



**COMUNE DI TALAMONA**  
**Provincia di Sondrio**

**SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO "GIOVANNI GAVAZZENI" DI TALAMONA: SCUOLA DELL'INFANZIA "GIROTONDO", SCUOLA PRIMARIA DI TALAMONA E DEGLI INSERIMENTI LAVORATIVI AI SENSI DELL'ART. 61 D.Lgs 36/2023 – ANNI SCOLASTICI 2023/2024 - 2024/2025 E 2025-2026**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

**TITOLO I**  
**INDICAZIONI GENERALI**

**ART. 1 PREMESSE**

Il servizio di ristorazione disciplinato dal presente capitolato si ispira alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente e alla promozione dello sviluppo sostenibile, nel rispetto:

- dei principi contenuti nell'art.130 del D.lgs. 36/2023;
- del Piano d'Azione nazionale per il green public procurement, di cui al decreto interministeriale n. 135 dell'11 aprile 2008, aggiornato con decreto 10 aprile 2013;
- di quanto previsto dall'art. 57 del D.lgs.36/2023, con riferimento ai Criteri Ambientali Minimi (di seguito CAM) per la Ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari di cui al Decreto Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio di cui al D.M. 65 del 10 marzo 2020;
- della lotta allo spreco alimentare (legge n.166 del 19 agosto 2016);
- delle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute;
- delle linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica.
- per l'attività del centro cottura, compresi i magazzini, l'impresa aggiudicataria dovrà essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria ai sensi della legge n. 283/1962 e successive modifiche ed integrazioni, per la preparazione di pasti destinati anche al trasporto.

Per tutto quanto non espressamente previsto e citato dal presente Capitolato, sono applicabili le disposizioni contenute nel Codice Civile nelle leggi vigenti in materia di appalti, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale, della Legge e regolamento per l'amministrazione.

## ART. 2 OGGETTO DEL CONTRATTO

Il Contratto ha per oggetto il Servizio di gestione dei pasti per alunni, insegnanti e assistenti delle mense delle scuole dell'Istituto Comprensivo "Giovanni Gavazzeni" di Talamona: Scuola dell'infanzia "Girotondo", Scuola Primaria di Talamona.

In particolare il servizio consiste in:

- Acquisto dei generi alimentari (compresi quelli relativi alle diete personalizzate);
- Servizio di pulizia, disinfezione e sanificazione, ivi compreso l'acquisto dei materiali necessari, limitatamente agli spazi interessati dallo svolgimento del servizio;
- Acquisto del materiale di facile consumo e delle stoviglie per le cucine e i refettori;
- Acquisto di tovaglioli di carta;
- Manutenzione ordinaria e sostituzione di componenti di apparecchiature;
- Preparazione dei pasti, compresa la fornitura di diete personalizzate a seguito di specifiche prescrizioni mediche;
- Allestimento dei tavoli dei refettori;
- Trasporto dei pasti;
- Distribuzione dei pasti;
- Pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti;
- Lavaggio e riordino delle stoviglie;
- Gestione dei rifiuti;
- Rilevazione quotidiana delle presenze degli utenti del servizio;
- Trasmissione al competente ufficio comunale delle presenze per consentire il successivo addebito alle famiglie.

Le scuole destinatarie del servizio sono:

- la Scuola Primaria, dotata di locale scodellamento e di zona lavaggio e di refettorio;
- la Scuola dell'Infanzia, dotata di locale idoneo alla preparazione dei pasti (non attrezzato) e di refettorio.

**Le attrezzature attualmente presenti presso la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria sono di proprietà esclusiva della ditta uscente e pertanto sarà a carico della nuova ditta aggiudicatrice del servizio l'acquisto degli elementi di arredo e delle attrezzature indispensabili per la preparazione e lo scodellamento dei pasti.**

Il contratto ha inoltre per oggetto l'attività di inserimento lavorativo di persone svantaggiate, ai sensi dell'art. 5, comma 4, e dell'art. 4, comma 1, della L. 08/11/1991 n. 381 e s.m.i.

## ART. 3 DURATA E IMPORTO DELL'APPALTO

L'appalto avrà la seguente durata: anni scolastici 2023/2024 - 2024/2025 e 2025/2026

DURATA	IMPORTO DELL'APPALTO Comprensivo degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso	L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze non soggetto a ribasso
TRIENNALE	€ 843.261,97	€ 1.346,83

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 1.346,83 Iva e/o altre imposte e contributi di legge esclusi e non è soggetto a ribasso.

#### **ART. 4 OPZIONI E RINNOVI**

il contratto può essere rinnovato alle medesime condizioni, per una durata massima di 3 anni e per un importo di € 843.261,97 al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge.

Il contratto di appalto può essere modificato, senza una nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 120, comma 1, del D.lgs. 36/2023, per un importo complessivo per il periodo dell'appalto e per il periodo del rinnovo pari a € 126.489,30 (15%) nei seguenti casi:

- Attivazione del servizio presso la scuola secondaria come servizio catering;
- Attivazione di servizi temporanei per centri estivi, corsi o altre iniziative organizzate e/o patrocinate dal Comune;
- Attivazione del servizio sostitutivo di mensa per il personale dipendente del Comune;

La durata del contratto in corso di esecuzione può essere modificata ai sensi dell'articolo 120, comma 11 del D.lgs. 36/2023, per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente, avviate prima della scadenza del contratto, per un periodo massimo di 6 mesi e un importo di € 140.543,66 al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

#### **ART. 5 REVISIONE PERIODICA DEL PREZZO**

In forza di quanto previsto dall'art. 29 della legge 25/2022, durante l'esecuzione del contratto sarà consentita la revisione dei prezzi ai sensi di quanto disposto dall'art. 60 del D.lgs. 36/2023.

La revisione sarà consentita:

- entro il limite percentuale massimo del 10% (€ 84.326,20) rispetto al valore del contratto;
- esclusivamente dietro espressa autorizzazione emessa dal RUP, a seguito di procedimento attivato tramite di posta certificata su istanza della parte interessata;
- l'istanza deve essere corredata di documentazione a comprova della revisione dei prezzi richiesta e presentata improrogabilmente entro il mese di maggio di ciascun anno successivo al primo;
- il RUP, entro 30 giorni dalla ricezione dalla pec, emette un proprio provvedimento con il quale definisce il valore della revisione concessa;
- il provvedimento di conclusione del procedimento di revisione dei prezzi viene inviato via pec all'indirizzo indicato nel contratto dall'Aggiudicatario;
- il termine di 30 giorni può essere interrotto dal RUP qualora ritenesse mancante documentazione necessaria per la sua definizione;

Ulteriori modifiche potranno essere consentite nell'eventualità che normative sopravvenute alla stipula del contratto lo consentissero.

Il procedimento di variazione contrattuale non sarà consentito prima che siano trascorsi 12 mesi dall'avvio dell'esecuzione del contratto.

L'istruttoria sopra descritta deve essere basata su Indici Istat (FOI o altri indici compatibili con la natura contrattuale), prezzari di riferimento e preventivi derivanti da indagini di mercato effettuati dalle parti interessate.

**ART. 6 VALORE DEL CONTRATTO**

Il valore globale stimato dell'appalto è pari ad € 1.953.556,90, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge,

IMPORTO APPALTO Triennale	RINNOVO triennale	OPZIONI ai sensi dell'art. 120 c.1 per il periodo (15%)	REVISIONE PREZZI ai sensi dell'art. 60 (10%)	PROROGA tecnica dell'art. 120 c. 11 6 mesi	VALORE COMPLESSIVO
€ 843.261,97	€ 843.261,97	€ 126.489,30	€ 84.326,20	€ 140.543,166	<b>€ 1.953.556,90</b>

**ART. 7 SOSPENSIONE DEL SERVIZIO**

Il servizio deve essere garantito anche in caso di sciopero, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale ai sensi della Legge 146/1990 e successive modifiche ed integrazioni.

Al verificarsi di questa evenienza, o di altri eventi che, per qualsiasi motivo, possano influire sul normale espletamento del servizio, l'Aggiudicatario dovrà, di norma e quando possibile, darne avviso con anticipo di almeno 5 giorni e potranno essere concordate con l'amministrazione aggiudicatrice, con almeno 48 ore di anticipo, in via straordinaria, particolari situazioni gestionali ed organizzative.

In caso di sospensione totale dell'attività scolastica, per motivi non dipendenti dalla volontà dell'amministrazione aggiudicatrice, della quale quest'ultima abbia provveduto a dare notizia all'Aggiudicatario con un preavviso di almeno 48 ore, nessun indennizzo potrà essere richiesto dall'Aggiudicatario all'amministrazione aggiudicatrice.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né ad indennizzi di sorta. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo sia del Comune sia dell'Impresa (es. terremoti, alluvioni ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, sommosse, disordini civili, pandemia, ecc.) e che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza.

In caso di temporanea interruzione/sospensione del servizio per cause di forza maggiore, l'Aggiudicatario dovrà garantire la fornitura dei pasti da un centro di produzione pasti di emergenza, che effettui una consegna puntuale dei pasti e dia garanzia della qualità degli stessi (es. corrispondenza delle temperature di conservazione dei pasti a quanto previsto dalla normativa vigente, ecc.). L'Aggiudicatario dovrà garantire l'idoneità di tale struttura alla produzione del numero medio di pasti richiesti giornalmente, indicando, in sede di presentazione dell'offerta, l'ubicazione del centro di produzione pasti di emergenza, la distanza dal Comune in termini di tempo e l'idoneità alla preparazione del numero di pasti medi richiesti.

In caso di interruzione del servizio senza giusta causa, il Comune si riserva di risolvere il contratto.

## **ART. 8 CATEGORIE DI UTENTI DEL SERVIZIO**

L'utenza è composta dagli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria di Talamona, nonché dal Personale docente - non docente e altro Personale operante presso il plesso scolastico, espressamente autorizzato dalla Amministrazione Comunale.

Gli elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti sono i seguenti:

### **Scuola dell'infanzia "Girotondo" Via Don G. Turazza Talamona**

Il servizio è svolto:

per n. 5 giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì e prevede la preparazione secondo l'organizzazione dell'appaltatore e la somministrazione al tavolo agli utenti presso il refettorio. Il servizio per gli alunni prevede la spezzettatura dei secondi e la pelatura della frutta, da realizzare presso la cucina della scuola dell'infanzia. La frutta sbucciata non deve presentare imbrunimenti visibili al momento della somministrazione.

La consegna della frutta può avvenire durante l'orario del pasto o in alternativa a metà mattina, in un orario concordato con gli insegnanti in relazione alle esigenze dell'attività didattica, ove richiesto dalla scuola o dall'ATS. In questo caso la frutta deve essere consegnata, a spese dell'appaltatore e senza oneri aggiuntivi per il Comune, anche agli alunni che non consumano il pasto presso la scuola.

### **Scuola primaria Don G. Turazza Talamona**

Il servizio è svolto:

**CORSO A** per n. 5 giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì compresa la frutta

**CORSO B** per n. 2 giorni alla settimana, martedì e giovedì compresa la frutta

e prevede la preparazione dei pasti secondo l'organizzazione dell'appaltatore, il trasporto, con appositi carrelli isotermitici, e la somministrazione al tavolo agli utenti di tale scuola.

Al termine del servizio di somministrazione del pranzo sia per la scuola infanzia che per la scuola primaria, l'appaltatore deve provvedere alla ripulitura e risistemazione delle sedie e dei tavoli dei refettori, al lavaggio delle stoviglie, al rigoverno e alla pulizia della cucina e delle zone comunque utilizzate per lo svolgimento del servizio, ivi compresi i servizi igienici di pertinenza, utilizzati dal personale dell'appaltatore.

È richiesta all'appaltatore la somministrazione del pasto presso tutte le Scuole mediante stoviglie riutilizzabili (piatti in ceramica o melamina; bicchieri in vetro o plastica dura lavabile e riutilizzabile, posate in alluminio inox).

E' inoltre richiesto l'appaltatore nei giorni di martedì e giovedì la ripulitura e risistemazione del refettorio per permettere lo svolgimento del secondo turno del servizio di somministrazione del pranzo.

I dati sopra riportati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune.

Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e somministrati.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche o di disposizioni provenienti dalle autorità scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'appaltatore.

Eventuali interruzioni del Servizio derivanti da eventi imprevisi o calamitosi non comportano alcun obbligo di risarcimento a carico del Comune per il mancato guadagno.

Il numero giornaliero dei pasti da somministrare è comunicato all'appaltatore entro le ore 9.45 da parte del personale ATA delle Scuole.

**ART. 9 - ORARIO DI CONSUMAZIONE DEI PASTI**

La distribuzione del pasto avverrà:

**Scuola dell'infanzia**

dalle ore 12.10 pranzo (lunedì, mercoledì e venerdì)

dalle ore 12.20 pranzo (martedì e giovedì)

**Scuola primaria**

**CORSO A** dalle ore 12.00 pranzo (martedì e giovedì)

dalle ore 12.30 pranzo (lunedì, mercoledì e venerdì)

**CORSO B** dalle ore 13.15 pranzo (martedì e giovedì)

Tali orari potranno subire modificazioni qualora subentrassero variazioni al programma concordato con la Dirigenza scolastica o con gli Uffici comunali.

Sarà premura del Comune, in tal caso, informare l'azienda appaltatrice con congruo anticipo. Nessun onere aggiuntivo od aggravio potrà essere imputato al Comune nel caso intervenissero tali modificazioni.

**ART. 10 IMPORTO DELL'APPALTO E NUMERO DEI PASTI STIMATO**

Si assume come valore stimato dell'appalto l'importo **del prezzo unitario** posto a base di gara moltiplicato per il numero dei pasti previsti sulla base dei dati storici del servizio per l'intera durata del contratto.

Il numero totale dei pasti annuo presunti oggetto di questo contratto è indicativo, variabile in rapporto all'utenza e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta:

Scuola	Numero pasti settimana	Numero pasti alunni annuo	Numero pasti insegnanti collaboratori annuo	Totale Anno scolastico
Scuola dell'infanzia "Girotondo"	5	16949	970	
Scuola Primaria corso A	5	25364	915	
Scuola Primaria corso B	2	5690	137	
<b>TOTALE</b>				<b>50025</b>

Il prezzo unitario a base di gara è fissato in **€ 5,61** esclusi oneri per la sicurezza ed iva esclusa.

Nel prezzo di un pasto si intendono interamente remunerati dal Comune alla Ditta tutti i servizi svolti, compresi:

- i generi alimentari;
- le prestazioni del personale;
- il materiale di disinfezione e pulizia;
- i tovaglioli di carta;
- il costo per l'acquisto del reintegro delle stoviglie occorrenti quali, a titolo esemplificativo: bicchieri, posate, piatti, pentole e casseruole che dovesse rendersi necessario nel corso dell'appalto;

- le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Saranno a carico del Comune: acqua, elettricità, combustibili per riscaldamento e cucina a gas, telefono.

Il pagamento verrà effettuato sulla base dei pasti erogati, come rilevati quotidianamente a cura dell'Appaltatore presso le singole scuole. L'Amministrazione si riserva comunque la facoltà di effettuare verifiche e/o rilevazioni delle presenze in forma autonoma.

L'Appaltatore dovrà trasmettere al Comune, entro cinque giorni lavorativi dal termine del mese di riferimento, i dati delle presenze per consentire l'addebito alle famiglie.

Nulla verrà riconosciuto da parte dell'amministrazione comunale per eventuali pasti non corrispondenti alle presenze erroneamente registrate.

La liquidazione delle fatture avverrà entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle stesse, sulla base dei dati risultanti all'appaltatore, regolarmente fatturati e riscontrati dagli uffici comunali competenti. Il Comune richiederà, relativamente a ciascun mese di erogazione del servizio, l'emissione di nota di credito o di nuova fattura, sulla base delle verifiche dei pasti effettuati, come da rilevazione, qualora si renda necessaria una rettifica.

La fattura relativa all'erogazione pasti del mese di giugno verrà liquidata dopo aver concluso le verifiche di tutti gli eventuali debiti o crediti precedenti.

#### **ART. 11 CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

L'erogazione dei pasti dovrà essere effettuata secondo il calendario scolastico comunicato dagli Istituti scolastici, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

#### **ART. 12 CONFIGURAZIONE DEL SERVIZIO**

L'Amministrazione comunale per la preparazione dei pasti mette a disposizione le strutture già indicate al precedente art. 1.

Il trasporto dei pasti avviene a cura e spese della ditta affidataria del servizio.

L'appaltatore, pena la risoluzione del contratto, sarà vincolato al modello organizzativo dichiarato in sede di gara, fatta salva la necessità di riorganizzazione del servizio in situazione di emergenza.

#### **ART. 13 PERSONALE**

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 57 del Codice Appalti (D.Lgs. n. 36/2023), garantendo l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore.

A tal fine, l'elenco del personale attualmente impiegato è allegato alla documentazione di gara. L'appaltatore dovrà osservare tutte le disposizioni ed ottemperare a tutti gli obblighi stabiliti dai contratti collettivi nazionali di lavoro, da leggi, norme sindacali e disposizioni previdenziali e assicurative, i cui oneri sono a carico dell'appaltatore.

Gli operatori dell'impresa appaltatrice dovranno, pena la risoluzione del contratto, essere assunti con contratto di lavoro dipendente ed inquadrati nel rispetto delle vigenti norme in materia.

#### **ART. 14 INSERIMENTI LAVORATIVI DI PERSONE SVANTAGGIATE AI SENSI DELL'ART. 4, COMMA 1, DELLA L. 381/1991**

L'aggiudicatario si obbliga a mantenere, dall'inizio dell'appalto, fatta salva la volontà contraria delle persone stesse, gli inserimenti lavorativi in servizio presso le refezioni scolastiche oggetto del presente appalto, con pari inquadramento contrattuale.

I nuovi inserimenti lavorativi saranno concordati con i Servizi sociali dell'Amministrazione comunale.

L'aggiudicatario ha l'onere di definire e concordare per ogni lavoratore svantaggiato, un progetto individualizzato che contenga anche verifiche periodiche sull'inserimento stesso, condotte da personale specialistico che saranno sottoposte all'Ufficio Servizi sociali del comune per essere condivise dal comune stesso.

L'aggiudicatario si impegna a trasmettere al Comune, una relazione annuale dettagliata degli inserimenti lavorativi.

#### **ART. 15 GESTIONE DEI RAPPORTI CON L'UTENZA**

Restano a carico del Comune la gestione dei rapporti con l'utenza per:

- la comunicazione alle famiglie dell'avvio delle iscrizioni per il nuovo anno scolastico;
- la determinazione delle tariffe annuali del servizio di refezione;
- la verifica circa il valore ISEE di appartenenza dell'utente richiedente l'agevolazione tariffaria;
- addebito corrispettivo servizio e solleciti di pagamento;
- la gestione delle rinunce di utilizzo del servizio e l'inserimento di nuove iscrizioni;
- l'inserimento in corso d'anno di eventuali modifiche tariffarie e/o esenzioni di pagamento;
- la comunicazione ai nuovi iscritti al servizio delle modalità di pagamento

### **TITOLO II**

#### **NORME PER LA CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI E PER LA PREPARAZIONE E TRASPORTO DI PASTI**

#### **ART. 16 MODALITÀ DI APPROVVIGIONAMENTO, CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

L'Impresa aggiudicataria dovrà attenersi alle seguenti regole:

- i magazzini e i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine;
- la consegna delle merci da parte dei fornitori dovrà avvenire in modo tale da non interferire con le operazioni di preparazione dei pasti e comunque sempre in presenza di personale addetto al servizio di refezione scolastica;
- il rifornimento delle derrate alimentari dovrà essere curato tenendo conto degli spazi a disposizione e in base alle previsioni di lavoro, in modo da disporre delle materie prime in adeguate condizioni di freschezza;
- i prodotti deperibili devono essere riposti in frigorifero o in cella immediatamente dopo la consegna e comunque entro 20 minuti dalla stessa;
- il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto;
- lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in ambienti freschi e asciutti, evitando l'accatastamento irregolare delle derrate e tenendo tutti i prodotti sollevati da terra su appositi scaffali;



- la sistemazione dei prodotti a lunga conservazione deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano la scadenza più vicina al limite di utilizzo posizionando sugli scaffali quelli a scadenza più lontana dietro o sotto quelli a scadenza più prossima secondo il sistema FIFO (First In – First Out);
- i prodotti a lunga conservazione devono essere conservati in confezioni chiuse. Una volta aperte le confezioni, la quota eccedente il prodotto deve essere travasata in un contenitore pulito e munito di coperchio, conservando l'etichettatura della confezione originale, oppure chiudendo accuratamente la confezione originale;
- le confezioni aperte di prodotti deperibili, o i prodotti tolti dalla confezione originale, devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente utilizzando idonea pellicola o carta per alimenti e riposti immediatamente, dopo la lavorazione, negli appositi frigoriferi o celle;
- l'eccedenza dei prodotti contenuti in contenitori in banda stagnata deve essere travasata in un contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con gli alimenti, avendo cura di conservare l'etichettatura della confezione originale;
- nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato;
- le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati devono essere conservati in celle o frigoriferi distinti, evitando promiscuità di alimenti nelle celle o nei frigoriferi (alimenti crudi con alimenti pronti al consumo);
- non è permesso congelare le materie prime acquistate fresche;
- qualora fossero presenti derrate destinate ad utenze diverse da quelle contrattuali, queste dovranno essere conservate separate dalle altre ed idoneamente segnalate ed identificate.

#### **ART. 17 ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti in materia (D.lgs. 231/2017 – Reg. CE 1169/2011). Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Le derrate devono essere conservate nel rispetto della normativa vigente. La buona conservazione delle derrate depositate e conservate è onere dell'Aggiudicatario, al quale sarà imputata ogni responsabilità in merito.

L'Impresa aggiudicataria deve adottare le seguenti misure igienico-sanitarie:

- a) non congelare le materie prime acquistate fresche;
- b) non congelare il pane;
- c) curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime, in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, della frutta, del latte e dello yogurt;
- d) evitare scorte e stoccaggi eccessivi;
- e) non scongelare le derrate all'aria o sotto acqua corrente;
- f) non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata.

In ogni caso, qualora le derrate non risultassero rispondenti ai requisiti del Capitolato, il Comune richiederà l'immediata sostituzione e l'Impresa aggiudicataria dovrà provvedere con un menu di emergenza, in modo da eseguire comunque il servizio.

#### **ART. 18 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e alle Tabelle Merceologiche (Allegato n. 1).

È vietato l'uso di alimenti contenenti OGM, come stabilito con deliberazione C.C. n. 7 in data

31/01/2006.

L'Impresa aggiudicataria, al fine di contribuire alla valorizzazione dell'economia locale, è tenuto ad utilizzare i seguenti alimenti prodotti nella Provincia di Sondrio: mele, patate, kiwi, formaggi casera/latteria, latte, farina di mais per polenta, yogurt.

Inoltre, l'appaltatore, al fine di contribuire alla sostenibilità ambientale, è tenuto ad approvvigionarsi presso produttori/fornitori locali (entro 25 km dalla sede del presente appalto), per le seguenti tipologie di prodotti:

- pane fresco;
- frutta e verdura;
- latticini e formaggi;
- carni e salumi.

Ai fini della verifica del rispetto degli obblighi l'aggiudicatario deve presentare idonea documentazione dalla quale risulti la provenienza dei prodotti locali e idonea documentazione dalla quale risultino i nominativi dei produttori/fornitori locali

### **ART. 19 GARANZIE DI QUALITÀ**

L'Impresa aggiudicataria deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

### **ART. 20 IGIENE DELLA PRODUZIONE**

La produzione dei pasti deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti".

L'aggiudicatario deve applicare il sistema H.A.C.C.P. ed il responsabile dell'attività deve tenere il manuale H.A.C.C.P. sempre a disposizione dell'autorità preposta al controllo e fornire tutte le informazioni relative alla procedura adottata.

Durante tutte le operazioni di produzione dei pasti, le finestre devono rimanere chiuse o, se aperte, devono essere provviste di opportuna rete che impedisca l'entrata di insetti e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

L'alloggiamento del cibo porzionato nelle Gastro-norm, quali pizza, frittata, pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentirne la netta separazione tra le porzioni.

### **ART. 21 RICICLO**

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

### **ART. 22 MANIPOLAZIONE E COTTURA**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

### **ART. 23 CONSERVAZIONE PIATTI FREDDI**

La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C in conformità all'art.31 del D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327

e successive modificazioni.

## **ART. 24 OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale:

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, seguendo scrupolosamente le indicazioni d'uso, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il pane deve essere fresco di giornata (è vietata la distribuzione di pane congelato e/o surgelato);
- il lavaggio ed il taglio della verdura e della frutta dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, ecc.);
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua.

## **ART. 25 CONDIMENTI**

Le paste asciutte da distribuire in luoghi diversi da quello di preparazione devono essere unicamente condite con olio extra vergine. Il condimento deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509 dell'ottobre 1987 e successive modificazioni.

## **ART. 26 MODALITÀ DI APPROVAZIONE/VIDIMAZIONE DEL MENÙ**

L'appaltatore deve attenersi alle modalità di approvazione/vidimazione dei menù scolastici, precisate nelle "Indicazioni per l'elaborazione dei menù e la gestione della refezione scolastica" (aggiornamento 2017), predisposte dalla ATS Montagna - Dipartimento Igiene e Prevenzione sanitaria, che vengono sinteticamente riportate nei successivi commi.

Il gestore della mensa scolastica trasmette alla ATS la proposta di menù scolastico (indicando il codice meccanografico della scuola e la tipologia di servizio (catering o mensa interna). L'ATS valuta il menù e se il parere è favorevole lo trasmette vidimato, entro trenta giorni dal ricevimento della proposta; se il parere è sfavorevole il menù non viene approvato e l'ATS

contatterà l'Ente richiedente, ai fini di una nuova formulazione del menù in collaborazione tra Ente e ATS.

Il menù in uso dall'anno precedente può essere mantenuto se lo stesso è apprezzato dai bambini e non presenta difficoltà di applicazione: in tal caso non necessita di ulteriore approvazione.

L'introduzione di nuovi piatti nel menù necessita di nuova approvazione.

La formulazione di un nuovo menù, che deve tenere conto delle indicazioni delle linee guida della ATS, necessita di uova approvazione.

## **ART. 27 CARATTERISTICHE QUALI/QUANTITATIVE DEL MENÙ**

I menù devono essere preparati con una rotazione di almeno quattro settimane, in modo da garantire una dieta varia ed incontrare un maggior gradimento ed accettazione da parte dei bambini; i menù devono variare a seconda della stagionalità (autunno/inverno e primavera/estate), in modo da utilizzare verdura e frutta di stagione, dove possibile locali.

Il menù, al fine di promuovere corrette abitudini alimentari, deve prevedere:

- primi piatti a base di cereali (pasta, oro, farro, riso, cous cous), preparati con ricette diverse, rispettando anche le tradizioni locali ed associate anche a verdure, ortaggi e legumi;
- secondi piatti di carne, pesce, salumi, uova, formaggi, legumi;
- contorno di verdure/ortaggi di stagione, garantendo la varietà e la stagionalità;
- pane a ridotto contenuto di sale ( $\leq$  all'1.7% rispetto alla farina) e non addizionato di grassi;
- prosciutto cotto senza polifosfati aggiunti;
- frutta fresca di stagione, variandone il più possibile le proposte e prevedendo almeno tre tipologie diverse nell'arco della stessa settimana.

Può essere prevista la periodica introduzione di cereali integrali, preferendo quelli prodotti con farine di provenienza biologica, in sostituzione degli altri cereali.

Per un corretto apporto calorico, è opportuno rispettare le disposizioni indicate nell'allegato 1 alle sopra richiamate "Indicazioni per l'elaborazione dei menù e la gestione della refezione scolastica" (aggiornamento 2017).

Pizza, lasagne, pasta pasticciata, polenta e spezzatino, pizzoccheri, pasta e fagioli sono considerati piatto unico, in quanto fonte di carboidrati e proteine.

Per i condimenti deve essere utilizzato:

- olio extra vergine di oliva, sia in cottura sia a crudo;
- sale iodato (con moderazione);
- brodo vegetale preparato con verdure/preparato per brodo vegetale, senza glutammato monosodico.

## **ART. 28 COMPOSIZIONE DEI MENÙ**

Per gli alunni delle scuole e per gli adulti docenti e non docenti aventi diritto il pranzo è composto da:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta, budino, yogurt o gelato

Il primo e il secondo piatto possono essere sostituiti da un piatto unico, come esemplificato al precedente art. 27 se rispetta la composizione di carboidrati e di proteine con il necessario apporto proteico.

Nel caso in cui venga comunicata la non potabilità dell'acqua erogata dall'acquedotto cittadino, la ditta è tenuta a fornire acqua minerale per la ristorazione; in questo caso verrà riconosciuto alla ditta un prezzo unitario che sarà concordato tra le parti e che non potrà comunque essere superiore al prezzo unitario medio di vendita dell'acqua minerale presso un supermercato locale.

L'aggiudicatario si obbliga altresì a fornire le "diete speciali", da intendersi comprese nel prezzo di aggiudicazione.

Il Comune si riserva di richiedere prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, compresi nel prezzo di aggiudicazione, in occasione di festività particolari, quali Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico o in occasione di attività specifiche richieste dalle scuole.

## **ART. 29 VARIAZIONE DEI MENÙ**

Le variazioni dei menù devono essere di volta in volta approvate dal competente Servizio dell'ATS della Montagna. Nessuna variazione può essere apportata dalla ditta senza la specifica autorizzazione scritta del competente servizio dell'ATS della Montagna.

L'Impresa aggiudicataria può, in via temporanea e previa comunicazione agli uffici comunali, effettuare una variazione dei menù, nei seguenti casi:

- guasto impianto;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- problemi organizzativi dipendenti da fatti imputabili ai fornitori;
- esigenze connesse alla riorganizzazione della distribuzione dei pasti in dipendenza delle misure di prevenzione sanitaria per emergenza epidemiologica.

A tal fine la ditta dovrà sempre avere a disposizione una congrua scorta di generi alimentari a lunga conservazione e di pronto consumo quali, a titolo indicativo, tonno, crackers, succhi di frutta, acqua minerale, biscotti secchi monoporzione, ecc.

## **ART. 30 DIETE SPECIALI**

In presenza di bambini affetti da problematiche alimentari, quali celiachia, allergie e intolleranze, vengono elaborati menù personalizzati a cura del competente servizio dell'ATS della Montagna, sulla base del menù collettivo in vigore presso le singole mense scolastiche. Le diete speciali da distribuire in luoghi diversi da quello di preparazione dovranno essere consegnate in monoporzione, in idoneo contenitore coibentato (vaschetta in plastica termosaldata conservata in contenitori isotermitici o contenitore termico monoporzione con vaschetta in acciaio inox) recante l'indicazione dell'utente destinatario. Le procedure adottate in merito alle diete speciali dovranno essere descritte nel manuale di autocontrollo aziendale. Su richiesta dell'Ente, l'appaltatore dovrà formulare specifiche diete per esigenze etico-religiose, nel rispetto dei criteri nutrizionali del menù settimanale.

L'aggiudicatario è tenuto anche alla predisposizione della dieta in bianco, meglio definita dieta leggera, qualora venga presentata la relativa richiesta entro le ore 9.45 dello stesso giorno. La dieta leggera di norma può sostituire il menù adottato per brevi periodi (due o tre giorni) e sempre in occasione di indisposizioni temporanee, correlate a disordini alimentari (enteriti, gastriti). Per la sostituzione dei piatti presenti nel menù sono preferiti primi piatti a base di pasta o riso asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio extra vergine di oliva (EVO), o salsa di pomodoro; secondi a base di carne bianca o pesce cotti al vapore o al forno, verdure lessate condite con Evo crudo.

Le diete "in bianco" da distribuire in luoghi diversi da quello di preparazione devono essere

fornite in singoli contenitori termici di acciaio inox in monoporzione. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o di altro tipo di contenitore termico.

Con riferimento alla celiachia, il personale di cucina dovrà essere formato e seguire la procedura specifica "diete senza glutine" inserita nel manuale di autocontrollo.

### **TITOLO III NORME PER IL TRASPORTO DEI PASTI**

#### **ART. 31 TRASPORTO DEI PASTI E CONTENITORI**

Per il trasporto dei pasti è necessario usare contenitori isotermici o termici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi. È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati. I pasti possono essere trasportati in mono o pluriporzione. Le temperature di arrivo e di distribuzione dei pasti devono essere quelle indicate dalla normativa vigente, tenendo in considerazione i parametri tempo/temperatura.

Le attrezzature per la conservazione dei pasti, dovranno essere conformi alla normativa vigente e dovranno consentire ai cibi una costante temperatura uguale o superiore a 65°C fino al momento della consumazione. In particolare si dovrà fare uso di contenitori termici in polipropilene all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste per legge ed una perfetta conservazione degli alimenti sia sotto il profilo organolettico sia dell'appetibilità. Per quanto riguarda il pane e la frutta devono essere trasportati in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

### **TITOLO IV NORME PER LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

#### **ART. 32 SOMMINISTRAZIONE PORTATE**

L'aggiudicatario deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

#### **ART. 33 OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE**

I pasti sono distribuiti da personale della ditta nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici, in stovigliato a non perdere, fornito dalla ditta stessa. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
- indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- esibire il cartellino di riconoscimento;
- imbandire i tavoli.
- controllare, all'arrivo dei contenitori termici, le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
- procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
- distribuire le portate secondo le quantità indicate nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o crudo;

- non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
- eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- utilizzare utensili adeguati per la distribuzione;
- distribuire il secondo piatto solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con il Comune;
- mettere il pane in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto, concordando le modalità con il Comune.

Il personale addetto alla preparazione, distribuzione e trasporto dei pasti dovrà inoltre osservare le ulteriori misure di prevenzione, sicurezza e igiene previste dagli specifici protocolli sanitari e dagli specifici documenti di valutazione dei rischi.

#### **ART. 34 INFORMAZIONI AI COMMENSALI**

L'aggiudicatario è tenuto a consegnare alle famiglie il menù settimanale e ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno, indicante l'elenco degli ingredienti e l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati.

#### **ART. 35 DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE**

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/1980 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

### **TITOLI V**

#### **PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO**

#### **ART. 36 PULIZIA DEI LOCALI E DEGLI ARREDI**

L'aggiudicatario si obbliga a pulire e curare scrupolosamente i locali, gli arredi, gli impianti e le masserizie e quant'altro gli verrà affidato.

Allo scopo l'appaltatore si obbliga ad eseguire quanto segue:

- pulizia giornaliera dei pavimenti delle cucine e dei refettori e lucidatura settimanale;
- pulizia giornaliera dei vetri interni ed esterni dei locali cucina;
- pulizia giornaliera dei mobili dei locali cucina (tavoli, sedie, banchi di distribuzione ecc.) e lucidatura settimanale;
- pulizia giornaliera del bagno con spogliatoio adibito al personale dell'aggiudicatario;
- spolveratura giornaliera delle pareti e dei soffitti dei locali cucina;
- pulizia e lucidatura bisettimanale delle maniglie di tutte le porte e finestre del locale cucina;

- pulizia dei tavoli dei refettori dopo i pasti.

Le suddette prestazioni dovranno essere integrate dagli interventi di sanificazione, qualora previsti, con le modalità e frequenze indicate nei protocolli sanitari e nei documenti di valutazione dei rischi.

L'onere del materiale di pulizia è a carico dell'assuntore del servizio.

L'appaltatore è obbligato a curare alla perfezione la pulizia delle masserizie, degli impianti e di quant'altro affidato.

È a carico dell'appaltatore l'attuazione di efficaci mezzi di controllo contro gli insetti, i roditori ed altri animali nocivi e la responsabilità di assicurare che siano attivati corretti sistemi e procedure per prevenire ed eliminare le problematiche derivanti dall'eventuale presenza degli infestanti.

Le prestazioni sopra indicate sono le minime necessarie e pertanto si provvederà a ripeterle ove se ne presentasse la necessità e si eseguirà inoltre quanto altro fosse necessario per rendere l'ambiente perfettamente pulito.

Dovranno essere segnalate all'Ente appaltante in tempo utile le opere di manutenzione straordinaria occorrenti per mantenere in efficienza gli impianti ed i locali affidati. L'appaltatore risponderà dei danni derivanti dalla mancata segnalazione.

### **ART. 37 MODALITÀ DI UTILIZZO DEI PRODOTTI DI DETERSIONE**

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

I prodotti di deterzione devono avere l'etichetta Ecolabel.

### **ART. 38 DIVIETI**

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con le relative etichette.

Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso la cucina.

### **ART. 39 PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO E ALLA PULIZIA**

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento. L'eventuale integrazione di armadietti per il vestiario del personale è a carico della ditta.

### **ART. 40 RIFIUTI**

Contenitori e pattumiere devono essere a pedale e munite di coperchio.

Tutti i residui derivanti dall'attività di cucina e di pulizia devono essere smaltiti nei rifiuti.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini,



canaline di scarico, ecc.).

La ditta si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

#### **ART. 41 SERVIZI IGIENICI**

I servizi igienici annessi alla cucina devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti alla pulizia degli stessi devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

La pulizia dei servizi igienici annessi ai locali adibiti a cucina utilizzati dal personale della ditta, compreso il relativo materiale occorrente, è a carico della stessa.

È, altresì, a carico della ditta, il materiale di consumo (sapone, salviettine, carta igienica) utilizzato nei predetti servizi igienici.

Le suddette prestazioni dovranno essere integrate dagli interventi di sanificazione, qualora previsti, con le modalità e frequenze indicate nei protocolli sanitari e nei documenti di valutazione dei rischi, con onere a carico della ditta.

Qualsiasi responsabilità e relative conseguenze derivanti dal mancato rispetto delle prescrizioni e delle norme igieniche nella gestione del servizio affidato resta a completo carico della ditta.

### **TITOLO VI NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO**

#### **ART. 42 DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA**

E' fatto obbligo alla ditta, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro (D. Lgs. 09/04/2008, n. 81).

La ditta deve, almeno una settimana prima dell'inizio del servizio, dimostrare di aver redatto il documento di cui all'art. 28 del D. Lgs. 81/2008, tenendolo a disposizione.

La ditta, almeno una settimana prima dell'inizio del servizio, dovrà fornire alla Stazione appaltante la copia dei certificati di idoneità alla mansione dei propri dipendenti, operanti nell'ambito del presente appalto, rilasciata dal medico aziendale competente. Ogni qual volta sarà impiegato nell'ambito dell'appalto un nuovo lavoratore, copia del suddetto certificato dovrà essere inviato alla stazione appaltante prima dell'inizio del servizio.

#### **ART. 43 REFERENTI DELLA SICUREZZA**

Il Comune comunicherà il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione.

L'aggiudicatario deve comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

#### **ART. 44 SOPRALLUOGO PER LA COMUNICAZIONE DEI RISCHI**

La ditta è tenuta a:

- eseguire, unitamente ad un tecnico del Comune di Talamona, un attento e approfondito sopralluogo nelle zone dove dovrà svolgersi il servizio da richiedere tramite PEC all'indirizzo [comune.talamona@halleycert.it](mailto:comune.talamona@halleycert.it);

- sottoscrivere il relativo verbale congiunto di presa visione e di avere conseguentemente verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza nell'area interessata dal servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di avere informato i propri lavoratori.

#### **ART. 45 DUVRI (ART. 26 DEL D. LGS. N. 81/2008)**

Le precedenti disposizioni in materia di sicurezza sono integrate dal DUVRI (Allegato 2) che, redatto ai fini dell'affidamento, viene allegato al contratto.

La ditta dovrà prendere visione del DUVRI elaborato ai sensi dell'Art. 26 D.L.vo 81/08 dalla stazione appaltante e compilarlo per quanto di propria competenza.

#### **ART. 46 DIVIETI**

E' fatto divieto al personale della ditta di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio e di quanto previsto specificatamente dal presente capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc.

#### **ART. 47 IMPOSIZIONE DEL RISPETTO DELLE NORME DEI REGOLAMENTI**

L'Impresa aggiudicataria deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

In particolare imporrà a tutto il personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

#### **ART. 48 IMPIEGO DI ENERGIA**

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore, da parte del personale della ditta o comunque da essa gestito deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione; in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica; ogni responsabilità connessa è a carico della ditta.

#### **ART. 49 SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO**

La ditta deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Sono pure a carico della ditta gli armadietti contenenti il materiale di pronto soccorso.

#### **ART. 50 PIANO DI EVACUAZIONE**

L'Impresa aggiudicataria deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai Centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali, da presentare in fase di stipula del contratto. Nella redazione di tale documento la ditta deve tener conto del piano di evacuazione vigente per l'edificio scolastico e coordinarsi con il responsabile della gestione dell'emergenza di ciascun edificio.

A tal fine la ditta deve effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito.

#### **ART. 51 NORME DI SICUREZZA NELL'USO DEI DETERGENTI E DEI SANIFICANTI**

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine, guanti ed indumenti speciali, quando l'utilizzo di tali indumenti/dispositivi di protezione è consigliato dalle schede di sicurezza e deve in ogni caso attenersi strettamente alle disposizioni riportate sulle suddette schede.

Una copia delle schede di sicurezza di ciascuna sostanza chimica (prodotti di pulizia ecc.) utilizzata deve essere conservata sul luogo di lavoro per poter essere consultata dai soccorritori in caso di incidente.

## **TITOLO VII UTILIZZO DEI BENI DI PROPRIETA' COMUNALE**

### **ART. 52 CONSEGNA ALLA DITTA DEGLI IMMOBILI**

Il Comune dà in consegna alla ditta i locali di cui all'art. 1 di proprietà comunale nello stato in cui si trovano.

### **ART. 53 VERIFICA PERIODICA DEGLI IMMOBILI**

In qualunque momento, su richiesta del Comune ed in ogni occasione di rinnovi o scadenze, le parti provvedono alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con obbligo per la ditta di sopperire alle eventuali mancanze e/o ai necessari ripristini entro i successivi 20 (venti) giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte della ditta, il Comune provvederà al reintegro del materiale e/o ai necessari ripristini, dandone comunicazione scritta alla ditta e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale; tali importi verranno detratti dalle residue fatture in pagamento e, se insufficienti, dal deposito cauzionale.

### **ART. 54 RICONSEGNA AL COMUNE DEGLI IMMOBILI**

Alla scadenza del contratto la ditta si impegna a riconsegnare al Comune i locali che dovranno essere resi in perfetto stato di funzionamento, manutenzione e pulizia.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati alla ditta con le modalità di cui al precedente articolo. Nulla è dovuto dalla ditta per il normale logorio d'uso.

## **TITOLO VIII CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO**

### **ART. 55 DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE**

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso la cucina e i refettori per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla ditta alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale.

È facoltà del Comune disporre, senza limitazioni di orario, la presenza di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente capitolato.

### **ART. 56 ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO**

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dalla ATS della Montagna;
- il Servizio preposto del Comune.

### **ART. 57 RILIEVI E PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALITÀ**

I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente alla ditta tramite PEC.

In caso di inottemperanza alla richiesta, ovvero nei casi in cui il Comune riscontri

successivamente la violazione degli obblighi, il Comune comunicherà alla ditta per iscritto e nel termine di 48 ore dall'accertamento da parte della struttura organizzativa preposta, le contestazioni degli organi di controllo.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione la ditta non fornisce alcuna motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, il Comune applicherà le penali previste dal presente capitolato.

## **TITOLO IX ONERI INERENTI AL CONTRATTO**

### **ART. 58 CAUZIONI**

#### **CAUZIONE PROVVISORIA**

L'Aggiudicatario, al fine di poter partecipare alla procedura di gara, dovrà versare una cauzione provvisoria ai sensi dell'art. 106 del D.lgs. 36/2023, nella misura del 2% del valore complessivo della procedura.

Il deposito cauzionale provvisorio dovrà essere effettuato secondo quanto disposto dall'art.106, comma 3 del D.Lgs. n. 36/2023.

La garanzia è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto.

#### **CAUZIONE DEFINITIVA**

Ai sensi dell'art. 117 del D.lgs. 36/2023 l'Aggiudicatario dovrà versare, per la sottoscrizione del contratto, la cauzione definitiva con le modalità previste dell'art. 106, nella misura del 10% dell'importo del contratto, al netto d'IVA,

### **ART. 59 ASSICURAZIONI**

Si intende, senza riserve o eccezioni, a carico esclusivo dell'Aggiudicatario ogni responsabilità, sia civile sia penale, per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, siano arrecati al Comune, a terzi o a cose di proprietà altrui.

L'Aggiudicatario si impegna ad adottare, nell'esecuzione dei servizi, tutte le cautele atte a garantire la sicurezza e l'incolumità degli utenti, del proprio personale, di quello comunale, scolastico e di terzi, nonché gli accorgimenti necessari a evitare danni a beni pubblici e privati, nel pieno rispetto delle vigenti norme in materia di prevenzione degli infortuni e di igiene del lavoro, con particolare riferimento al d.lgs. n. 81/2008 smi.

1. la polizza dovrà essere espressamente stipulata (o estesa) con riferimento all'appalto del servizio di ristorazione scolastica e degli altri servizi ristorativi comunali; in caso di estensione di polizza già in essere, l'Appaltatore dovrà produrre un'appendice alla polizza

2. la polizza dovrà avere una durata almeno pari a quella dell'appalto affidato;

3. la polizza dovrà prevedere per la RCT e per la R.C.O. un massimale unico per sinistro non inferiore ad euro 5.000.000,00, con sottolimito per persona non inferiore ad € 2.000.000,00

4. la polizza dovrà espressamente prevedere la rinuncia di rivalsa da parte della compagnia assicuratrice per le somme pagate a titolo di risarcimento del danno a terzi, per sinistri liquidati ai sensi di polizza, nei confronti dell'Amministrazione Comunale e i suoi dipendenti – fatti salvi i casi di dolo.

L'esistenza, validità ed efficacia delle polizze assicurative di cui al presente articolo costituiscono condizione essenziale di efficacia del contratto stesso e, pertanto, qualora l'Appaltatore non sia in grado di provare, in qualsiasi momento, l'esistenza delle coperture assicurative di cui trattasi, il contratto si intenderà risolto di diritto, con conseguente incameramento della cauzione definitiva a titolo di penale, fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno eventualmente subito.

L'Appaltatore è tenuto a segnalare al Comune tutti gli eventi dannosi a persone e/o cose verificatisi in dipendenza o in occasione dell'esecuzione del contratto.

Eventuali scoperti e franchigie rimarranno a carico dell'Appaltatore. Le citate polizze, che dovranno coprire l'intero periodo del servizio, dovranno essere presentate debitamente quietanzate al Comune prima della stipula del contratto.

Il contratto assicurativo dovrà altresì prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione, nonché di qualsiasi altro danno agli utenti conseguente alla somministrazione del pasto da parte dell'Impresa (es. ingerimento di cibi contaminati, avariati, inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici e inorganici).

La polizza dovrà prevedere, infine, la copertura per danni alle cose in consegna e custodia all'Impresa, a qualsiasi titolo o destinazione, per danni conseguenti ad incendio e furto e comunque per danni a qualsiasi titolo causati dalla stessa Impresa. L'Appaltatore, in ogni caso, manterrà indenne il Comune da ogni e qualsivoglia danno, diretto od indiretto, che possa comunque e a chiunque derivare in relazione ai servizi.

#### **ART. 60 CESSIONE DEL CREDITO**

Ai sensi dell'articolo 1260 comma 2 del codice civile è esclusa qualunque cessione di crediti senza preventiva autorizzazione scritta da parte del Committente. Trova applicazione l'articolo 120, c. 12 del D.Lgs. 36/2023.

#### **ART. 61 SPESE, IMPOSTE E TASSE**

Tutte le spese relative al servizio di refezione non espressamente previste nel presente Capitolato si intendono interamente a carico dell'Aggiudicatario. L'amministrazione aggiudicatrice resta sollevata da qualsiasi onere.

Sono inoltre a carico dell'Aggiudicatario tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione del contratto, come bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle inerenti e conseguenti all'appalto.

#### **ART. 62 AUTORIZZAZIONI**

L'Aggiudicatario deve richiedere e ottenere, prima di iniziare l'esecuzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, anche sanitarie, nulla osta e benestare rilasciati dalla autorità preposta alla vigilanza sulle norme di sicurezza, che dovranno essere sempre aggiornati in conseguenza di eventuali sopravvenienze normative.

#### **ART. 63 TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**

L'Aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'art. 3 della L. 13 agosto 2010, n. 136, e s.m.i, fra cui quello di utilizzare per tutti i movimenti finanziari relativi al servizio in oggetto uno o più conti correnti bancari o postali accessi presso banche o presso la società Poste Italiane, dedicati anche in via non esclusiva, e quello di utilizzare quale strumento di pagamento il bonifico bancario o postale o altro mezzo di pagamento idoneo a consentire la piena tracciabilità delle operazioni. L'Impresa riconosce al Comune la facoltà di risolvere in ogni momento il contratto tutti d'accordo qualora venisse accertato il mancato rispetto dell'obbligo di effettuare tutte le transazioni relative all'esecuzione del servizio attraverso l'utilizzo dei conti correnti dedicati accessi presso le banche o la società Poste Italiane, così come previsto dalla legge n. 136 del 13 agosto 2010. Ai sensi dell'articolo 125, comma 1, del d.lgs. 36/2023, è prevista la corresponsione, in favore dell'appaltatore, di un'anticipazione del prezzo, pari al 20% (per cento) dell'importo relativo alla prima annualità,

da erogare dopo la sottoscrizione del contratto ed entro 15 giorni dall'effettivo inizio della prestazione. L'erogazione dell'anticipazione è subordinata alla costituzione, da parte dell'appaltatore, di apposita garanzia fideiussoria bancaria o assicurativa, alle seguenti condizioni:

- a) importo garantito pari all'anticipazione, maggiorato del tasso di interesse legale applicato al periodo necessario al recupero dell'anticipazione stessa secondo il cronoprogramma della prestazione;
- b) l'importo della garanzia viene gradualmente ed automaticamente ridotto nel corso della prestazione, in proporzione al progressivo recupero dell'anticipazione da parte della stazione appaltante;
- c) la garanzia è rilasciata da imprese bancarie autorizzate ai sensi del d.lgs. 385/1993, o assicurative autorizzate alla copertura dei rischi ai quali si riferisce l'assicurazione e che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano la rispettiva attività. La garanzia può essere, altresì, rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo degli intermediari finanziari di cui all'art. 106 del d.lgs. 385/1993. L'appaltatore decade dall'anticipazione, con l'obbligo di restituzione, se l'esecuzione della prestazione non procede secondo i tempi contrattuali, per ritardi a lui imputabili. In tale caso, sulle somme restituite, spettano alla stazione appaltante anche gli interessi legali con decorrenza dalla data di erogazione dell'anticipazione.

## **TITOLO X PENALI**

### **ART. 64 PENALI**

L'Appaltatore è civilmente e penalmente responsabile dei danni causati a persone e/o cose nello svolgimento della propria attività. In caso di inadempienze o non conformità a quanto previsto dal presente Capitolato il Comune farà pervenire per iscritto via pec all'Impresa eventuali osservazioni e contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

L'Impresa avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro 48 ore dalla data di ricezione della contestazione. Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà esser comminata una semplice ammonizione.

L'Impresa è tenuta al pagamento delle seguenti penalità, variabili a seconda della gravità della violazione, fatti comunque salvi gli eventuali ulteriori maggiori oneri che ne dovessero conseguire:

Euro 200,00 per ogni caso di pasto consegnato incompleto.

Euro 350,00:

- per ogni ritardo nella consegna dei pasti oltre a 15 minuti dall'orario previsto
- per ogni caso di mancato rispetto non giustificato dell'orario di inizio del pasto
- per ogni caso di non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati, oltre alla defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata
- per l'esecuzione di menu non corrispondenti a quelli concordati con il Comune senza preavviso, oltre alla defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata
- per ogni mancato rispetto delle percentuali bio delle derrate
- per ogni caso di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero e/o delle qualifiche previste per il servizio
- per ogni caso di mancato preavviso nel caso di scioperi o di altri eventi atti ad impedire la preparazione e/o distribuzione di pasti

- in caso di ritardo o mancata sostituzione di arredi e/o attrezzature.

Euro 500,00:

- per ogni mancato rispetto delle caratteristiche minime delle derrate
- per ogni caso di mancata corrispondenza delle temperature e/o delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate e/o dei pasti e le modalità operative dello svolgimento del servizio
- per ogni caso di utilizzo o distribuzione di alimenti non conformi alle tabelle merceologiche riportate nei capitolati specifici e nell'offerta tecnica
- per ogni caso di mancato rispetto delle grammature indicate nelle tabelle dietetiche (verificato su almeno 10 pesate della preparazione pronta per il servizio o in lavorazione), oltre alla defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata
- per il mancato rispetto dei programmi di formazione ed aggiornamento del personale
- per ogni caso di mancato rispetto delle norme sulla raccolta dei rifiuti e/o per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata
- per ogni caso di mancato rispetto del piano di sanificazione o per la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione con la frequenza prevista
- per ogni caso di mancato rispetto del piano di manutenzione con la frequenza prevista nell'offerta tecnica
- per ogni analisi microbiologica o chimico-fisica su derrate, semilavorati o pasti pronti o su superfici di lavorazione risultata non conforme ai limiti previsti dal Capitolato specifico
- qualora non sia possibile procedere all'analisi degli alimenti per mancanza dei campioni per il pasto test.

Euro 1.000,00:

- per ogni dieta non correttamente preparata o non personalizzata
- per ogni rinvenimento di corpi estranei o infestanti nelle derrate alimentari e nei pasti distribuiti
- per ogni caso di mancato rispetto delle norme sul personale o per inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi
- per ogni rilevamento di non conformità relativamente agli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria delle strutture e delle attrezzature
- per ogni caso di rinvenimento di prodotti scaduti o in stato di conservazione non idoneo nelle cucine o nei locali oggetto del presente Capitolato speciale di gara
- per inosservanza del progetto, proposto in sede di gara, relativo all'assorbimento del personale per clausola sociale
- per utilizzo di personale non professionalmente idoneo
- per ogni altra violazione degli obblighi contrattuali previsti dal presente capitolato, dal capitolato specifico e di quanto indicato dall'Aggiudicatario nell'offerta di qualità, che andrà a costituire obbligo contrattuale.

In caso di mancata esecuzione del servizio, il Comune si riserva la facoltà di richiedere la prestazione ad altra Impresa, addebitando il maggior costo all'Aggiudicatario, nei confronti del quale verrà applicata anche una penale di euro 1.000,00.

Conformemente al principio della progressione, la seconda penalità comminata all'Impresa per la medesima inadempienza, anche se commessa in relazione ad un diverso punto di distribuzione ovvero con riguardo al servizio reso ad una diversa tipologia di utenza, potrà essere di importo doppio, la terza potrà essere di importo triplo e così via.

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, la Stazione appaltante si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile.

Il totale delle penali annue non potrà comunque superare il 10% del totale del contratto.

L'importo della penale sarà trattenuto dal Comune sull'importo totale delle fatture da liquidare. Nel caso in cui tale procedura non risulti possibile, la penale verrà trattenuta rivalendosi sulla cauzione.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

## **TITOLO XI CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

### **ART. 65 CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA E TERMINE ESSENZIALE**

Fatto salvo quanto previsto dall'articolo precedente, è facoltà del Comune risolvere il contratto stipulato con l'Aggiudicatario, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 c.c., con effetto immediato a seguito di comunicazione da parte del responsabile unico del procedimento, tramite lettera raccomandata ovvero pec, nelle seguenti ipotesi di grave inadempimento:

- mancato espletamento del servizio o mancata attivazione dei servizi oggetto del presente Capitolato speciale di gara entro i termini stabiliti;
- utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- interruzione del servizio senza giusta causa;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente Capitolato in materia igienico-sanitaria;
- inosservanza reiterata di disposizioni di legge, regolamenti e obblighi previsti dal presente Capitolato;
- cessione del contratto o subappalto, totale o parziale, dei servizi, senza preventiva autorizzazione del Comune;
- frode nell'adempimento degli obblighi contrattuali;
- mancato espletamento del servizio per reiterate assenze del personale, non sostituito;
- casi di grave o reiterata intossicazione alimentare, dovuti ad accertata imperizia dell'Aggiudicatario;
- avvenuta applicazione di almeno tre penali nell'arco di un semestre;
- mancato reintegro della cauzione nei casi di incameramento della stessa nei tempi indicati dal presente Capitolato;
- destinazione dei locali e delle attrezzature comunali ad uso diverso da quello stabilito nel contratto;
- mancato rispetto dei contratti collettivi nazionali di lavoro giudizialmente e definitivamente accertato;
- condanna definitiva per reati di evasione fiscale o frode;
- cessione dell'azienda, cessazione dell'attività, concordato preventivo, fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale;
- applicazione di penali annue in misura superiore al 10% del totale del contratto.

Nel caso di risoluzione del contratto per i casi previsti dal presente articolo e da quello precedente, l'Aggiudicatario incorre nella perdita della cauzione, che viene incamerata dal Comune senza necessità di diffide o formalità di sorta. All'Aggiudicatario spetterà unicamente



il pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite fino al momento dello scioglimento del contratto, al netto delle eventuali penali e/o dei danni e/o maggiori oneri che il committente dovrà sostenere in conseguenza della risoluzione. A tal fine, il responsabile unico del procedimento, nel comunicare all'appaltatore, tramite PEC, la risoluzione del contratto, dispone, con preavviso di almeno 20 giorni, che il Direttore dell'esecuzione curi la redazione dello stato di consistenza delle prestazioni già eseguite, l'inventario di beni, macchinari, attrezzature e stoviglie impiegati nell'appalto, e la relativa presa in consegna.

Nel caso l'Aggiudicatario non si prestasse alla redazione del verbale di riconsegna, vi provvederà il Comune, a mezzo di un proprio tecnico, assistito da due testimoni di sua scelta. Il verbale, così redatto, sarà notificato all'Aggiudicatario: le somme per la riparazione dei guasti agli immobili e agli impianti e per le attrezzature mancanti, valutate dal verbale di riconsegna, s'intendono accettate se non contestate entro il termine di venti giorni dal ricevimento del verbale. Le somme a debito dell'Aggiudicatario devono essere versate alla cassa comunale entro venti giorni: in caso d'inadempimento il Comune si rivarrà sulla cauzione.

La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio. In seguito alla risoluzione del contratto, il committente potrà procedere all'affidamento delle prestazioni all'Impresa risultata seconda classificata nella graduatoria della procedura di gara e, in caso di rifiuto di quest'ultima, alle successive, seguendo l'ordine della graduatoria.

Per quanto non previsto da questo articolo e dal precedente, si applicheranno le disposizioni di cui all'art 122 del D. Lgs. n. 36/2023 e di cui agli articoli dal 1453 al 1462 del Codice civile. Fuori dai casi sopra indicati, il contratto può essere risolto per grave inadempimento di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento.

Allo scadere di detto termine, il contratto si intende risolto di diritto.

#### **ART. 66 RECESSO DAL CONTRATTO**

Ai sensi dell'art 123 d.lgs. 36/2023 e s.m.i. è sempre facoltà dell'ente recedere dal contratto, in qualunque tempo e fino a conclusione del servizio, nei casi in cui, a suo insindacabile giudizio, vengano meno le ragioni di interesse pubblico che determinano l'esecuzione del servizio stesso. Il recesso è esercitato mediante apposita formale comunicazione, con preavviso non inferiore a venti giorni.

#### **ART. 67 RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE**

Qualora l'Aggiudicatario rifiuti di stipulare il contratto, lo stesso non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuto al risarcimento degli eventuali ulteriori danni subiti dal Comune.

#### **ART. 68 SUBAPPALTO E DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO - CESSIONE DELL'AZIENDA**

L'eventuale subappalto sarà disciplinato ai sensi dell'art. 119 del D.Lgs. n. 36/2023.

### **TITOLO XII NORME FINALI**

#### **ART. 69 FORMA E COSTI DEL CONTRATTO**

La stipula del contratto avrà luogo secondo quanto previsto dall'art. 18 del D.Lgs. 36/2023. Sono a carico dell'impresa affidataria tutte le spese, tasse e imposte, comprese quelle di bollo e di registro, nessuna esclusa, presenti e future, inerenti e conseguenti al presente capitolato

e al successivo contratto, che sarà stipulato presso la sede del comune in forma pubblica amministrativa. L'impresa affidataria dovrà trasmettere al comune prima della sottoscrizione del contratto:

- a) cauzione definitiva, pari al 10% dell'importo di aggiudicazione dell'appalto;
- b) Copia polizza assicurativa RCT;
- c) Copie polizza assicurativa RCO;

La documentazione sopra riportata dovrà essere prodotta prima dell'inizio del servizio.

#### **ART. 70 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Per quanto concerne il trattamento dei dati personali effettuato dall'affidatario nello svolgimento del servizio, questi assume la qualifica di responsabile esterno del trattamento dei dati. Nella sua qualifica di responsabile esterno del trattamento dei dati, l'affidatario è tenuto a mettere in atto tutto quanto prescritto dal d.lgs. 196/2003, così come aggiornato da ultimo, con le modifiche apportate dal D.L. 8 ottobre 2021, n. 139, convertito, con modificazioni, dalla L. 3 dicembre 2021, n. 205 e dal D.L. 30 settembre 2021, n. 132, convertito, con modificazioni, dalla L. 23 novembre 2021, n. 178, oltre che dai provvedimenti del Garante per la protezione dei dati personali e dai codici deontologici e dal Regolamento dell'Unione Europea n. 679 del 27/04/2016 GDPR (General Data Protection Regulation). Dovrà, inoltre, osservare e far osservare a dipendenti e collaboratori le suddette prescrizioni e vigilerà diligentemente e periodicamente sull'ottemperanza da parte di tutti i soggetti tenuti. In caso di inadempienze o criticità, la situazione dovrà essere prontamente segnalata dall'affidatario al Comune. I dati potranno essere trattati dall'affidatario esclusivamente per lo svolgimento delle attività previste dal presente capitolato d'appalto, ai sensi della normativa vigente in tema di protezione dei dati personali con particolare riferimento al Regolamento UE 2016/679 (Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati). In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, il Comune avrà facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto, fermo restando che l'Appaltatore sarà tenuto a risarcire tutti i danni che dovessero derivare al Comune. Per tutto quanto concerne la presente procedura, il titolare del trattamento dei dati è il Comune di riferimento.

Ai sensi dell'articolo 13 del Reg. UE n. 679/2016, si informa che le finalità cui sono destinati i dati raccolti ineriscono alla necessità di provvedere a valutazioni comparative sulla base dei dati medesimi. Il conferimento dei dati è obbligatorio e si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara. La conseguenza di un eventuale rifiuto di rispondere consiste nell'esclusione dalla gara o nella decadenza dall'aggiudicazione. I dati forniti verranno trattati esclusivamente da parte del Comune appaltante ai fini dell'espletamento della presente procedura di gara e conservati sino al termine del periodo di affidamento del servizio. I soggetti o le categorie di soggetti a cui i dati possono essere comunicati sono: il personale dell'Amministrazione coinvolto nel procedimento; le Amministrazioni pubbliche direttamente interessate alla gestione del contratto o presso le quali devono essere effettuati i necessari controlli; i concorrenti che partecipano alla gara; ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della l.n. 241/90 e del d.lgs. n. 33/2013. In qualsiasi momento potranno essere esercitati nei confronti del titolare del trattamento i diritti di cui agli artt. 15 e ss. del Reg. UE n. 679/2016.

#### **ART. 71 RISERVATEZZA**

L'Impresa ha l'impegno di mantenere la più assoluta riservatezza su tutti i documenti forniti dal Committente per lo svolgimento delle prestazioni e su tutti i dati relativi alle prestazioni che sono di proprietà esclusiva del Committente. L'Impresa è inoltre tenuta a non pubblicare articoli e/o fotografie relativi ai luoghi in cui dovrà svolgersi la prestazione, salvo esplicito

benessere del Committente. Tale impegno si estende anche agli eventuali subappaltatori.

#### **ART. 72 CONTROVERSIE**

Ove dovessero insorgere controversie tra Comune e Aggiudicatario in ordine all'interpretazione ed all'esecuzione del contratto conseguente all'aggiudicazione del presente appalto, l'Appaltatore non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione del servizio, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto all'Amministrazione Comunale in attesa che vengano assunte, di comune accordo, le decisioni in ordine alla prosecuzione dello svolgimento del servizio.

In caso di mancato accordo bonario, le controversie verranno concluse in sede civile presso il Tribunale competente per materia e territorio. Fino alla soluzione della controversia, l'Appaltatore non potrà comunque rifiutare l'esecuzione del servizio affidato.

È esclusa ogni forma di arbitrato.

#### **ART. 73 DISPOSIZIONI FINALI**

L'Aggiudicatario si considererà, all'atto dell'assunzione del servizio, a perfetta conoscenza delle ubicazioni dei locali e delle attrezzature su cui dovrà effettuare i servizi specificati nel presente capitolato e che potranno essere soggetti a modificazione nel corso della durata dell'appalto.

L'amministrazione aggiudicatrice notificherà all'Aggiudicatario tutte le deliberazioni, determinazioni ed altri provvedimenti che comportino variazione alla situazione iniziale.

L'Aggiudicatario è tenuto, nel corso dello svolgimento del servizio, ad aggiornarsi ed attenersi alle normative in fatto di igiene e disposizioni nutrizionali che verranno man mano emanate.

#### **ART. 74 FORO COMPETENTE**

È esclusa la clausola arbitrale. Per la definizione delle controversie le parti, ai sensi dell'art. 20 del Codice di Procedura Civile, il foro competente è il Tribunale di Sondrio.

#### **ART. 75 RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME**

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si rimanda alle disposizioni del codice civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

#### **ART. 76 – STRUTTURE ORGANIZZATIVE DEL COMUNE DI TALAMONA**

La struttura organizzativa del Comune a cui è affidata la gestione e il controllo dei servizi oggetto del presente capitolato è l'Area Amministrativa

Il RUP del contratto è la Rag. Passamonti Giovanna - Area amministrativa.