

## COMUNE DI BOLOGNA

=====

CONTRATTO DI APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE D'INFANZIA, LE SCUOLE PRIMARIE E LE SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO PER LA DURATA DI 5 ANNI SCOLASTICI

**CIG.: 8242847487**

\*\*\*\*\*

## REPUBBLICA ITALIANA

L'anno 2020 (duemilaventi) il giorno 12 del mese di novembre, in Bologna, nella Sede Municipale, innanzi a me, Dott. Roberto Finardi, Segretario Generale del Comune di Bologna, in qualità di Ufficiale Rogante del Comune medesimo, secondo quanto previsto dall'art.97, comma 4, lettera c), del D. lgs.18 agosto 2000, n.267 "Testo Unico delle Leggi sull'Ordinamento degli Enti Locali", intervengono anche da remoto, connessi in via telematica, nel presente contratto a mezzo di rappresentante come infra specificato:

- il COMUNE DI BOLOGNA (CF/P.IVA 01232710374), con sede in Palazzo d'Accursio, Piazza Maggiore n. 6, in persona della Dott.ssa Pompilia Pepe, nata a Montecalvo Irpino (AV) il 18/07/1966, nella sua qualità di Capo Area Educazione, Istruzione e Nuove generazioni, la quale interviene nel presente atto non in proprio, ma a nome, per conto e nell'interesse del Comune di Bologna, ed agisce in base all'incarico conferitole da atto del Sindaco, PG. N. 360655/2016 del 27/10/2016;

- CAMST Soc. Coop. a R. L. (C.F. 00311310379, P.IVA 00501611206), con sede legale in Villanova di Castenaso (BO), alla Via Tosarelli n. 318, fraz. Villanova, iscritta all'Albo Nazionale delle Società Cooperative con il numero A100118 nella Sezione Cooperative a mutualità prevalente, categoria Cooperative di Produzione e Lavoro, nella persona di Maccaferri Massimo, nato a Crevalcore il 12/05/1960 e domiciliato per la carica presso la sede dell'impresa, ove sopra, il quale interviene nel presente atto, nella sua qualità di Vice Presidente e legale rappresentante, come da delibera C.d.A. di nomina e attribuzione dei

poteri, autenticata dal Dott. Federico Rossi, notaio in Bologna, Rep. n. 83103 del 25 giugno 2019, così come riportata in visura, non in proprio, ma a nome, per conto e nell'interesse dell'appaltatore;

Io, Segretario Generale rogante sono certo della identità personale e qualifica di detti comparenti, i quali, nel nome come sopra, mi chiedono di ricevere questo atto al quale

### **PREMETTONO**

- che con determinazione dirigenziale PG. n. 242774 del 19/06/2020, esecutiva ai sensi di legge, si procedeva all'aggiudicazione del servizio di refezione scolastica per le scuole d'infanzia, le scuole primarie e le scuole secondarie di primo grado, tramite gestione dei centri di produzione pasti comunali, con durata di 5 anni scolastici, a favore della società CAMST Soc. Coop. a R.L., in esito allo svolgimento della relativa procedura aperta svolta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs n. 50/2016, aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ex art. 95 comma 2 del medesimo D. lgs. n. 50/2016;

- che sono state fatte le comunicazioni di cui all'art. 76 comma 5 del D. lgs. n. 50/2016 in data 22/06/2020 e non si è applicato il termine dilatorio per la stipula del contratto in quanto è stata presentata una sola offerta, come previsto dall' art. 32, comma 10 lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016;

- che con determinazione dirigenziale PG. n. 317725/20 è stata subimpegnata la somma relativa al presente contratto;

- che con determinazione dirigenziale PG. n. 278986/2020, esecutiva ai sensi di legge, è stata attestata l'efficacia dell'aggiudicazione;

- che con P.g.n. 348008 del 08/09/2020 il RUP, nelle more della stipula del contratto e delle autorizzazioni relative ai servizi di subappalto, rilevata l'urgenza di procedere alla riapertura delle scuole dal 10 di settembre, ha ordinato l'esecuzione in via anticipata del servizio a partire dal giorno 10/09/2020

### **TUTTO CIÒ PREMESSO**

e ritenuto parte integrante e sostanziale del presente atto tra il Comune di Bologna e l'Impresa, come sopra rappresentati, si conviene e si stipula quanto segue:

## **ART. A1 - OGGETTO DEL CONTRATTO**

Il Comune di Bologna, come sopra rappresentato, di seguito denominato stazione appaltante, affida all'appaltatore che, in persona del suo legale rappresentante, accetta, l'esecuzione del servizio di refezione scolastica per le scuole d'infanzia, le scuole primarie e le scuole secondarie di primo grado, tramite acquisto di ramo d'azienda e gestione dei centri di produzione pasti comunali attualmente funzionanti:

- CPP Fossolo, sito in via Canali 19, Bologna
- CPP Erbosa, sito in via Gobetti 61, Bologna
- CPP Casteldebole, sito in via Galeazza 55/2, Bologna

Il presente appalto si intende comprensivo di tutte le attività necessarie alla gestione del suddetto servizio, secondo quanto descritto nel presente contratto e nel capitolato speciale d'appalto.

## **ART. A2 - DOCUMENTI CONTRATTUALI**

Costituiscono parte integrante e sostanziale del presente contratto di appalto, e concorrono a determinarne il contenuto i seguenti documenti: capitolato Speciale di Appalto, Offerta tecnica, Patto di Integrità del Comune di Bologna, consistenza del ramo d'azienda al 31 agosto 2020 (Allegati 1 – 2 – 3 – 4 – 5), prescrizioni tecniche relative all'appalto (allegato B).

I documenti sopra elencati, seppure non materialmente riportati nel testo del presente contratto di appalto, sono pienamente conosciuti dalle parti e vengono dai contraenti sottoscritti con firma digitale e conservati come per legge.

Concorrono altresì a determinare il contenuto del presente contratto le schede tecniche dei prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti, approvate dal RUP e che potranno essere integrate o sostituite in corso di esecuzione del contratto, su richiesta o comunque subordinatamente ad approvazione da parte del RUP.

## **ART. A3 - RAMO D'AZIENDA. CONSISTENZA E OBBLIGHI DI MONITORAGGIO**

Il ramo d'azienda, già in possesso dell'Appaltatore, è costituito da attrezzature, arredi e impianti e beni immateriali, quali il portale della refezione scolastica (e collegati software, data base, dominio, marchio), strumentali alla produzione del servizio oggetto dell'appalto, delle scorte e del personale addetto, nonché dei soli contratti indispensabili al funzionamento dell'azienda.

L'esatta consistenza del ramo d'azienda al 31/08/2020, come indicato nei relativi allegati al contratto, sino alla data di scadenza dell'efficacia del contratto, sarà oggetto di costante rendicontazione da parte dell'Appaltatore e di controllo da parte del Comune di Bologna nel rispetto delle modalità e delle indicazioni previste dal sistema di monitoraggio del presente contratto e il suo valore (attività meno passività, di cui alla nota 2 dell'art.3 dello schema di contratto di cessione), è stato quantificato alla data del 31.08.2020.

Di norma, l'Appaltatore, per la gestione del servizio, stipulerà contratti d'impresa la cui durata non eccederà la durata dell'affidamento; l'Appaltatore dovrà comunicare alla Stazione Appaltante la stipulazione di contratti di durata eccedente rispetto a tale periodo entro 10 (dieci) giorni dall'avvenuta stipulazione con la relativa motivazione.

Alla cessazione dell'appalto il ramo d'azienda acquisito, così come esistente e verificato dall'Amministrazione Comunale, dovrà essere trasferito al nuovo Appaltatore, al residuo valore contabile per i beni mobili e al criterio di valorizzazione per le scorte, predefinito nel metodo del costo medio ponderato.

Entro il 30 settembre 2024 l'Appaltatore dovrà proporre all'Amministrazione Comunale l'impegno alla sottoscrizione di un contratto di cessione di ramo d'azienda dai contenuti del tutto analoghi a quelli contenuti nel contratto sottoscritto dall'Appaltatore, affinché l'Amministrazione Comunale possa richiedere/proporre modifiche da apportare al medesimo contratto. Il ritardo nell'adempimento degli obblighi di cui al presente comma da parte dell'Appaltatore può comportare l'applicazione di una penale di importo compreso fra Euro 100,00 e Euro 200,00 per ogni giorno di ritardo nell'adempimento.

I beni acquisiti a spese dell'Appaltatore entro il termine di durata del contratto, a condizione che siano stati oggetto di puntuale rendicontazione secondo quanto previsto in seguito dal presente

articolo, opportunamente elencati nel dettaglio in un inventario, saranno ceduti al successivo nuovo Appaltatore alle seguenti condizioni:

- senza corrispettivo o compenso alcuno in caso di beni totalmente ammortizzati (con le normali aliquote fiscali di legge) nel periodo di vigenza del contratto;
- al valore contabile risultante dal libro dei cespiti ammortizzabili, in caso di beni ivi iscritti, successivamente alla data di attivazione del presente affidamento, e quindi non totalmente ammortizzati nel periodo di contratto;
- al valore calcolato secondo il metodo del costo medio ponderato per quanto concerne le scorte di beni di consumo.

L'inventario di tutti i beni mobili costituenti il ramo d'azienda, di cui all'elenco Allegato 1 del contratto ("Elenco dei beni costituenti l'azienda al 30.08.2020") deve essere oggetto di continuo aggiornamento da parte dell'Appaltatore, che nel corso di durata dell'appalto dovrà dare comunicazione all'Amministrazione Comunale dei beni fuori uso e dei nuovi acquisti con l'indicazione del valore di ammortamento.

L'Appaltatore è altresì tenuto ad aggiornare l'elenco dipendenti, con l'indicazione delle rispettive qualifiche, inquadramenti, contratti e profili professionali, RAL e TFR. Ha inoltre lo specifico obbligo di comunicare all'Amministrazione Comunale cessazioni e assunzioni o cambi di profilo, dovutamente motivati e documentati. Tali comunicazioni devono avvenire tempestivamente al momento dei nuovi acquisti o dei cambiamenti che riguardano il personale, oltre ad un riepilogo di consistenza al termine di ciascun anno, nei tempi di approvazione del bilancio dell'Appaltatore.

Nel ramo d'azienda è ricompreso anche il Portale della refezione scolastica, pertanto l'Appaltatore, al termine del contratto, è tenuto alla cessione del Portale della refezione scolastica e tutto ciò ad esso connesso (software, data base, dominio, marchio, codice sorgente, file, tracciati ed istruzioni tecniche) e quant'altro necessario alla sua immediata trasferibilità, oltre a garantire le fasi di migrazione necessarie ad assicurare la continuità delle funzionalità dello strumento, come meglio specificato nel successivo articolo.

La consistenza del ramo d'azienda ceduto è considerata funzionale alla gestione del servizio nella sua attuale dimensione, pertanto ogni variazione deve essere motivata dall'Appaltatore rispetto alla sua funzionalità. Al termine del contratto il valore del ramo d'azienda è determinato con il criterio del valore contabile residuo.

Il Portale web della refezione scolastica, unitamente a tutti i dati raccolti, al software, ai contenuti raggiungibili in modalità online a mezzo della rete Internet presso il dominio, al data base (ovvero tutti i dati relativi agli utenti registrati del Portale alla data di scadenza del contratto) e al marchio, come risulterà registrato per tutti i paesi e per tutte le classi di prodotti e servizi ivi indicati, costituiscono parte integrante del ramo d'azienda e con esso viene ceduto all'Appaltatore del servizio individuato tramite gara d'appalto svolta dall'Amministrazione Comunale. Con lo stesso sarà ceduto anche il marchio esistente denominativo e figurativo, nonché il software, ovvero il programma creato e realizzato espressamente ai fini della realizzazione, manutenzione e gestione del Portale e dei Contenuti, e che comprende altresì tutto il materiale informatico necessario ad un programmatore di media abilità per gestire e mantenere il Portale. Sono ricompresi nel ramo d'azienda anche tutti i contenuti, il software, il dominio e il codice sorgente, così come specificamente indicato nell'art. A4 del capitolato di gara, unitamente alle modalità con le quali deve essere garantita la continuità operativa al nuovo appaltatore alla scadenza del contratto.

#### **ART. A4 - VALORE DEL CONTRATTO**

L'ammontare complessivo del contratto è di Euro 77.321.322,12 (settantasettemilionitrecentoventunomilatrecentoventidue/12), oltre I.V.A. a carico della stazione appaltante, ai sensi di legge. Il suddetto valore è stato calcolato applicando il prezzo unitario a pasto di Euro 4,75 (quattro/75) offerto dall'appaltatore. Gli oneri per la sicurezza derivanti da interferenze, compresi nel suddetto valore contrattuale, sono stimati in Euro 9.134,62 (novemilacentotrentaquattro/62).

Ai sensi dell'art. 106, comma 12, del D.lgs. 50/2016, l'Amministrazione Comunale potrà imporre all'appaltatore una variazione in aumento o in diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza

di un quinto dell'importo del contratto, alle stesse condizioni previste dal contratto stesso. L'appaltatore è pertanto tenuto a fornire quanto richiesto alle condizioni economiche e contrattuali di aggiudicazione, senza che ciò implichi alcun onere economico ulteriore per l'amministrazione comunale e senza che l'appaltatore possa far valere il diritto alla risoluzione del contratto. Tali variazioni saranno comunicate preventivamente, entro un termine non inferiore a 10 giorni, onde consentire una diversa organizzazione del servizio.

Tutti gli obblighi e oneri derivanti all'Appaltatore dall'esecuzione del contratto e dall'osservanza di leggi e regolamenti, nonché dalle disposizioni vigenti o che venissero in futuro emanate dalle competenti autorità, sono compresi nel prezzo pasto offerto dall'Appaltatore.

L'Appaltatore è inoltre obbligato, se richiesto nel corso di vigenza del contratto, a produrre e distribuire un certo numero di pasti/adulti (indicativamente 40.000 pasti/anno) per gli educatori impiegati nel servizio di supporto a bambine e bambini disabili o di assistenza al pasto alle bambine e ai bambini iscritti al servizio di refezione scolastica, oggetto di specifico appalto di cui è committente la stessa Amministrazione Comunale. Al verificarsi di tale evenienza, l'ordine dei pasti necessari e quindi la corresponsione del corrispettivo è in capo al fornitore del servizio in questione nonché datore di lavoro del personale interessato, precisando che a parità di menù previsto per gli altri adulti nella refezione scolastica e a parità di condizioni organizzative, dovrà avvenire alle condizioni economiche non superiori al prezzo pasto praticato al Comune di Bologna nel servizio di refezione scolastica.

#### **ART. A5 - DURATA DEL CONTRATTO**

L'appalto ha la durata di cinque anni scolastici, dal 1 settembre 2020 al 31 agosto 2025.

E' ammessa la proroga del presente contratto, ai sensi dell'art. 106 comma 11 del D. Lgs. n. 50/2016, limitatamente al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per individuare il nuovo contraente. In tal caso l'Appaltatore è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la Stazione Appaltante.

## **ART. A6 - ATTIVITÀ OGGETTO DEL CONTRATTO**

L'appalto ha per oggetto la gestione complessiva del servizio di refezione scolastica del Comune di Bologna per le scuole dell'infanzia comunali e statali, le scuole primarie e le scuole secondarie di primo grado, compresi tutti i servizi accessori, complementari e strumentali connessi, come dettagliatamente precisato nel presente contratto, per il periodo 01.09.2020 - 31.08.2025 (corrispondente a 5 anni scolastici), tramite acquisto di ramo d'azienda e gestione dei Centri di Produzione Pasti comunali.

L'appalto comprende la completa gestione (secondo quanto precisato nel presente contratto) dei Centri di Produzione Pasti di proprietà del Comune di Bologna.

I Centri di Produzione Pasti (CPP) attualmente funzionanti sono:

- CPP Fossolo, sito in via Canali 19, Bologna
- CPP Erbosa, sito in via Gobetti 61, Bologna
- CPP Casteldebole, sito in via Galeazza 55/2, Bologna

I punti di erogazione del servizio sono indicati nell'Allegato B2 "Elenco Scuole" del capitolato, contenente l'elenco di tutte le scuole d'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado nelle quali deve essere effettuato il servizio di refezione scolastica. Per le scuole d'infanzia comunali il servizio di apparecchiatura, somministrazione pasti e rigovernatura è svolto dal personale comunale, in coerenza con le modalità di erogazione del servizio previste dal contratto d'appalto.

Il servizio si svolge dal lunedì al venerdì per tutta la durata del calendario scolastico, che prende avvio dalla metà di settembre e termina la prima settimana di giugno, salvo che per la scuola dell'infanzia, la cui apertura può essere anticipata alla prima settimana di settembre e termina il 30 giugno; sulla base del calendario scolastico regionale sono inoltre previste le interruzioni del servizio per le vacanze di Natale e Pasqua.

## **ART. A7 - REGISTRAZIONE E SPESE CONTRATTUALI**

Il presente contratto d'appalto sarà sottoposto a registrazione in termine fisso ai sensi dell'art. 40 del D.P.R. 26/04/1986 N. 131.



Tutte le spese del presente contratto, nessuna esclusa od eccettuata, inerenti e conseguenti vengono assunte dall'appaltatore che, per lo scopo, ha effettuato a favore della Tesoreria del Comune, Unicredit Banca S.p.A., il versamento di Euro 117.571,58 (centodiciassettemilacinquecentosettantuno/58), di cui Euro 117.326,58 (centodiciassettemilatrecentoventisei/58) per diritti di segreteria, Euro 245,00 (duecentoquarantacinque/00) per imposte di bollo e di registro, e il versamento di Euro 5.900,66 (cinquemilanovecento/66) quale rimborso delle spese di pubblicazione del bando di gara e dell'avviso di aggiudicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana e sui quotidiani.

L' I.V.A., sulla parte di servizio a cui è applicabile, s'intende a carico del Comune di Bologna.

#### **ART. A8 - GARANZIE DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

L'Appaltatore per la sottoscrizione del contratto è obbligato a costituire una garanzia definitiva sotto forma di cauzione o fideiussione secondo le modalità previste dall'art. 93, commi 2 e 3 del d. lgs. n. 50/2016. La garanzia deve espressamente prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del C.C. nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante. L'importo della cauzione è pari al 10% dell'importo contrattuale fatti salvi gli eventuali incrementi previsti dall'art. 103 del d. lgs. n. 50/2016 e le eventuali riduzioni previste dall'art. 93, comma 7 del d. lgs. n. 50/2016 per le garanzie provvisorie.

La cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso di somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'Appaltatore. La Stazione Appaltante ha diritto inoltre di valersi della cauzione altresì nei casi espressamente previsti dal comma 2 dell'art. 103 del d. lgs. n. 50/2016.

La Stazione Appaltante può richiedere il reintegro della garanzia se questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo ancora da corrispondere. La garanzia viene progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione del contratto, fino al limite massimo dell'80% dell'importo iniziale garantito. L'ammontare residuo permane fino all'emissione del certificato di regolare esecuzione, a fronte del quale la garanzia cessa di avere effetto. Lo svincolo è automatico, con la sola condizione della preventiva consegna al garante da parte dell'Appaltatore, di documento attestante l'avvenuta esecuzione (es. stato di avanzamento, certificati di regolare esecuzione anche a cadenza periodica in caso di forniture o servizi continuativi e ripetuti.).

In ragione della tipologia del servizio, che si esaurisce con l'esecuzione delle singole prestazioni, non si ritiene di richiedere la costituzione di cauzione o garanzia fideiussoria per la rata di saldo di cui al comma 6 dell'art. 103 del d. lgs. n. 50/2016.

#### **ART. A9 - VALIDITA' DELL'OFFERTA - EFFETTO OBBLIGATORIO DEL CONTRATTO**

L'offerta presentata in sede di partecipazione alla gara da parte dell'Appaltatore oggetto di valutazione ai fini dell'aggiudicazione assume valore vincolante nell'esecuzione del contratto in aggiunta a quanto già previsto nel capitolato di gara e a quanto riportato nel presente contratto.

#### **ART. A10 - CONDIZIONI DI PAGAMENTO, OBBLIGHI DI TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI**

Il pagamento del corrispettivo sarà effettuato con cadenza mensile, a fronte della regolare emissione di fatture e subordinatamente al riscontro di regolarità nell'esecuzione del servizio e di corrispondenza dei pasti fatturati rispetto a quelli effettivamente ordinati tramite il sistema automatico di rilevazione delle presenze.

Le fatture elettroniche dovranno essere compilate e inviate secondo le leggi vigenti, redatte in lingua italiana ed essere intestate a:

COMUNE DI BOLOGNA – Piazza Liber Paradisus, 10 - 40129 Bologna (BO) C.F. 01232710374 CODICE UNIVOCO: CIG: 8242847487 e dovranno recare l'indicazione: PASTI REFEZIONE SCOLASTICA

Per quanto riguarda le specifiche modalità di fatturazione, esse dovranno essere preventivamente concordate con l'Amministrazione Comunale e, in ogni caso, dovranno essere dettagliate per refettorio e scuola, punto di consegna, distinguendo per pasti di bambine e bambini da quelli per adulti aventi diritto al pranzo.

Il pagamento verrà effettuato dalla Tesoreria comunale, a mezzo di mandato, entro il termine di 60 giorni dalla data di ricevimento delle singole fatture da parte del Settore competente relative a forniture regolarmente effettuate. Ai sensi del D. Lgs. n. 192/2012, art. 1, si pattuisce un termine superiore a quello stabilito in via generale, in considerazione della particolare complessità del contratto per l'elevato numero di scuole interessate e quindi della fase di controllo, inserimento e gestione dei dati contabili.

Tale termine potrà essere sospeso nel periodo di fine anno (indicativamente dal 15-31 dicembre) per le esigenze connesse alla chiusura dell'esercizio finanziario e in caso di contestazione di quanto già fatturato, secondo la procedura di cui all'art. A17.

L'eventuale importo per gli interessi di mora sarà determinato in base al tasso di riferimento BCE, periodicamente pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale, a cui verrà aggiunta una maggiorazione di 8 (otto) punti percentuali.

Sono a carico dell'Appaltatore le spese derivanti da specifiche richieste relative a particolari modalità di pagamento, come accrediti in c/c bancari o postali.

#### Clausola di tracciabilità

Ai sensi dell'art. 3 della legge n. 136/2010, l'Appaltatore si assume l'obbligo della tracciabilità dei flussi finanziari relativamente al presente appalto, per cui tutte le transazioni relative al presente appalto dovranno essere effettuate utilizzando uno o più conti correnti bancari o postali accesi presso banche o presso la società Poste Italiane Spa, dedicati anche non in via esclusiva, esclusivamente tramite bonifico bancario o postale ovvero altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni. A tal fine, l'Appaltatore si

impegna a comunicare alla Stazione Appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati entro sette giorni dalla loro accensione o nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

L'Appaltatore, il subappaltatore o il subcontraente che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 della legge n. 136/2010, ne dà immediata comunicazione alla Stazione Appaltante e alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia in cui ha sede la Stazione Appaltante.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, costituisce causa di risoluzione di diritto del contratto.

Resta espressamente inteso che in nessun caso, ivi compreso quello di eventuali ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, l'esecuzione del servizio potrà essere sospeso da parte dell'Appaltatore. Qualora quest'ultimo si renda inadempiente a tale obbligo, il contratto potrà essere risolto di diritto, mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da parte dell'Amministrazione Comunale.

Trattandosi di appalto di servizi con prestazioni continuative, in cui la verifica di conformità deve essere compiuta in corso di esecuzione del contratto, non trova applicazione la ritenuta prevista dall'art. 4, comma 3, DPR 207/2010.

#### **ART. A11 - REVISIONE PREZZI E CONDIZIONI CONTRATTUALI**

I prezzi di cui all'offerta aggiudicata rimarranno fermi per tutto il primo anno di durata del contratto.

A partire dal secondo anno del contratto la Stazione Appaltante e l'Appaltatore potranno contrattare, per il periodo residuo, un aggiornamento dei prezzi non superiore al tasso di variazione media dei prezzi al consumo registrato, dall'indice ISTAT per le famiglie di operai e

impiegati, al netto dei tabacchi (c.d. FOI), pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, calcolato sui 12 mesi precedenti a quello in cui viene presentata la richiesta.

Tali revisioni nei limiti di cui all'articolo 106 D.lgs 50/2016, saranno operate sulla base di istruttoria condotta dal Responsabile Unico del Procedimento al quale dovrà essere rivolta l'istanza da parte dell'Appaltatore e saranno riconosciute a partire dal ricevimento della richiesta di revisione, con riferimento agli ordini dei pasti non ancora effettuati.

#### **ART. A12 - REFERENTI**

Prima dell'avvio dell'esecuzione del contratto l'Appaltatore dovrà indicare alla Stazione Appaltante l'ubicazione di un proprio punto di coordinamento ed i referenti individuati per la gestione del servizio. La Stazione Appaltante indicherà all'Appaltatore i referenti degli uffici preposti alla gestione degli aspetti tecnici e amministrativo-contabili del contratto, secondo le competenze assegnate ai diversi settori comunali coinvolti.

#### **ART. A13 - CESSIONE DI CONTRATTO E DI CREDITO, SUBAPPALTO**

Il subappalto è regolato secondo la normativa vigente. L'Appaltatore ha provveduto a dichiarare l'intenzione di subappaltare a terzi parte dei servizi in sede di offerta, indicando tra i servizi che intende subappaltare o concedere in cottimo, il trasporto pasti, la distribuzione, le manutenzioni, i servizi di derattizzazioni/disinfestazioni, pulizia e sanificazione, l'attività di educazione alimentare.

E' vietato il subappalto di altre attività non preventivamente comunicate.

I subappaltatori proposti dall'Appaltatore devono possedere i requisiti previsti dall'art. 80 del Codice. Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 105, comma 3 del Codice.

In relazione ai subappalti eventualmente attivati, l'Appaltatore è tenuto a fornire all'Amministrazione Comunale, annualmente e su richiesta, ogni informazione, comprese quelle relative al personale impiegato, necessaria a verificare gli obblighi previsti nel capitolato e quelli assunti in sede di offerta di gara.

## **ART. A14 - RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE**

Sono a carico dell'Appaltatore, intendendosi remunerati con i corrispettivi contrattuali, tutti gli oneri, le spese e i rischi relativi ai servizi oggetto del contratto nonché ad ogni altra attività che si rendesse necessaria o opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste. L'Appaltatore garantisce l'esecuzione delle prestazioni contrattuali nel rispetto della normativa vigente in materia e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel capitolato speciale e relativi allegati.

L'Appaltatore si impegna inoltre a osservare tutte le norme tecniche e/o di sicurezza in vigore nonché quelle che dovessero essere emanate successivamente alla formulazione dell'offerta. L'Appaltatore si obbliga a consentire alla Stazione Appaltante di procedere in qualsiasi momento e anche senza preavviso alle verifiche della piena e corretta esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, nonché a prestare la propria collaborazione per consentire lo svolgimento di tali verifiche.

All'Appaltatore è fatto divieto di divulgare, con qualsiasi mezzo, notizie e dati di cui sia venuto a conoscenza per effetto dei rapporti intercorsi con la Stazione Appaltante. L'Appaltatore, pertanto, è tenuto a adottare, nell'ambito della propria organizzazione, le opportune disposizioni e le necessarie cautele affinché il divieto di cui sopra sia scrupolosamente osservato e fatto osservare dai propri collaboratori e dipendenti nonché da terzi estranei.

## **ART. A15 - DISPOSIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO**

### **NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

L'Appaltatore dovrà impiegare, nell'esecuzione del servizio, personale qualificato e idoneo a svolgere le relative funzioni. Il personale adibito al servizio è tenuto ad adottare comportamenti improntati a massima correttezza e diligenza professionale.

L'Appaltatore dovrà garantire la sostenibilità e la tutela del lavoro, l'occupazione, la qualità e la sicurezza nei luoghi di lavoro, ed adoperarsi al fine di dare concretezza al principio di parità di trattamento tra personale che svolge le medesime funzioni.

L'Appaltatore dovrà applicare, nei riguardi dei propri dipendenti, le prescrizioni di legge, i regolamenti e le disposizioni previste dai Contratti Collettivi Nazionali di settore, così come definiti dall'art. 51 del Decreto Legislativo 15 giugno 2015 n. 81 e negli accordi sindacali integrativi applicabili alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località di svolgimento delle attività, strettamente connessi con l'attività oggetto dell'appalto, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni; dovrà assolvere a tutti gli obblighi retributivi e contributivi, alle assicurazioni obbligatorie e ad ogni altro patto di lavoro stabilito per il personale stesso. Dovrà inoltre applicare tutto quanto eventualmente indicato in sede di offerta tecnica.

L'Appaltatore si obbliga a dimostrare, a qualsiasi richiesta della Stazione Appaltante, l'adempimento di tutte le disposizioni relative alle assicurazioni sociali, derivanti da leggi e contratti collettivi di lavoro, che prevedano il pagamento di contributi da parte dei datori di lavoro a favore dei propri dipendenti.

Inoltre, per quanto riguarda in particolare il personale del ramo d'azienda, fermo restando le proprie prerogative organizzative, nell'esecuzione del contratto per la gestione del servizio di cui al presente appalto e per tutta la sua durata, l'Appaltatore è tenuto, alle condizioni economiche della gara, a dare continuità occupazionale ed a mantenere i diritti e le condizioni retributive di provenienza a tutto il personale acquisito attraverso il contratto di cessione del ramo d'azienda, in applicazione dell'art. 2112 c.c., nonché ad ogni ulteriore trattamento migliorativo, impegno e tutela offerti in gara, anche riferiti alle attività eventualmente gestite tramite subappalto.

Tra i diversi impegni che l'Appaltatore ha assunto in sede di offerta di gara relativi al personale, si richiamano in particolare, per la rilevanza del tema relativo alle condizioni contrattuali, l'impegno all'applicazione del contratto integrativo aziendale Camst di Bologna al personale impiegato direttamente (ramo d'azienda), con condizioni migliorative rispetto a quanto previsto dal CCNL dei Settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo, nonché la garanzia della continuità occupazionale e delle condizioni contrattuali già praticate, a

parità di utenza, per le attività affidate in subappalto, così come dettagliate ai punti B1 e B2 dell'offerta tecnica presentata.

L'Appaltatore dovrà predisporre un'organizzazione del lavoro atta a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte per il conseguimento degli obiettivi richiesti dall'Amministrazione Comunale e provvedere coerentemente con idonee e adeguate risorse umane in numero, ore dedicate e professionalità, anche corrispondendo adeguatamente ai parametri di riferimento degli indicatori quali-quantitativi delle attività di distribuzione, secondo quanto previsto dall' art. B23 dell'allegato B al presente contratto.

L'Appaltatore è inoltre impegnato a mantenere la consistenza di personale e professionalità funzionale alla qualità del servizio, garantendo, salvo la gestione del normale turnover, l'impiego del medesimo personale acquisito in avvio di contratto (entità numeriche, posizioni contrattuali) fino alla sua scadenza e al momento della cessione del ramo d'azienda al nuovo Appaltatore del servizio di refezione, che l'Amministrazione Comunale individuerà tramite gara d'appalto. Tali impegni saranno oggetto di verifica nell'ambito del monitoraggio della consistenza del ramo d'azienda di cui all'art. A3.

I lavoratori dell'Appaltatore avente forma cooperativa non possono essere obbligati ad associarsi. I regolamenti delle cooperative non possono essere in contrasto con leggi o contratti nazionali e/o territoriali di riferimento. L'Appaltatore dovrà rispettare inoltre, se tenuto, le norme di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68, "Norme per il diritto al lavoro dei disabili".

Dovrà osservare tutte le disposizioni normative in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia o ogni altra disposizione che entri in vigore nel corso dell'appalto e tutti gli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori o soci.

L'Appaltatore è l'esclusivo responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale degli addetti al servizio oggetto del presente appalto. Dovrà adottare tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità degli addetti e dei terzi. Ogni responsabilità in caso di infortuni ricadrà sull'Appaltatore, escludendo l'Amministrazione Comunale.



Per tutto lo svolgimento del servizio ed in ogni fase del medesimo, l'Appaltatore solleva l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità derivante da danno per fatto proprio o altrui.

Dovrà provvedere all'adeguata istruzione del personale addetto in materia di sicurezza e igiene del lavoro e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni in conformità alle vigenti norme di legge in materia.

#### **ART. A16 - MISURE A TUTELA DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA SUL LAVORO**

Ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii., l'Appaltatore (ivi compresi eventuali subappaltatori) nell'ambito della valutazione dei rischi riferita alla propria attività e ai locali utilizzati, i cui rischi specifici sono valutati sulla base delle dettagliate informazioni ricevute dal Datore di Lavoro della sede di esecuzione del contratto, adotta tutte le misure di prevenzione e protezione dai rischi a tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

La valutazione deve riguardare:

- tutti i locali dei Centri di Produzione Pasti in comodato compresi servizi igienici, spogliatoi, ecc.;
- le zone "office" presenti nelle scuole nelle quali l'Appaltatore effettua la distribuzione dei pasti compresi i servizi igienici annessi e spogliatoi e qualsiasi altro locale scolastico di cui l'Appaltatore faccia uso esclusivo;
- tutte le fasi e le operazioni proprie delle lavorazioni necessarie allo svolgimento del contratto e le attrezzature utilizzate.

Con particolare riferimento alla fase di somministrazione dei pasti che si svolge nelle scuole statali, l'Appaltatore riceve in uso i locali adibiti allo svolgimento di tutte le operazioni di preparazione propedeutiche alla sporzionatura dei pasti e al lavaggio delle stoviglie – cosiddetti locali "office" – al cui interno potrà collocare tutte le attrezzature necessarie allo svolgimento del servizio (lavastoviglie, scaldavivande, utensileria, ecc), previa verifica dell'adeguatezza dei locali e della dotazione impiantistica. L'Appaltatore è responsabile della manutenzione e del corretto utilizzo delle attrezzature.

Nei locali “refettori” delle scuole statali, contigui ai locali office, dove avviene il consumo dei pasti da parte delle bambine e dei bambini e del personale scolastico addetto alla vigilanza, l’Appaltatore, tramite proprio personale, cura le operazioni di preparazione dei tavoli, l’impiattamento dei cibi, le operazioni di pulizia di locali.

A seguito dell'emergenza Covid-19, le normative consentono il consumo del pasto anche in altri locali, diversi dai refettori, quali per esempio le aule stesse.

In relazione alle modalità di svolgimento del servizio, i Datori di Lavoro coinvolti (committente - Amministrazione Comunale, quello della sede presso cui è svolto l’appalto - Dirigente scolastico - e quello dell’Appaltatore, ivi compresi eventuali subappaltatori) cooperano all’attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull’attività lavorativa oggetto dell’appalto e coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavori dei diversi soggetti che possono essere coinvolti nell’esecuzione complessiva del servizio, incluso quelli da infezione da Covid-19.

Il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza, elaborato dal Datore di Lavoro committente, dovrà contenere, tra l’altro, la regolamentazione dell’uso degli spazi presenti nelle scuole che saranno messi a disposizione dell’Appaltatore per l’esecuzione del servizio (office, refettori, aule, altri spazi) e i rischi anche specifici che verranno introdotti in tali spazi in relazione allo svolgimento dell’attività di somministrazione dei pasti.

La Stazione Appaltante coordina tutti i soggetti interessati alla determinazione delle modalità di erogazione del servizio di refezione presso le scuole, favorendo lo scambio delle informazioni che consentano all’Appaltatore una corretta valutazione dei rischi interferenziali derivanti dall’esecuzione del contratto, delle misure di prevenzione e protezione e di emergenza.

In via generale, fermo restando ogni altro accorgimento definito con le Istituzioni scolastiche:

- l’accesso dei mezzi di trasporto dell’Appaltatore nelle aree scolastiche dovrà avvenire in orari diversi da quelli stabiliti per l’entrata e l’uscita di bambine e bambini da scuola e comunque previa verifica della non presenza di persone nell’area esterna interessata dal percorso dei mezzi;

- dovranno essere adottate cautele nelle fasi di apertura dei cancelli di accesso all'area, in particolare se dotati di sistemi automatici di apertura, in modo tale che le operazioni di apertura e chiusura di detti cancelli avvengano sotto controllo visivo (fino a completa chiusura) di un addetto atto a verificare che non siano presenti persone nell'area di manovra o che non si introducano persone non autorizzate nell'area scolastica;
- la velocità di accesso e percorrenza dei mezzi di trasporto nelle aree scolastiche dovrà essere limitata a 10 km/h utilizzando esclusivamente i percorsi indicati come carrabili;
- nel caso in cui si verifichi un'emergenza, il personale dell'Appaltatore dovrà attenersi alle disposizioni previste dai Piani di Emergenza e dalle Norme Comportamentali delle singole strutture, astenendosi dall'assumere iniziative personali o non coordinate.

Il personale occupato dall'Appaltatore o dalle eventuali imprese subappaltatrici, dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

#### **ART. A17 - VERIFICA DI CONFORMITÀ', INADEMPIMENTI E PENALI**

La Stazione Appaltante provvede a monitorare costantemente il servizio per mezzo di un articolato sistema di controlli, diretti ed indiretti, così come successivamente dettagliati nel contratto, e sulla base di tali esiti provvede eventualmente a contestare o richiedere all'Appaltatore informazioni o istruttorie mirate. L'identificazione della problematica viene gestita allo scopo di verificare se sussiste uno scenario di non conformità, ricercarne le cause che l'hanno generata e rimuoverle con correzioni e/o azioni correttive ed applicare le penali previste a fronte di inadempimenti e non conformità. Attraverso uno specifico applicativo che consente all'Amministrazione Comunale la gestione complessiva del sistema dei controlli, possono essere indirizzate all'Appaltatore diverse comunicazioni specifiche, tra le quali in particolare, le seguenti:

##### *Non Conformità Critiche*

Ovvero contestazioni che evidenziano: il mancato soddisfacimento di un requisito cogente, esplicito, implicito o autodefinito, ad esempio in caso di inadempienze contrattuali;

comportamenti che possono influenzare significativamente la sicurezza alimentare come ad esempio il mancato monitoraggio di un Critical Control Point da parte dell'Appaltatore; il mancato rispetto di procedure; l'utilizzo di prodotti che non rispondono a requisiti contrattuali o di legge.

#### Non Conformità Minori

Ovvero anomalie marginali, che non forniscono evidenza di compromettere la capacità del processo di raggiungere gli obiettivi prefissati ma che è opportuno tenere sotto controllo, pur non inficiando la sicurezza alimentare.

#### Raccomandazioni per il miglioramento

Ovvero suggerimenti finalizzati a prevenire criticità o a favorire il miglioramento delle prestazioni dei processi o del servizio.

#### Richiesta Informazioni / Chiarimenti

Al fine di raccogliere evidenze o acquisire conoscenze su un aspetto non ancora definito come non conformità.

#### Tematiche in osservazione

Ovvero segnalazioni riferite a scenari non riconducibili a non conformità, ma per i quali si intende sollecitare l'attenzione, ai fini di promuovere ulteriori approfondimenti da parte dell'Appaltatore, tramite audit, monitoraggi o analisi atte a prevenire eventuali criticità potenziali.

Vista la delicatezza dell'ambito e dei contenuti del servizio di refezione scolastica, la gestione di tali comunicazioni richiede il rispetto di tempistiche celeri, che non possono superare i cinque giorni lavorativi dalla notifica della comunicazione (sempre che non si ravvedano necessità urgenti che richiedano tempi più brevi). Al fine di agevolare e accelerare la gestione delle comunicazioni inerenti le non conformità e le richieste di chiarimenti l'Appaltatore titolare del servizio è tenuto ad adottare l'applicativo web in uso presso l'Amministrazione Comunale, al fine di tener traccia degli scambi e del rispetto delle tempistiche richieste per le risposte e la risoluzione delle problematiche.

A seguito delle non conformità contestate, una volta identificate cause e responsabilità, devono essere messi in atto trattamenti e attuate azioni correttive e, nel caso, applicate le eventuali sanzioni. Le azioni correttive sono azioni strutturate avviate per prevenire il ripetersi di non conformità, tipicamente in seguito a episodi critici o ricorrenti. Possono essere definite internamente dall'Appaltatore o richieste dalla Stazione Appaltante o da autorità esterne deputate ai controlli.

Sono da considerarsi azioni correttive, per esempio:

- interventi di modifica dei processi di erogazione del servizio;
- interventi sui fornitori di beni o servizi;
- interventi sull'addestramento del personale;
- interventi sulle attrezzature e sugli impianti;
- modifiche sull'organizzazione;
- modifiche a pratiche e procedure operative;
- modifiche a metodologie di controllo.

Le azioni correttive devono essere comunicate dall'Appaltatore all'Amministrazione Comunale con un dettaglio tale da consentire l'identificazione chiara delle attività messe in campo, i tempi previsti per la loro applicazione, la responsabilità del monitoraggio dei risultati. L'Amministrazione Comunale provvederà alla verifica in termini di efficacia, condividendo l'andamento della gestione con le parti interessate. Le verifiche sulla corretta esecuzione dell'appalto sono effettuate dal Responsabile Unico del Procedimento che, nel caso di inadempimento o di mancato rispetto delle condizioni stabilite dal presente contratto, dal capitolato Speciale di gara o da quanto offerto in sede di gara, valuta l'applicazione delle penali di seguito indicate.

In tali casi, la Stazione Appaltante notificherà tramite i propri sistemi le specifiche contestazioni. L'Appaltatore è tenuto a fornire, entro il termine massimo di cinque giorni lavorativi dal ricevimento della stessa, una relazione dettagliata contenente l'analisi puntuale e documentata delle cause che hanno determinato la non conformità, nonché i trattamenti previsti per la risoluzione della stessa. Nel caso di problematiche reiterate l'Appaltatore deve formulare una

proposta di azioni correttive risolutive, che come tali saranno oggetto di controllo e verifiche sull'efficacia da parte della Stazione Appaltante, sia attraverso audit diretti che attraverso evidenza documentale dell'analisi dell'efficacia in capo all'Appaltatore.

Nel caso in cui l'analisi delle cause descritte e il trattamento previsto non fossero ritenuti accoglibili dalla Stazione Appaltante o emergessero le evidenze sulle responsabilità dirette dell'Appaltatore riferite ad inadempienze degli impegni contrattuali, delle norme vigenti e dei regolamenti, nonché delle procedure di qualità interne dell'Appaltatore stesso, si procederà all'applicazione delle sotto indicate penali, definite negli importi minimo e massimo e successivamente quantificate in base alla gravità del fatto e ai disagi provocati al servizio e all'utenza.

Nel caso di mancata risposta nei termini previsti, non debitamente giustificata dai tempi di istruttoria e preventivamente comunicata all'Amministrazione Comunale, si procederà all'applicazione della specifica penale.

## **Penali**

### *Inadempienze riferite agli standard relativi alle materie prime:*

- qualora fossero usate, o anche soltanto conservate nei Centri di Produzione Pasti, derrate diverse da quanto precisato nelle specifiche tecniche di gara e presentate in sede di offerta, sarà applicata una penale di Euro 500,00 per ogni derrata difforme;
- per rinvenimento di prodotti alimentari scaduti, sarà applicata una penale da Euro 5.000,00 a Euro 10.000,00 per lotto di derrata, modulabile in relazione ai quantitativi del lotto;
- per utilizzo o conservazione di derrate non conformi alla normativa vigente o a quanto previsto dal presente contratto, in particolare in tema di igiene, sicurezza, imballaggi, etichettatura, shelf life, sarà applicata una penale di Euro 1.000,00;
- per un utilizzo annuale di verdure surgelate superiore al 20%, sarà applicata una penale da un minimo di Euro 5.000,00 ad un massimo di Euro 10.000,00, da graduare in base all'entità delle quantità annuali;

- per il mancato rispetto delle quote percentuali offerte in gara, ed oggetto di premialità, riferite alle caratteristiche delle derrate alimentari (biologico, DOP/IGP, Equosolidale / Agricoltura Sociale, Filiera corta locale e filiera nazionale), sarà applicata una penale da un minimo di Euro 10.000,00 ad un massimo di Euro 25.000,00, da graduare in base all'entità delle quantità annuali difformi registrate a consuntivo, per ciascuna delle caratteristiche richieste;
- in caso di mancato rispetto del contratto sulla fornitura di derrate biologiche, a lotta integrata (se prevista per indisponibilità del biologico), DOP o IGP, equo solidale, agricoltura sociale, filiera corta o nazionale, previste come obbligatorie da capitolato o da offerta di gara, salvo il caso di indisponibilità temporanea che trovi riscontro negli attestati rilasciati dagli uffici Regionali competenti in materia di monitoraggio sui mercati di prodotti biologici, si applicherà una penale da Euro 1.000,00 a Euro 5.000,00 per ciascun episodio, per ciascun prodotto, da graduare in relazione alle quantità e alla tipologia delle derrate difformi;
- in caso di consegna di frutta con caratteristiche organolettiche e di maturazione non idonee, tali da determinare il mancato consumo e la restituzione di oltre il 50% delle porzioni consegnate, attestate anche da indagini sui terminali e analisi delle segnalazioni critiche, sarà applicata una penale compresa tra Euro 500,00 e Euro 1.000,00 in base alla numerosità dei plessi coinvolti.

*Inadempienze riferite agli standard quantitativi dei pasti convenzionali:*

- qualora, durante i controlli presso i refettori, le porzioni e le grammature a cotto non risultassero coerenti con il numero di pasti prenotati, sarà applicata una penale pari al 20% dell'importo totale dei pasti somministrati nel plesso di riferimento. Il controllo delle porzioni e delle grammature verrà svolto dal personale incaricato dall'Amministrazione Comunale sulla base della media del conteggio delle porzioni e della pesatura di almeno 5 razioni della medesima portata o prodotto, rapportato alle indicazioni del peso a cotto fornite dall'Appaltatore, al netto delle rimanenze non distribuite o di integrazioni di pasti mancanti;

- qualora, durante i controlli presso i Centri di Produzione Pasti e dalla verifica della documentazione della tracciabilità delle derrate alimentari, il peso a crudo delle materie prime utilizzate risultasse complessivamente inferiore di oltre il 5% rispetto a quello previsto in base al numero di pasti e delle grammature indicate nelle ricette fornite all'Amministrazione Comunale, sarà applicata una penale ricompresa tra il 2% e il 5% del valore dei pasti prodotti in quella giornata presso il Centro di Produzione Pasti interessato, da modulare in funzione del tipo di ingrediente e dall'ampiezza della difformità riscontrata;
- in caso di mancata consegna, o consegna in ritardo, dei pasti o di singole portate presso i refettori, per cause imputabili alla responsabilità dell'Appaltatore, che non consenta agli utenti il consumo effettivo dei pasti o di singole portate, sarà applicata una penale da Euro 5,00 a Euro 15,00 a pasto, per ogni plesso interessato, valutata in ragione di numero e tipologia delle portate interessate.

Inadempienze riferite agli standard relativi ai menù:

- in caso di mancato rispetto del menù (esclusi i casi di variazioni contemplati dal capitolato) e/o somministrazione di preparazioni diverse non autorizzate, sarà applicata una penale pari al 10% del valore dei pasti forniti in maniera difforme;
- in caso di mancato rispetto delle prescrizioni previste dal capitolato per la preparazione dei pasti (prescrizione sul legume fresco-caldo, prescrizioni sulla cottura, prescrizioni sulle modalità di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione), sarà applicata una penale da un minimo di Euro 500,00 a un massimo di Euro 3.000,00 in relazione alla gravità dell'inadempimento;
- in caso di incoerenze tra i menù e le ricette presentate dall'Appaltatore ed approvati dall'Amministrazione Comunale e quanto somministrato o quanto pubblicato sul portale delle refezioni scolastiche, non tempestivamente segnalate all'Amministrazione Comunale, sarà applicata una penale di Euro 500,00 per ogni episodio contestato.

Inadempienze riferite a progettazione, produzione, confezionamento, distribuzione dei pasti  
dieta:



- in caso di difformità nella preparazione di diete speciali rispetto a quanto previsto dal certificato, sarà applicata una penale da un minimo di Euro 500,00 ad un massimo di Euro 3.000,00, in relazione alla gravità dell'inadempimento;
- in caso di errori accertati da parte del personale dell'Appaltatore nella distribuzione all'utente destinatario della dieta speciale sarà applicata una penale da un minimo di Euro 500,00 ad un massimo di Euro 3.000,00 in relazione alla gravità dell'inadempimento.

*Inadempienze riferite agli standard di qualità delle preparazioni:*

- in caso di singole preparazioni che siano state somministrate nonostante evidenti criticità organolettiche e sensoriali, determinate da procedure di selezione e cernita, pulitura, lavorazione, cottura, non eseguite a "regola d'arte", tali da determinare il mancato consumo o uno scarto eccessivo (oltre il doppio dello scarto medio per quella tipologia di preparazione), sarà applicata una penale compresa tra Euro 2,00 e Euro 5,00 per ogni pasto consegnato nei terminali ai quali si riferisce la contestazione, da modulare in base alla tipologia della preparazione e alla gravità dell'inadempienza.

*Inadempienze riferite agli standard igienico sanitari:*

- in caso di risultati di analisi difformi da quanto atteso potrà essere applicata una penale da un minimo di Euro 500,00 ad un massimo di Euro 3.000,00 in relazione alla gravità dell'episodio, valutata in funzione della tipologia di prodotto o superficie interessata, del tipo di trattamento a cui viene sottoposto e dai livelli di superamento dei limiti indicati nell'allegato B5 del capitolato "Limiti di contaminazione microbiologica e chimica";
- in caso di mancata conservazione dei pasti-campione come previsto dal presente contratto (art. B 39 dell'allegato B), sarà applicata una penale di Euro 1.000,00 per episodio;
- in caso di mancata applicazione o mancata evidenza dell'applicazione dei piani di pulizia e sanificazione e di disinfestazione previsti (rispettivamente per locali di produzione, cucine, refettori, automezzi adibiti al trasporto pasti) e sarà applicata una penale da Euro 200,00 a Euro 1.000,00 per episodio, da modulare secondo la gravità;

- in caso di mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie prescritte per il personale addetto alla preparazione, al trasporto e alla distribuzione dei pasti sarà applicata una penale da un minimo di Euro 300,00 a un massimo di Euro 1.000,00;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti, imputabile alle fasi di lavorazione, trasporto e distribuzione, sarà applicata una penale di Euro 500,00;
- in caso di mancato rispetto delle prescrizioni, delle norme e dei regolamenti sulla raccolta dei rifiuti, presso i Centri di Produzione Pasti o presso le scuole, sarà applicata una penale da un minimo di Euro 200,00 a un massimo di Euro 500,00 per ogni episodio riscontrato.

*Inadempienze riferite alle attrezzature:*

- in caso di mancata evidenza, inadeguata o ritardata manutenzione, preventiva e a chiamata, delle attrezzature dei Centri di Produzione Pasti e dei terminali di distribuzione dei pasti, sarà applicata una penale da un minimo di Euro 500,00 a un massimo di Euro 2.000,00.

*Inadempienze riferite all'attività di trasporto e distribuzione dei pasti:*

- in caso di consegna dei pasti a scuola ad un orario tale da determinare un ritardo di oltre 15 minuti rispetto all'orario previsto per il consumo del pasto, per cause imputabili all'Appaltatore, sarà applicata una penale di Euro 200,00 per ogni plesso interessato;
- in caso di mancata consegna dei pasti del pranzo da parte degli autisti direttamente al personale incaricato alla distribuzione e/o in caso di mancato presidio da parte del personale incaricato del pasto dal momento della consegna a quello della distribuzione, sarà applicata una penale da Euro 200,00 a Euro 500,00, per ogni evento accertato;
- in caso di mancata adozione di interventi correttivi relativi a segnalati e comprovati episodi di inadeguatezza nei comportamenti del personale adibito alle attività di distribuzione dei pasti, compresi gli errori nelle attività di porzionamento, l'applicazione del regolamento e delle procedure interne di autocontrollo, di pulizia e rigovernatura, sarà applicata una penale da un minimo di Euro 200,00 a un massimo di Euro 500,00;

- in caso di mancato rispetto delle temperature dei pasti al momento della distribuzione, sarà applicata una penale di Euro 200,00 per ogni inadempimento.

Inadempienze relative al ramo d'azienda e alla sua consistenza:

- per ritardi nell'adempimento degli obblighi di comunicazione relativi al ramo d'azienda indicati all'art. A2 da parte dell'Affidatario, si applicherà una penale di importo compreso fra Euro 50 e Euro 100 per ogni giorno di ritardo nell'adempimento;
- per il mancato rispetto, nell'ambito del monitoraggio del ramo d'azienda, di ogni clausola relativa alla consistenza quantitativa e qualitativa, del ramo d'azienda, secondo le modalità previste nella Parte A del capitolato, nonché agli obblighi di tutela contrattuale assunti attraverso l'offerta migliorativa in sede di partecipazione alla gara, sarà applicata una penale da un minimo di Euro 5.000,00 ad un massimo di Euro 50.000,00 per ogni episodio rilevato.

Inadempienze relative al personale impiegato:

- per il mancato rispetto delle prescrizioni in materia di lavoro, così come richiamate nella parte A del capitolato, della continuità occupazionale del personale ceduto con il ramo d'azienda, degli obblighi previsti dall'art. 2112 c.c., e di ogni ulteriore tutela e impegno assunto in offerta di gara in riferimento al trattamento di tutto il personale utilizzato nell'erogazione del servizio, compreso il personale impiegato negli eventuali subappalti, sarà applicata una penale da un minimo di Euro 5.000,00 ad un massimo di Euro 50.000,00 per ogni episodio rilevato;
- per il mancato rispetto di ogni clausola relativa al personale, secondo quanto specificato nella parte B del capitolato e di quanto indicato nell'offerta di gara, sarà applicata una penale di Euro 500,00 per ogni inadempimento.

Inadempienze riferite all'attività di comunicazione/reportistica e al monitoraggio della qualità:

- in caso di mancata trasmissione (o trasmissione in ritardo) all'Amministrazione Comunale della reportistica, di altra documentazione richiesta ai sensi del presente contratto (art. B45 dell'allegato B), delle risposte alle non conformità contestate o alle

richieste di chiarimenti, sarà applicata una penale da un minimo di Euro 200,00 ad un massimo di euro 500,00, graduata in relazione al ritardo;

- in caso di mancato rispetto degli obblighi di comunicazione e/o dei relativi tempi nei confronti dell'utenza previsti dal capitolato (artt. B 54-57) sarà applicata una penale da un minimo di Euro 200,00 a un massimo di Euro 500,00, graduata in relazione al ritardo.
- In caso di mancato rispetto degli obblighi previsti in ambito di azioni di miglioramento della qualità del servizio quali per esempio indagini di "customer satisfaction", predisposizione del piano di miglioramento e suoi aggiornamenti, misurazione dei risultati raggiunti) sarà applicata una penale da Euro 500,00 a Euro 10.000,00.

#### Inadempienze riferite alle certificazioni di qualità

- in caso di ritardo rispetto ai tempi stabiliti nel capitolato nell'acquisizione delle certificazioni di qualità richieste e/o di quelle offerte in gara, per cause imputabili all'Appaltatore, sarà applicata una penale da un minimo di Euro 200,00 a un massimo di Euro 5.000,00 rapportata ai giorni di ritardo. La sanzione verrà reiterata fino all'adempimento della prestazione con cadenza temporale pari a 15 giorni, fatta salva l'applicazione della più grave sanzione della risoluzione del contratto (art. A20).

Per altri casi di inadempienze non sopra compresi, ma comunque riferiti al mancato rispetto di prescrizioni delle norme vigenti, del contratto, del capitolato e di quanto offerto in gara, ovvero in considerazione della particolare gravità dell'inadempienza stessa, la Stazione Appaltante si riserva di applicare penalità, da un minimo di Euro 200,00 ad un massimo di Euro 2.000,00.

Qualora le inadempienze, causa delle penali, si ripetessero per ognuno dei casi sopra indicati più di tre volte nell'arco dell'anno scolastico, la Stazione Appaltante, fatto salvo quanto previsto al successivo articolo, potrà proseguire all'applicazione di penali raddoppiate rispetto all'importo previsto.

L'importo delle penali applicate potrà essere recuperato, previa comunicazione scritta all'Appaltatore, dalla stessa Amministrazione mediante corrispondente riduzione sulla liquidazione delle fatture emesse dall'Appaltatore inadempiente. In alternativa

l'Amministrazione potrà avvalersi della cauzione presentata come garanzia fideiussoria senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o procedimento giudiziario; in tal caso l'Appaltatore è obbligato al reintegro della cauzione nei 10 gg. successivi alla comunicazione. La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso l'Appaltatore dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si sarà reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale. In ogni caso, l'applicazione di una penale non esime dall'adempimento della prestazione mantenendo inoltre impregiudicato il diritto per la stazione appaltante di esperire azione per ottenere il risarcimento di ogni eventuale danno causato dall'appaltatore nell'esecuzione del contratto.

#### **ART. A18 - MODIFICHE CONTRATTUALI**

Nel corso dell'esecuzione dell'appalto sono ammesse modifiche contrattuali nei casi e nei termini previsti dall'art. 106 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i. Tutte le eventuali modifiche devono essere autorizzate dal RUP.

La stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'Appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto. L'Appaltatore non può far valere alcun diritto alla risoluzione del contratto.

#### **ART. A19 - GESTIONE IN EMERGENZA - PANDEMIA COVID 19**

Il servizio oggetto del presente contratto prende avvio in una fase di piena emergenza sanitaria connessa al diffondersi del Covid-19. Tale contingenza ha richiesto, e potrà richiedere anche in futuro, l'intervento di misure straordinarie ed urgenti da parte di Governo, Regioni ed Enti Locali e Autorità sanitarie, tali da determinare modifiche anche significative alle modalità di erogazione del servizio e conseguentemente dei costi connessi.

In particolare, anche se non in modo esaustivo, si citano a titolo esemplificativo alcuni degli ambiti nei quali si potranno determinare i principali cambiamenti rispetto alle condizioni ordinarie di servizio:

- La revisione delle procedure interne rispetto alla produzione nonché dei processi di pulizia e sanificazione (in termini di modalità, frequenza, utilizzo di prodotti autorizzati dall'Istituto Superiore di Sanità, con comprovata efficacia dell'azione virucida dei principi attivi specifici per contrastare la pandemia Covid 19).
- L'organizzazione e le modalità di somministrazione e distribuzione dei pasti (determinata dalla riduzione delle capienze dei refettori, dall'eventuale necessità di somministrazione in locali diversi dai refettori abitualmente in uso, o direttamente in classe, dall'eliminazione dei sistemi self-service, dall'aumento del numero dei turni di refezione). Alla luce degli adeguamenti dell'organizzazione scolastica e dei servizi integrativi dettati dall'emergenza Covid-19, tempistiche, orari, turni e modalità di erogazione del servizio dovranno essere determinate in modo congiunto tra Gestore, Amministrazione Comunale e Istituzioni scolastiche. A tal fine saranno necessari sopralluoghi congiunti per la definizione delle nuove modalità organizzative che potranno differenziarsi in modo anche significativo tra scuole e scuola, richiedendo interventi mirati per i diversi contesti.
- L'assetto dei trasporti dei pasti (numero dei mezzi e dei giri) alla luce della riorganizzazione di turni e dei tempi di consumo dei pasti presso le scuole.
- Le modalità per distribuire i condimenti e per confezionare i pasti, le dotazioni per l'apparecchiatura, la distribuzione di merende, acqua, pane, frutta, l'allestimento dei refettori, le tempistiche per la distribuzione e la pulizia prima e dopo il pasto, le dotazioni strumentali per il mantenimento delle temperature, dovranno essere valutate ed adeguate anche in funzione di quanto prescritto dalla normativa e dei modelli organizzativi possibili all'interno delle diverse strutture scolastiche.
- L'eventuale utilizzo di materiale monouso (in condizioni ordinarie previsto solo nelle poche scuole dove non presente la lavastoviglie), o altro materiale pluriporzione o con coperture, possibilmente compostabile con impatto ambientale limitato.
- La dotazione di personale (adeguato per ore e unità alla luce delle modificate tempistiche delle operazioni necessarie alla somministrazione dei pasti), la formazione

e le misure in tema di sicurezza sul lavoro. Il personale dovrà essere formato e aggiornato in modo continuativo su tutti gli aspetti di prevenzione in relazione all'emergenza sanitaria, alle disposizioni normative e alle procedure previste allo scopo di contrastare la diffusione della malattia, in tutte le fasi del servizio e sul posto di lavoro. Dovrà inoltre essere dotato di ogni dispositivo di sicurezza introdotto dalle recenti normative in materia di prevenzione di diffusione del contagio da Covid 19, e le relative raccomandazioni normative e le procedure poste in essere in tema di igiene e sicurezza, di modalità di erogazione del servizio.

Alla luce del contesto determinato dalla pandemia Covid 19, tutte le procedure sopra descritte dovranno essere valutate in termini di coerenza e praticabilità, cercando di preservare per quanto possibile le modalità ordinarie, ma introducendo al contempo i necessari adeguamenti normativi e le opportune soluzioni finalizzate ad evitare promiscuità e contaminazioni, anche in funzione del consumo del pasto in altri spazi, diversi da quelli usuali (quali per esempio le aule didattiche o le aree esterne).

Le esigenze specifiche di ciascuna scuola e le soluzioni organizzative e gestionali del servizio più sicure e sostenibili, oltre all'applicazione scrupolosa e tempestiva di ogni prescrizioni normativa di riferimento, saranno valutate congiuntamente con l'Amministrazione e oggetto di specifico protocollo volto a concordare, in relazione alle circostanze, le eventuali condizioni di adeguamento del contratto, alla luce delle modificazioni intervenute.

#### **ART. A20 - CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

In caso di gravi e ripetuti inadempimenti, anche riguardanti fattispecie diverse, l'Amministrazione Comunale, fatta salva l'applicazione delle penali previste, dopo aver invitato l'Appaltatore a conformarsi entro un congruo termine, potrà addivenire alla risoluzione del contratto se la stessa non abbia adottato le opportune misure o comunque non ritenga le giustificazioni addotte convincenti ed adeguate.

Oltre a quanto previsto in generale dall'art. 108 del d. lgs. n. 50/2016 e dal Codice Civile in caso di inadempimento contrattuale, la Stazione Appaltante potrà risolvere di diritto il contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c. previa comunicazione scritta all'Appaltatore nei seguenti casi:

- verificarsi (da parte dell'Appaltatore) in un trimestre di 10 gravi inadempienze o gravi negligenze verbalizzate riguardanti gli obblighi contrattuali, o nel caso di inadempienze normative, retributive, assicurative verso il personale dipendente;
- grave inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione dei Centri di Produzione Pasti;
- intossicazione alimentare dovuti ad accertata causa dell'Appaltatore;
- sospensione o interruzione ingiustificata del servizio;
- situazioni di fallimento, di liquidazione, di cessione attività, di concordato preventivo o di qualsiasi altra situazione equivalente a carico dell'Appaltatore;
- subappalto totale o parziale del servizio, senza preventiva autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale;
- destinazione dei locali affidati ad uso diverso da quello stabilito dal presente contratto;
- frode accertata dell'Appaltatore.

Risarcimento danni: l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di rivalersi degli eventuali danni, materiali e morali, subiti durante l'esecuzione del contratto per colpa dell'Appaltatore soprattutto nel caso in cui le inadempienze dovessero comportare rischi per la salute degli utenti oppure determinare l'interruzione di un pubblico servizio comunale.

In ogni caso di risoluzione anticipata del contratto per responsabilità dell'Appaltatore, per qualsiasi motivo, la Stazione Appaltante, oltre a procedere all'immediata escussione della cauzione prestata dall'Appaltatore, si riserva di chiedere il risarcimento dei danni subiti.

#### **ART. A21 - GARANZIE E COPERTURE ASSICURATIVE**

L'Appaltatore sarà considerato responsabile dei danni che per fatto suo, dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi o per mancate previdenze venissero arrecati agli utenti, alle persone e alle cose, sia dell'Area che di terzi, durante il periodo contrattuale, tenendo al riguardo sollevata la



Stazione Appaltante, che sarà inserita nel novero dei terzi nelle polizze assicurative, da ogni responsabilità e onere.

L'Appaltatore, così come disciplinato dall'art. 103 del D. Lgs. 50/2016, per la sottoscrizione del contratto ha costituito la garanzia definitiva sotto forma di polizza fideiussoria definitiva n. 175868474 della UnipolSai Assicurazioni S.p.A. in data 07/07/2020 a favore della stazione appaltante fino alla concorrenza di Euro 2.706.246,27 (duemilionesettecentoseimiladuecentoquarantasei/27).

La suddetta garanzia definitiva, parte integrante del presente atto, è conservata in atti a cura del Responsabile Unico del Procedimento.

La stazione appaltante potrà richiedere all'appaltatore il reintegro della garanzia se questa sia venuta meno in tutto o in parte. In caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo ancora da corrispondere all'appaltatore.

La garanzia definitiva viene progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione del contratto fino a un limite massimo dell'80% dell'importo iniziale garantito. L'ammontare residuo permane fino all'emissione del certificato di regolare esecuzione a fronte del quale la garanzia cessa di avere effetto.

L'Appaltatore riceve in gestione:

- tutti i locali dei Centri di Produzione Pasti dati in comodato;
- le zone "office" presenti nelle scuole nelle quali l'Appaltatore effettua la distribuzione dei pasti, compresi i servizi igienici annessi e spogliatoi e qualsiasi altro locale scolastico di cui l'Appaltatore faccia uso esclusivo.

In qualità di soggetto che gestisce impianti e strutture presso le quali sono esercitate attività di produzione e/o distribuzione e/o somministrazione di alimenti, l'Appaltatore è tenuto ad eseguire le notifiche all'Autorità sanitaria, ai fini di consentire all'AUSL competente il censimento di ogni esercizio sul territorio ove siano svolte attività relative agli alimenti (ivi compresi magazzini e unità logistiche), la rintracciabilità e la verifica e il monitoraggio della idoneità di infrastrutture e impianti ad ospitare attività aventi a oggetto gli alimenti. La

registrazione deve venire aggiornata, tra l'altro, ogni qualvolta intervengano variazioni, non solo nelle attività, ma anche nella struttura dei locali.

L'Amministrazione Comunale a tal fine provvederà a fornire le planimetrie dei locali e riceverà dall'Appaltatore, durante tutto il periodo di vigenza del contratto, l'elenco aggiornato delle strutture notificate all'AUSL di riferimento.

La consegna dei pasti dovrà avvenire senza interferire con il normale lavoro degli operatori scolastici, con le modalità e nei tempi concordati, senza recare intralci, disturbi o interruzioni all'attività lavorativa in atto.

L'appaltatore, con effetto dalla data di decorrenza del presente contratto e per tutta la sua durata ed eventuali proroghe, ha stipulato con la ASSICOOP Bologna Metropolitana S.p.a. - gruppo UnipolSai assicurazioni S.p.a., le polizze assicurative n. 171612517 (incendio) e n. 171573499 (RCT/O) integrata con variazione del 17/07/2020, così come richieste dall'art. A14 del capitolato speciale d'appalto contro i rischi di:

A) Incendio riferita al rischio locativo, quale responsabilità dell'Appaltatore per danni cagionati all'edificio di ciascun Centro di Produzione Pasti.

B) Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) per danni arrecati a terzi (tra cui l'Amministrazione Comunale) in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata.

Tale copertura prevede un massimale "unico" di garanzia non inferiore a 5.000.000,00 di euro per sinistro senza alcun sottolimito di risarcimento per singola persona o per cose e animali e prevedere, tra le altre condizioni, anche le seguenti estensioni:

- conduzione dei locali, strutture e beni consegnati;
- danni a cose in consegna e custodia;
- responsabilità per committenza di lavori e/o servizi;
- danni arrecati a terzi (compresi i beneficiari del servizio e l'Amministrazione Comunale) da dipendenti, da soci, da volontari, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con la Società - che partecipino all'attività oggetto dell'affidamento a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale;

- interruzioni o sospensioni di attività industriali, commerciali, agricole, artigianali o di servizio o da mancato uso a seguito di sinistro garantito in polizza;
- danni da inquinamento accidentale;
- ricorso terzi da incendio, esplosione o scoppio;
- R.C. da produzione, preparazione e smercio di prodotti alimentari: la polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da eventuale intossicazione alimentare, avvelenamenti o inquinamenti subiti dai fruitori del servizio, nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla produzione, distribuzione e somministrazione dei pasti, ivi compresi i danni conseguenti alla preparazione di diete speciali;
- R.C. derivante dai lavori di ordinaria e straordinaria manutenzione.

C) Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro (RCO) per infortuni sofferti da Prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (inclusi soci, volontari e altri collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui la Società si avvalga), comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata.

La presente polizza prevede un massimale di almeno Euro 5.000.000,00 per sinistro con il sottolimito di almeno Euro 2.000.000,00 per persona e prevede, tra le altre condizioni, anche l'estensione al cosiddetto "Danno Biologico", l'estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL, le malattie professionali e la "Clausola di Buona Fede INAIL".

L'Appaltatore a sua volta rinuncia a qualsiasi azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione per danni a beni di proprietà dell'Appaltatore stesso o da esso tenuti in uso, consegna o simili e si impegna, nell'ambito delle polizze da essa eventualmente stipulate, a attivare una clausola di rinuncia (salvo il caso di dolo) al diritto di surroga dell'Assicuratore (di cui all'art. 1916 c.c.) nei confronti dell'Amministrazione per quanto risarcito ai sensi delle polizze stesse.

L'operatività o meno delle coperture assicurative tutte, così come l'eventuale inesistenza o inoperatività delle predette polizze non esonerano l'Appaltatore dalle responsabilità di qualunque genere sullo stesso incumbenti né dal rispondere di quanto non coperto – in tutto o in parte – dalle suddette coperture assicurative.

Ad ogni scadenza anniversaria delle polizze sopra richiamate è fatto obbligo all'Appaltatore di produrre idonea documentazione atta a confermare il rinnovo della copertura assicurativa.

## **ART. A22 - MODIFICHE E INTERRUZIONI DEL SERVIZIO**

Non sono consentite modifiche/interruzioni del servizio.

Sono comunque previste indicazioni specifiche per i seguenti casi particolari:

### 1) Sciopero o assemblee del personale dell'Appaltatore

In caso di sciopero o assemblee sindacali dei propri dipendenti, che non consentano la produzione dei pasti anche con modifiche rispetto a quanto previsto dal menù, l'Appaltatore sarà tenuto a darne avviso scritto all'Amministrazione Comunale, con anticipo di almeno cinque giorni, salvo che lo stesso Appaltatore ne sia informato in tempi più brevi, nel rispetto delle disposizioni contrattuali e normative vigenti in materia di scioperi. Eventuali responsabilità e danni per il mancato rispetto dei necessari preavvisi saranno a carico dell'Appaltatore, fermo restando i diversi termini previsti dai contratti di lavoro di riferimento o dalla normativa in materia di sciopero per questa categoria di servizi.

Al verificarsi di queste condizioni l'Appaltatore, fermo restando il rispetto della normativa in materia di sciopero, è tenuto sempre a valutare la fornitura di un menù semplificato oppure di un servizio alternativo, come previsto agli artt. B11 e B12 del capitolato. Ogni valutazione e soluzione organizzativa deve essere comunicata tempestivamente all'Amministrazione Comunale e deve essere motivata l'eventuale impossibilità di fornire un pasto.

### 2) Sciopero e assemblee del personale scolastico o variazioni significative delle dimensioni del servizio nell'ambito di decisioni rientranti nell'autonomia scolastica

In caso di sciopero che coinvolge il personale scolastico e/o di variazioni significative nelle dimensioni del servizio conseguenti a variazioni di calendario decise nell'ambito dell'autonomia scolastica, potranno anche essere proposte preventivamente dall'Appaltatore modifiche al menù e/o organizzative che permettano di limitare lo spreco dovuto a eventuali esuberi di pasti oppure dispendi sotto il profilo ambientale/organizzativo, preventivamente concordate con l'Amministrazione Comunale.

### 3) Guasti agli impianti o alle attrezzature

In caso di guasto agli impianti o alle attrezzature, deve essere comunque garantito all'utenza un pasto alternativo, anche attraverso un menù di emergenza.

### 4) Cause di forza maggiore.

In via generale non sono ammesse interruzioni del servizio e l'Appaltatore deve predisporre in via preventiva adeguate procedure per fornire un servizio alternativo o un menù di emergenza.

Le interruzioni del servizio dovute a forza maggiore sono ammesse solo dopo che l'Appaltatore avrà esperito ogni tentativo per la fornitura di un pasto alternativo o menù di emergenza.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo delle parti, che le stesse non possano evitare.

Il verificarsi di tali evenienze non dà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. L'Appaltatore non potrà pretendere alcuna forma di risarcimento per eventuali chiusure delle scuole non comunicate.

Non costituiscono causa di forza maggiore la presenza di traffico, la carenza di organico o i guasti ai mezzi di trasporto, tanto meno aspetti organizzativi legati alla pianificazione delle produzioni e dei pasti dieta, alla progettazione dei menù e delle preparazioni.

## **ART. A23 - VERIFICA GENERALE DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

Al termine di ogni anno di esecuzione del contratto, l'Amministrazione Comunale procederà ad una verifica generale sullo stato di esecuzione delle condizioni e degli obblighi previsti nel contratto, nel capitolato e di quelli oggetto di offerta da parte dell'Appaltatore in sede di gara.

In esito a tale verifica l'Appaltatore è impegnato, nel caso di non completa corrispondenza agli obblighi contrattuali, a presentare un programma di adeguamento.

L'effettuazione di questa verifica generale non interferisce con l'applicazione da parte dell'Amministrazione Comunale delle ordinarie procedure correlate all'accertamento di eventuali inadempimenti e delle conseguenti penali, laddove ne ricorrano le condizioni.

## **ART. A24 - FORO COMPETENTE**

Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra le parti contraenti, per l'interpretazione e l'esecuzione del presente contratto, è stabilita la competenza esclusiva del Foro di Bologna.

## **ART. A25 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

L'Amministrazione Comunale provvede al Trattamento dei dati personali nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento Europeo n. 679/2016 per le finalità connesse unicamente alla gestione del servizio. Il Titolare del trattamento dei dati personali relativamente a tutte le fasi del servizio che coinvolgono l'utenza è l'Amministrazione Comunale, con sede in piazza Maggiore 6 - 40121 Bologna. Il Comune di Bologna ha designato quale Responsabile della protezione dei dati la società Lepida SpA (dpoteam@lepida.it). In relazione ai suddetti dati l'interessato può esercitare i diritti sanciti dall'art.13 del Reg. EU 679/2016.

L'Appaltatore, con la sottoscrizione del contratto, assume un ruolo di Responsabile esterno del trattamento dei dati personali e sensibili e si impegna ad ottemperare agli obblighi previsti dal codice per la protezione dei dati personali oltre che alle disposizioni vigenti in materia di tutela della riservatezza ed è tenuto a rispondere per qualsiasi effetto dannoso in connessione con una qualsiasi violazione delle disposizioni inerenti all'esecuzione del contratto che sia riconducibile ad una condotta dolosa o colposa dell'Appaltatore o dei suoi autorizzati al trattamento.

I dati inerenti i soggetti fruitori del servizio oggetto del presente contratto sono individuati come "dati personali", ai sensi del regolamento UE 2016/679 e sono pertanto soggetti alla disciplina di tutela definita dallo stesso regolamento.

I dati acquisiti dall'Appaltatore non potranno essere riprodotti ad uso dell'Appaltatore stesso né resi noti in alcuna forma o modalità. Tali dati, quindi, potranno essere utilizzati esclusivamente per le finalità strettamente connesse all'esecuzione del presente appalto.

In relazione al trattamento dei dati dei fruitori del servizio, direttamente acquisiti, l'Appaltatore adotta le misure organizzative e procedurali, sia a rilevanza interna che esterna, necessarie a garantire la sicurezza delle transazioni e delle archiviazioni dei dati stessi.

E' fatto assoluto divieto all'Appaltatore di diffondere i dati personali gestiti in relazione alle attività e di comunicarli ad altri soggetti pubblici e/o privati, fatte salve le eccezioni di legge.

Relativamente ai dati personali, anche particolari, inerenti i soggetti utenti del servizio, conferiti direttamente dagli stessi all'Appaltatore, questo si impegna a:

- soddisfare gli adempimenti previsti dagli articoli 13 e seguenti del Regolamento;
- trasferire tempestivamente all'Amministrazione Comunale, con le dovute cautele relative alle misure di sicurezza, la banca-dati nella quale sono state archiviate tutte le informazioni acquisite.

L'Appaltatore si obbliga a non portare a conoscenza di terzi, informazioni, dati tecnici, documenti e notizie di carattere riservato, di cui venga a conoscenza in forza del presente impegno garantendo l'adempimento dello stesso obbligo da parte di tutto il proprio personale.

L'Appaltatore, per quanto concerne i dati personali relativi all'utenza nonché in particolare quelli inerenti le diete personalizzate e la relativa documentazione, ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso e comunque a conoscenza durante l'espletamento dell'Appalto, di non divulgarli in alcun modo ed in alcuna forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto, secondo le regole previste dalla normativa in materia di riservatezza, privacy e trattamento dei dati personali.

L'Appaltatore si impegna a rendere noto, entro 15 giorni dalla stipulazione del contratto, il Titolare e il responsabile della protezione dei dati personali e il Responsabile del trattamento dei dati, ove individuato, ai fini dell'esecuzione del contratto. Dovranno altresì essere individuati i soggetti autorizzati ad effettuare le operazioni di trattamento.

I dati personali relativi all'Appaltatore saranno oggetto di trattamento informatico o manuale da parte dell'Amministrazione Comunale, nel rispetto di quanto previsto dal GDPR 2016/679 e della normativa nazionale vigente, per i soli fini inerenti la procedura di gara e l'esecuzione del contratto. Gli interessati hanno il diritto di chiedere al titolare del trattamento l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento (artt. 15 e ss. del RGPD).

### **ART. A26 - DISPOSIZIONI GENERALI**

Oltre a quanto previsto espressamente nel presente contratto e nelle disposizioni di cui al capitolato speciale, si applicano al presente appalto le disposizioni vigenti in materia di contratti pubblici, le disposizioni di cui al Codice civile per la parte relativa alla disciplina dei contratti e le eventuali ulteriori normative speciali nazionali o comunitarie, o i regolamenti comunali, inerenti le specifiche prestazioni oggetto del contratto.

### **ART. A27 - ULTERIORI NORME APPLICABILI**

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente contratto sono applicabili le disposizioni contenute nelle normative vigenti in materia di appalto, normative speciali relative allo specifico servizio oggetto dell'appalto (igiene, alimentazione) e le norme del Codice Civile (libro IV).

Letto, approvato e sottoscritto con firma digitale ai sensi del D. lgs. n. 82/2005 e ss.mm.ii.

IL COMUNE DI BOLOGNA (Dott.ssa Pompilia Pepe)

L'APPALTATORE CAMST SOC. COOP. A R.L. (Sig. Massimo Maccaferri)

IL SEGRETARIO GENERALE (Dott. Roberto Finardi)



Atto fatto in Bologna, presso la sede municipale allo scopo attrezzata per il collegamento telematico e letto da me, Segretario Generale, ai Signori componenti collegati da remoto mediante video conferenza i quali, a mia domanda, lo hanno accettato, approvato e dichiarato pienamente conforme alla loro comune volontà avendomi dispensato dal dar lettura dei documenti che ne costituiscono parte integrante avendomi gli stessi dichiarato di averne preso esatta conoscenza in precedenza. Il testo del contratto redatto in PDF viene trasmesso telematicamente per la sottoscrizione che avviene sotto la mia vigilanza con firma digitale.

Atto pubblico amministrativo informatico, redatto elettronicamente da me e da persona di mia fiducia su supporto informatico non modificabile, in pagine 40 e letto mediante l'uso e il controllo mio personale degli strumenti informatici, ai componenti e quindi sottoscritto dalle parti nelle suddette qualità mediante apposizione di firma digitale, ciascuna apposta mediante "dispositivo di firma" idoneo del quale, prima della sottoscrizione di me, Segretario Generale rogante, è stata previamente accertata la validità e l'efficacia temporale:

La firma digitale della Dott.ssa Pompilia Pepe è stata verificata con esito tecnico positivo. Il certificato rilasciato da ACTALIS, iscritta nell'elenco dei certificatori tenuto da Digit PA, risulta non revocato né scaduto.

La firma digitale del Sig. Massimo Maccaferri è stata verificata con esito tecnico positivo. Il certificato rilasciato da INFOCERT, iscritta nell'elenco dei certificatori tenuto da Digit PA, risulta non revocato né scaduto.

I suddetti componenti appongono le proprie firme digitali sul file costituente il contratto informatico che non è in contrasto con l'ordinamento giuridico.

Firmato digitalmente da:

IL COMUNE DI BOLOGNA (Dott.ssa Pompilia Pepe)

L'APPALTATORE CAMST SOC. COOP. A R.L. (Sig. Maccaferri Massimo)

IL SEGRETARIO GENERALE (Dott. Roberto Finardi)