuti in consegna devono essere sempre chiusi e l'ingresso riservato esclusivamente al seguente personale autorizzato:

- personale della ditta aggiudicataria;
- personale del Comune, incaricato dei controlli da parte del Comune di Avigliano;
- personale incaricato dei controlli (ASL, NAS etc.);
- tecnici di ditte incaricate della manutenzione degli immobili, delle attrezzature, degli impianti, del controllo qualità.

Utenze – Canone concessorio

Alcun corrispettivo verrà erogato a favore del concessionario trattandosi di concessione.

Il concessionario corrisponderà ai costi relativi al consumo delle utenze gas, energia elettrica e acqua per l'utilizzo delle cucine e dei refettori, con un canone di concessione per ciascun anno scolastico stimato in euro 8.000,00 determinato sulla base dei consumi storici disponibili e riferito ai costi di gas, energia elettrica e acqua connessi all'esecuzione del servizio. Tale importo costituisce costo della gestione ed è considerato ai fini dell'elaborazione del PEF.

Il versamento avviene in due soluzioni:

- la prima, pari al 50% del totale, entro il mese di febbraio di ciascun anno scolastico di riferimento;
- la seconda, pari alla restante somma, entro il termine di ciascun anno scolastico di riferimento.

Art. 10 - Misure di pulizia e sanificazione ambientale

La ditta aggiudicataria dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico- sanitaria riguardanti la produzione, la preparazione, la conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare, nonché la pulizia dei locali e il lavaggio dei contenitori.

È obbligatorio il rispetto delle normative nazionali e regionali in materia di emergenze sanitarie, nonché alle linee guida.

È obbligatorio, a pena di risoluzione del contratto e fatto comunque salvo il risarcimento dei danni, il rispetto delle disposizioni di attuazione delle direttive europee e nazionali, concernenti l'igiene dei prodotti alimentari (sistema H.A.C.C.P.).

La ditta dovrà curare che tutto il personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti sia munito dei prescritti requisiti sanitari.

Non è ammesso l'uso di suppellettili e/o di materiali (es.: alluminio, pellicole, etc.) che non siano consentiti dalle vigenti norme di legge.

Il pane, la frutta e la verdura dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei al contatto con gli alimenti, secondo normativa vigente.

L'aggiudicatario dovrà altresì garantire con proprio personale la pulizia e sanificazione dei locali impegnandosi a osservare scrupolosamente le norme stabilite dall'autorità sanitaria svolgendo in particolare:

- pulizie generali e accurate dei locali della cucina, dei refettori e sale; smistamento pasti prima dell'avvio del servizio mensa e a conclusione;
- deterzione e disinfezione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, etc., sia al centro di cottura che nelle sale da pranzo;
- deterzione e disinfezione settimanale delle celle frigorifere, cappe aspiranti e strumenti d'uso;
- adozione di ogni misura di protezione dagli insetti e ratti;
- verifica periodica della efficienza delle cappe aspiranti;
- esecuzione di controlli a proprie spese sugli ambienti di lavoro per verificarne l'idoneità igienica; pulizie delle aree di pertinenza dei locali di produzione e distribuzione, compresi i vetri esterni e le avvolgibili (dette aree e superfici dovranno risultare sempre ben pulite);
- lavaggio periodico delle tende e/o zanzariere;
- pulizia dello spazio esterno ai locali cucina.

Le attrezzature e il materiale, compresi i prodotti di consumo necessari all'espletamento dei lavori di pulizia, sono a carico dell'aggiudicatario.

Art. 11 - Campione Testimone, prelievi e analisi

Allo scopo di garantire adeguati controlli ed analisi l'impresa ha l'obbligo di conservare un "campione testimone" rappresentativo del pasto completo giornalmente prodotto. La quantità minima da conservare è di 150 g per ciascuna preparazione alimentare. Le procedure da seguire per ogni campionamento sono:

- 1 il campione deve essere raccolto, al termine del ciclo di preparazione, in ogni terminale di distribuzione e nei centri di cottura;
- 2 il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione; deve, cioè, rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- 3 il campione deve essere mantenuto refrigerato a +4°C per 72 ore dal momento della preparazione e in idonei contenitori ermeticamente chiusi;
- 4 il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

I contenitori con le campionature dei pasti conservati, recanti la data del giorno di produzione e distribuzione del pasto, saranno utilizzati nel caso in cui si verificano casi di tossinfezione o infezione alimentare.

L'Impresa deve individuare (qualora non ne disponga di uno proprio) un laboratorio di analisi per il controllo qualitativo, batteriologico e chimico. Tale controllo, a carico della ditta aggiudicataria, dovrà essere effettuato alle derrate crude e cotte, alle attrezzature utilizzate, e all'acqua in conformità alla normativa vigente (D. Lgs. n. 18/2023) con riferimento al Piano di Autocontrollo igienico presentato in fase di offerta.

Inoltre, il concessionario aggiudicatario dovrà effettuare analisi igienico-sanitarie (controllo batteriologico e chimico) con cadenza almeno semestrale per ogni scuola, salvo in situazioni di emergenza, nel qual caso le analisi medesime potranno essere richieste anche più volte presso la stessa struttura.

Tali analisi dovranno essere effettuate presso laboratori accreditati inseriti negli elenchi regionali.

I referti delle analisi suddette dovranno:

- a) essere trasmesse, entro 7 giorni lavorativi dalla data di consegna da parte del laboratorio, al competente ufficio del Settore Amministrativo del Comune di Avigliano;
- b) essere raccolti in un registro che dovrà essere sempre disponibile presso i centri di cottura in caso di controllo, sia da parte dell'ASP che del Responsabile del Servizio dell'Amministrazione.

L'Amministrazione si riserva a sua volta il diritto di individuare un laboratorio di analisi per effettuare i propri compiti di controllo.

Art. 12 - Rifiuti

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente disposto nel precedente art. 10 o concordato direttamente con il Comune sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie (es. utilizzo dell'abbattitore di temperatura) o giustificate motivazioni organizzative.

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana.

La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione possono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con le singole scuole e il Comune stesso.

I rifiuti, previa differenziazione secondo le tipologie previste dall'amministrazione (frazione secca, organica, plastica, vetro, lattine, etc.), devono essere convogliati presso i contenitori posti in prossimità dell'ingresso ai plessi scolastici, rispettando il calendario fissato per il ritiro delle varie frazioni, che sarà

comunicato dal Comune all'aggiudicatario. Per i rifiuti prodotti nella giornata del venerdì dovrà essere garantito in ogni caso il ritiro da parte dell'aggiudicatario o direttamente all'eco-centro comunale, se esistente in loco e funzionante, ovvero tramite diversi accordi con il gestore del servizio rifiuti. Deve essere assolutamente evitata la permanenza degli stessi all'ingresso dei plessi scolastici fino al lunedì successivo.

La fornitura dei sacchi destinati a contenere le diverse tipologie di rifiuti è a carico della ditta aggiudicataria.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno a totale carico della ditta.

Art. 13 - Controllo e manutenzione delle strutture, degli impianti e delle attrezzature

La manutenzione ordinaria di tutti gli impianti e delle attrezzature della cucina, dei locali accessori e dei refettori è a totale carico del gestore.

Con la dicitura "*manutenzione ordinaria*" si intendono:

- tutti gli interventi necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale degli impianti e attrezzature delle cucine e dei refettori;
- le sostituzioni di guarnizioni, rubinetterie, manopole, lampadine ed eventuali riparazioni di infissi e vetri;
- la riparazione di armadi, carrelli, tavoli, sedie sia del centro cottura che dei punti di somministrazione;
- la riparazione di lavastoviglie, forni, cucine a gas, frigoriferi, congelatori;
- l'imbiancatura della cucina, dei refettori e locali annessi a conclusione di ciascun anno scolastico;
- tutti gli interventi di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da eseguire presso la cucina e refettori.

In caso di mancata esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria di competenza del concessionario, il Comune diffida il concessionario ad adempiere entro un termine congruo, di norma non superiore a 7 giorni lavorativi, salvo urgenze igienico-sanitarie o di sicurezza. Decorso inutilmente il termine, il Comune potrà provvedere in via sostitutiva, con addebito dei costi documentati al concessionario, anche mediante compensazione sui corrispettivi dovuti, previa comunicazione dell'importo e delle ragioni dell'addebito.

Guasti o anomalie che non rientrano nella manutenzione ordinaria dovranno essere tempestivamente segnalati all'Ufficio Amministrativo del Comune.

SERVIZI COMPLEMENTARI E PAGAMENTO

Art. 14 - Sistema informatizzato di rilevazione presenze e pagamento dei pasti

Il servizio mensa è un servizio a domanda individuale e in quanto tale è prevista la contribuzione da parte degli utenti che ne usufruiscono. La domanda dovrà essere inoltrata telematicamente o manualmente al Comune di Avigliano secondo le modalità che l'Ente avrà cura di comunicare all'utenza nei tempi e modi dovuti.

Attualmente il servizio di rilevazioni presenze, prenotazione pasti e di addebito, viene gestito mediante l'utilizzo del software OMNIBUS della Società Progetti e Soluzioni S.p.A., di cui il Comune di Avigliano è titolare di licenze d'uso e dell'hardware necessario al funzionamento. Detto sistema è utilizzato anche per altri servizi a domanda individuale offerti dall'Ente all'utenza.

Progetti e Soluzioni è in possesso delle seguenti certificazioni: ISO9001, ISO22301 e ISO27001 (con estensione secondo le linee guida ISO27017 e ISO27018). Ogni operazione relativa alla gestione dati dell'utenza viene svolta nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia di Privacy e del GDPR, ed è iscritta al Cloud Marketplace di PagoPA S.p.A., la piattaforma che espone i servizi e le infrastrutture qualificate da PagoPA S.p.A. secondo quanto disposto dalle Circolari PagoPA S.p.A. n. 2 e n. 3 del 9 aprile 2018.

L'aggiudicatario dovrà utilizzare il sistema OMNIBUS, comprensivo del sistema PagoPA, mediante credenziali di accesso predisposte dall'Amministrazione, contribuendo ai canoni annuali di

manutenzione e di hosting, di aggiornamento software e di assistenza telefonica **per un importo annuo di euro 4.323,37 oltre IVA al 22%**, da versare entro il 31 dicembre di ogni anno.

DESCRIZIONE DEL SISTEMA INFORMATIZZATO ATTUALE

Il software attuale consente:

- accesso al sistema tramite autenticazione SPID;
- gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare 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 di seguito;
- rilevazione delle presenze tramite "disdetta" del pasto da parte dell'utenza entro le ore 09:30;
- gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete alimentari, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP;
- accesso, per i genitori, a una pagina personale (Modulo Web Genitori) per il controllo dei pasti usufruiti, del saldo e dei pagamenti, per l'effettuazione delle ricariche on-line, nonché per la ricezione di documenti quale l'attestazione delle spese sostenute per il servizio, ai fini delle detrazioni fiscali.
- servizio di connessione alla piattaforma PagoPA, direttamente tramite il software scolastico, con la quale poter pagare anticipatamente la quota fissa dei pasti relativi alla ristorazione scolastica. Il pagamento anticipato dei pasti avviene mediante ricariche effettuabili online, tramite App, avviso di pagamento PagoPA.

PAGAMENTO DEI PASTI

Avviene attraverso ricariche a importo libero effettuabili tramite piattaforma PagoPA, secondo i canali contemplati dalle recenti normative e le specifiche tecniche previste da AgID (Agenzia per l'Italia Digitale) in attuazione dell'art. 5 del Codice dell'Amministrazione Digitale e dal D.L. n. 179/2012 e successivi aggiornamenti.

GESTIONE DELLE COMUNICAZIONI CON GLI UTENTI

Avviene, oltre che con documenti cartacei, anche con un sistema interamente WEB based. Tale sistema è accessibile grazie ad un link presente sul sito del Comune e consente al genitore di verificare in tempo reale il saldo del conto pasti del proprio figlio con accesso tramite SPID.

COMPETENZE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Del sistema sopra descritto restano in carico all'Amministrazione comunale le seguenti fasi:

- la definizione delle tariffe secondo proprie modalità;
- l'indicazione (numerica o nominativa) all'aggiudicatario degli insegnanti aventi diritto al pasto;
- la gestione eventuale delle iscrizioni al servizio e l'effettuazione delle promozioni ogni inizio anno scolastico;
- verifiche e controlli del corretto funzionamento dell'intero sistema, controllo giornaliero dei pasti consumati con particolare riferimento ai pasti per i quali il Comune interviene con l'integrazione;
- trasmissione dell'elenco nominativo degli alunni che usufruiscono di diete speciali e personalizzate.

COMPETENZE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

- Contributo ai costi relativi al consumo delle utenze gas, energia elettrica e acqua per l'utilizzo delle cucine e dei refettori, con un canone di concessione per ciascun anno scolastico stimato in euro 8.000,00;
- contributo per l'utilizzo del sistema informatizzato con un canone di concessione per ciascun anno scolastico di euro 4.323,37 oltre IVA al 22%;
- incasso diretto delle rette;
- manutenzione delle apparecchiature hardware e del software durante tutta la durata dell'affidamento;
- mantenimento, per tutta la durata dell'affidamento, di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- installazione di un PC o strumento equivalente presso i centri cottura, con caratteristiche sufficienti a operare via WEB sull'applicativo, e disponibilità di personale dedicato alla gestione delle prenotazioni;
- soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione /prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;

- storno della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 09:30, e aggiornamento immediato dei dati nel sistema;
- verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole e/o centri di cottura, nonché segnalazione di errori da parte del Sistema entro le ore 09:30;
- formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema da quantificarsi in almeno n. 1 giornata per anno di affidamento ed eventualmente cumulabili. La formazione dovrà essere tenuta da personale dipendente della ditta fornitrice del Sistema Informatico;
- formazione di un minimo di n. 1 giornata per ogni anno di affidamento rivolta al personale comunale da utilizzare nel momento in cui l'Ente lo riterrà più necessario (tali giornate dovranno essere tenute da personale dipendente della ditta fornitrice del Sistema Informatico).

Art. 15 - Modalità di pagamento e tracciabilità finanziaria

Dovranno essere trasmesse all'Amministrazione comunale, con cadenza mensile, le fatture attestanti il numero dei pasti serviti suddivisi per tipologia di utente, e precisamente:

- i pasti degli alunni della Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria (suddivise in fasce ISEE) e del relativo personale educativo autorizzato.

Alle fatture l'aggiudicatario dovrà allegare, ai fini della liquidazione, tutta la documentazione atta a consentire al Comune la verifica della corrispondenza tra il numero dei pasti prodotti suddivisi per ogni categoria di utenti e gli incassi effettuati con riferimento alle diverse tariffe applicate.

Le fatture elettroniche dovranno riportare la previsione di cui al D.M. 23/01/2015 (Split Payment), il CIG assegnato nonché l'IBAN del conto corrente dedicato sul quale devono transitare tutti i movimenti finanziari relativi al servizio di cui al presente capitolato, nel rispetto dell'articolo 3 della l. n. 136/2010. Non saranno riconosciuti corrispettivi per servizi resi senza il rispetto delle modalità previste nel presente Capitolato o nel contratto di affidamento o comunque discendenti.

Le fatture verranno ammesse al pagamento nel termine di 30 giorni decorrenti dalla data della trasmissione da parte del Sistema di Interscambio (SDI), salvo nel caso di contestazioni che interrompano tale termine sino alla loro definizione e, comunque, a seguito di riscontro della regolarità contributiva (DURC), ai sensi dell'articolo 16 comma 10 della Legge n. 2/2009. L'esito negativo delle verifiche di cui sopra interrompe i termini di ammissione al pagamento delle fatture.

In caso di inadempimento degli obblighi assunti con il presente atto, l'Ente potrà sospendere i pagamenti senza che l'aggiudicatario possa opporre eccezioni alcune, né a titolo di risarcimento del danno, né di alcuna altra pretesa.

L'Ente potrà, altresì, dedurre dai pagamenti dovuti all'aggiudicatario le somme che quest'ultimo è tenuto a rifondere all'Amministrazione comunale a titolo di penalità e/o risarcimento danni derivanti dall'esecuzione del presente servizio e/o per mancato adempimento degli obblighi contrattuali assunti nei confronti del personale addetto al servizio di ristorazione, di cui al presente capitolato.

L'aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della l. n. 136/2010 e successive modifiche, obbligandosi, per tutti i rapporti giuridici che verranno instaurati con la medesima stazione committente, ad avvalersi di uno o più conti correnti dedicati, indicandone puntualmente gli estremi identificativi (istituto di credito, codice IBAN nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi); la comunicazione relativa al "conto corrente dedicato" viene resa una sola volta ed è valevole per tutti i rapporti contrattuali con l'Ente, e ogni eventuale modifica relativa ai dati già trasmessi deve essere comunicata immediatamente. Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, costituisce causa di risoluzione del contratto.

Il corrispettivo è rappresentato dal prezzo unitario del pasto offerto in sede di gara dall'aggiudicatario, come riportato nel contratto sottoscritto dallo stesso a seguito dell'aggiudicazione. Nel prezzo del pasto si intendono interamente compensati tutti i servizi, le prestazioni del personale, la quota ammortamento degli eventuali investimenti messi in atto dall'affidatario per la fornitura di beni e servizi, la fornitura di cestini alimentari per gite, gli ulteriori costi dei canoni per la gestione informatizzata e ogni altro onere espresso e non espresso dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Poiché l'affidamento del servizio di ristorazione avviene in regime di concessione, il Concessionario provvede alla riscossione delle tariffe da parte degli utenti, anche coattiva, al fine di ricavare il corrispettivo per le prestazioni inerenti la gestione del servizio di ristorazione scolastica.

L'individuazione degli aventi titolo a fruire del servizio di refezione, la definizione di tariffe, eventuali esenzioni e riduzioni e, in genere, la definizione delle politiche e del regime tariffario, rimane nella esclusiva competenza del Comune.

Il Comune corrisponderà al concessionario la quota versata, in base alle fasce ISEE, direttamente dalle famiglie utenti alla ditta aggiudicataria, e riferita al numero dei pasti effettivamente consumati. Per i pasti consumati dal personale docente autorizzato, l'Amministrazione si obbliga a pagare il corrispettivo dovuto pari all'importo del pasto convenuto in contratto per il numero dei pasti effettivamente somministrati a tale personale. In ottemperanza alle vigenti normative, in sede di formale liquidazione delle fatture, l'ufficio competente è tenuto all'acquisizione d'ufficio del DURC regolare, in corso di validità, della ditta aggiudicataria. Sull'importo netto progressivo delle prestazioni, ai sensi dell'art. 4, comma 3 del DPR n. 207/2010, sarà operata una ritenuta dello 0,50%; le ritenute saranno svincolate in sede di liquidazione finale alla scadenza del contratto, dopo l'approvazione da parte dell'Ente concedente della verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

Art. 16 - Revisione prezzi

Per quanto concerne la revisione dei prezzi sarà applicata la disciplina di cui all'art. 192 del D.Lgs. n. 36/2023. Al verificarsi di eventi sopravvenuti straordinari e imprevedibili, ivi compreso il mutamento della normativa o della regolazione di riferimento, purché non imputabili al concessionario, che incidano in modo significativo sull'equilibrio economico-finanziario dell'operazione, il concessionario può chiedere la revisione del contratto nella misura strettamente necessaria a ricondurlo ai livelli di equilibrio e di traslazione del rischio pattuiti al momento della conclusione del contratto. L'alterazione dell'equilibrio economico e finanziario dovuto a eventi diversi da quelli di cui al primo periodo e rientranti nei rischi allocati alla parte privata sono a carico della stessa.

PERSONALE

Art. 17 - Personale e clausola sociale

Considerata la particolare natura del servizio oggetto del presente capitolato, ai fini della promozione della stabilità occupazionale del personale impiegato è prevista da parte dell'aggiudicatario l'applicazione dell'art. 57 del D. Lgs. n. 36/2023. La ditta dovrà pertanto garantire la stabilizzazione in costanza di rapporto di lavoro del seguente personale e mantenerne il livello di occupazione per tutta la durata contrattuale, salvo rinuncia del lavoratore e compatibilmente con la propria organizzazione aziendale. A tal fine, si riporta di seguito il personale attualmente impiegato nel servizio di ristorazione scolastica, a cui è applicato il contratto **PUBBLICI ESERCIZI, RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE E TURISMO**.

MANSIONE	LIVELLO	MONTE ORE SETTIMANALE	PLESSO
AUTISTA	5	15	TRASPORTO
CUOCA	4	20	PLESSO FRAZ. SANT'ANGELO
CUOCA	4	15	PLESSO FRAZ. POSSIDENTE
CUOCA	4	21	PLESSO FRAZ. LAGOPESOLE
CUOCA	4	17.5	PLESSO Asilo "E. Gianturco AVIGLIANO CENTRO
CUOCA	4	15	PLESSO Via A. Milano AVIGLIANO CENTRO
CUOCA	4	22.5	PLESSO Via E.Fermi AVIGLIANO CENTRO
ADDETTO MENSA	6	14	PLESSO Via E.Fermi AVIGLIANO CENTRO
ADDETTO MENSA	6	21	PLESSO Via E.Fermi AVIGLIANO CENTRO
ADDETTO MENSA	6	10	PLESSO Via E.Fermi AVIGLIANO CENTRO

ADDETTO MENSA	6	10	PLESSO Via E.Fermi AVIGLIANO CENTRO
ADDETTO MENSA	6	11	PLESSO FRAZ. SANT'ANGELO
ADDETTO MENSA	6	6	PLESSO FRAZ. POSSIDENTE
ADDETTO MENSA	6	10	PLESSO FRAZ. LAGOPESOLE
ADDETTO MENSA	6	12	PLESSO FRAZ. LAGOPESOLE
ADDETTO MENSA	6	10	PLESSO FRAZ. LAGOPESOLE
ADDETTO MENSA	6	12	PLESSO Via A. Milano AVIGLIANO CENTRO

Ogni attività inerente al servizio, alla rilevazione delle presenze, alla preparazione, all'organizzazione, alla gestione, al trasporto e alla distribuzione dei pasti, sarà svolta da personale idoneo alle dipendenze della ditta aggiudicataria, professionalmente qualificato e fornito di tutte le istruzioni e il materiale necessari al rispetto delle condizioni di igiene e sicurezza, in conformità alla vigente normativa in materia.

Per tutta la durata del contratto l'organico dovrà corrispondere a quello dichiarato nell'offerta tecnico-gestionale in termini di numero, mansioni, livello, monte ore, curriculum, formazione.

L'aggiudicatario provvede alla gestione delle attività relative al presente servizio con risorse umane qualificate, avvalendosi di personale dipendente e di collaboratori ad altro titolo correlati ad essa, nonché, se necessario, di operatori liberi professionisti. Tale personale dovrà indossare durante il servizio adeguati indumenti atti a garantire l'assoluta igienicità dei pasti.

L'aggiudicatario, in corrispondenza con l'inizio del contratto, dovrà fornire l'indicazione sulle modalità di impiego del personale da utilizzare per l'erogazione del servizio. Sono fatte salve le sostituzioni necessarie per cause di forza maggiore che comporteranno la sostituzione delle risorse umane indisponibili con personale con caratteristiche professionali adeguate allo svolgimento del servizio.

La ditta aggiudicataria garantisce la sostituzione immediata del personale per qualunque ragione assente con personale di pari qualificazione professionale.

In ogni caso il concessionario si obbliga a comunicare all'Ente, con cadenza semestrale, il prospetto aggiornato del personale impiegato nel servizio.

Le risorse umane impegnate dall'aggiudicatario nella realizzazione delle attività oggetto del presente servizio sono tenute a osservare diligentemente gli oneri e le norme previste dalla normativa di riferimento e dal presente capitolato, nonché a osservare il segreto professionale, ad attuare gli indirizzi indicati dall'Amministrazione, a rispettare gli orari di servizio e a esporre un cartellino identificativo.

L'aggiudicatario si impegna a sostituire nell'ambito delle attività oggetto del presente servizio le risorse umane che, in base a valutazione motivata dell'Amministrazione, abbiano disatteso le prescrizioni sopra indicate.

L'affidatario si impegna a garantire alle risorse umane da esso impiegate nelle attività oggetto del presente servizio la massima informazione circa le modalità di svolgimento dei singoli servizi e le norme contenute nel presente capitolato, sollevando pertanto l'Amministrazione da oneri di istruzione delle stesse.

In relazione al migliore sviluppo possibile dei servizi gestionali e complementari oggetto del presente contratto l'aggiudicatario realizza interventi formativi specifici, nell'ambito di vigenza del contratto, finalizzati a:

- migliorare i profili qualitativi e operativo-gestionali dei servizi, nonché i profili erogativi dei servizi complementari;
- favorire l'interazione con il pubblico degli operatori addetti ai servizi di assistenza/accoglienza dello stesso.

In riferimento a quanto disposto dalla normativa in materia di garanzie minime essenziali nei pubblici servizi in caso di sciopero, l'aggiudicatario è tenuto a uniformare la propria autoregolamentazione del diritto di sciopero a quella in vigore per il personale dell'Amministrazione addetto a servizi e attività analoghi.

Nulla è dovuto alla ditta per la mancata prestazione del servizio, anche se causato da scioperi dei propri dipendenti.

Art. 18 - Obblighi verso il personale e osservanza dei contratti collettivi di lavoro

La ditta aggiudicataria dovrà osservare tutte le disposizioni in vigore in materia di assunzione del personale e di regolamenti contrattuali. Per l'esecuzione del servizio essa impiegherà proprio personale in possesso dei prescritti requisiti igienico-sanitari, e applicherà nei confronti di quest'ultimo le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

Il personale sarà pertanto assunto, inquadrato e retribuito in conformità alla legge, ai contratti collettivi del settore e agli accordi locali integrativi degli stessi in vigore per il tempo e nelle località in cui viene prestato il servizio. La ditta si impegna a ottemperare a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali previsti per legge e regolamento a favore dei propri dipendenti, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati, accertata dal Comune di Avigliano o ad esso segnalata dalle Autorità/Uffici competenti, il Comune medesimo comunicherà alla ditta l'inadempienza accertata e procederà all'applicazione delle sanzioni previste dal presente capitolato, oltre ad avviare le procedure di cui all'art. 11 del D. Lgs. n. 36/2023.

La ditta è altresì tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e regolamentari vigenti in materia di prevenzione contro gli infortuni sul lavoro.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale sono a carico della Ditta aggiudicataria, fatti salvi i casi di revisione o riequilibrio previsti dal Codice.

La ditta deve inoltre garantire la costante disponibilità di un unico referente, professionalmente qualificato, cui potersi rivolgere per ogni e qualsivoglia problematica connessa all'esecuzione del presente servizio e che dovrà garantire la reperibilità durante l'intero affidamento nei giorni di espletamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del referente (ferie, malattia, etc.), la ditta aggiudicataria provvederà alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti. Analogamente si dovrà procedere alla sostituzione del personale eventualmente assente per malattia, infortunio, ferie o altri motivi.

Art. 19 - Vestiario e dispositivi di protezione individuale

L'aggiudicatario deve fornire al personale indumenti di lavoro da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 del D.P.R. n. 327/1980) e i dispositivi di protezione individuali, come previsto dalle norme vigenti in materia di sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro, oltre ai dispositivi previsti dai protocolli di sicurezza per il contrasto alla pandemia. Devono esser previsti indumenti distinti per le operazioni di preparazione/distribuzione dei pasti e le operazioni di pulizia/sanificazione. Le divise fornite devono essere complete (giacca, pantaloni, camicie e pantaloni, cuffia). Tutto il personale in servizio deve essere provvisto di cartellino di identificazione, riportante il nome dell'azienda e il nome e cognome del dipendente.

CONTROLLI

Art. 20 - Diritto di controllo

Il Comune di Avigliano si riserva il diritto di effettuare, tramite propri dipendenti o appositi incaricati e/o collaboratori, in qualsiasi momento e anche senza preavviso, controlli presso tutti i locali di produzione e somministrazione dei pasti, per verificare:

- la corrispondenza dell'attività svolta dalla ditta aggiudicataria alle norme stabilite nel presente capitolato;
- la corrispondenza degli alimenti a quanto previsto nel presente capitolato. A tale proposito sarà chiesto alla ditta un riepilogo mensile degli alimenti d'origine biologica e convenzionale con relative fatture d'acquisto;
- la corrispondenza dell'organizzazione e la funzionalità del servizio rispetto all'offerta tecnica presentata in sede di gara.

Il Comune di Avigliano vigilerà sul servizio per tutta la sua durata e con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che la ditta aggiudicataria possa eccepire alcunché.

Al fine di garantire la funzionalità dell'attività di controllo, la ditta aggiudicataria è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta

l'eventuale documentazione richiesta e permettendo l'accesso presso tutti i locali, principali e accessori, ove il servizio viene effettuato.

L'esito dei controlli sarà documentato mediante compilazione di specifiche schede valutative:

1. Dati del refettorio valutato;
2. Valutazione della qualità del cibo;
3. Valutazione della gestione delle diete speciali;
4. Valutazione della qualità del servizio e HACCP;
5. Valutazione della qualità dell'ambiente e degli arredi;
6. Sintesi della visita ispettiva.

Nel caso gli accertamenti di cui sopra dovessero evidenziare una difformità di una qualsiasi delle relative prescrizioni previste nel presente capitolato, la ditta aggiudicataria sarà tenuta al rimborso, senza eccezione alcuna, di tutte le spese sostenute dal Comune per le analisi effettuate, senza pregiudizio di ogni altra sanzione conseguente al danno procurato dalla mancata corrispondenza con il presente capitolato e fatta salva l'applicazione delle previste penali.

Art. 21 - Organismi preposti al controllo

Le attività di vigilanza, controllo e verifica saranno eseguite sia a cura del personale dipendente o di appositi incaricati e/o collaboratori del Comune di Avigliano, sia mediante i preposti organi dell'Azienda Sanitaria competente per territorio, il tutto congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato e dalla legislazione in materia.

Gli organismi preposti al controllo sono:

- a) il Comune di Avigliano, nonché i tecnici da questo autorizzati e segnalati alla ditta aggiudicataria;
- b) gli Organi di vigilanza e ispezione dell'Azienda Sanitaria per tutti gli aspetti di sua competenza;
- c) gli Organi di vigilanza e ispezione dei NAS.

La ditta aggiudicataria dovrà mettere a disposizione degli organismi sopra citati l'eventuale abbigliamento monouso per l'accesso alle strutture nelle quali viene effettuata l'attività inerente al servizio.

Il Comune si riserva la possibilità di far intervenire propri tecnici specializzati per controllare che l'esecuzione del servizio avvenga secondo le norme previste nel presente capitolato e, comunque, nel rispetto della vigente normativa.

Detto intervento può avvenire in qualsiasi momento e senza preavviso, e può riguardare tutte le fasi del processo produttivo e di distribuzione dei pasti, per accertare il rispetto delle norme in materia di igiene della produzione e somministrazione di alimenti nonché delle regole che la ditta aggiudicataria si è data attraverso gli strumenti di autocontrollo aziendale e delle regole fissate dal presente capitolato.

I tecnici effettueranno eventuali prelievi nel modo che riterranno più opportuno.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione e i tecnici sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale addetto al servizio oggetto del presente capitolato. Il personale della ditta aggiudicataria non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati.

Art. 22 - Inadempienze, penalità

L'Amministrazione, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione. La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni del concessionario, le quali devono pervenire entro 10 gg. dalla data di contestazione.

Ove le osservazioni e le contestazioni si configurino come inadempienze dell'impresa nell'esecuzione del contratto, saranno applicate le seguenti penali:

- € 300,00 ogniqualvolta viene negato l'accesso presso il Centro di cottura agli incaricati dalla Stazione Appaltante ad eseguire i controlli di conformità al capitolato;
- € 200,00 per la mancata o ritardata consegna della prevista documentazione alla Stazione Appaltante;
- € 150,00 per carenza igienica dei tavoli o dei banchi adibiti a tavolo;

- € 150,00 per la mancata manutenzione e la pulizia dei carrelli;
- € 200,00 per ciascuna non conformità rilevata nella documentazione relativa all'autocontrollo;
- € 200,00 per il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalle norme in materia e dal presente Capitolato Speciale;
- € 150,00 per ogni violazione di quanto stabilito dal menù (giornaliero o mensile) , avvenuta senza condivisione;
- € 100,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste;
- € 1.000,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei (insetti, pietruzze, frammenti di plastica o di terra ecc.) nei pasti consegnati dall'Aggiudicatario;
- € 100,00 per ogni ritardo o anticipo nella consegna dei pasti o dei cestini freddi;
- € 50,00 per ogni pasto in meno rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico, comprese le diete speciali ed i cestini freddi, ovvero non consegnato o respinto;
- € 150,00 per ogni mancato rispetto delle temperature e/o dei tempi di veicolazione previsti dalla normativa sanitaria;
- € 200,00 per ogni analisi microbiologica giudicata non conforme rispetto a quanto previsto dalle Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti;
- € 5.000,00 per ogni analisi microbiologica rilevante germi patogeni, salvo i provvedimenti dell'autorità preposta;
- € 200,00 per mancata conservazione dei campioni;
- € 150,00 per carenza igienica degli autisti, dei contenitori, dei mezzi di trasporto dei pasti etc.;
- € 1.000,00 per rinvenimento di prodotti alimentari scaduti presso i centri cottura e nella singola sede di distribuzione;
- € 500,00 per rinvenimento di ogni prodotto alimentare non biologico in contraddizione con quanto dichiarato in sede di presentazione del progetto tecnico ;
- € 200,00 per mancata consegna agli incaricati dalla Stazione Appaltante della documentazione inerente alla messa in atto del sistema H.A.C.C.P.;
- € 500,00 per ogni altra violazione contrattuale non ricompresa nei suindicati casi specifici.

Qualora le inadempienze causa di penali si ripetessero più di tre volte in un anno scolastico, l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il contratto. L'applicazione delle penali non impedisce comunque la risoluzione contrattuale. L'applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o la risoluzione contrattuale.

Per le seguenti violazioni, ove accertate dagli organi competenti o dal personale incaricato dei controlli, potrà essere applicata una penale da € 1.500,00 a € 2.100,00 per ciascuna giornata di irregolarità, fatta salva la sospensione immediata della fornitura interessata, la sostituzione dei pasti o delle derrate non conformi, la segnalazione alle autorità competenti, il risarcimento dell'eventuale maggior danno e la risoluzione del contratto nei casi di grave inadempimento:

- utilizzo o fornitura di alimenti contaminati batteriologicamente;
- utilizzo o fornitura di derrate o pasti contaminati chimicamente e inidonei all'alimentazione umana;
- somministrazione di alimenti contaminati parassitologicamente;
- conservazione delle derrate in violazione della normativa vigente, con particolare riferimento al rinvenimento di prodotti alimentari scaduti o non correttamente conservati;
- gravi violazioni delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla produzione, al trasporto, alla porzionatura, alla distribuzione o al rigoverno dei locali.

Nei casi sopra indicati, qualora la violazione comporti un rischio per la salute degli utenti o comprometta la corretta esecuzione del servizio, l'Amministrazione potrà procedere alla risoluzione del contratto per grave inadempimento.

Art. 23 - Penalità per sospensione del servizio

Non sono ammesse sospensioni, interruzioni o riduzioni del servizio per cause imputabili all'operatore economico.

L'operatore economico è tenuto a garantire la continuità del servizio di refezione scolastica per tutta la durata contrattuale, assicurando la regolare preparazione, veicolazione, consegna e distribuzione dei pasti secondo le modalità, gli orari e gli standard previsti dal presente Capitolato.

Non sono ammesse sospensioni o interruzioni del servizio per cause imputabili all'operatore economico. In caso di sospensione, interruzione, mancata esecuzione o grave ritardo nell'erogazione del servizio, l'Amministrazione potrà applicare una penale giornaliera, ai sensi dell'art. 126 del D.Lgs. 36/2023, compresa tra lo 0,5 per mille e l'1,5 per mille dell'ammontare netto contrattuale, da graduarsi in relazione alla durata del disservizio, al numero di plessi interessati, al numero di utenti coinvolti, alla gravità dell'inadempimento.

L'operatore economico resta obbligato ad adottare immediatamente ogni misura necessaria per garantire la continuità del servizio, anche mediante soluzioni sostitutive idonee e conformi alla normativa vigente.

Qualora l'Amministrazione debba provvedere direttamente o tramite terzi all'esecuzione del servizio sostitutivo, i relativi maggiori oneri saranno posti a carico dell'operatore economico, fatto salvo il risarcimento dell'eventuale maggior danno.

La sospensione o interruzione grave o reiterata del servizio potrà costituire grave inadempimento e comportare la risoluzione del contratto.

Art. 24 - Autocontrollo e tracciabilità

La ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso del piano di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004, con predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici e con le modalità degli interventi da sistema H.A.C.C.P.

Prima dell'avvio del servizio, la ditta dovrà predisporre il piano di autocontrollo H.A.C.C.P. anche per la parte relativa alla distribuzione dei pasti e alla pulizia dei locali mensa, per quanto di competenza, fino allo smaltimento dei rifiuti.

La ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, essere in possesso del manuale di tracciabilità in base all'art. 18 del Reg. CE 178/2002.

RESPONSABILITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**Art. 25 - Responsabilità della ditta aggiudicataria, cauzione definitiva e polizza RCT**

La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti a preparazione, conservazione e trasporto dei pasti da somministrare, ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

La ditta aggiudicataria si obbliga ad assumere ogni responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi e all'Amministrazione comunale stessa durante l'esecuzione del servizio. La ditta aggiudicataria si assume inoltre tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti e intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte degli utenti del servizio, dei cibi preparati.

A garanzia dell'esatta esecuzione del servizio e dell'osservanza di tutti gli obblighi contrattuali, l'impresa aggiudicataria dovrà costituire Garanzia definitiva, pari al 10% dell'importo contrattuale, come previsto dall'art. 117 del Codice dei Contratti. La garanzia dovrà essere costituita con le modalità di cui all'articolo 106 del predetto Codice.

La Ditta aggiudicataria è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, della qualità e della bontà del servizio assunto. Essa ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone. Tale polizza, che dovrà essere dedicata espressamente all'affidamento in oggetto, dovrà prevedere almeno i seguenti massimali:

- € 500.000,00 (cinquecentomila/00) per danni a cose;
- € 1.000.000,00 (unmilione/00) per danni a persone;

- € 500.000,00 (cinquecentomila/00) per sinistro.

Copia della polizza verrà inoltrata al Comune prima della sottoscrizione formale del contratto che, in assenza di tale documento, non potrà essere stipulato.

Prima dell'inizio del servizio, e a ogni rinnovo della polizza, la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'Ente copia semplice della quietanza del pagamento del premio di assicurazione.

Art. 26 - DUVRI e costi per la sicurezza

Atteso che il datore di lavoro non coincide con il committente, trattandosi di affidamento in concessione (ipotesi contemplata al comma 3-ter del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.), sarà cura dell'Amministrazione Comunale redigere un primo documento di valutazione dei rischi da interferenze, recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto (c.d. DUVRI Standard).

Sarà, quindi, la Ditta Concessionaria prima dell'inizio dell'esecuzione, a dover promuovere l'attività di cooperazione e coordinamento con i singoli Datori di Lavoro Scolastici provvedendo conseguentemente ad integrare il predetto documento standard riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletata l'attività in concessione e a determinare gli oneri di sicurezza (DUVRI definitivo); l'integrazione sottoscritta sia dalla Concessionaria che dai singoli Datori di Lavoro Scolastici andrà ad integrare gli atti contrattuali.

Art. 27 - Contratto e spese

Il contratto di affidamento sarà stipulato in forma pubblica amministrativa informatizzata a cura dell'Ufficiale rogante del Comune di Avigliano. L'aggiudicatario si obbliga a stipulare il contratto previo versamento di tutte le spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, alla data che sarà comunicata dall'Amministrazione.

Sono a carico del concessionario tutte le spese contrattuali comprendenti, nello specifico, le imposte di registro e di bollo, le spese per diritti di segreteria nonché le ulteriori che si rendessero eventualmente necessarie. Il contratto è soggetto all'imposta sul valore aggiunto (IVA), regolata dalla legge.

La stipula del contratto avviene con le modalità e i tempi di cui all'art. 18 del Codice dei Contratti. È prevista l'esecuzione anticipata del contratto in via di urgenza a norma dell'art. 17, comma 8 del D.lgs. 36/2023 nelle more della stipula del contratto per evitare un grave danno all'interesse pubblico.

Nel caso in cui non stipuli e/o non versi i relativi oneri e spese inerenti al contratto nel termine fissato dal competente Ufficio comunale, l'aggiudicatario decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà risolto con semplice comunicazione scritta dell'Amministrazione, che porrà a carico dell'aggiudicatario le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, salvo e impregiudicato il diritto all'eventuale risarcimento dei danni.

Art. 28 - Divieto di subconcessione e di cessione del contratto

Non è ammessa la subconcessione ai sensi dell'art. 119 del D. Lgs. n. 36/2023, stanti le specifiche caratteristiche e la delicatezza dei servizi oggetto di affidamento, l'età degli utenti finali e le implicazioni per la salute degli stessi.

Fatto salvo quanto previsto dall'articolo 120, comma 1, lettera d), la cessione del contratto è nulla.

Art. 29 - Risoluzione del contratto e recesso

Ai sensi dell'art. 190 del D. Lgs. n. 36/2023, il concedente potrà dichiarare risolta la concessione al verificarsi dei seguenti presupposti:

- a) quando la concessione abbia subito una modifica che avrebbe richiesto una nuova procedura di aggiudicazione;
- b) quando il concessionario si trovava, al momento dell'aggiudicazione, in una delle situazioni che comportano l'esclusione dalla procedura;
- c) quando la Corte di Giustizia dell'Unione europea constati, in un procedimento ai sensi dell'art. 258 del T.F.U.E., che uno Stato membro ha violato uno degli obblighi su lui incombenti in virtù dei trattati per il fatto che un ente concedente appartenente allo Stato membro in questione ha aggiudicato la concessione senza adempiere gli obblighi di cui ai trattati europei e alla Direttiva 2014/23/UE.

In caso di inadempimento del concedente o del concessionario trovano applicazione gli artt. 1453 e ss. c.c. e le penali disciplinate al presente capitolato.

In caso di risoluzione per inadempimento imputabile al concessionario, l'Amministrazione comunica per iscritto l'intenzione di risolvere il rapporto al concessionario e ad eventuali Enti finanziatori. Ove applicabili, si richiamano le disposizioni dell'art. 190, comma 3 del D. Lgs. n. 36/2023.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di recedere unilateralmente dal contratto con disdetta comunicata a mezzo pec che dovrà essere formulata e trasmessa almeno 3 (tre) mesi prima della decorrenza del recesso, nei seguenti casi:

- per sopravvenuti motivi di interesse pubblico;
- per cessazione del servizio a causa di giustificati motivi che rendano superfluo o antieconomico il proseguo del servizio (es. riorganizzazione attività didattica solo al mattino, rinuncia alla mensa da parte di oltre il 50% degli utenti, etc.).

Ai sensi dell'art. 190, comma 4 del D. Lgs. n. 36/2023, se l'Amministrazione concedente recede dal contratto di concessione per motivi di pubblico interesse spettano al concessionario:

- il pagamento delle prestazioni già rese e i costi effettivamente sostenuti;
- i costi sostenuti o da sostenere in conseguenza del recesso;
- un indennizzo a titolo di mancato guadagno compreso tra il 2% e il 5% degli utili previsti dal piano economico-finanziario, calcolato in ragione dei seguenti criteri:

(i) investimenti effettuati in buona fede dal concessionario ai fini dell'esecuzione del presente capitolato e che non siano stati ammortizzati alla data di relativa cessazione;

(ii) valore attuale della parte del servizio ancora da eseguire, pari ai costi monetari della gestione operativa previsti nel piano economico finanziario allegato alla concessione;

(iii) oggetto del rapporto concessorio.

Senza pregiudizio per il pagamento delle somme dovute, in tutti i casi di cessazione del rapporto concessorio diversi dalla risoluzione per inadempimento del concessionario questi ha il diritto di proseguire nella gestione ordinaria dell'opera, incassandone i ricavi da essa derivanti, sino all'effettivo pagamento delle suddette somme, fatti salvi gli eventuali investimenti improcrastinabili individuati dal concedente unitamente alle modalità di finanziamento e di ristoro dei correlati costi.

L'efficacia del recesso di cui al comma che precede è sottoposta alla condizione del pagamento dell'indennizzo ivi previsto.

Art. 30 - Controversie

La competenza a dirimere eventuali controversie tra l'Amministrazione e l'aggiudicatario è del foro di Potenza, in applicazione degli artt. 1341 e 1342 del codice civile.

Art. 31 - Normativa antimafia

Il contratto resta subordinata al rispetto delle vigenti disposizioni in materia di prevenzione per la lotta alla delinquenza mafiosa, con particolare riferimento al Decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159.

La stipula del contratto resta subordinata all'esito positivo dei controlli previsti dalla normativa antimafia. Ove il contratto sia stipulato nelle more dell'acquisizione della documentazione antimafia, esso è sottoposto a condizione risolutiva in caso di esito negativo dei controlli o di sopravvenienza di cause interdittive.

Art. 32 - Codice di comportamento e clausola risolutiva espressa

L'aggiudicatario accetta gli obblighi di comportamento fissati dal Codice di comportamento dei Dipendenti pubblici approvato con DPR n. 62 del 2013 e dal codice di comportamento del Comune di Avigliano che in questa sede si hanno per integralmente riportati e trascritti anche se non materialmente allegati, impegnandosi a rispettarne le prescrizioni e a farli rispettare da ciascun proprio dipendente o collaboratore nello svolgimento della presente concessione.

Art. 33 - Lotta contro abuso e sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile

Ai sensi dell'art. 25 bis del D.lgs. n. 313/2002, introdotto dal del D.lgs. 04/03/2014, n. 39, il datore di lavoro è tenuto a richiedere il certificato penale del casellario giudiziale nel caso in cui impieghi al lavoro

una persona per lo svolgimento di attività professionali o attività volontarie organizzate che comportino contatti diretti e regolari con minori, al fine di verificare l'esistenza di condanne per taluno dei reati di cui agli articoli 600-bis, 600-ter, 600-quater, 600-quinquies e 609-undecies del codice penale, ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori.

Il datore di lavoro che non adempie all'obbligo di cui all'articolo 25-bis del decreto del Presidente della Repubblica 14 novembre, n. 313/2002, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro 10.000,00 a euro 15.000,00.

Art. 34 - Trattamento dati personali

Ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dal D. Lgs. 30 giugno 2003 n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali", dell'art. 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679) e del D. Lgs. n. 101/2018, ciascuna delle parti autorizza l'altra al trattamento dei propri dati, compresa la comunicazione a terzi, per finalità e scopi annessi, connessi e conseguenti esclusivamente all'esecuzione del servizio regolamentato nel presente capitolato.

Art. 35 - Rinvio a disposizioni di legge

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alle disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore in materia contratti pubblici, di igiene o aventi comunque attinenza con i servizi oggetto dell'affidamento, nonché alle norme del codice civile e della legislazione vigente in materia di appalti.