



COMUNE DI ISOLA DELLA SCALA

Provincia di Verona

Via Vittorio Veneto, 4 ~ 37063 Isola della Scala (VR) ~ Cod. Fisc. 00457160232

■ www.comune.isoladellascala.vr.it - e-mail: info@comune.isoladellascala.vr.it

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA CIG B7CF098736

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Oggetto dell'appalto è la gestione completa del servizio di refezione scolastica comprensivo di fornitura derrate, preparazione e distribuzione dei pasti per la durata dell'intero anno scolastico agli alunni e al personale:

- della scuola dell'infanzia “A. Pezzo”;
- della scuola primaria “C. Collodi” plesso di Isola capoluogo;
- della scuola primaria della frazione di Tarmassia;
- della scuola primaria della frazione di Pellegrina;

In particolare, il servizio di refezione scolastica comprende le seguenti attività:

- La preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti nel centro cottura della Stazione Appaltante afferente alla scuola primaria “C. Collodi”;
- La distribuzione dei pasti prodotti nella cucina della struttura scolastica della scuola primaria “C. Collodi”, mediante sporzionamento, nel refettorio della scuola primaria “C. Collodi” con ricorso al personale proprio dell'operatore economico aggiudicatario;
- Il trasporto e la distribuzione dei pasti prodotti nella cucina della struttura scolastica della scuola primaria “C. Collodi, mediante sporzionamento, nel refettorio delle scuole primarie delle frazioni di Tarmassia e Pellegrina, con ricorso al personale proprio dell'operatore economico aggiudicatario.
- Il trasporto e la distribuzione dei pasti prodotti nella cucina della struttura scolastica della scuola primaria “C. Collodi, mediante sporzionamento, nella scuola dell'infanzia “A. Pezzo”, con ricorso al personale proprio dell'operatore economico aggiudicatario con la collaborazione del personale scolastico;
- La fornitura e la distribuzione delle merende per la scuola dell'infanzia “A. Pezzo”;
- La cottura della pasta nelle scuole primarie delle frazioni e la scuola dell'infanzia “A. Pezzo” se preventivamente concordato anche in relazione alle attrezzature presenti;
- Allestimento e disbrigo dei refettori e dei locali dove viene consumato il pasto nei giorni prefissati per la mensa;
- La preparazione, lo sbarazzo, la pulizia dei tavoli e la sanificazione giornaliera delle attrezzature adibite alla distribuzione dei pasti, nonché il lavaggio e il ritiro dai locali di consumo del pasto dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto e la distribuzione dei pasti;
- Il lavaggio giornaliero delle stoviglie, piatti, bicchieri, posate, vassoi portavivande (almeno settimanalmente) e tutte le restanti attrezzature utilizzate, in lavastoviglie;
- La fornitura di materiale di consumo per la pulizia dei locali e delle stoviglie;
- La fornitura di tovaglioli e tovaglie a perdere per ricoprire i vassoi portavivande;
- La fornitura di piatti e bicchieri infrangibili, posateria in acciaio (e comunque in materiali a norma di legge che siano lavabili e riutilizzabili), caraffe, tovaglioli e tovagliette a perdere, vassoi portavivande;
- Raccolta e smaltimento dei rifiuti, con fornitura dei portasacco e bidone porta rifiuti;
- Pulizia e sanificazione dei locali cucina;
- Manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature di proprietà del comune presenti nei locali cucina destinati alla preparazione dei pasti;
- Fornitura di eventuali attrezzature mancanti.

L'operatore economico dovrà inoltre dare disponibilità di partecipazione alla commissione mensa e nello specifico dovrà essere presente il/la referente dell'appalto e il/la Dietista responsabile dei menu e delle diete.

Il servizio oggetto del presente appalto deve essere svolto secondo le migliori regole d'arte, considerato nelle sue singole componenti, allo scopo di raggiungere i seguenti fini:

- fornire agli alunni un'alimentazione sana, genuina, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità;
- costituire un valido e qualificato apporto nutrizionale, gradevole al gusto;
- assicurare la più scrupolosa igienicità degli alimenti, delle stoviglie, dei materiali ed attrezzature impiegati;
- rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per la categoria di utenza cui è destinato.

È severamente vietato, pena la risoluzione del contratto, l'utilizzo nella preparazione dei pasti di prodotti derivanti da OGM e che contengano OGM.

È fatto obbligo all'operatore economico aggiudicatario del servizio di attenersi, nella preparazione dei pasti (anche per le diete speciali), alla scrupolosa osservanza delle tabelle dietetiche e dei menù approvati dall'U.O. di Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione dell'ULSS, dei Regolamenti attuativi previsti dal Reg. CE 178/2002 con particolare riferimento al Reg. CE 852/2004 nonché delle linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Veneto (di seguito "Linee Guida") che fanno parte integrante e sostanziale del presente Capitolato, approvate con Deliberazione della Giunta Regionale n. 161 del 22 febbraio 2022 e disponibili al link <https://bur.regione.veneto.it/BurvServices/Pubblica/DettaglioDgr.aspx?id=471102>

ART. 2 – MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Lo svolgimento del servizio dovrà avvenire secondo le modalità di cui agli articoli indicati di seguito.

L'operatore economico aggiudicatario dovrà gestire il servizio con il numero delle persone e delle ore necessarie a garantire il servizio oggetto di appalto, secondo i parametri previsti nelle Linee Guida della Regione Veneto nonché nell'offerta tecnica presentata in sede di gara.

È prevista la distribuzione dei pasti a cura del personale dell'operatore economico aggiudicatario nella mensa della scuola Primaria Collodi di Isola capoluogo e nella mensa delle frazioni di Tarmassia e Pellegrina con modalità self service. Presso la scuola dell'infanzia il servizio di distribuzione a carico dell'operatore economico prevede il supporto del personale scolastico.

Il servizio sarà erogato presso la scuola dell'infanzia e le scuole primarie con piatti e bicchieri riutilizzabili infrangibili, tovagliette e tovaglioli monouso e posateria in acciaio inox.

ART. 3 – PERIODI E ORARI DI MENSA

L'operatore economico aggiudicatario dovrà garantire la preparazione e la distribuzione dei pasti nei giorni feriali dal lunedì al venerdì nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo i rispettivi calendari scolastici, escluse le festività.

Nel periodo estivo, se richiesto, dovrà essere fornito il medesimo servizio per i centri estivi che si svolgeranno nelle sedi scolastiche.

La fornitura dei pasti nei singoli plessi scolastici dovrà avvenire nei seguenti orari, in base agli eventuali turni di accesso al refettorio degli studenti:

	<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
Infanzia A. Pezzo	12.00-13.00	12.00-13.00	12.00-13.00	12.00-13.00	12.00-13.00
Primaria Collodi	12.00-14.00	12.00-14.00	12.00-14.00	12.00-14.00	12.00-14.00

Primaria Tarmassia	13.00 – 14.00	13.00 – 14.00	13.00 – 14.00	13.00 – 14.00	13.00 – 14.00
Primaria Pellegrina	13.00 – 14.00	13.00 – 14.00	13.00 – 14.00	13.00 – 14.00	13.00 – 14.00

Durante il corso dell'anno scolastico l'Amministrazione si riserva la facoltà di modificare, per esigenze di servizio o a seguito di variazioni determinate dal Dirigente Scolastico o di altro interesse pubblico, gli orari di somministrazione dei pasti, dandone comunicazione con congruo anticipo all'operatore economico aggiudicatario.

ART. 4 – DURATA DELL'APPALTO E OPZIONI

L'affidamento oggetto del presente capitolato avrà una durata pari a 36 (trentasei) mesi, a partire dal 1° marzo 2026 e fino al 28 febbraio 2029.

Allo scadere del periodo previsto dal comma che precede, ai sensi dell'art. 120, comma 10, del D.Lgs. 36/2023 (di seguito "Codice"), l'Amministrazione si riserva la facoltà di prorogare alle medesime condizioni contrattuali il contratto per un periodo massimo di ulteriori mesi 36 (trentasei), previa comunicazione da inviare a mezzo PEC all'operatore economico aggiudicatario con un preavviso di almeno 30 giorni dalla data di scadenza naturale del contratto (proroga contrattuale). Nel caso di mancato invio della comunicazione di cui al comma secondo, alla scadenza dei primi 36 mesi il contratto si intende automaticamente risolto.

Ai sensi dell'art. 120, comma 11, del D. Lgs. 36/2023, alla scadenza dell'appalto o in caso di risoluzione anticipata anche a seguito di recesso, l'Appaltatore è tenuto a garantire la prosecuzione del servizio fino al subentro del nuovo aggiudicatario, comunque non oltre 180 (centottanta) giorni dalla scadenza naturale del contratto di appalto, al fine di consentire il subentro del Comune o dell'eventuale nuovo Appaltatore (proroga tecnica).

Allo scadere del predetto termine, il Comune assumerà le determinazioni che riterrà opportune. L'Appaltatore non avrà alcun diritto in ordine alla continuazione del rapporto o comunque alla gestione del servizio, né in ordine al riconoscimento di alcuna somma, a nessun titolo.

Qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto d'obbligo del contratto, la stazione appaltante potrà imporre all'appaltatore l'esecuzione alle condizioni originariamente previste ai sensi dell'art. 120, comma 9, del D. Lgs. 36/2023.

La stazione appaltante si riserva infine la facoltà di modificare il contratto in corso di esecuzione entro il limite di € 100.000,00 ai sensi dell'art. 120, comma 1, lett. a) del Codice per lo svolgimento del medesimo servizio a favore di specifici e diversi target di beneficiari oppure per lo svolgimento di servizi complementari e accessori derivanti da eventi straordinari e/o mutate esigenze e che si rendono indispensabili per garantire il servizio ai beneficiari.

ART. 5 – NUMERO DEI PASTI E IMPORTO DELL'APPALTO

Il valore stimato dell'appalto posto a base d'asta per il periodo di **durata triennale** del contratto è pari a € 951.000,00, IVA esclusa, di cui oneri triennali per la sicurezza derivanti da rischi interferenziali pari ad € 1.000,00 non soggetti a ribasso.

Tale importo è stato calcolato sulla base del numero dei pasti e delle merende (solo per la scuola dell'infanzia) presunti durante gli anni scolastici oggetto dell'appalto per ciascuna tipologia di utenza e sulla base del singolo prezzo posto a base di gara per ciascuna tipologia di utenza, come di seguito riepilogato:

Tipologia utenza	Prezzo pasto b.a.	Numeri pasti anno	Totale annuale	Totale triennale
Infanzia Pezzo (incluse merende)	€ 5,00	21.163	105.815,00	317.445,00
Primaria Collodi	€ 5,00	34.660	173.300,00	519.900,00
Primaria Tarmassia	€ 5,00	5.828	29.140,00	87.420,00
Primaria Pellegrina	€ 5,00	1.749	8.745,00	26.235,00
TOTALE		63.400	317.000,00	951.000,00

Si precisa che il numero dei pasti riportato nella tabella soprastante è puramente indicativo e non costituisce impegno per la Stazione Appaltante, deriva dai dati storici del servizio nell'ultimo triennio e tiene conto della decrescita progressiva del tasso di natalità. Nel corso dell'esecuzione del contratto il numero complessivo dei pasti per ciascuna tipologia di utenza sarà quantificato sulla base delle presenze quotidiane di bambini, personale docente e personale ATA e potrà subire delle variazioni in aumento e/o in diminuzione. In tal caso troveranno applicazione le disposizioni contenute dell'art. 120 del Codice.

Il valore dell'eventuale proroga contrattuale di cui al secondo comma del precedente art. 4 risulta pari a € 951.000,00, IVA esclusa, di cui oneri triennali per la sicurezza derivanti da rischi interferenziali pari ad € 1.000,00.

Il valore dell'eventuale proroga tecnica di cui al quarto comma del precedente art. 4 risulta pari a €158.500,00, IVA esclusa.

Il valore complessivo stimato dell'appalto comprensivo di qualsiasi ipotesi di proroga, è così determinato

Importo triennale	€ 951.000,00
Importo proroga contrattuale	€ 951.000,00
Importo proroga tecnica	€ 158.500,00
Opzione art. 120, c. 1 lett. a), D. Lgs. 36/2023	€ 100.000,00
Opzione art. 120, c. 9, D. Lgs. 36/2023	€ 432.100,00
Totale	€ 2.592.600,00

Ai sensi dell'art. 41, comma 13 e 14, del Codice l'importo triennale posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad € 399.420,00, calcolati sulla base del numero delle ore stimate per l'esecuzione dei servizi oggetto di affidamento e sulla base delle Tabelle Ministeriali di riferimento relative al CCNL Ristorazione Collettiva.

ART. 6 – CRITERI AMBIENTALI MINIMI

Ai sensi dell'art. 130 del Codice, l'esecuzione dell'appalto dovrà rispettare i criteri ambientali minimi previsti dal Decreto del Ministero dell'Ambiente del 10 marzo 2020 (pubblicato in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020).

L'Amministrazione procederà alle verifiche di cui al medesimo decreto all'avvio e durante l'esecuzione del servizio. L'operatore economico aggiudicatario dovrà adeguarsi alle disposizioni di cui al suddetto provvedimento e produrre la documentazione eventualmente richiesta.

ART. 7 – CARATTERISTICHE GENERALI DEL MENU'

È fatto obbligo all'operatore economico aggiudicatario di erogare il servizio nel rispetto dei menu stagionali, così come presentati all'interno dell'offerta tecnica in fase di gara e/o concordati con l'Amministrazione. È fatto obbligo altresì all'operatore economico aggiudicatario di trasmettere, secondo i tempi impartiti dall'Amministrazione, ricettario e grammature, nel rispetto delle Linee Guida, riferiti ai menù utilizzati per l'erogazione del servizio.

L'Amministrazione ha la facoltà di chiedere la variazione, anche parziale, dei suddetti menù; in tal caso la proposta, completa di ricettario e grammature, formulata a cura della Dietista dell'operatore economico aggiudicatario dovrà essere strutturata su almeno 4 settimane, a rotazione per l'intero anno scolastico. Tale proposta suddetta sarà inoltrata, a cura dell'Amministrazione, all'Azienda ULSS 9 Scaligera competente per territorio, per la relativa vidimazione. Prima dell'inoltro l'Amministrazione avrà la facoltà di esprimere le necessarie valutazioni in merito, indicando eventuali modifiche e/o integrazioni.

Il menù dovrà in ogni caso prevedere:

a) la seguente composizione:

- primo piatto
- secondo piatto / pizza
- verdura cruda e/o cotta
- frutta fresca alternata a gelato o yogurt
- pane e ogni altro alimento a completamento delle pietanze anzidette (parmigiano, olio, aceto, sale, pepe ecc.)
(il primo piatto ed il secondo piatto potranno essere sostituiti dal piatto unico)
- acqua dell'acquedotto comunale o in bottiglia nelle situazioni di emergenza

b) l'utilizzo dei seguenti prodotti:

- Grana Padano o Parmigiano Reggiano D.O.P.;
- Riso vialone nano veronese I.G.P..

c) l'utilizzo di:

- pane fresco;
- prodotti di provenienza italiana per gli alimenti che lo consentono;

d) la stagionalità: autunno-inverno (ottobre - marzo), primavera-estate (aprile-giugno e mese di settembre), salvo eventuali anticipi o posticipi richiesti dall'Amministrazione sulla base della situazione climatica del momento;

e) la capacità di garantire, all'occorrenza, pasti alternativi per motivi etico-religiosi;

f) diete speciali, debitamente documentate da certificazione medica; in tal caso l'operatore economico aggiudicatario sarà obbligato a produrre diete speciali, elaborate da un/una dietista e dovrà rispettare tutte le prescrizioni di legge previste in materia, anche secondo le proposte indicata in sede di offerta tecnica.

Il menù ordinario adottato può, in ogni caso, essere soggetto a variazioni per sopraggiunte e motivate esigenze dell'Amministrazione e/o dell'Istituto Scolastico.

Su richiesta dell'Amministrazione, l'operatore economico aggiudicatario è tenuto a fornire, in alternativa al menu ordinario, cestini da viaggio, confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare secondo la normativa vigente e dotati di tovaglioli di carta, così indicativamente composti:

- una focaccia monoporzione
- due panini al prosciutto e/o formaggio secondo indicazioni
- un succo di frutta in brik
- 1 bottiglia da 500 ml di acqua minerale naturale
- un frutto di stagione
- un pacchetto di biscotti monoporzione o una porzione di dolce tipo crostata

Per la preparazione di diete speciali (es. celiachia, diabete, favismo, intolleranze, allergie ecc. debitamente documentate da certificazione medica) potranno anche essere richiesti alimenti non previsti nel capitolato, senza alcun diritto di maggiorazione di prezzo. In questi casi l'operatore economico aggiudicatario dovrà utilizzare, a proprie spese e senza alcun titolo di rimborso, posate e stoviglie espressamente dedicate in modo tale che non vi sia nemmeno la minima possibilità di contaminazione incrociata allergizzante.

ART. 8 – CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

I prodotti devono essere conformi in tutto e per tutto ai requisiti e alle caratteristiche previste dalle Linee Guida.

All'operatore economico aggiudicatario del servizio spetta l'obbligo di dimostrare, tramite apposita certificazione, l'impiego di derrate alimentari prive di Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.).

ART. 9 – CONSEGNA DEI PASTI NEI PLESSI SCOLASTICI

Il trasporto dei pasti nei plessi scolastici è a carico dell'operatore economico aggiudicatario.

I pasti dovranno essere trasportati con contenitori termici idonei a garantire la conservazione igienica delle sostanze alimentari in rapporto alla loro natura e alle loro caratteristiche così come disposto dalla normativa vigente in merito.

La distribuzione dovrà essere effettuata con mezzi con caratteristiche rispondenti a quelle prevista nella normativa vigente in merito.

Tra il termine della preparazione di pasti e la loro consegna al plesso scolastico dovrà intercorrere un periodo di tempo più breve possibile e comunque non superiore a 30 minuti.

ART. 10 – RILEVAMENTO DEI PASTI

L'operatore economico aggiudicatario dovrà provvedere a propria cura al rilevamento delle prenotazioni giornaliere dei pasti degli alunni che usufruiranno della mensa scolastica entro le ore 9,30 oltre che alla rilevazione di eventuali diete speciali. Tale rilevazione verrà effettuata tramite l'utilizzo di sistemi informatici (tablet o simili) muniti di connettività Internet, forniti dal Comune.

ART. 11 – PREPARAZIONE DEI PASTI

I pasti destinati alla ristorazione dell'Istituto Scolastico del Comune di Isola della Scala dovranno essere preparati e confezionati nel centro cottura ubicato presso la Scuola Primaria “C.Collodi”.

Tutti i cibi e le pietanze dovranno essere preparati e cotti nella medesima giornata destinata al loro consumo ed è vietata ogni forma di riciclo dei cibi avanzati.

Quando possibile, le pietanze dovranno essere fornite separatamente dalle rispettive salse e il loro abbinamento dovrà avvenire, a cura del personale addetto alla distribuzione, al momento del consumo del pasto stesso; altrettanto dicasi per i contorni freddi per i quali l'operatore economico aggiudicatario deve fornire al personale addetto alla distribuzione dei pasti tutto l'occorrente (olio, sale, pepe, limone, ecc).

ART. 12 STRUTTURA

Con decorrenza dalla data di inizio del servizio, l'Amministrazione Comunale mette a disposizione della Ditta aggiudicataria, ad uso gratuito e alle condizioni di cui ai successivi articoli, il centro cottura e i refettori destinati alla distribuzione ed i locali di pertinenza, le attrezzature, gli arredi e gli eventuali stovigliati ivi presenti, necessari per il servizio stesso di distribuzione.

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite e danneggiamenti resta a totale carico della Ditta aggiudicataria.

ART. 13 CONSEGNA DEGLI IMMOBILI, DEGLI IMPIANTI E DELLE ATTREZZATURE

Previa stesura di inventario si procederà alla consegna degli immobili, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi esistenti.

Il verbale di consegna, da redigersi in contradditorio tra un rappresentante dell'Amministrazione Comunale e un rappresentante della Ditta aggiudicataria, dovrà essere stilato entro 15 giorni dall'inizio del servizio.

Quanto preso in consegna dalla Ditta aggiudicataria s'intende funzionante ed in buono stato di conservazione.

Alla scadenza del contratto la Ditta aggiudicataria si impegna a riconsegnare all'Amministrazione Comunale i locali avuti in uso gratuito con impianti e attrezzature consegnate oltre agli eventuali impianti e attrezzature dichiarate in sede di offerta ed installate.

Gli impianti e le attrezzature dovranno essere consegnati in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

ART. 14 – FORNITURA DELLE ATTREZZATURE DA CUCINA MANCANTI

L'Amministrazione concede in comodato d'uso gratuito gli impianti e le attrezzature di proprietà presenti nei locali cucina destinati alla preparazione dei pasti. Si precisa che l'alimentazione delle attrezzature del centro cottura è esclusivamente elettrica.

L'operatore economico aggiudicatario è tenuto a provvedere all'integrazione delle attrezzature necessarie per il corretto svolgimento del servizio e a garantire la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature presenti e/o alla loro sostituzione e integrazione qualora non funzionale la dotazione di impianti e attrezzature presenti nei centri cottura.

Qualora l'operatore economico aggiudicatario non provveda puntualmente alla manutenzione ordinaria del materiale d'uso, l'Amministrazione provvederà mediante incarico ad altro operatore, addebitando direttamente al gestore la spesa da sostenere.

Alla scadenza del contratto gli impianti e le attrezzature eventualmente fornite dall'operatore economico aggiudicatario saranno ritirati dallo stesso senza alcun onere a carico dell'Amministrazione. La stessa potrà riservarsi la facoltà di acquistare le attrezzature messe a

disposizione dall'operatore economico aggiudicatario qualora venga raggiunto un accordo soddisfacente tra le parti.

ART. 15 – PULIZIA LOCALI ADIBITI A CENTRO COTTURA E A REFETTORI

Pulizia ambienti: i centri cottura e i relativi locali di pertinenza (pavimenti, mobili, infissi, vetri, porte) dovranno essere tenuti costantemente puliti a cura dell'operatore economico aggiudicatario e si dovranno osservare le norme stabilite dalle vigenti normative nonché il piano proposto in sede di offerta tecnica.

Pulizia attrezzature presso il centro cottura: al termine delle operazioni di stoccaggio, preparazione, cottura e distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature dovranno essere pulite da ogni residuo a cura dell'operatore economico aggiudicatario.

Pulizia stoviglie ed attrezzature: l'operatore economico aggiudicatario dovrà provvedere quotidianamente al lavaggio dei piatti, dei bicchieri e delle posate e dei contenitori per il trasporto dei pasti e provvedere allo sbarazzo dei locali di consumo. Verrà curata particolarmente dall'operatore economico aggiudicatario la pulizia delle stoviglie e del pentolame con detersivi idonei che non lascino tracce ed odori residui. I banchi, i carrelli e i contenitori dovranno essere tenuti costantemente puliti. I vassoi porta pasto dovranno essere puliti almeno settimanalmente con pulitura in lavastoviglie.

Norme igieniche: l'operatore economico aggiudicatario provvederà periodicamente (almeno una volta alla settimana) alla disinfezione di macchinari, maniglie, porte, attrezzature varie, pavimenti.

Il lavaggio e la sterilizzazione dei contenitori termici per il trasporto degli alimenti è a carico dell'operatore economico aggiudicatario, secondo le disposizioni normative vigenti in materia.

ART. 16 - LICENZE ED AUTORIZZAZIONI

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'acquisizione di tutte le licenze, pareri, nulla osta, autorizzazioni preventive e sanitarie, ecc., per l'espletamento del servizio di ristorazione scolastica.

Tutte le licenze e le autorizzazioni saranno richieste dalla Ditta aggiudicataria e saranno intestate al legale rappresentante della società.

ART. 17 – ULTERIORI OBBLIGHI A CARICO DELL'APPALTATORE

Oltre a quanto già espressamente previsto negli articoli precedenti, è compito dell'operatore economico aggiudicatario provvedere a:

- fornire le derrate alimentari, pane fresco compreso, secondo le Linee Guida e secondo i menù proposti; dovrà sempre essere garantito un quantitativo superiore al 5% del fabbisogno giornaliero, nonché una bottiglia di acqua da mezzo litro per ciascun utente delle scuole dell'infanzia e primarie in casi eccezionali e temporanei dovuti ad interruzioni o malfunzionamento del servizio idrico;
- mettere a disposizione gli automezzi per il trasporto dei pasti nella mensa dei plessi scolastici non annessi al centro cottura;
- fornire piatti e bicchieri infrangibili, posateria in acciaio (e comunque in materiali a norma di legge che siano lavabili e riutilizzabili), caraffe, tovaglioli e tovagliette a perdere, vassoi portavivande;
- fornire porta sacco e bidone porta rifiuti;
- fornire idoneo abbigliamento a tutto il personale impiegato nelle cucine e nei refettori;
- fornire il personale necessario secondo l'organizzazione che l'operatore economico aggiudicatario vorrà darsi, tenendo conto che il coordinamento dell'intero servizio è a suo carico e che dovrà

provvedere anche alla distribuzione e al porzionamento nelle scuole primarie e nella scuola dell’infanzia con il supporto del personale scolastico;

- provvedere alla formazione del personale dipendente dalla ditta medesima e impiegato sul servizio (cucina e refettori);
- rispettare, esonerando in toto l’Amministrazione, gli obblighi derivanti dall’applicazione del D.Lgs. 193/2007 di seguito denominato HACCP “autocontrollo mense”, nonché gli obblighi previsti dai Reg. CE 852/2004 e 178/2002 in tema di sicurezza alimentare;
- subentrare al gestore uscente del servizio nelle autorizzazioni sanitarie del centro cottura;
- fornire un 5% di materiale di consumo (coperti) in più rispetto al numero di pasti giornalieri per le scuole primarie e dell’infanzia;
- fornire il materiale di pulizia, a norma di legge, necessario per la pulizia e sanificazione dei locali cucina e della strumentazione/attrezzatura ubicata nei vari refettori;
- attivare percorsi di educazione alimentare a favore degli alunni che usufruiscono della refezione scolastica;

ART. 18 – IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI: HACCP

a) Disposizioni igienico-sanitarie, piano di autocontrollo e di campionamento microbiologico

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento al regolamento (CE) 852/04 e successive modificazioni e integrazioni, nonché a quanto espressamente previsto nel presente Capitolato.

Tutte le attività in cui viene effettuata la manipolazione degli alimenti devono essere sottoposte alle procedure di autocontrollo prevista dal regolamento (CE) 852/04.

L’Appaltatore è tenuto a fornire prima dell’inizio dell’esecuzione dell’appalto il piano di autocontrollo previsto dal sopra citato regolamento.

Piano di campionamento microbiologico

L’Appaltatore dovrà obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese per l’intera durata dell’appalto e per ognuno degli anni solari:

- Per ciascuna delle mense servite (comprese quelle eventuali dei centri estivi):
 - ⇒ n. 1 analisi microbiologica su prodotti di ristorazione cucinati (es. pasta al pomodoro);
 - ⇒ n. 1 analisi microbiologica su alimenti freschi da consumare crudi (es. affettati, formaggi freschi, verdura mondata/lavata);
- Per la cucina del centro cottura e i cucinotti/zona preparazione pasti dei vari plessi scolastici:
 - ⇒ n. 1 tampone superficiale su attrezzature e piani di lavoro.

La tipologia di analisi da effettuare ed i limiti microbiologici ritenuti accettabili devono seguire quanto indicato dalla normativa vigente in materia.

L’Appaltatore è tenuto a comunicare preventivamente all’Ente i giorni durante i quali effettuerà le campionature e i tamponi in modo da consentire l’eventuale presenza alle operazioni dei referenti dell’Ente.

L’Appaltatore è tenuto a comunicare all’Ente i risultati delle analisi non appena disponibili. Qualora i risultati delle analisi microbiologiche di cui sopra superassero i limiti previsti, l’Ente, ferma restando l’applicazione delle penalità previste dal presente Capitolato e l’eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, comunicherà la sospensione del servizio fino all’accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico, imputando all’Appaltatore i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra ditta. In casi di particolare gravità l’Ente si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

b) Attrezzature, macchine e prodotti per la pulizia della cucina, cucinotti e delle sale mensa

Per la pulizia della cucina, cucinotti e sale mensa, l'Appaltatore dovrà utilizzare solo macchine, prodotti e attrezzature di comprovata validità e affidabilità, assicurando al servizio un continuo aggiornamento con le più moderne tecniche di lavoro.

Tutte le macchine per la pulizia impiegate dovranno essere conformi alle normative vigenti in Italia e nell'UE.

Tutti i prodotti chimici impiegati devono essere rispondenti alle normative vigenti in Italia (biodegradabilità, dosaggi, avvertenze di pericolosità). Ciascun prodotto deve essere accompagnato dalla relativa "scheda di sicurezza" prevista in ambito comunitario che deve essere inserita nel piano di autocontrollo in dotazione presso ogni plesso.

E' vietato l'uso di prodotti tossici e/o corrosivi, in particolare acido cloridrico (HCl) ed ammoniaca (NH4). I detergenti ed i disinfettanti devono essere usati ad esatta concentrazione e devono essere preparati di fresco; dopo l'uso tutto il materiale deve essere accuratamente lavato ed asciugato. I detersivi ed i disinfettanti ed in genere tutti i materiali dovranno essere di ottima qualità e tali da non danneggiare in alcun modo le persone, gli immobili e gli arredi.

L'Ente si riserva la facoltà di proibire l'uso di prodotti (detersivi, disinfettanti ecc...), attrezzature, macchine che, a suo insindacabile giudizio, venissero ritenuti dannosi alle persone, agli immobili ed agli arredi.

L'Ente si riserva altresì la facoltà di effettuare prelievi a campione dei prodotti chimici e delle soluzioni pronte all'uso per verificare le caratteristiche dei prodotti e l'esatta percentuale del dosaggio delle soluzioni.

ART. 19 – PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'APPALTATORE

L'operatore economico aggiudicatario deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi dei Regolamenti CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti nn. 852-853-854 ed 882 del 2004, del Regolamento CE n. 2073/2005, del Regolamento CE n. 2076/2005 e del D. Lgs. n. 193/2007, Regolamento CE 1169/2011 e successive modificazioni.

Il Piano di autocontrollo deve essere presentato dalla Ditta aggiudicataria entro l'inizio del servizio.

Pertanto, l'Appaltatore:

- deve consentire l'accesso alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto;
- è tenuta ad informare la S.A. di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria ed a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni da essa effettuati;
- deve dare comunicazione di ogni segnalazione di non conformità rilevata, unitamente alla documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.

ART. 20 – MONITORAGGIO E VIGILANZA IGIENICO SANITARIA

L'Azienda ULSS territorialmente competente, tramite il Servizio di Igiene Pubblica sul territorio ed il servizio di veterinaria, può procedere in ogni momento, luogo e fase di lavorazione, a prelievi d'ufficio allo scopo di controllare la salubrità e l'igiene del prodotto, nonché la rispondenza dello stesso a quanto previsto nell'offerta – progetto, attraverso l'analisi eseguita dal laboratorio pubblico.

Il riscontrare all'analisi la presenza di prodotti non conformi a leggi e regolamenti nonché al capitolato di appalto e/o fornitura, come il verificarsi di eventi dannosi alla salute degli utenti, il riscontrare defezioni, irregolarità o inconvenienti nonché il verificare lo scorretto comportamento igienico del personale, determinerà la recessione dal contratto o il pagamento delle penalità nello stesso previste.

L'operatore economico aggiudicatario è obbligato a fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari, e la documentazione relativa.

La **Commissione mensa scolastica** composta dai genitori e dagli insegnanti e regolarmente autorizzata dalla competente autorità scolastica e dalla S.A. può verificare la corretta erogazione del servizio: gradibilità del cibo, rispetto del menu, modalità del servizio, pulizia degli ambienti, nel rispetto delle norme igienico sanitarie, secondo le modalità di accesso alla mensa concordate con l'autorità scolastica. L'accesso da parte della commissione è consentito limitatamente ai locali adibiti a refettorio, esclusa l'area interna al self-service e ai locali annessi. Ciascun componente della commissione mensa, a seguito di sopralluogo, consegna al Dirigente Scolastico e all'Ufficio Diritto allo studio i verbali contenenti le osservazioni raccolte, di norma entro due giorni, per una corretta valutazione ed eventuale tempestivo intervento.

L'**Amministrazione** si riserva il diritto di effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso, con le modalità e la tempistica che riterrà più opportune, avvalendosi anche di laboratori terzi specializzati o con la collaborazione della Commissione Mensa, controlli sulla conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate, nel centro di cottura, nelle cucine in gestione e nei terminali di distribuzione, nei refettori e nei locali accessori (compresi spogliatoio, antibagno e bagno), allo scopo di accertare la loro rispondenza alle norme stabilite dal presente capitolo.

Durante le operazioni di controllo, che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato, il personale dell'operatore economico coinvolto a titolo diverso nel servizio non dovrà interferire in alcun modo nell'ispezione, offrendo viceversa tutta la collaborazione necessaria.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a prestare al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria; consentirà in ogni momento il libero ingresso ai locali e magazzini interessati all'organizzazione e gestione delle prestazioni di cui trattasi; fornirà i chiarimenti necessari e su richiesta la documentazione relativa entro il termine di 15 giorni dalla richiesta.

ART. 21 – ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE

L'Amministrazione mette a disposizione i locali del centro cottura presso la scuola primaria "Collodi" assumendosi i relativi costi per le utenze (acqua, energia elettrica e riscaldamento).

L'Amministrazione Comunale mette altresì a disposizione della Ditta aggiudicataria, ad uso gratuito e alle condizioni di cui ai successivi articoli, i refettori destinati alla distribuzione ed i locali di pertinenza, le attrezzature e gli arredi ivi presenti.

ART. 22 – CLAUSOLA SOCIALE

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'operatore economico aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, ai sensi dell'articolo 57 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore.

A tal fine, si allega al presente capitolo l'elenco del personale attualmente impiegato dall'attuale gestore del servizio.

ART. 23 – CONTINUITÀ DEL SERVIZIO - SCIOPERI E CAUSE FORZA MAGGIORE

La continuità del servizio dovrà essere assicurata senza interruzioni dovute a ferie, festività, scioperi, avarie, ecc. L'operatore economico aggiudicatario dovrà provvedere a tutte le prestazioni suddette con personale proprio.

In nessun caso, quindi, l'operatore economico aggiudicatario può sospendere o interrompere i servizi che devono essere assicurati anche in caso di eventi eccezionali.

L'operatore economico aggiudicatario dovrà comunque garantire, in detti casi, l'effettuazione di un servizio di emergenza con l'espletamento dei servizi indispensabili, secondo le modalità proposte nell'offerta tecnica in sede di gara.

ART. 24 – CENTRO COTTURA ALTERNATIVO

Al fine di assicurare la continuità del servizio e far fronte ad eventuali situazioni di emergenza, l'operatore economico aggiudicatario dovrà dimostrare la disponibilità (in proprietà, in locazione o a qualsiasi altro titolo), per tutta la durata dell'appalto, di un centro cottura idoneo in possesso di autorizzazione sanitaria anche per i pasti d'asporto ed una capacità produttiva di almeno 450/500 pasti, ubicato ad una distanza non superiore a 30 km dalla sede municipale del Comune di Isola della Scala.

ART. 25 – DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

La prestazione oggetto del presente contratto sarà gestita dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto (di seguito DEC) che sarà nominato dall'Amministrazione nella persona del Responsabile di Direzione, salvo diversa indicazione. Lo stesso deve adempiere a tutto quanto previsto dalla normativa vigente.

L'operatore economico aggiudicatario è tenuto a conformarsi a tutte le direttive impartite dal DEC nel corso dell'appalto nei tempi e modi che saranno definiti negli atti adottati dallo stesso.

ART. 26 – CORRISPETTIVO

Il corrispettivo dovuto all'operatore economico aggiudicatario è quello derivante dal ribasso unico percentuale sul prezzo posto a base d'asta per ciascuna tipologia di pasto offerto in sede di gara, moltiplicato per il numero dei pasti serviti durante il mese.

Il numero dei pasti fatturati per il servizio di refezione scolastica dovrà essere documentato dal registro presenze degli alunni e del personale scolastico e inserito dal personale della ditta aggiudicataria sul portale dedicato. Tale inserimento dei dati dovrà riservare particolare attenzione all'inserimento delle presenze di bambini/ragazzi e insegnanti che beneficiano di diete speciali.

Con tale corrispettivo l'operatore economico aggiudicatario si intende compensato di qualsiasi suo avere, senza alcun diritto di pretendere dall'Amministrazione nuovi e maggiori compensi per i servizi svolti, salvo quanto previsto dall'art. 120 del Codice.

Il pagamento del corrispettivo avverrà in rate mensili posticipate previa presentazione di regolare fattura.

Sarà cura dell'operatore economico aggiudicatario dell'appalto compilare un prospetto riepilogativo dei pasti effettivamente erogati suddivisi per scuole primarie e scuola dell'infanzia e presentare fattura unica o una fattura per ogni plesso scolastico rendendo in ogni caso evidenti il numero di pasti erogati a favore degli alunni e del personale scolastico per ciascun plesso scolastico, possibilmente entro il ventesimo giorno del mese successivo a quello in cui si è svolto il servizio.

Il pagamento delle fatture verrà corrisposto entro 30 giorni dalla verifica positiva delle prestazioni effettuate e comunque previa verifica della regolarità contributiva. La verifica delle prestazioni effettuate deve concludersi entro 30 giorni decorrenti dalla data di ricezione della fattura.

ART. 27 – ESTENSIONE, RIDUZIONE E MODIFICA DEL SERVIZIO

Fermo restando le modifiche e varianti previste dall'art. 120 del Codice, ai sensi del medesimo articolo, comma 9, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, l'Appaltatore dovrà eseguirle alle condizioni del contratto originario. In tal caso l'Appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

L'Appaltatore sarà tenuto a dare esecuzione, entro i termini indicati dagli Enti appaltanti, alla richiesta di estensione o riduzione del servizio e/o in difetto di indicazioni, entro il termine di 15 giorni dal ricevimento della richiesta.

Eventuali riduzioni, dipendenti da soppressioni o da temporanee interruzioni di servizio o da nuove esigenze nello svolgimento dello stesso, non comporteranno penalizzazioni e/o oneri a carico dell'Ente appaltante.

ART. 28 – COORDINAMENTO E RESPONSABILE DEL SERVIZIO.

Spetta al responsabile del servizio scolastico dell'Amministrazione il coordinamento dei servizi oggetto dell'appalto, tramite pianificazione delle attività ed in collaborazione con il responsabile del servizio nominato dall'operatore economico aggiudicatario, al fine di assicurare un'organizzazione uniforme ed efficiente e garantire la corrispondenza delle prestazioni alle finalità del servizio qualitativamente idonee a soddisfare i bisogni degli utenti.

L'operatore economico aggiudicatario dovrà comunicare il nominativo del Responsabile del servizio di mensa scolastica che ha il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere relativamente al servizio e ne dovrà garantire la reperibilità durante le fasce orarie di espletamento del servizio.

Spetta all'operatore economico aggiudicatario:

- garantire funzionalità, adattabilità ed immediatezza degli interventi;
- garantire la riservatezza delle informazioni;
- assicurare capacità di valutazione e di indirizzo per quanto concerne la tipologia, la quantità e qualità delle prestazioni, le modalità di attuazione delle stesse, le mansioni operative ed i tempi conseguentemente impiegati;
- verificare gli aspetti tecnico-operativi degli operatori;
- organizzare, in collaborazione con gli Uffici dell'Amministrazione, uno schedario informativo, che verrà tenuto aggiornato da questi ultimi, che raccolga tutti i dati più significativi sul servizio nel rispetto del segreto d'ufficio e delle norme in materia di protezione dei dati personali;
- partecipare periodicamente alle verifiche con il personale dell'Ufficio Diritto allo studio dell'Amministrazione e partecipazione agli incontri della Commissione Mensa;
- effettuare riunioni al di fuori dell'orario di lavoro senza alcun compenso da parte dell'Amministrazione per coordinare il gruppo degli operatori e sollecitare un sistema di comunicazione efficace per una crescita professionale.

ART. 29 – PERSONALE DELL’APPALTATORE

Per l’attuazione delle prestazioni di cui al presente capitolato, il personale impiegato dall’operatore economico aggiudicatario deve:

- possedere capacità fisiche, professionali ed idoneità sanitaria per il migliore espletamento del servizio;
- essere di assoluta fiducia e di provata riservatezza, attenendosi scrupolosamente al segreto d’ufficio;
- possedere capacità di lavorare in équipe con altri operatori per definire, verificare e aggiornare i propri programmi di intervento.

L’Amministrazione ha facoltà di chiedere, con specifica motivazione, l’allontanamento di quei lavoratori che arrechino disservizio.

L’operatore economico aggiudicatario mette a disposizione un/una Dietista in possesso di titolo di studio abilitante alla professione secondo le norme attualmente vigenti (laurea triennale in dietistica o diploma universitario in dietetica) che verrà impiegato/a in loco secondo quanto stabilito dal profilo professionale e precisamente in merito a:

- progetti di educazione alimentare e incontri su temi inerenti all’alimentazione che si terranno sia con i bambini e i ragazzi durante l’orario scolastico, in accordo con il Dirigente Scolastico, sia con le famiglie in diverso orario anche utilizzando la formazione a distanza.;
- gestione dell’area diete e organizzazione della produzione e veicolamento delle diete speciali che dovessero essere necessarie nelle scuole, in base a quanto previsto dalle Linee Guida;
- sviluppo e proposte dei menu.

Nell’ottica di promuovere lo sviluppo di abilità, conoscenza e capacità, tenendo conto della tipologia degli utenti, l’operatore economico aggiudicatario si impegna ad assicurare la formazione/aggiornamento del personale impiegato nei servizi oggetto del presente appalto per formazione dovuta da normativa vigente nell’ambito di hccp-sicurezza alimentare-sicurezza inclusione, da espletarsi al di fuori dell’orario di servizio e senza alcun compenso da parte dell’Amministrazione.

Il personale impiegato e che a qualsiasi titolo presterà la sua attività nell’ambito dell’organizzazione dell’operatore economico aggiudicatario non avrà, sotto alcun profilo, rapporti con l’Amministrazione.

Il personale impiegato dovrà essere regolarmente assunto dall’operatore economico aggiudicatario, esonerando quest’ultimo l’Amministrazione da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi, previdenziali, oneri antinfortunistici ed in genere da tutti gli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e assicurazioni sociali.

L’Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per danni e infortuni che dovessero accadere al personale dell’operatore economico aggiudicatario durante l’esecuzione del servizio.

L’operatore economico aggiudicatario sarà unico responsabile degli eventuali danni che comunque dovessero derivare al personale od essere provocati a terzi nell’espletamento del servizio e dovrà contrarre idonee polizze assicurative antinfortunistiche e di responsabilità civile, in modo da garantire ogni copertura contro qualsiasi rischio derivante dalle attività e dal rapporto di servizio.

L’operatore economico aggiudicatario deve provvedere a proprie spese a dotare il personale di tesserino di riconoscimento.

L’operatore economico aggiudicatario si impegna ad osservare ed applicare integralmente nei confronti del suddetto personale il contratto collettivo nazionale di lavoro del comparto di appartenenza ed eventuali accordi integrativi territoriali, relativamente al trattamento salariale, normativo, previdenziale ed assicurativo. In particolare, sarà garantito il mantenimento dell’anzianità

maturata ed il riconoscimento di quella maturanda in termini di scatti economici così come previsti dal contratto nazionale di lavoro.

L'operatore economico aggiudicatario è tenuto ad inviare all'inizio delle attività l'elenco del personale impiegato e a comunicare eventuali variazioni o modifiche anche temporanee che si dovessero verificare durante il corso dell'appalto.

L'operatore economico aggiudicatario si obbliga ad indicare al suo interno un responsabile del servizio per gli aspetti gestionali organizzativi, quale interlocutore unico, responsabile durante le ore di lavoro per ogni problema organizzativo relativo al servizio.

ART. 30 – NORME IN MATERIA DI SICUREZZA

L'Amministrazione attribuisce alla materia della tutela della salute e della sicurezza di lavoratori sui luoghi di lavoro un'importanza elevata, pertanto, anche l'impegno dell'operatore economico aggiudicatario, su questo punto, sarà oggetto di particolare attenzione e valutazione.

L'operatore economico aggiudicatario assume direttamente a proprio carico ogni responsabilità in materia di sicurezza sul lavoro per quanto di propria competenza, con speciale riferimento all'applicazione dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii. ed in particolare l'attività di formazione, i presidi individuali, i controlli e la prevenzione sanitaria.

Si allega al presente capitolato speciale il Documento Unico di Valutazione dei Rischi, DUVRI, che sarà allegato al contratto del quale formerà parte integrante e sostanziale.

ART. 31 – RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE

L'operatore economico aggiudicatario deve effettuare il servizio appaltato a proprio rischio e spese nel luogo e secondo modalità, termini e condizioni indicate nel presente atto.

È inoltre responsabile del buon andamento del servizio affidato e degli oneri che dovessero essere sopportati in conseguenza dell'inosservanza di obblighi facenti carico allo stesso o al proprio personale.

L'operatore economico aggiudicatario è responsabile dei danni che dovessero occorrere agli utenti del servizio o a terzi, nonché agli operatori stessi, nel corso dello svolgimento delle attività imputabili a colpa o volontà dei propri operatori o derivanti da gravi irregolarità o carenze nelle prestazioni, o inosservanza delle disposizioni contrattuali e di legge.

A tal fine l'operatore economico si impegna per tutta la durata del contratto:

- a tenere indenne il Comune da ogni e qualsiasi danno che possa derivare a terzi e/o da qualunque pretesa di qualsiasi genere avanzata da terzi in dipendenza o in occasione di attività compiute in attuazione del Contratto, del presente capitolato, dell'offerta presentata in sede di gara e di tutti gli atti ad essi allegati, assumendosi ogni relativa responsabilità civile, penale e amministrativa;

- ad approntare tutte le adeguate coperture assicurative in relazione alle attività di cui al Contratto, attraverso la stipula, a proprie cura e spese, di una specifica polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi, incluso il personale dipendente, i collaboratori a qualunque titolo e il Comune di Isola della Scala, con riferimento a tutta la durata contrattuale e con un massimale unico non inferiore a € 2.500.000,00 per ogni sinistro e di € 2.500.000,00 per persona, a copertura dei danni cagionati a persone o cose nello svolgimento del servizio, con inclusione nella definizione di "terzi" anche dei prestatori di lavoro.

Copia della predetta polizza assicurativa di responsabilità civile deve essere trasmessa, prima della stipula del contratto, al Comune e successivamente ad ogni rinnovo annuale. Il mancato rinnovo

annuale di tale copertura assicurativa costituisce grave inadempimento contrattuale ai sensi dell'art. 37 del presente capitolo.

L'operatore economico aggiudicatario si assume inoltre l'obbligo di comunicare per iscritto all'Amministrazione qualsiasi variazione al testo della polizza. La mancata comunicazione, costituisce grave inadempimento contrattuale ai sensi dell'art. 36 del presente capitolo.

ART. 32 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO

Ai sensi dell'art. 119, primo comma, del Codice, fatto salvo quanto previsto dall'art. 120, comma 1, lettera d), la cessione del contratto è nulla.

È fatto divieto di subappaltare l'attività di preparazione e produzione pasti ciò in ragione della necessità di garantire standard elevati di qualità e sicurezza alimentare, nonché di mantenere il controllo diretto sulla provenienza delle materie prime e sulle modalità di preparazione. Sono subappaltabili tutte le altre attività e servizi relativi e/o connessi all'espletamento dell'appalto (quali ad esempio la manutenzione dell'attrezzatura o la pulizia dei locali).

Per quanto non specificato si rimanda alle disposizioni di cui all'art. 119 del Codice. A tal fine si evidenzia che il servizio in oggetto viene affidato come appartenente ad un'unica categoria.

La violazione degli obblighi nascenti dall'eventuale subappalto costituisce grave inadempimento contrattuale ai sensi dell'art. 36 del presente capitolo.

ART. 33 – REVISIONE DEI PREZZI E RIVALUTAZIONE ISTAT

Ai sensi dell'art. 60 del Codice, qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determina una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento del valore eccedente la variazione del cinque per cento, in relazione alle prestazioni da eseguire. La parte che intende avvalersi della revisione dei prezzi dovrà presentare una richiesta scritta alla controparte, motivata da giustificati aumenti o diminuzioni dei costi di approvvigionamento delle risorse, in particolare riguardo ai materiali, manodopera e altri fattori che incidono sul costo complessivo dell'appalto. La richiesta dovrà essere accompagnata da documentazione che attesti le variazioni effettive dei costi.

Durante la durata del contratto, le somme dovute per l'esecuzione delle prestazioni oggetto dell'appalto potranno essere rivalutate annualmente, su richiesta dell'appaltatore, da inoltrare al Comune a mezzo PEC, in base all'andamento dell'indice dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati (FOI), pubblicato dall'Istituto Nazionale di Statistica (ISTAT), con riferimento all'anno precedente rispetto alla data di applicazione della rivalutazione stessa.

In particolare, le parti stabiliscono che la rivalutazione verrà applicata a partire dal primo mese del secondo anno del contratto e verrà effettuata una sola volta per ciascuna annualità.

ART. 34 – GARANZIA DEFINITIVA

L'operatore economico aggiudicatario si impegna a depositare a favore del Comune di Isola della Scala entro la data di stipula del contratto di appalto apposita cauzione definitiva ai sensi dell'art. 117 del Codice pari al 10% dell'importo contrattuale a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, dei crediti derivanti dall'applicazione di penali, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salvo comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'operatore economico aggiudicatario.

La garanzia definitiva dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- a) contenere la rinuncia al beneficio della preventiva escusione del debito principale;
- b) contenere la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del Codice Civile;
- c) contenere la clausola dell'operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'aggiudicatario e l'acquisizione della cauzione provvisoria, ai sensi dell'art. 117, comma 6, del D. Lgs. 36/2023.

Il mancato rinnovo annuale di tale cauzione costituisce grave inadempimento contrattuale ai sensi dell'art. 36 del presente capitolato.

In caso di inadempienze od omissioni da parte dell'Appaltatore, il Comune potrà rivalersi di propria autorità sulla garanzia definitiva e l'Appaltatore sarà tenuto a reintegrarla nel termine e con le modalità che saranno all'uopo fissate; resta salva la risarcibilità del maggior danno.

ART. 35 – INADEMPIENZE E PENALITA'

L'operatore economico aggiudicatario, nell'esecuzione del servizio, ha l'obbligo di rispettare tutte le disposizioni di legge e i regolamenti che riguardano il servizio oggetto di appalto oltre che alle disposizioni del presente Capitolato.

Il RUP e il Direttore dell'esecuzione, verificano il corretto andamento del servizio e in caso di inadempienza provvederanno ad applicare le penali sotto indicate, in conformità alla procedura di seguito descritta.

La formalità richiesta per l'irrogazione delle penalità è la **contestazione dell'infrazione commessa mediante PEC** e l'assegnazione di un termine di 10 (dieci) giorni lavorativi per la presentazione di eventuali giustificazioni/controdeduzioni/osservazioni.

Ove l'operatore economico aggiudicatario contesti l'applicazione e/o la quantificazione della penale, il RUP e il Direttore dell'esecuzione, convocherà un incontro con lo stesso entro 5 giorni dall'avvenuta contestazione per un eventuale contradditorio.

Qualora dal contradditorio non emergano elementi utili a modificare la posizione dell'Ente in merito alla contestazione mossa, quest'ultimo provvederà all'applicazione delle penali comunicando a mezzo PEC all'Appaltatore l'importo da corrispondere e le modalità.

In alternativa, l'Ente potrà rivalersi sulla garanzia definitiva, escutendo il corrispondente ammontare.

Qualora a seguito dell'inadempimento dell'Appaltatore, si rendesse necessario l'intervento sostitutivo del Committente, l'entità della penale stabilita sarà maggiorata di una percentuale pari al 10% (dieci per cento) a titolo di indennizzo per il disagio causato.

L'importo totale della penale non potrà in ogni caso essere superiore al 10% del valore stimato dell'appalto.

L'operatore economico aggiudicatario riconosce all'Amministrazione il diritto di applicare le seguenti penalità:

Standard merceologici e nutrizionali

- € 1.000,00 per ogni caso di mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle dietetiche o concordati con l'apposita Commissione Mensa Comunale;

- € 1.000,00 nel caso di fornitura non conforme alle caratteristiche merceologiche previste, con possibilità da parte dell'Amministrazione, al fine di garantire il regolare espletamento del servizio, di approvvigionarsi presso altri fornitori con spese a carico dell'operatore economico aggiudicatario;
- € 1.000,00 per ogni caso di merci confezionate, etichettate e conservate in modo non conforme alla vigente normativa;
- € 400,00 per ogni caso di mancato rispetto: delle percentuali minime di prodotti biologici, DOP IGP, STG come previste nei CAM;
- € 400,00 per ogni caso di mancata fornitura/verificata irregolarità di provenienza delle derrate alimentari coltivate e/o prodotte a livello locale, proposti in sede di offerta di gara;
- € 300,00 per ogni caso di mancato rispetto dei singoli parametri della composizione bromatologica dei pasti analizzati;

Quantità e ritardi delle forniture

- € 50,00 per ogni pasto non consegnato rispetto al numero dei pasti ordinati e per ogni caso di mancato rispetto delle prenotazioni dei diversi plessi scolastici;
- € 800,00 per ogni caso di ritardo/anticipo superiore ai 15 mm, rispetto agli orari stabiliti;
- € 1.500,00 per ogni caso di ritardo/anticipo nella consegna dei pasti superiore ai 60 mm;
- € 500,00 per mancato rispetto delle grammature;
- € 500,00 nel caso di mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti, orari che verranno comunicati non appena definiti dai Dirigenti Scolastici competenti.

Rispetto del menù

- € 300,00 per ogni violazione di quanto stabilito dal menù;
- € 1.000,00 per ogni violazione di quanto stabilito dal menu, a seguito di diniego di variazione da parte dell'Amministrazione.

Igienico-sanitari

- € 3.000,00 per ogni caso di rinvenimento di corpi estranei inorganici, organici, di parassiti;
- € 3.000,00 per ogni caso di rinvenimento di prodotti alimentari scaduti o in cattivo stato di conservazione;
- € 1.500,00 per ogni caso di non conformità relativa all'igiene delle attrezzature, dei carrelli, degli utensili, degli automezzi e degli ambienti rispetto al piano di sanificazione presentato;
- € 3.000,00 per ogni caso di mancato rispetto dei limiti di contaminazione micobica degli alimenti;
- € 10.000 per fornitura di pasti chimicamente contaminati tali da essere inidonei all'alimentazione umana;
- € 1.000,00 a seguito di almeno 5 rilevazioni (anche non consecutive) di temperature dei pasti non conformi alla normativa vigente;
- € 100,00 per ogni caso di mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso la cucina o la mensa, compreso il mancato utilizzo di DPI;

Varie

- € 300,00 per ogni caso di mancata esecuzione dei necessari interventi di riparazione, rinnovamento o sostituzione di attrezzature, arredi e stoviglie;
- € 100,00 per mancata disponibilità di tutte le preparazioni gastronomiche previste dal menu durante tutto l'orario di apertura della mensa;
- da € 500,00 ad € 2.000,00 per ogni caso di mancato rispetto del monte ore offerto in sede di offerta tecnica e per ogni mancanza delle figure professionali previste dal Capitolato, applicabile con riguardo all'entità della carenza oraria ed alla rilevanza della figura professionale per il corretto espletamento del servizio;
- € 800,00 per ogni caso di non conformità della raccolta dei rifiuti prodotti dalle attività ristorative e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
- da € 100,00 ad € 10.000,00 per disservizi in fase transitoria e slittamento dell'avvio del servizio in proporzione all'entità del disservizio ed alla durata dello slittamento;
- € 500 per violazioni delle norme contenute nel presente Capitolato, nell'offerta tecnica presentata e per violazioni inerenti alla normativa che disciplina il settore della ristorazione collettiva.

In caso di mancato rispetto dell'avvio del servizio, l'Amministrazione Contraente si riserva di addebitare i maggiori costi causati dalla risoluzione in colpa, pari alla differenza contrattuale per un semestre di attività, fatte salve le penali già addebitate e i maggiori danni.

Conformemente all'enunciato principio della progressione, la seconda penalità comminata alla medesima Ditta per un'inadempienza commessa anche in una scuola diversa dalla prima sarà di importo doppio al dovuto, la terza il triplo e così via.

La Stazione appaltante si riserva di applicare una penale da € 500,00 a € 5.000,00 per ogni irregolarità non già esplicitata nel sopra descritto elenco.

Per il conteggio del ritardo nell'esecuzione di un obbligo contrattuale ci si riferisce ai giorni solari, salvo ove diversamente previsto.

Sono esclusi dal calcolo delle penali i ritardi e gli inadempimenti dovuti a:

- cause di forza maggiore dimostrate;
- cause imputabili all'Amministrazione.

L'applicazione delle penalità come sopra descritte non estingue il diritto di rivalsa dell'Amministrazione nei confronti dell'Appaltatore per eventuali danni patiti, né il diritto di rivalsa di terzi, nei confronti dei quali lo stesso affidatario rimane comunque e in qualsiasi caso responsabile per ogni inadempienza.

L'importo complessivo delle penali non potrà superare il 10% dell'importo netto contrattuale, pena la risoluzione del contratto stesso, fatto comunque salvo il risarcimento del maggior danno.

La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso l'Appaltatore dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale, fatta salva la facoltà per l'Amministrazione di risolvere il contratto nei casi in cui questo è consentito.

L'Appaltatore non può sospendere le prestazioni oggetto del servizio neppure in maniera parziale con una sua decisione unilaterale nemmeno nell'ipotesi in cui siano in atto controversie con l'Amministrazione. **La sospensione unilaterale del servizio costituisce grave inadempienza contrattuale tale da motivare la risoluzione del contratto.**

Restano a carico dell'Appaltatore tutti gli oneri derivanti da tale risoluzione.

Qualora si verificassero, da parte dell'Appaltatore, gravi inadempienze e/o gravi negligenze riguardo agli obblighi contrattuali, l'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa regolare diffida ad adempiere ai sensi dell'art. 36, trattenendo dalla garanzia definitiva il corrispondente importo delle penali non pagate, ai sensi dell'art. 34, e i danni subiti come conseguenza di tali inadempimenti, nonché agire in giudizio per far valere il proprio diritto al risarcimento degli ulteriori danni.

Tenuto fermo l'esercizio da parte dell'Amministrazione dei poteri di autotutela, l'appalto può cessare nei casi di cui agli artt. 122, 123 e 124 del D. Lgs. n. 36/2023.

ART. 36 – RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di risolvere il presente contratto ai sensi dell'art. 122 del D. Lgs. 36/2023 e ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile, previa diffida ad adempiere ai sensi dell'art. 1454 del Codice Civile, in caso di **grave ed ingiustificato inadempimento delle prestazioni** derivanti dal contratto da parte dell'Appaltatore.

La gravità dell'inadempimento sarà valutata in considerazione delle circostanze e dell'impatto dell'inadempimento rispetto all'interesse pubblico sotteso al servizio di refezione scolastica, tali da pregiudicare la realizzazione degli scopi contrattuali.

In particolare, sono da considerarsi gravi inadempienze ai sensi e per gli effetti dell'art. 1455 del Codice Civile i seguenti comportamenti:

- a) mancato espletamento del servizio senza giusta causa in violazione degli obblighi di fornitura stabiliti dal contratto;
- b) inosservanza delle disposizioni di legge, di regolamenti e degli obblighi previsti dal presente capitolato e del CCNL;
- c) avvenuta applicazione di tre sanzioni nell'arco di un semestre.
- d) mancato rinnovo annuale della garanzia definitiva o della polizza assicurativa RCT-RCO previste contrattualmente (articoli 9 e 10 del presente Capitolato);
- e) violazione delle norme igienico sanitarie.

Fatti salvi i casi di cui al successivo articolo 37 “Clausola risolutiva espressa”, in caso di grave inadempimento la risoluzione sarà preceduta da formale diffida ad adempiere con assegnazione all'Appaltatore di un termine non inferiore a 30 (trenta) giorni per porre rimedio alla violazione. Decorso inutilmente tale termine l'Amministrazione potrà dichiarare, con idoneo provvedimento, la risoluzione del Contratto.

In caso di risoluzione del contratto, l'Appaltatore si impegna comunque a porre in essere ogni attività necessaria per assicurare la continuità del servizio ai prezzi e alle condizioni contenute nel Contratto di Appalto fino a quando sarà attivato il servizio sostitutivo da parte di un nuovo appaltatore e comunque per un periodo non superiore a 6 (sei) mesi dalla comunicazione di risoluzione di cui sopra. L'Ente avrà facoltà di escludere la garanzia di cui all'art. 34 (“garanzia definitiva”) per fare fronte ai danni derivanti dalla risoluzione del Contratto conseguente all'inadempimento dell'operatore economico aggiudicatario, nonché di procedere all'esecuzione in danno dell'Appaltatore.

La risoluzione del Contratto comporta la revoca dell'affidamento del Servizio, fatto in ogni caso salvo l'accertamento e la liquidazione a favore del Comune del danno subito.

ART. 37 – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Le Parti convengono espressamente che il contratto si risolve ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, mediante la seguente clausola risolutiva espressa, previa dichiarazione da comunicarsi all'Appaltatore con PEC, nelle seguenti ipotesi:

- sopravvenute cause di esclusione di cui agli artt. 94 e 95 del D. Lgs. 36/2023 e perdita della

capacità di contrarre con la pubblica amministrazione;

- accertamento di false dichiarazioni rese;
- fallimento o assoggettamento ad altre procedure concorsuali dell'Appaltatore;
- scioglimento della società dell'Appaltatore o cessazione della ditta individuale, per qualsiasi causa;
- interruzione del servizio per oltre 5 (cinque) giorni, anche non consecutivi, non comunicata all'Ente competente o da questo non autorizzata;
- reiterati episodi di ingiustificata interruzione o sospensione del servizio (almeno 5);
- inosservanza del divieto di cessione del contratto;
- subappalto del servizio senza preventiva autorizzazione;
- mancato rinnovo o revoca, da parte delle autorità competenti, delle autorizzazioni di legge rilasciate all'Appaltatore per l'esercizio dell'attività;
- grave inadempienza rispetto alle norme riguardanti la prevenzione degli infortuni, la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro;
- violazione delle norme che disciplinano l'emersione del lavoro sommerso;
- utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dalla vigente legislazione in materia, dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche (almeno 2);
- casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'operatore economico;
- violazione grave delle norme igienico sanitarie nella conduzione del servizio affidato;
- esecuzione del servizio con personale non regolarmente assunto o contrattualizzato e irregolarità, di qualsiasi tipo, riguardanti gli obblighi retributivi, contributivi e assicurativi nei confronti del personale o impiego di personale non in possesso dei requisiti prescritti, dopo la seconda contestazione;
- mancata sottoscrizione o intervenuta invalidità ed inefficacia anche solo di una delle cauzioni e/o delle coperture assicurative previste nel presente Capitolato;
- perdita dei requisiti soggettivi e/o delle qualifiche la cui sussistenza in capo all'operatore economico è necessaria ai fini della corretta esecuzione dell'appalto;
- mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie così come previsto dall'art. 3, comma 9-bis, della L. n. 136/2010 e s.m.i.;
- grave inosservanza degli obblighi di riservatezza previsti all'art. 32 "Trattamento dei dati personali".

L'Appaltatore dichiara di conoscere ed accettare la presente clausola espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del presente Capitolato.

L'Ente dovrà comunicare all'Appaltatore, entro 10 giorni dall'inadempimento, per iscritto tramite PEC, l'intenzione di avvalersi della clausola risolutiva espressa. L'effetto risolutivo si produrrà in conseguenza della mera ricezione di tale comunicazione da parte dell'Appaltatore.

Al fine di quantificare gli importi dovuti a seguito della risoluzione, il Committente e l'Appaltatore provvederanno a redigere apposito verbale, in contradditorio tra loro e con la presenza del Direttore dell'Esecuzione, entro 5 giorni successivi al provvedimento del Committente che dichiara la risoluzione del Contratto. Qualora le Parti siglino tale verbale senza contestazioni, i fatti e i dati registrati s'intendono definitivamente accertati. Il verbale definisce il termine, comunque non superiore a 5 giorni dalla data dello stesso, entro il quale gli importi dovuti devono essere corrisposti. Le eventuali somme spettanti all'Appaltatore sono destinate prioritariamente, salvi i privilegi di Legge, al soddisfacimento dei crediti dei Finanziatori dell'Appaltatore e sono indisponibili da parte di quest'ultimo fino al completo soddisfacimento di detti crediti.

ART. 38 – RECESSO

L'Amministrazione può in ogni momento recedere dal contratto stipulato per sopravvenuti motivi di interesse pubblico.

Se l'ente recede dal contratto di appalto per motivi di pubblico interesse spetta all'appaltatore il pagamento delle prestazioni relative ai servizi eseguiti nonché del valore dei materiali utili esistenti in magazzino, oltre al decimo dell'importo dei servizi non eseguiti in conformità a quanto previsto dal D. Lgs. 36/2023 all'art. 123, comma 1 e dall'art. 11 dell'allegato II.4.

L'efficacia del recesso dall'appalto è sottoposta alla condizione del pagamento da parte dell'ente delle somme di cui sopra.

ART. 39 – PATTO DI INTEGRITÀ'

L'operatore economico aggiudicatario si impegna a rispettare tutte le clausole pattizie di cui al Patto d'integrità ai fini della prevenzione dei tentativi d'infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture approvato dalla stazione appaltante con deliberazione di Giunta Comunale n. 204 del 28.11.2019.

ART. 40 – SPESE CONTRATTUALI

Sono a carico dell'operatore economico aggiudicatario tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipula e alla registrazione del contratto e le altre eventuali imposte e tasse, se dovute.

ART. 41 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

In ottemperanza alle disposizioni di cui al Regolamento UE n. 2016/679 e al D. Lgs. 101/2018, si comunica che i dati personali del concorrente, dichiarati nella domanda o allegati alla medesima sono raccolti e trattati dall'Amministrazione e al fine dell'esecuzione degli adempimenti e delle procedure relative al presente contratto. I dati sono oggetto quindi di trattamento da parte dell'Amministrazione e secondo le finalità e modalità del trattamento cui sono destinati i dati:

- il trattamento riguarda qualunque operazione e complesso di operazioni, svolti con o senza l'ausilio di mezzi elettronici o comunque automatizzati, concernenti la raccolta, la registrazione, l'organizzazione, la conservazione, l'elaborazione, la modifica, la selezione, l'estrazione, il raffronto, l'utilizzo, l'interconnessione, il blocco, la comunicazione, la diffusione, la cancellazione e la distruzione dei dati;
- il trattamento dei dati avviene con procedure atte a garantire la sicurezza;
- i dati sono trattati per le finalità istituzionali dell'ente ed in particolare per la gestione di questo contratto;
- i dati saranno trattati senza consenso in quanto il trattamento è necessario per l'esecuzione di un contratto di cui l'interessato è parte o all'esecuzione di misure precontrattuali adottate su richiesta dello stesso;
- la natura del conferimento di tali dati è obbligatoria;
- conseguenza dell'eventuale rifiuto a rispondere e conferire i dati: mancata stipula del presente contratto per oggettiva impossibilità di verificare gli obbligatori requisiti previsti dal bando e di svolgere la procedura selettiva;
- i dati possono essere utilizzati e comunicati per i fini istituzionali dall'Amministrazione, all'interno degli enti tra incaricati del trattamento ed all'esterno per gli adempimenti relativi al contratto;
- i dati raccolti saranno trattati per la durata del contratto e per i successivi dieci anni al termine dello stesso;
- l'operatore economico aggiudicatario ha diritto di conoscere, cancellare, rettificare, aggiornare, integrare, opporsi al trattamento dei dati, nonché all'applicazione degli altri diritti riconosciuti per quanto riguarda i dati delle persone fisiche facenti parte della stessa. Per l'esercizio dei propri diritti l'interessato potrà rivolgersi all'ufficio Segreteria dell'Amministrazione.

Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Isola della Scala.

Responsabile della Protezione dei Dati (RPD / DPO) è l'avvocato Giovanni Marino – giovannimarino@studiodavvocato.it;

ART. 42 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'operatore economico aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e ss.mm.ii.

L'operatore economico si obbliga ad utilizzare, per ogni movimento finanziario inerente il presente appalto, lo strumento del bonifico bancario o postale, indicando in ogni operazione registrata il CIG (Codice Identificativo Gara).

L'operatore economico aggiudicatario si impegna a dare immediata comunicazione all'Amministrazione ed alla Prefettura- ufficio territoriale del Governo della Provincia di Verona della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

La violazione degli obblighi previsti dall'art. 3 della L. n. 136/2010 determina la risoluzione di diritto del Contratto.

ART. 43 – FORO COMPETENTE

Per tutte le controversie derivanti dall'esecuzione del contratto, comprese quelle non oggetto di transazione ai sensi dell'art. 208 del Codice., sarà competente in via esclusiva il Foro di Verona.

Nei casi di interruzione del servizio che esulino da cause di forza maggiore, l'Appaltatore è considerato responsabile ed è tenuto al risarcimento degli eventuali danni verso le famiglie utenti e verso il Comune. Perdurando questi fatti, si configura la facoltà di risoluzione del Contratto.

ART. 44 – RINVIO

Per tutto quanto non espressamente previsto all'interno del presente Capitolato e del Contratto di appalto, si rinvia espressamente alle disposizioni del Codice Civile e alla normativa vigente in materia di appalti pubblici.

ALLEGATI

- Elenco Attrezzature
- DUVRI
- Elenco personale
- Planimetrie
- Regolamento Comunale della Commissione Mensa