# CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE ED IL CENTRO ESTIVO COMUNALE 3-6 ANNI.
# PERIODO DI AFFIDAMENTO: DAL 01 OTTOBRE 2019 AL 30 SETTEMBRE 2022, PER 3 ANNI SCOLASTICI (2019/2020 – 2020/2021 - 2021/2022) EVENTUALMENTE RINNOVABILE PER ULTERIORI TRE ANNI SCOLASTICI

## Articolo 1 – Oggetto dell'appalto

1. Il presente appalto ha per oggetto:

a) la fornitura di materie prime e prodotti alimentari nonché la preparazione, il confezionamento, la consegna e la somministrazione dei pasti caldi per gli alunni delle scuole dell'infanzia, primarie, e centro estivo comunale per minori in età 3/6 anni;

b) il servizio di sporzionatura, scodellamento e distribuzione pasti presso tutte le attuali sedi destinatarie del servizio, di seguito dettagliate:

- Scuola Primaria del Capoluogo – Via Fornace Verni;
- Scuola dell'infanzia Frazione Piaventena "Aquilone"– Via Aldo Moro;
- Scuola dell'infanzia Frazione S. Maria "Grillo Parlante"– Via S. Maria;
- Scuola dell'infanzia Frazione Montalbano "Girotondo" – Via Tribbio;
- Scuola dell'infanzia Capoluogo – "Il Giardino delle Meraviglie - Via Paradiso, 160;
- Centro estivo comunale – attualmente attivato presso la scuola dell'infanzia "Il Giardino delle Meraviglie" sito in Via Paradiso 160;

c) l'apertura, la chiusura, la custodia, la pulizia e l'igiene dei locali cucina, dispensa e relative pertinenze, ubicati presso la scuola primaria del Capoluogo in Via Fornace n. 30, incluso i refettori nonché dei locali cucina presso le sedi delle scuole dell'infanzia;

## Articolo 2 – Caratteristiche del servizio

**a. Utenza:**

a) alunni dei plessi delle scuole dell'infanzia e delle scuole primarie di San Giovanni in Marignano che, per ragioni di programmazione scolastica, partecipano alle lezioni pomeridiane;

b) personale docente e ausiliario in servizio in orario refezione;

c) minori iscritti al centro estivo diurno e personale docente impiegato nel servizio di assistenza ed educazione.

**b. Periodi di funzionamento:** anno scolastico così come stabilito annualmente dall'Autorità scolastica competente indicativamente così ricompreso:

a) dal primo ottobre all'ultima settimana di maggio: per la scuola primaria.

b) dal primo ottobre fino a fine giugno: per le scuole dell'infanzia.

c) mesi di luglio e agosto: per il centro estivo comunale.

**c. Stima della fornitura annuale:** sulla base dei calcoli effettuati a consuntivo, prendendo come riferimento i dati forniti dall'Ufficio pubblica Istruzione, i dati forniti dal gestore uscente e le comunicazioni dell'Istituto comprensivo statale circa la fruizione del servizio mensa da parte del

personale scolastico, il numero medio dei pasti annui da erogarsi ammonta a circa **76.000 unità** (con la precisazione che la quantità dei pasti è indicativa e potrà subire modifiche in aumento o in diminuzione sulla scorta delle esigenze dell'Istituto comprensivo).

**d. Variazioni della rete scolastica comunale e dell'organizzazione scolastica:** in caso di variazioni nella struttura della rete scolastica comunale o di una diversa organizzazione didattica, operata dall'autorità scolastica o derivante da modifiche nelle sedi deputate a locale cucina e refettorio, il numero dei pasti presunti potrà quindi subire delle variazioni (in aumento o in diminuzione) senza che l'appaltatore possa pretendere nulla al riguardo. In particolare l'eventuale chiusura di uno o più plessi scolastici ovvero l'eventuale erogazione della fornitura dei pasti in un numero minore di plessi scolastici, per qualsiasi causa e/o sopravvenuta opportunità di pervenire ad una diversa organizzazione del servizio, comporterà la cessazione della gestione in appalto limitatamente al plesso interessato, senza che si renda necessaria preventiva disdetta; resta inteso che l'impresa appaltatrice non potrà pretendere alcun risarcimento in merito.

**e. Preparazione e consegna:** i pasti saranno preparati nella cucina centralizzata del Comune di San Giovanni in Marignano, ubicata presso la scuola primaria del Capoluogo (Via Fornace), la consegna è così definita:

a) scuola primaria: direttamente nel refettorio adiacente alla cucina stessa;

b) scuole dell'infanzia e centro estivo: consegna con legame "fresco – caldo" direttamente presso le sedi scolastiche con onere a carico dell'aggiudicatario. Si specifica che la consegna andrà effettuata all'interno della struttura (locale cucina e/o locale refettorio) tramite l'utilizzo di appositi carrelli carico/scarico della Ditta appaltatrice idonei al trasporto dei contenitori alimentari utilizzati per il contenimento dei pasti.

Si specifica altresì che dalla fine della cottura del pasto alla distribuzione degli stessi all'ultimo plesso servito non deve trascorrere più di 1/2 ora.

**f. Prestazioni:** l'aggiudicatario dovrà provvedere alla fornitura delle derrate alimentari, preparazione e cottura dei pasti secondo il seguente schema:

**1)** le ordinazioni saranno trasmesse dal personale scolastico - tramite l'applicativo di nuova introduzione, la cui attivazione ed organizzazione sarà effettuata sulla scorta delle risultanze di gara, messo a disposizione per la rilevazione presenze e finalizzato ad ottimizzare i tempi e la gestione delle presenze/assenze degli alunni - entro le ore 9,00 (o, comunque entro l'orario più consono per la preparazione dei pasti) di ogni giorno e la consegna dei pasti dovrà avvenire negli orari annualmente stabiliti dall'Istituto Comprensivo salvo particolari casi, preventivamente concordati fra l'amministrazione Comunale e l'impresa aggiudicataria;

**2)** l'impresa aggiudicataria provvederà, nelle giornate che saranno stabilite a seguito definizione del calendario di programmazione didattica,

- ad erogare i pasti presso il refettorio della scuola primaria (attualmente adiacente alla cucina centralizzata);
- a confezionare i pasti presso la propria cucina depositandoli in contenitori idonei, trasportandoli e consegnandoli nelle sedi delle scuole dell'infanzia e del centro estivo, nei periodi di attivazione dello stesso;

**3)** l'impresa aggiudicataria si impegna a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, un programma (Hardware/Software) per la gestione del sistema di prenotazione pasti e rilevazione presenze mensa, senza alcun onere a carico dell'Amministrazione e degli utenti;
**4)** l'impresa aggiudicataria si impegna, nel caso di impossibilità a prestare il servizio dovuta a scioperi del personale dipendente o ad altre cause non previste ed imprevedibili, a darne tempestiva comunicazione all' Amministrazione Comunale e all'Istituto Comprensivo secondo le indicazioni impartite all'art. 17; in mancanza di comunicazione, a fronte del disservizio, l'impresa appaltatrice corrisponderà al Comune di San Giovanni in Marignano l'ammontare del costo pasto moltiplicato per il numero delle presenze del giorno o dei giorni di mancata effettuazione dello stesso, fatta salva l'operatività delle specifiche penali previste all'art. 18 del presente capitolato;
**5)** l'impresa aggiudicataria, in caso di temporanea e oggettiva impossibilità a prestare servizio per cause tecniche (guasti improvvisi alle attrezzature di cucina o cause tecniche di qualunque origine comprese quelle relative ai locali comunali ove è ubicata la cucina), si impegna a mantenere il servizio attivo veicolando i pasti da un centro cottura alternativo.
Il centro cottura alternativo – ubicato alla distanza massima di 25 Km dalla sede dell'Istituto comprensivo di Via Fornace Verni - dovrà rispondere a tutte le prescrizioni tecniche e igieniche di legge previste per le cucine ad uso mensa scolastica previste dalle norme igienico sanitarie vigenti in materia.
**6)** l'impresa aggiudicataria, inoltre, si impegna a garantire il servizio anche nel caso in cui il numero complessivo dei pasti da fornire dovesse essere inferiore o superiore a quello stimato al precedente articolo 2, comma 3, o se per ragioni organizzative, la sede delle mense dovesse essere modificata nel corso dell'appalto.
**7)** l'impresa aggiudicataria è incaricata:

- del servizio sporzionatura, scodellamento e distribuzione pasti, presso tutte le sedi interessate dal servizio mensa;
- del servizio di pulizia dei locali cucina e dispensa utilizzando allo scopo prodotti idonei che non nuocciano alla salute o siano incompatibili con la preparazione di pasti.
- Sono inoltre a carico dell'aggiudicataria tutte le eventuali operazioni di disinfezione, disinfestazione, derattizzazione e igienizzazione comprese le successive pulizie necessarie a ristabilire la perfetta rispondenza igienica del locale cucina, dispensa e refettorio.

**8) <u>L'impresa aggiudicataria è chiamata, altresì, a</u> <u>fornire un sistema informativo hardware/software per la gestione amministrativa/contabile dei pasti erogati</u>**. In particolare il sistema informativo dovrà essere di supporto al personale scolastico per la prenotazione dei pasti per gli alunni che usufruiscono della mensa entro gli orari di cui all'art. 2 punto f nonché essere di supporto al personale comunale per le operazioni di bollettazione, riscossione ed eventuale certificazione fiscale.
La licenza d'uso del software e hardware fornito dovrà restare nelle disponibilità del Comune di San Giovanni in Marignano per tutto il periodo di vigenza contrattuale e per almeno i 5 anni successivi.
**Si precisa che <u>l'attivazione del progetto sarà disciplinata nel contratto da stipularsi con l'aggiudicatario sulla scorta delle risultanze di gara e sulla base delle proposte avanzate dall'operatore economico al quale sarà affidato il servizio.</u>**

**g. Personale.**

- Per assicurare le prestazioni contrattuali l'aggiudicatario si avvarrà di personale qualificato e lo impiegherà sotto la propria esclusiva responsabilità ottemperando a tutte le norme legislative e regolamentari vigenti in materia di personale dipendente, ivi compreso quanto previsto dai relativi contratti collettivi nazionali di categoria. Il personale necessario all'espletamento del servizio dovrà essere in regola sotto l'aspetto retributivo, contributivo ed assicurativo, sulla base di quanto previsto dalle specifiche normative vigenti in materia e dal contratto collettivo di lavoro applicato al settore di riferimento.

La ditta aggiudicataria dovrà sostenere tutti gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali di tutto il personale impiegato. In particolare tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali INAIL, INPS, SSN, sono a carico dell'aggiudicatario, che ne è il solo responsabile, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione aggiudicatrice e di ogni indennizzo.

L'aggiudicatario si obbliga a trasmettere all'Amministrazione, prima dell'avvio del servizio, la documentazione di avvenuta denuncia agli Enti Previdenziali, assicurativi ed antinfortunistici.

- Sotto l'aspetto sanitario il personale dell'aggiudicatario dovrà essere sottoposto, sia all'atto dell'assunzione sia periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti batteriologici e a tutti gli accertamenti previsti, comprese le vaccinazioni prescritte dalle leggi e regolamenti in vigore ed a quelle prescritte per il personale d'assistenza comunale. La ditta dovrà dare prova, anche mediante autocertificazione, prima dell'inizio del servizio ed ogni qualvolta venga richiesto, dell'avvenuto adempimento di tali obblighi e oneri. L'Amministrazione comunale si riserva, tuttavia, la facoltà di operare tutti i controlli che riterrà opportuno in relazione al corretto adempimento degli obblighi relativi al personale, segnatamente in materia sanitaria e sempre nel rispetto delle normative vigenti.

- La ditta aggiudicataria si impegna ad osservare e applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di categoria e negli accordi integrativi dello stesso, anche se essa non risultasse aderente alle associazioni stipulanti o recedesse da esse ed indipendentemente dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa nonché da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale. Il mancato rispetto, da parte della ditta aggiudicataria, dei minimi salariali e delle altre clausole e/o contratti collettivi richiamati nonché delle norme relative agli oneri riguardanti la previdenza e l'assistenza dei prestatori di lavoro, potrà comportare la risoluzione del contratto stipulato.

- La ditta dovrà affidare la responsabilità del servizio ad un incaricato con mansioni di direttore o coordinatore del servizio in possesso di adeguata qualifica professionale. Il nominativo del Direttore o Coordinatore del servizio andrà comunicato all'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizio allegando anche la documentazione relativa alle caratteristiche professionali possedute.

- L'aggiudicatario è tenuto a dare attuazione ad uno schema organizzativo coerente con quello presentato in sede di offerta e garantire l'affiancamento ai nuovi assunti di personale già addestrato allo scopo di evitare disservizi nell'appalto. Tutto il personale di cucina dovrà essere in possesso di valido attestato di formazione per il personale alimentarista di livello 2 (rischio alto), come previsto dal Regolamento UE 852/2004.

**g 1) Addestramento e formazione del personale:** Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative di settore, l'aggiudicatario dovrà assicurare la formazione del personale addetto al servizio in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro.
Tale formazione dovrà avere le caratteristiche di specificità, permanenza, durata e contenuti previsti dalla L.R. 2003 n. 11 e determinazione giunta regionale n. 16963 DEL 29/12/2011 e ss.mm.ii. e/o norme equivalenti. Il personale dovrà essere altresì formato in materia di sicurezza sul lavoro a norma del D. Lgs. 81/2000 ed essere fornito di tutti i necessari strumenti di prevenzione infortuni previsti in merito.

E' a carico dell'aggiudicatario l'adozione, nell'esecuzione del servizio, di procedimenti e cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette al servizio e dei terzi. L'aggiudicatario dovrà, allo scopo, istruire e responsabilizzare il proprio personale, assicurare una formazione adeguata, organizzare l'addestramento all'uso degli utensili normalmente utilizzati nell'espletamento del servizio ed esigere il corretto impiego degli stessi, controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e d'igiene del lavoro da parte del proprio personale, fornire all'Amministrazione comunale tempestiva segnalazione d'ogni circostanza di cui venga a conoscenza, anche non dipendente dall'attività appaltata, che possa costituire una potenziale fonte di pericolo.

In ottemperanza ai CAM relativi al SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA, approvati con **DM 25 luglio 2011**, in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011 l'aggiudicatario del servizio deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche: - Alimentazione e salute; Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali; - Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione; - Stagionalità degli alimenti, - Corretta gestione dei rifiuti, - Uso dei detersivi a basso impatto ambientale, - Energia, trasporti e mense.

**g 2) Regole di comportamento:** I dipendenti del fornitore operanti all'interno dei locali messi a disposizione dall'Amministrazione contraente, dovranno tenere un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità.

Il fornitore dovrà, inoltre, curare che il proprio personale:
- sia munito di idoneo cartellino di riconoscimento;
- si attenga, nell'espletamento delle proprie funzioni, al rispetto di tutte le norme igienico - sanitarie vigenti in materia;
- non presti servizio in abiti civili;
- si attenga a tutte le istruzioni di lavoro ricevute dal direttore e/o coordinatore del servizio;

- consegni immediatamente all'Autorità scolastica, qualunque ne sia il valore e lo stato, le cose rinvenute nei locali all'interno dei plessi scolastici stessi;
- segnali subito agli organi competenti ed al Responsabile del servizio eventuali anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio;
- non prenda ordini da estranei al servizio;
- mantenga il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio;
- rispetti il codice di comportamento adottato dalle Amministrazioni contraenti.

Il fornitore sarà responsabile del comportamento dei propri dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente capitolato.

**g 3) Vestiario**

L'aggiudicatario, in conformità a quanto disposto dalle normative vigenti, ha l'onere di fornire al personale impiegato nell'appalto per i servizi di preparazione e distribuzione dei pasti, divise di lavoro complete oltre agli eventuali indumenti/dispositivi protettivi da indossare per ogni operazione a rischio, ai sensi del D.lgs. 81/2008 e s.m.i., comprese le mascherine monouso, i guanti, "sopra-vesti", copricapo ecc..

Il personale è tenuto a mantenere in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro le divise assegnate dal fornitore.

Il personale dovrà indossare correttamente le divise fornite dal fornitore, secondo le specifiche fasi di lavoro che sta svolgendo.

Tutto il personale dipendente dall'aggiudicatario dovrà portare in modo visibile l'indicazione dell'appartenenza all'impresa aggiudicataria. Durante l'esecuzione del servizio il personale del fornitore dovrà portare in modo visibile il cartellino identificativo, riportante:

- nome e cognome;
- qualifica;
- azienda di appartenenza;
- foto personale.

Il cartellino identificativo è personale e potrà essere usato solo dal titolare dello stesso.

**g 4) Comportamenti non conformi**. L'Amministrazione contraente, anche su segnalazione delle Autorità Scolastiche, potrà promuovere l'allontanamento dei dipendenti del fornitore che dovessero contravvenire alle disposizioni di cui sopra. L'Amministrazione si riserva il diritto di chiedere al fornitore la sostituzione del personale che sia ritenuto, per seri e comprovati motivi, non idoneo al servizio. In tale caso il fornitore provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Amministrazione. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

**g 5) Igiene del personale**. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale al fine di non creare contaminazione delle pietanze in lavorazione; in particolare i copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

**Articolo 3 – Caratteristiche delle forniture**

1. Le caratteristiche, i menù e le tipologie dei prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti sono descritti nella tabella dietetica predisposta dall'Azienda U.S.L. competente per territorio e potrà variare annualmente, o nel corso di uno stesso anno scolastico, su disposizione dell'Azienda medesima. I menù e le relative schede tecniche con le caratteristiche merceologiche devono essere richieste direttamente all'Azienda U.S.L.

I pasti risultano composti – nella tipologia base – da: primo piatto, secondo piatto, contorno, pane e frutta (eventualmente distribuita in momenti diversi dal pasto principale a seconda dei "progetti" alimentari attivati). Le porzioni offerte devono risultare adeguate e calibrate sulle esigenze nutrizionali degli utenti cui sono destinate, in modo tale da ridurre al minimo le eccedenze e gli scarti alimentari ed offrire un apporto dietetico equilibrato, in linea con quanto disposto nel CAM per la fornitura di derrate alimentari, approvati con **DM 25 luglio 2011**, in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011.

**A. MATERIE PRIME ALIMENTARI:** la fornitura delle materie prime alimentari è a carico dell'impresa aggiudicataria, la quale utilizzerà generi alimentari di prima qualità ed ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario, in perfetto stato di conservazione e pienamente rispondenti alle caratteristiche stabilite dalle disposizioni legislative vigenti che disciplinano la produzione ed il commercio delle stesse.

Le materie prime alimentari perverranno attraverso un ciclo interamente controllato e saranno sottoposte dall'impresa aggiudicataria ad accurate analisi chimiche e merceologiche in tutte le fasi, dall'acquisto all'utilizzazione.

Si richiamano le prescrizioni di cui al punto 5.3.1 dei CAM relativi al SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA, approvati con **DM 25 luglio 2011**, in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011, in merito alle percentuali minime di provenienza da produzione biologica e di presenza di prodotti IGP, DOP e STG richieste per le materie prime da utilizzare nella gestione del servizio.

L'impresa aggiudicataria libera l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari.

**B. PREPARAZIONE DEI PASTI:** i pasti dovranno essere preparati presso il centro di cottura scolastico ubicato nella sede delle scuole primarie dell'Istituto comprensivo di San Giovanni in Marignano, in Via Fornace Verni e dovranno essere preparati nel più rigoroso rispetto delle disposizioni impartite dall'Azienda U.S.L. competente per territorio.

**C. DIETE SPECIALI:** L'impresa appaltatrice si impegna a fornire, secondo le procedure stabilite dall'Azienda U.S.L., diete speciali per particolari regimi dietetici a parità di condizioni e prezzo: in particolare per garantire il servizio agli utenti affetti da patologie di tipo cronico (es. celiachia, diabete, ecc.), da allergie ed intolleranze alimentari purché tali particolari regimi dietetici siano segnalati dagli utenti, secondo le modalità previste dal regolamento del servizio mensa, e su presentazione di idonea certificazione medica.

Diete speciali potranno essere richieste da singoli utenti con particolari esigenze etnico religiose: in tal caso la richiesta di diete speciali andrà corredata da idonea autocertificazione. Ogni dieta speciale deve essere contenuta in vaschetta monoporzione, termo-sigillata e chiaramente distinguibile, contrassegnata con nome e cognome dell'utente destinatario e perfettamente identificabile dal personale addetto alla distribuzione dei pasti.

**D. PASTI SOSTITUTIVI:** l'Istituto Comprensivo può richiedere pasti freddi o cestini da viaggio, o - in casi particolari - pasti in monoporzione sia per motivi d'emergenza sia in occasione di gite scolastiche. Il cestino da viaggio dovrà essere approvato dalle norme sanitarie applicabili e contemplato nella tabella dietetica. Tali pasti sostitutivi dovranno essere trasportati con contenitori termici idonei per il mantenimento della temperatura indicata (freddo o caldo).

**E. CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO:** I pasti destinati alle scuole dell'infanzia devono essere prodotti in legame "freddo-caldo" nella mattinata stessa della consegna dal centro di cottura scolastico. Detti pasti, destinati alle scuole dell'infanzia e - durante il periodo di attivazione - al centro estivo, devono essere trasportati con automezzi coibentati e provvisti di attacco interno per i contenitori, utilizzati esclusivamente per il trasporto di derrate alimentari nel rispetto delle vigenti normative e disposizioni di legge in materia igienico- sanitaria e posti in contenitori in grado di conservare la temperatura come previsto dalla normativa vigente, sia per i cibi caldi sia per i cibi freddi.
I cibi devono essere trasportati in contenitori in polietilene, all'interno dei quali sono collocati contenitori gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munita di guarnizione in grado di assicurare la temperatura prevista. Le gastro-norm impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento. La frutta deve essere trasportata in contenitori muniti di coperchio. I primi piatti (pasta o riso, minestre in brodo) devono essere forniti separatamente dalle rispettive salse e brodo nonché da formaggio grana e conditi esclusivamente da olio extravergine di oliva.
L'alloggiamento del cibo sporzionato nei contenitori gastro-norm quali pizza, frittata, sformato e pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato interponendo fra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione fra le porzioni.
Il trasporto dei contenitori dovrà essere effettuato su mezzi coibentati e idonei per il trasporto di alimenti e comunque conformi alla normativa vigente, in particolare i mezzi dovranno essere in linea con le prescrizioni di cui ai CAM per il SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA approvati con **DM 25 luglio 2011**, in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011.
Al fine di consentire alla stazione appaltante la verifica relativa alla richiesta conformità il Gestore dovrà fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.
I contenitori e gli automezzi adibiti al trasporto dei cibi vanno sanificati giornalmente, in modo tale che dai medesimi non derivi contaminazione degli alimenti trasportati.
Il quantitativo dei pasti fornito ad ogni plesso deve essere accompagnato da apposita bolla di consegna emessa in triplice copia sulla quale devono essere indicati, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente: il numero dei pasti distinti per alunni e personale scolastico, l'ora esatta della consegna ed il nome del plesso di consegna.

**F. ATTREZZATURE E ARREDI FUNZIONALI DELLA CUCINA:** la cucina centralizzata del Comune di San Giovanni in Marignano è dotata di un minimo di attrezzatura e arredi che sono concessi in comodato d'uso gratuito all'impresa appaltatrice per tutto il periodo di durata del con-

tratto. L'impresa è comunque tenuta a verificare la qualità e quantità dell'attrezzatura stessa decidendo se utilizzarla in tutto, in parte o, al contrario, se dotare la cucina di proprie attrezzature obbligandosi a:

1) Utilizzare attrezzature e arredi pienamente rispondenti alle normative vigenti sia per quanto concerne la qualità dei pasti da produrre, che per quanto concerne la sicurezza sul lavoro dei propri operatori;
2) Provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria;
3) Ottemperare in modo tempestivo alle eventuali segnalazioni o disposizioni formulate dagli ispettori dalla Azienda U.S.L. competente per territorio;
4) Adeguare attrezzature e arredi alle normative eventualmente emanate durante il periodo di vigenza contrattuale.

Si precisa che le attrezzature di proprietà del Comune verranno concesse in comodato d'uso ed al termine del contratto torneranno in possesso del Comune, comprese quelle che saranno state reintegrate nel corso dell'esecuzione del contratto. Pertanto tutte le attrezzature che verranno acquistate dall'appaltatore all'avvio dell'appalto ed in corso d'esecuzione al termine del contratto resteranno in uso al Comune.

## G. SMALTIMENTO RIFIUTI

I rifiuti dovranno essere raccolti in appositi sacchetti posti nei contenitori chiusi con apertura a pedale dislocati nelle cucine e refettori. La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione ed il rispetto delle norme igieniche.
L'aggiudicatario dovrà provvedere alla separazione dei rifiuti tra frazione umida organica, vetro, materie plastiche, rifiuti secchi non riciclabili secondo le modalità di raccolta individuate dall'Amministrazione comunale.
La Stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare verifiche in corso di esecuzione del contratto.

## H. ATTIVAZIONE DEL PROGETTO DI CONTENIMENTO NELL'UTILIZZO DELLA PLASTICA

L'obiettivo della Stazione Appaltante è quello di fare in modo che in tutti i plessi scolastici si riduca sensibilmente, fino ad eliminarlo completamente, l'utilizzo dei materiali in plastica per il consumo dei pasti; a tal fine è richiesto al gestore del servizio, di utilizzare – in alternativa:

- piatti e posateria in materiali vegetali ed ecocompatibili, oppure
- stoviglie in ceramica, posate e bicchieri non in plastica, presso tutti i plessi, attrezzature delle quali il nuovo gestore dovrà assumere, a proprio carico, gli oneri di manutenzione ordinaria e di reintegro delle dotazioni.

**Si precisa che l'attivazione del progetto di contenimento nell'utilizzo della plastica e dell'eventuale utilizzo di lavastoviglie, in caso di ripristino dell'uso di piatti in ceramica e posateria in acciaio, nonché l'eventuale introduzione dell'utilizzo di stoviglie in materiali alternativi alla plastica, biodegradabili e non inquinanti, entreranno a far parte del contratto da stipularsi con l'aggiudicatario sulla scorta delle risultanze di gara e sulla base delle offerte/proposte avanzate dall'operatore economico al quale sarà affidato il servizio che costituiranno apposite clausole avente valore di obbligazione contrattuale.**

**Articolo 4 – Caratteristiche delle derrate alimentari**

**1. Caratteristiche:** tutti i generi alimentari forniti devono possedere le caratteristiche merceologiche indicate annualmente nei menù e nelle schede tecniche approvati ed adottati dall'Azienda U.S.L. competente per territorio. L'aggiudicatario si obbliga a garantire in modo permanente il rispetto dei limiti di legge in merito a:

a) Presenza di residui di pesticidi
b) Parametri merceologici
c) Parametri microbiologici

**2. Vigilanza:** la vigilanza sui servizi compete all'Amministrazione e all'Azienda U.S.L. per tutto il periodo dell'appalto; entrambi hanno la più ampia facoltà di controllo e vigilanza, nei modi ritenuti più idonei da esercitarsi sempre conformemente alle norme vigenti in materia.

Tipologia, modalità e conseguenze dei controlli sono dettagliate all'art. 16 del presente capitolato, rubricato "Vigilanza e controlli".

**3. HACCP:** La Ditta affidataria ha l'onere di redigere, applicare ed implementare, a proprie cure e spese, il sistema di procedure di autocontrollo dell'igiene degli alimenti da applicarsi al servizio, conformemente a quanto previsto dal Reg. CE 852/04 e ss.mm.ii.

Disposizioni dettagliate in merito a tale adempimento sono specificate nell'art. 16 comma 3 del presente capitolato speciale d'appalto.

**4. Conformità:** Qualora nel conferimento delle derrate alimentari venga riscontrato l'utilizzo di derrate non conformi al menù previsto o non corrispondenti ai requisiti di natura igienico-sanitaria prescritti, è prevista una penale il cui importo è dettagliato all'art. 18, rubricato "Inadempienze e Penalità".

Oltre a detta penalità l'Amministrazione si riserva di rescindere il contratto qualora l'aggiudicatario incorresse in più penalità previste dal contratto medesimo o qualora per altre gravi cause non fosse possibile continuare le forniture stesse.

**5. Obbligo di erogare pasti preparati con derrate di tipo biologico:** le singole portate/pietanze che compongono il pasto dovranno essere composte almeno nella misura del 75% totale da prodotti biologici, integrati da prodotti tipici e tradizionali, riconosciuti ai sensi della vigente normativa comunitaria, nazionale e regionale, dando priorità a prodotti provenienti da coltivazioni biologiche e a prodotti di cui si garantisca l'assenza di organismi geneticamente modificati; si prediligerà l'utilizzo di frutta e verdure "a chilometro zero", eventualmente acquistate tramite i G.A.S. (gruppi di acquisto solidale), s'intende che i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti saranno di tipo biologico per tutte le tipologie merceologiche reperibili sul mercato.

Si richiamano le prescrizioni minime di cui al punto 5.3.1 dei CAM per il SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA approvati con **DM 25 luglio 2011**, in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011.

L'eventuale irreperibilità di prodotto di tipo biologico in talune merceologie dovrà essere attestata da specifica autocertificazione da consegnare all'Amministrazione Comunale e all'Azienda U.S.L. le quali potranno avvalersi di ogni mezzo a propria disposizione per verificare la veridicità dell'autocertificazione medesima.

Nel caso sia accertata l'irreperibilità di prodotto biologico, lo stesso sarà sostituito con un prodotto comunque proveniente da coltivazioni integrate di cui si garantisca l'assenza di organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

Nel caso sia accertata l'infondatezza dell'autocertificazione sull'irreperibilità del prodotto biologico, l'amministrazione provvederà ad applicare una penale pecuniaria pari al valore complessivo (determinato dal prezzo di indicato in sede di offerta) delle portate/pietanze per le quali sia stata prodotta l'autocertificazione moltiplicato per il numero di utenti come stimato nel precedente articolo 2.
Nel caso sia accertato un numero superiore a tre infondate autocertificazioni, il contratto potrà essere risolto, con l'addebito all'aggiudicatario di una penale pecuniaria pari ad un decimo del valore delle prestazioni al prezzo di aggiudicazione che residuano sino alla scadenza del termine finale del contratto, tenendo conto del numero degli utenti stimato ai sensi del precedente articolo 2.
**6. Pasti veicolati (scuole dell'infanzia e centro estivo diurno):** I pasti dovranno essere sigillati in appositi contenitori, conformi per caratteristiche costruttive e funzionali alle prescrizioni dettate dal Ministero della Salute in modo da assicurare, durante il trasporto sino alle sedi di distribuzione, la salvaguardia delle sostanze alimentari dal contatto, anche soltanto fortuito, con agenti inquinanti di qualunque specie, in particolar modo da quelli batterici e virali. Contenitori e modalità di confezionamento devono inoltre assicurare il mantenimento della temperatura degli alimenti soggetti a cottura ad un livello non inferiore ai 65 gradi centigradi al momento della consegna al personale incaricato della distribuzione.
Nel caso si verificasse la necessità di dover provvedere alla fornitura di pasti da un centro cottura esterno per un momentaneo guasto alla cucina centralizzata comunale, il presente comma dovrà essere applicato anche per la scuola primaria e secondaria di primo grado.
**7.** il personale scolastico incaricato comunica entro le ore 9.00 di ogni giorno (o, comunque entro l'orario più consono all'organizzazione del servizio ed alla preparazione dei pasti) il numero degli ammessi al servizio. E' prevista l'attivazione di un servizio di rilevazione presenze tramite sistema digitale.

**Articolo 5 – Obblighi della Stazione appaltante**

1. L'Amministrazione rimane obbligata a provvedere:
   a. Alla consegna dei locali ed impianti in perfetto stato d'uso, nonché delle attrezzature fisse e mobili nello stato d'uso in cui si trovano. Al riguardo vale quanto specificato dall'articolo 3, lettera F, del presente capitolato speciale d'appalto.
   b. Alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e degli impianti elettrici, idraulici, gas e riscaldamento.
   c. Al pagamento delle utenze: gas, luce, acqua; ad esclusione delle spese telefoniche che rimangono a carico dell'impresa aggiudicataria.

**Articolo 6 – Norme generali sulla gestione**

1. Nello svolgimento dell'appalto deve essere evitato qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività scolastica.
2. L'aggiudicatario potrà utilizzare la cucina centralizzata per la preparazione di pasti da veicolare all'esterno presso propri clienti alle seguenti condizioni:
   a) che tale preparazione non comporti ritardi nella consegna dei pasti affidati dall'Amministrazione Comunale di San Giovanni in Marignano;
   b) che tale preparazione non pregiudichi la qualità e l'accuratezza nella preparazione dei pasti;

c) che non sia superato il limite massimo di pasti confezionabili, calcolato sulla base della dimensione dei locali e delle caratteristiche della attrezzature;

d) che siano dichiarate preliminarmente la quantità, la qualità e la tipologia delle derrate utilizzate al fine di permettere i controlli di cui agli articoli 4, comma 2, e 16 del presente capitolato speciale d'appalto;

e) che abbia formulato specifica domanda all'Amministrazione Comunale ed ottenuta la relativa autorizzazione. La domanda in questione dovrà specificare:

1) Luogo di destinazione dei pasti
2) Numero di pasti giornalieri da preparare
3) Numero di giorni di fornitura
4) Autocertificazione attestante il rispetto di quanto indicato nei precedenti punti a, b, c.

f) l'aggiudicatario, in caso di assenso scritto, provvederà al pagamento all'Amministrazione Comunale di un corrispettivo pari ad ¼ del costo a pasto offerto in sede di gara moltiplicato per il numero di pasti per i quali è stata richiesta l'autorizzazione.

3. I vizi o le difformità rispetto alle caratteristiche quantitative e qualitative nonché rispetto alle modalità della fornitura legittimano il rifiuto della consegna da parte degli incaricati scolastici della distribuzione al tavolo dei pasti stessi quando la difformità sia riscontrabile per effetto dell'esame visivo, tattile, olfattivo o degustativo dell'oggetto della fornitura.

4. Il ritardo nella consegna dei pasti rispetto all'orario annualmente determinato dalle competenti autorità scolastiche legittima l'Amministrazione ad applicare in danno dell'aggiudicatario, mediante ritenuta sul corrispettivo d'appalto, la penale pecuniaria di 350,00 euro per ogni quarto d'ora di ritardo verificato in ciascuna scuola, accertato in base alle attestazioni del Dirigente scolastico.

In ogni caso l'accettazione della consegna, anche viziata o tardiva, non preclude l'azione del committente per la contestazione dei vizi, delle difformità e dei ritardi accertati, anche successivamente al momento della consegna, ove siano tempestivamente eccepiti con atto formale del committente, mediante PEC o nota raccomandata con avviso di ricevimento spedita al domicilio aziendale del fornitore, entro il termine di sette giorni dalla rilevazione del fatto.

Ulteriori penalità sono declinate all'art. 18 del presente capitolato speciale d'appalto.

5. Il contraente aggiudicatario assume la responsabilità civile e penale di danni a persone e cose (compreso il fabbricato ospitante i locali cucina), sia per quanto riguarda i dipendenti e i materiali di sua proprietà sia quelli che esso dovesse arrecare a terzi in conseguenza dell'esecuzione delle prestazioni di fornitura oggetto dell'appalto, sollevando il Comune da ogni responsabilità al riguardo.

6. A tale scopo, prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario sarà tenuto a prestare idonea polizza assicurativa di responsabilità civile con i massimali di seguito indicati (art. 15) al fine di tenere indenne il Comune di San Giovanni in Marignano da tutti i rischi di esecuzione del servizio e a copertura dei danni a terzi, per tutta la durata del contratto.

7. L'aggiudicatario dovrà registrarsi presso l'Azienda U.S.L. quale gestore del servizio di mensa ed ottenere, di conseguenza, tutte le autorizzazioni necessarie al funzionamento del servizio stesso.

**Articolo 7 – Clausola sociale di prioritario riassorbimento del personale**

L'aggiudicatario si impegna a garantire i livelli occupazionali già esistenti del personale attualmente in servizio presso la cucina dell'Istituto Comprensivo del comune di San Giovanni in Marignano alla data di pubblicazione del bando; **l'appaltatore è pertanto tenuto ad assumere il personale della ditta uscente, previ accordi finalizzati ad effettuare il passaggio diretto dei lavoratori ai sensi**

**dell'art. 50 del Codice dei contratti "clausola sociale di riassorbimento del personale" che qui si intende integralmente richiamata.**

**Articolo 8 – Durata del contratto - rinnovi - proroghe**

1. La durata dell'appalto è di 36 mesi a decorrere dal 1 ottobre 2019 fino al 30 settembre 2022, per 3 anni scolastici eventualmente prorogabili per ulteriori 36 mesi ossia dal 01 ottobre 2022 al 30 settembre 2025.

L'opzione di rinnovo del contratto sarà adottata sulla base di una valutazione discrezionale dell'amministrazione, ponderata in relazione alla convenienza economica, all'opportunità e convenienza del rinnovo stesso nonché alle capacità e professionalità dimostrate dall'impresa appaltatrice nel corso dell'esecuzione del contratto.

2. L'amministrazione si riserva la facoltà di prorogare la durata del contratto stipulato con l'impresa aggiudicataria per il periodo massimo consentito dalla legge, in funzione dell'individuazione del nuovo affidatario del servizio e dell'espletamento della procedura di gara propedeutica all'individuazione dello stesso.

Nel caso in cui, allo scadere del termine di rinnovo contrattuale, l'Amministrazione Comunale non avesse provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, la ditta appaltatrice è tenuta alla prosecuzione del contratto per il periodo richiesto dall'Amministrazione Comunale, comunque non superiore all'anno scolastico successivo, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

3. Si applica l'art. 106 del D. Lgs. 50/2016, in particolare il comma 12 - che qui si intende integralmente richiamato - in merito alle modifiche contrattuali durante il periodo di vigenza dello stesso.

4. L'impresa aggiudicataria avrà tempo 15 giorni dalla data indicata di inizio contratto per l'eventuale allestimento della cucina con attrezzature e arredi ulteriori e/o diversi necessari alla corretta erogazione del servizio; allo stesso modo dovrà essere data prova della disponibilità del centro di cottura alternativo previsto dal presente capitolato speciale d'appalto.

5. E' facoltà del Comune risolvere in tutto od in parte l'obbligo contrattuale prima della scadenza a seguito di trasferimento o chiusura delle scuole in relazione ad eventi straordinari (ad es. ristrutturazioni), oppure di passaggio ad altre forme di gestione, senza che l'impresa abbia nulla a pretendere oltre al corrispettivo per il servizio regolarmente effettuato. Il recesso avrà effetto dal giorno riportato nella relativa comunicazione del responsabile dell'area all'impresa (comunque non inferiore a sei mesi) e comporterà il pagamento del corrispettivo pattuito in base al servizio effettuato.

**Art. 9 - Avvio dell'esecuzione del contratto**

Dopo che il contratto è divenuto efficace, il responsabile del procedimento autorizza l'aggiudicatario a dare avvio all'esecuzione della prestazione.

Il responsabile del procedimento può autorizzare, ai sensi dell'articolo 32, comma 8, del D.lgs. 50/2016, l'esecuzione anticipata della prestazione dopo che l'aggiudicazione definitiva sia divenuta efficace.

L'impresa aggiudicataria, su esplicita e formale richiesta dell'amministrazione, si impegna ad avviare l'esecuzione dell'appalto secondo la decorrenza indicata anche nelle more della stipula del contratto e

degli adempimenti connessi e il suo proseguimento sarà subordinato alla verifica della regolarità della posizione dell'aggiudicatario.

**Articolo 10 – Prezzi e aggiornamento**

1. Resta convenuto che il prezzo unitario dei pasti è comprensivo di ogni voce di spesa che il presente capitolato pone a carico dell'impresa aggiudicataria.
2. I prezzi unitari dei pasti si intendono stabiliti dall'offerente, a suo rischio e pericolo e quindi invariabili durante tutta la durata del contratto e indipendenti da qualsiasi eventualità.
3. L'I.V.A. (imposta sul valore aggiunto) è a carico dell'Amministrazione.

**Articolo 11 - Subappalto**

1. E' ammesso il subappalto, nella misura massima e secondo le modalità di cui all'art 105 del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., esclusivamente per i servizi di:
- sporzionatura e scodellamento pasti;
- trasporto pasti dal centro di cottura alle sedi delle scuole dell'infanzia comunali periferiche.

**Art. 12 - Cessione del contratto e cessione dei crediti**

E' vietata la cessione del contratto a pena di nullità. Fermo il divieto di cedere il contratto, non sono considerate cessioni ai fini del presente appalto le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere con il Comune.
Nel caso di trasformazioni d'impresa, fusioni e scissioni societarie, il subentro nel contratto in essere deve essere prioritariamente autorizzato dal Responsabile del procedimento/direttore dell'esecuzione del contratto, che può, a sua discrezione, non autorizzarlo, restando così il contraente obbligato alla completa esecuzione delle prestazioni.
Si applica in materia l'art. 106 comma 13 del D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. in merito alla cessione del credito.

**Articolo 13 – Fatturazione e pagamento**

Al termine di ogni mese l'appaltatore dovrà inviare regolare fattura elettronica, così come previsto dalla normativa vigente, relativa al servizio gestito. Il pagamento del servizio sarà effettuato entro trenta (30) giorni dal ricevimento di regolare fattura elettronica.
Le fatture, redatte secondo le norme fiscali in vigore, saranno intestate al COMUNE DI SAN GIOVANNI IN MARIGNANO - (C.F. 82005910409) - Via ROMA n. 62 - 47842 e riporteranno le modalità di pagamento, comprensive del codice IBAN. Ogni fattura dovrà, altresì, specificare: il numero dei posti bambino e il servizio specifico erogato, il codice univoco ufficio: ZYM4RC, il CIG relativo al servizio di che trattasi (i cui estremi saranno comunicati dalla stazione appaltante in adempimento agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari), impegno e capitolo di spesa relativi all'appalto. In caso di aggiudicazione in capo ad un Raggruppamento Temporaneo d'impresa, le fatture dovranno essere emesse dalla società mandataria.
L'Appaltatore non potrà pretendere interessi per l'eventuale ritardo del pagamento dovuto, qualora questo dipenda dall'espletamento di obblighi normativi necessari a renderlo esecutivo.
La liquidazione finale dell'appalto è subordinata al rilascio - nei successivi 30 (trenta) giorni dalla fine

della durata del contratto, da parte del Direttore dell'esecuzione del contratto - del certificato di regolare esecuzione, confermato nel termine sopra indicato dal Responsabile del procedimento. Successivamente all'emissione del Certificato di regolare esecuzione, la Stazione Appaltante procederà al pagamento - con le modalità e i termini di legge - del saldo.
La liquidazione delle fatture regolarmente emesse è subordinata:

- all'acquisizione del Documento di Regolarità Unica Contributiva, attestante la regolarità contributiva della ditta appaltatrice, ai sensi dell'articolo 16 comma 10 della Legge n. 2 del 28.01.2009;
- alla verifica con esito positivo con Equitalia, effettuata ai sensi dell'articolo 48 bis del DPR 602/1973, qualora le singole fatture siano di importo superiore a € 5.000,00.

L'esito negativo delle verifiche di cui sopra interrompe i termini di ammissione al pagamento.
Gli importi verranno versati, tramite bonifici bancari, sul conto corrente dedicato comunicato dall'appaltatore nel rispetto dell'articolo 3 della Legge 13.08.2010 n. 136.
L'eventuale ritardo nella liquidazione delle fatture non può essere invocato dall'appaltatore quale motivo valido per la risoluzione del presente contratto. L'appaltatore infatti è tenuto a dare prosecuzione al servizio fino alla scadenza stabilita.
Il pagamento delle fatture è comunque subordinato alla sottoscrizione del contratto o, comunque, alla consegna anticipata del servizio.

**Articolo 14 – Cauzione definitiva**

La ditta aggiudicataria, a tutela del regolare adempimento degli obblighi contrattuali prima della stipula del relativo contratto dovrà prestare una garanzia il cui importo verrà calcolato con le modalità previste dall'art. 103 del d.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.
La garanzia dovrà essere costituita mediante fideiussione bancaria, polizza assicurativa, o rilasciata da intermediari finanziari, nel rispetto di quanto disposto agli artt. 93 e 103 del d.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.
La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
Tale cauzione, che verrà resa solo al termine del contratto, è prestata a garanzia di ogni adempimento della ditta affidataria assunto con la sottoscrizione del contratto, con facoltà di rivalsa del Comune per ogni e qualsiasi inadempienza contrattuale, nonché per danni di qualsiasi natura provocati per effetto della prestazione.
La garanzia relativa alla cauzione definitiva dovrà avere validità pari alla durata del contratto stipulato per l'esecuzione del servizio
La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'aggiudicazione con facoltà da parte dell'Ente Affidante di aggiudicare l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria, salvo il diritto al risarcimento del danno.
Nel caso in cui il deposito cauzionale subisse riduzioni a seguito di incameramento parziale di somme da parte del Comune, la ditta deve provvedere al reintegro entro 15 giorni.

**Articolo 15 – Responsabilità dell'aggiudicatario e copertura assicurativa**

L'Aggiudicatario risponderà di eventuali danni, a persone e/o cose, cagionati a terzi in relazione allo svolgimento di tutte le attività che formano oggetto del servizio da appaltarsi e per l'intera durata dell'appalto, tenendo al riguardo indenne l'Amministrazione Appaltante da ogni eventuale pretesa ri-

sarcitoria di terzi.
L'Aggiudicatario provvederà a proprie spese alla riparazione e all'eventuale sostituzione di attrezzature e beni in genere di proprietà dell'Amministrazione Appaltante, danneggiati per propria responsabilità durante l'esecuzione del servizio; in difetto potrà provvedervi la stessa Amministrazione Appaltante, addebitandone all'Aggiudicatario i relativi costi.
L'Aggiudicatario si obbliga a stipulare con primario assicuratore e a mantenere in vigore per tutta la durata del contratto, compresi suoi eventuali rinnovi e proroghe, idoneo contratto di assicurazione della responsabilità civile per danni a terzi (RCT) e verso prestatori d'opera (RCO).
L'anzidetta assicurazione dovrà prevedere massimali non inferiori rispettivamente a:
- Euro 7.500.000,00 per sinistro, con i limiti di:
- Euro 5.000.000,00 per ogni persona - terzo o prestatore di lavoro, compresi parasubordinati - che abbia subito danni per morte o lesioni personali;
- Euro 1.000.000,00 per danni a cose;

L'aggiudicatario dovrà altresì prevedere le seguenti condizioni minime della copertura assicurativa, che dovranno essere rese espressamente operanti, a integrazione e/o deroga di quanto diversamente previsto dalle condizioni d'uso della compagnia:
- <u>relativamente alla garanzia RCT:</u>

a) l'estensione del novero dei terzi a:
- titolari e dipendenti o addetti di ditte terze (fornitori, ecc.) e in genere le persone fisiche che partecipino ad attività complementari all'attività formante oggetto dell'assicurazione;
- subappaltatori e loro dipendenti;
- professionisti e consulenti in genere e loro prestatori di lavoro o addetti;
- stagisti e, in genere, partecipanti ad attività di formazione.

b) l'estensione ai rischi di intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti e/o inquinamenti connessi alla preparazione e/o somministrazione e/o distribuzione di alimenti in genere, anche mediante distributori automatici, per i danni a terzi manifestatisi sia in occasione della somministrazione e/o distribuzione che successivamente;
c) l'estensione ai rischi della responsabilità civile derivante dalla proprietà e/o conduzione e/o esercizio e/o uso di qualsiasi bene - sia immobile, sia mobile - utilizzato per l'espletamento delle attività oggetto dell'appalto;
d) l'estensione alla responsabilità civile personale dei dipendenti e dei collaboratori della ditta aggiudicataria, compresa la R.C. personale di dipendenti e preposti riconducibile allo svolgimento degli incarichi e delle attività di "datore di lavoro" e "responsabile del servizio di prevenzione e protezione", ai sensi del D.lgs. 81/2008 (T.U. sulla sicurezza del lavoro) e delle successive modifiche ed integrazioni;
e) l'estensione alla responsabilità civile per danni cagionati a terzi da qualunque soggetto della cui opera l'Aggiudicatario si avvalga - indipendentemente dall'esistenza di un rapporto di lavoro - nell'esercizio delle attività oggetto dell'appalto;
f) l'estensione ai danni a terzi da incendio, esplosione, scoppio, di cose di proprietà dell'Aggiudicatario - o di persone di cui lo stesso sia tenuto a rispondere - ovvero dagli stessi detenute;
g) l'estensione ai danni a mezzi di trasporto sotto carico e scarico;
h) l'estensione ai danni a cose trovantisi nell'ambito di esecuzione dei lavori;
i) l'estensione ai danni alle cose di terzi, in consegna o custodia all'Assicurato o a persone di cui lo stesso debba rispondere;

j) l'estensione della garanzia RCT ai danni da interruzioni o sospensioni, totali o parziali, di attività di terzi;
k) l'estensione ai danni da inquinamento accidentale;
l) l'estensione ai danni da committenza di lavori e/o servizi in genere;
- relativamente alla garanzia RCO:
m) l'estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL o eccedenti le prestazioni dalla stessa previste, cagionati - per morte e lesioni - ai prestatori di lavoro dipendenti e parasubordinati;
n) l'estensione alle malattie professionali;
o) buona fede INAIL;
p) l'estensione al cosiddetto "Danno Biologico".

La polizza dovrà prevedere l'espressa rinuncia al diritto di surroga ex art. 1916 C.C. nei confronti dell'Amministrazione appaltante, dei suoi dipendenti e amministratori.

L'esistenza e la validità della copertura assicurativa nei limiti minimi previsti dovrà essere documentata con deposito di copia della relativa polizza quietanzata, nei termini richiesti dalla Stazione Appaltante e in ogni caso prima della stipulazione del contratto, fermo restando che tale assicurazione dovrà avere validità per tutta la durata dell'appalto.

A tale proposito, al fine di garantire la copertura assicurativa senza soluzione di continuità, l'Aggiudicatario si obbliga a produrre copia del documento attestante il rinnovo di validità dell'anzidetta assicurazione ad ogni sua scadenza.

Resta precisato che costituirà onere a carico dell'Aggiudicatario, il risarcimento degli importi dei danni - o di parte di essi - che non risultino risarcibili in relazione alla eventuale pattuizione di scoperti e/o franchigie contrattuali ovvero in ragione di assicurazioni insufficienti, la cui stipula non esonera l'Aggiudicatario stesso dalle responsabilità su di esso incombenti a termini di legge, né dal rispondere di quanto non coperto - totalmente o parzialmente - dalla sopra richiamata copertura assicurativa.

**Art. 16 - Vigilanza e controlli**

1. L'impresa aggiudicataria è tenuta ad effettuare, a proprie spese, periodiche analisi di controllo chimiche e microbiologiche su alimenti oltre a tamponi di superficie sui piani di lavorazione, comprese quelle eventualmente presenti nel piano di autocontrollo.

Per ogni controllo effettuato l'impresa dovrà tempestivamente comunicare i risultati al Comune. Le analisi dovranno essere effettuate da laboratori accreditati per le analisi previste: copia dei risultati delle analisi dovrà essere ogni volta fornita al Comune il quale, per l'intera durata dell'appalto, ha la più ampia facoltà, nei modi ritenuti più idonei e attraverso apposita figura incaricata, di controllare l'andamento del servizio, verificando anche la corrispondenza delle prestazioni a quanto richiesto dal capitolato.

Il controllo potrà riguardare: aspetti igienico-sanitari, qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito, rispetto delle porzioni e delle grammature, verifica del grado di soddisfazione dell'utenza, anche attraverso la "commissione mensa", la qualità delle derrate alimentari, le modalità di conduzione del servizio e l'igiene dei locali.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di effettuare audit presso i fornitori di materie prime dell'Azienda, al fine di verificare le rispondenza delle derrate alimentari agli standard di qualità stabiliti dal presente capitolato.

Gli organi dell'Azienda USL, quale autorità competente all'attuazione della normativa comunitaria in materia di sicurezza alimentare, potranno effettuare in ogni tempo ispezioni presso le cucine e i ter-

minali di distribuzione.
La gradevolezza del pasto potrà essere oggetto di valutazione anche da parte dei membri della Commissione Mensa secondo quanto previsto nel "Regolamento per la costituzione ed il funzionamento del Comitato mensa" approvato con Deliberazione di C.C. n. 54 dell'11/08/2014 e modificato con Deliberazione di C.C. n. 78 del 30/11/2015 del Comune di san Giovanni in Marignano.

2. L'aggiudicatario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla fornitura, preparazione, trasporto dei pasti da somministrare e dovrà provvedere tempestivamente a tutti gli adempimenti necessari ad ottenere la prescritta autorizzazione sanitaria.

3. Il Piano di Autocontrollo deve essere redatto a norma del Reg. CE 852/04 e ss.mm.ii. e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici, denominato HACCP.

Il Piano di autocontrollo deve contenere un protocollo di comportamento riguardante i seguenti punti:

a) Identificare e analizzare i rischi e misure di controllo da applicare;
b) Identificare i punti critici di controllo;
c) Fissare i limiti critici per ciascun punto;
d) Stabilire procedure di sorveglianza;
e) Determinare misure correttive;
f) Stabilire procedure di verifica;
g) Documentare e registrare tutte le procedure.

La Ditta dovrà garantire in particolare quanto segue:

- il piano di autocontrollo dovrà essere disponibile, per gli eventuali controlli degli organi di vigilanza dell'Azienda USL e dell'Addetto al controllo dell'Amministrazione Comunale, in ogni plesso scolastico. La Ditta avrà l'obbligo di adeguare il piano di autocontrollo e le metodologie adottate in conseguenza di eventuali rilievi espressi dall'Azienda USL o dal Comune;
- copia del piano di autocontrollo e delle schede dei prodotti di pulizia, sanificazione, disinfezione il cui utilizzo sia previsto dal piano stesso, dovranno essere depositate presso gli Uffici Comunali prima dell'inizio dell'appalto; dovrà altresì essere depositata ogni successiva variazione allo stesso piano.

4. L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare analisi e controlli tramite laboratori di analisi – accreditati ai fini dell'autocontrollo – anche indagini analitiche sui pasti cotti da somministrare all'utenza, con determinazione dei principali parametri biotossicologici e/o chimici a seconda del rischio collegato alla tipologia dei prodotti, nonché controlli sull'effettiva provenienza biologica dei prodotti utilizzati: allo scopo l'aggiudicatario dovrà rendere accessibile agli addetti tutti i locali dei singoli plessi ove vengono prodotti i pasti, consentendo il prelievo dei campioni a tale scopo individuati.

5. Nel caso di risultati di analisi non conformi agli standard l'impresa è obbligata a realizzare correttivi nei tempi individuati dall'Amministrazione ed effettuare, a proprie spese, nuove analisi fino a quando non sia raggiunta la conformità.

6. L'impresa aggiudicataria dovrà rendersi disponibile ad adeguare o modificare il Piano di Autocontrollo su richiesta dell'Amministrazione Comunale o su indicazione della competente Autorità Sanitaria senza poter pretendere alcun rimborso.
Inoltre all'interno del Piano di Autocontrollo la ditta deve garantire i campionamenti di matrici alimentari e di prodotto finito, predisponendo un calendario annuale che preveda almeno due (2) campioni mensili sia di "pasto cotto" che di "materie prime".

Blocco delle derrate e conservazione dei campioni
I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate". I tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale provvederanno a far custodire tali derrate in un magazzino o in frigorifero (se deperibili) ed a far apporre sulle stesse un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento". L'Amministrazione Comunale provvederà entro 3 giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione alla ditta. Qualora i referti diano esito sfavorevole, alla ditta saranno addebitate le spese di analisi. Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la ditta dovrà prelevare quotidianamente almeno 100 gr. di ciascuna preparazione indicata dal menù e mantenerla in frigorifero per almeno 72 ore a +4°C in una zona identificabile con apposto cartello; ogni alimento deve essere riposto in contenitori monouso con indicata la natura del contenuto e il giorno di preparazione. Qualora i pasti non risultassero conformi a quanto richiesto, la ditta ha l'obbligo di provvedere ad una loro tempestiva sostituzione per non alterare il normale svolgimento della fornitura

**Articolo 17 – Casi di interruzione del servizio**

a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale
In caso di sciopero dei dipendenti del fornitore dovrà comunque essere garantita la continuità del servizio di ristorazione. Al verificarsi di tale evenienza, il fornitore è tenuto a dare congrua informazione all'Amministrazione contraente, entro un termine non inferiore a 5 giorni, rispetto alla data dello sciopero. In tal caso potranno essere concordate tra il fornitore e l'Amministrazione contraente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti alternativi di uguale valore nutritivo per i quali sarà corrisposto l'importo del pasto detratto il 20%, la cui composizione dovrà essere concordata con l'Amministrazione contraente. In mancanza di comunicazione sarà applicata una penale pari allo 0,3 per mille dell'importo del mese di riferimento.

b) Interruzione temporanea del servizio per guasti
Sono ammesse interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture tali da non consentire lo svolgimento del servizio medesimo. Si intende per "temporanea" un'interruzione limitata ad un periodo di 2 giorni continuativi. Al verificarsi di dette evenienze, potranno essere concordate tra il fornitore e l'Amministrazione contraente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti alternativi, per i quali sarà corrisposto l'importo del pasto detratto il 20%. Il fornitore dovrà fornire idonea documentazione circa le cause tecniche che ostano al

normale svolgimento del servizio, fatte salve le eventuali verifiche che l'Amministrazione contraente vorrà disporre. In mancanza di idonea documentazione sarà applicata una penale pari allo 0,3 per mille dell'importo del mese di riferimento. In caso di situazioni di emergenza protratte per un periodo superiore a 2 giorni continuativi, il fornitore dovrà avvalersi di cucine proprie o nella propria disponibilità, previa informazione e consenso delle Amministrazioni interessate. In ogni caso si intende invariato il prezzo del singolo pasto.

c) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

Le interruzioni totali o parziali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore s'intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo delle parti. A titolo meramente esemplificativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore, oltre a terremoti e altre calamità naturali di straordinaria violenza, disordini civili e condizioni meteorologiche particolarmente avverse, anche in relazione all'ubicazione dei centri di refezione (Comunale e fuori Comune). Non costituiscono cause di forza maggiore situazioni quali: traffico, carenza di personale, guasti ai mezzi di trasporto. Nei casi di forza maggiore, il fornitore dovrà comunque adoperarsi con ogni mezzo per garantire l'erogazione del servizio, anche mediante pasti alternativi. Resta salva altresì la responsabilità del fornitore per interruzioni del servizio dovute a cause a lui imputabili. In tali ipotesi saranno applicate penali pari all' 1 per mille dell'importo relativo al mese di riferimento, fino, nei casi gravi o per episodi ripetuti, la risoluzione del contratto.

**Articolo 18 – Inadempienze e Penalità**. Per ogni ritardato inadempimento da parte dell'impresa, senza giustificato motivo, agli obblighi contrattuali inerenti la qualità e la corretta esecuzione delle prestazioni, il Comune si riserverà di applicare specifiche penali, comprese tra un minimo e un massimo, in relazione all'entità qualitativa e quantitativa dell'inadempienza di volta in volta accertata. L'importo delle penali è stabilito in misura giornaliera compresa tra lo 0,3 e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale, e comunque complessivamente non superiore al 10 per cento. Qualora il ritardo nell'adempimento determini un importo massimo della penale superiore al 10 per cento il responsabile del procedimento propone al Comune la risoluzione del contratto per grave inadempimento. Sono stabilite inoltre le seguenti penalità:

1) utilizzo di derrate non conformi alle caratteristiche previste dalle tabelle merceologiche allegate al capitolato: Euro 450,00 per ciascuna situazione riscontrata di non conformità di entità lieve- media;
2) utilizzo di derrate non conformi alle caratteristiche previste dalle tabelle merceologiche allegate al capitolato: Euro 650,00 per ciascuna situazione riscontrata di non conformità di entità medio-grave;
3) fornitura di pasti con grammature inferiori a quelle previste: Euro 500,00 per ciascuna situazione riscontrata di non conformità;
4) qualora siano utilizzati per 10 volte in un anno prodotti non biologici, in luogo di quelli richiesti tali, con motivazione diversa dall'irreperibilità sul mercato attestata da soggetti competenti nell'ambito della produzione biologica: Euro 200,00;
5) ritardo, senza giustificato motivo, nella somministrazione dei pasti, accertato sulla base delle attestazioni dei dirigenti scolastici: dai 15 ai 30 minuti dal momento previsto: Euro 350,00 per ciascun ritardo; per ritardi di oltre 30 minuti: Euro 500,00;

6) interruzione del servizio: Euro 2.000,00;
7) preavviso di sciopero comunicato con ritardo rispetto ai termini di legge senza giustificato motivo: Euro 500,00.

L'applicazione della penale sarà preceduta da contestazione scritta da parte del Comune, a mezzo di lettera raccomandata. L'amministrazione invierà, pertanto, comunicazione scritta con specifica motivata delle contestazioni con richiesta di giustificazioni ed invito a conformarsi immediatamente alle condizioni contrattuali. L'impresa potrà presentare, entro i 10 (dieci) giorni successivi le relative controdeduzioni.

Nel caso in cui le giustificazioni addotte non fossero ritenute accoglibili dall'Amministrazione, si procederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese relativo alla conclusione del procedimento di contestazione.

Qualora manchino crediti dell'appaltatore nei confronti dell'Amministrazione ovvero siano insufficienti, l'ammontare della penale verrà addebitato alla cauzione definitiva e/o ai crediti dello stesso aggiudicatario derivanti da altri contratti in essere con l'Amministrazione.

**Articolo 19 – Risoluzione e recesso del contratto**

1. Il Comune si riserva di risolvere unilateralmente il contratto qualora si verifichino gravi infrazioni da parte dell'impresa che comportino l'applicazione di almeno due delle penalità indicate nel precedente articolo.
2. Per infrazioni di particolare gravità che comportino l'interruzione per due o più giorni del servizio di mensa scolastica in una o più scuole del Comune e/o infrazioni che comportino rischi e danni alla salute anche di un solo utente, il Comune potrà procedere alla risoluzione del contratto, tramite apposito atto motivato del Responsabile di area, anche a prescindere dall'applicazione delle penalità suddette.
3. La risoluzione del contratto dovrà essere preceduta dalla contestazione dell'addebito, tramite PEC o lettera raccomandata con ricevuta di ritorno indirizzata all'impresa, con l'indicazione di un termine non inferiore a 10 giorni per eventuali controdeduzioni.
4. In tutte le ipotesi di risoluzione sopra elencate il Comune provvederà a incamerare l'intero importo della cauzione fatto salvo il risarcimento per ulteriori danni.
5. Si applicano, in ogni caso, le disposizioni di cui agli articoli 108 e 109 del D. lgs. 50/2016 e ss.mm.ii..

**Art. 20 - Procedure di affidamento in caso di risoluzione del contratto o di fallimento dell'appaltatore**

La stazione appaltante, in caso di fallimento, liquidazione coatta e concordato preventivo dello stesso o procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione dell'appaltatore o di risoluzione del contratto o di recesso dal contratto nonché di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto, interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento del servizio.

Si procederà all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta.

L'affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede in offerta.

Nel caso di raggruppamenti temporanei, si applica l'art. 48, commi 17, 18 e 19 del D.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.

**Art. 21 - Forma Contrattuale - Spese e oneri**

La stipulazione formale del contratto avverrà secondo le disposizioni di cui all'art 32, comma 14 del D. lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., previa effettuazione delle verifiche della documentazione probatoria circa le dichiarazioni prodotte in sede di gara e sempre che non venga accertato a carico dell'aggiudicatario stesso alcun limite o impedimento a contrarre. Pertanto saranno esclusi i concorrenti non in possesso dei requisiti richiesti dagli atti di gara.
Il contratto non verrà stipulato prima di trentacinque giorni decorrenti dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione definitiva, comunicazione da effettuarsi ai sensi dell'art. 76 comma 5 lett. a) del D.lgs. 50/16 e ss.mm.ii.. Il termine sospensivo minimo di trentacinque giorni non opera nel caso in cui sia presentata o ammessa una sola offerta e non siano state proposte impugnazioni del bando ovvero queste siano state respinte con pronuncia definitiva dell'Autorità Giudiziaria competente.
L'impresa aggiudicataria dovrà avviare il servizio, su richiesta della stazione appaltante, anche in pendenza della stipula del contratto, ai sensi dell'art. 32 comma 8 D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.. Tutte le spese contrattuali, imposta di bollo, eventuale imposta di registro e diritti di segreteria, sono a carico dell'aggiudicatario.

**Art. 22 - Responsabile del procedimento/direttore dell'esecuzione**

Il Comune di San Giovanni in Marignano è rappresentato, ai sensi dell'art. 31 del D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. dal Responsabile dell'Area1 – Servizi alla persona, il quale potrà delegare le sue funzioni di Rup ad un dipendente dell'Ente.
Il Comune, all'atto di adozione della determina a contrarre (o comunque prima che abbia inizio l'esecuzione del contratto, trattandosi di appalto con prestazioni di importo superiore a 500.000,00= Euro) provvede a nominare un direttore dell'esecuzione, con il compito di verificare il regolare andamento dell'esecuzione del contratto da parte dell'esecutore.
Il RUP e il Direttore dell'esecuzione rappresentano, nei confronti dell'impresa, l'amministrazione committente e la loro attività di coordinamento, direzione e controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto è esplicazione, da un lato, del dovere di cooperazione della stazione appaltante con l'impresa aggiudicatrice, dall'altro, del potere di ingerenza e di controllo dell'amministrazione sull'esecuzione del contratto.
I nominativi del RUP e del Direttore dell'esecuzione sono indicati nella determina a contrarre che approva il presente capitolato.

**Art. 23 - Disposizioni particolari riguardanti l'appalto**

Il presente Capitolato Speciale fa parte integrante formale e sostanziale del contratto d'appalto.
La sottoscrizione del capitolato e dei suoi allegati da parte dell'aggiudicatario equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme

applicate in materia nonché della completa accettazione di tutte le norme che regolano il presente appalto.
L'aggiudicatario dà atto, senza riserva alcuna, della piena conoscenza e disponibilità della documentazione relativa al presente appalto, delle condizioni pattuite in sede di offerta e di ogni altra circostanza che interessa il presente appalto.

**Articolo 24 - Contenzioso**

1. Qualsiasi riserva o protesta dell'aggiudicatario non potrà essere presa in considerazione se non formulata per iscritto, mediante PEC, entro dieci giorni dal momento in cui si è verificato il fatto che l'ha originata.
2. Non saranno prese in considerazione riserve o proteste avanzate oltre il detto termine o in forma diversa da quella prescritta.
3. Anche in caso di controversia insorta nel corso dell'esecuzione dell'appalto, l'aggiudicatario dovrà garantire la prosecuzione ed il normale andamento del servizio
4. Qualsiasi controversia dovesse sorgere in merito all'interpretazione, esecuzione, validità o efficacia del contratto in questione, che non possa dirimersi tramite composizione bonaria e/o accordo delle parti, sarà devoluta alla competenza esclusiva del Foro di Rimini.

**Articolo 25 – Trattamento dati.**

Ai sensi dell'art. 13 del D.lgs. 196/03 s.m.i. recante l'oggetto "Codice in materia di protezione dei dati personali", si informa che si provvederà al trattamento dei dati strettamente necessari per le operazioni e gli adempimenti connessi ai procedimenti ed ai provvedimenti relativi all'espletamento della procedura di gara di cui al presente bando. Il trattamento dei dati forniti dai concorrenti è finalizzato all'espletamento delle funzioni istituzionali da parte del Comune di Cattolica, ai sensi dell'art. 18 del medesimo D.lgs. 196/03; quindi per le procedure che qui interessano non saranno trattati dati sensibili. Il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza, nel rispetto dei principi costituzionali della trasparenza e del buon andamento amministrativo. Tali dati saranno utilizzati osservando le modalità e le procedure necessarie per condurre l'istruttoria finalizzata all'emanazione del provvedimento finale a cui i concorrenti sono interessati. Il trattamento dei dati, la cui definizione è rilevabile dall'art. 4, comma 1, del D.lgs. 196/03 s.m.i. è realizzato con l'ausilio di strumenti informatici ed è svolto da personale dell'Ente. La ditta s'impegna a custodire e non diffondere eventuali informazioni inerenti gli utenti e l'Amministrazione Comunale di cui possa venire in possesso, secondo le regole previste dalla normativa vigente. Si richiama, altresì, il Regolamento Europeo n. 679/2016 il quale garantisce che il trattamento dei dati personali si svolga nel rispetto dei diritti, delle libertà fondamentali, nonché della dignità degli interessati, con particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale e al diritto alla protezione dei dati personali. Il trattamento dei dati che si intende effettuare, pertanto, sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti delle Imprese partecipanti alla gara ed in particolare della riservatezza dei dati di ognuna.
Ai sensi del Regolamento citato, si informa che:
1) il trattamento ha le seguenti finalità: acquisizione delle informazioni necessarie alla valutazione dell'idoneità morale e tecnico finanziaria dell'Impresa ai fini della partecipazione alla gara oggetto

della presente procedura di aggiudicazione. In particolare il trattamento sarà connesso all'eventuale instaurazione di rapporti contrattuali con questa Amministrazione e per il tempo a ciò necessario.

2) il trattamento potrà comportare operazioni relative anche a dati sensibili, per i quali è individuata rilevante finalità di interesse pubblico nel rispetto di quanto previsto dal citato Regolamento.

3) Il trattamento degli stessi verrà effettuato manualmente (ad esempio, su supporto cartaceo) e/o attraverso strumenti automatizzati (ad esempio, utilizzo di procedure e supporti elettronici), con logiche correlate alle finalità di cui al precedente punto 1) e, comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati.

4) Il conferimento dei dati ha natura obbligatoria per il conseguimento delle finalità di cui sopra; il loro mancato, parziale o inesatto conferimento avrà come conseguenza l'impossibilità di dar corso all'offerta.

5) I dati verranno comunicati e pubblicati in applicazione delle norme in materia di appalti pubblici.

6) In relazione al trattamento la ditta potrà esercitare i diritti di cui al Regolamento Europeo n.679/2016 avendo come riferimento il Responsabile del trattamento degli stessi per il Comune individuato nel Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione a cui dovrà essere rivolta l'istanza. Il titolare del trattamento è il Comune di san Giovanni in Marignano nella persona del Sindaco *pro tempore*.

**Art. 26 - Codice di comportamento dei dipendenti pubblici - d.p.r. 16 aprile 2013, n. 62**

Al fine di assicurare la qualità dei servizi, la prevenzione dei fenomeni di corruzione, il rispetto dei doveri costituzionali di diligenza, lealtà, imparzialità e servizio esclusivo alla cura dell'interesse pubblico, la Stazione appaltante garantisce il rispetto da parte dei dipendenti pubblici coinvolti nelle procedure di appalto, delle disposizioni previste dal Codice di comportamento così come modificato dal D.P.R. n. 62 del 16/04/2013. L'appaltatore dovrà attenersi a quanto disposto dal D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 (Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'alt 54 del D.lgs. 30 marzo 2001, n. 165), entrato in vigore il 19 giugno 2013, nelle sue parti in cui estende gli obblighi in esso previsti per i pubblici dipendenti, anche a soggetti terzi con i quali l'Amministrazione intrattiene rapporti di natura contrattuale, così come risulta integrato, in conformità a quanto previsto dall'art. 54, c. 5, del medesimo Decreto, dal codice di comportamento del Comune di San Giovanni in Marignano.

**Articolo 27 – Norme generali**

1. Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si fa espresso richiamo alle norme e disposizioni del codice civile, nonché alle norme vigenti in materia.

**Riferimenti per l'esecuzione del servizio:**

- ultime tabelle dietetiche ASL pubblicate;
- linee guida ministeriali sull'erogazione dei servizi di mensa scolastica.