

COMUNE DI ALTIDONA

Provincia di Fermo

CAPITOLATO

ART. 1

OGGETTO DELL'APPALTO

Il Comune di Altidona affida in appalto il servizio di potenziamento della preparazione dei pasti (comprensivo dell'approvvigionamento delle derrate alimentari), trasporto, distribuzione, rendicontazione ed operazioni collaterali da effettuare nei modi, termini, obblighi stabiliti dal presente capitolato nelle scuole dell'infanzia e primaria indicate dall'Amministrazione Comunale all'art. 8 del presente capitolato.

ART. 2

DURATA DELL'APPALTO - PROROGA – IMPORTO -

L'appalto di potenziamento del servizio mensa scolastica ha durata per tre anni scolastici, presumibilmente dal 01/10/2024 al 30/06/2027, per gli anni scolastici 2024/25, 2025/26 e 2026/27, secondo calendario approvato dal Consiglio dell'Istituto Scolastico. Il potenziamento avrà decorrenza dal 01/10/2024, data prevista per l'attivazione dell'appalto, e scadenza il 30/06/2027, con opzione di proroga, di facoltà del Comune, della ripetizione dei servizi per altri due anni scolastici, ex art. 120, comma 10, del D.Lgs 36/2023 e s.m.i., per il periodo dal 01/10/2027 al 30/06/2029, per gli anni scolastici 2027/28 e 2028/29.

Le attività comprese nell'appalto dovranno essere avviate anche in pendenza di stipulazione del contratto. La data effettiva di attivazione risulterà da apposito verbale di consegna del servizio.

Nel caso in cui alla scadenza contrattuale del presente appalto la procedura per l'indizione e l'espletamento della nuova gara non sia stata conclusa l'appaltatore è tenuto a garantire, previa richiesta dell'Amministrazione da comunicarsi in forma scritta almeno 10 gg prima della scadenza, le prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante ai sensi dell'art. 120, comma 11 del D.Lgs. n. 36/2023 s.m.i., nelle more della conclusione delle procedure per l'individuazione del nuovo contraente.

Il valore presunto dell'appalto principale, ai sensi dell'art. 14 del Codice degli appalti, è stimato in €.
**518.865,60, più oneri della sicurezza da rischi interferenziali non soggetti a ribasso per €.
4.184,40**, oltre Iva di legge per appalto principale, calcolato tenendo conto che (per ogni anno scolastico è stimata l'erogazione di n. 34.870 pasti) presumibilmente dal 01 ottobre 2024 al 30 giugno 2027, secondo calendario scolastico, con sospensione nei mesi di luglio, agosto e settembre per la durata dell'appalto principale (anni scolastici 2024/25, 2025/26 e 2026/27) il numero dei pasti da erogare è stimato in n. 104.610 unità, per un importo unitario a base d'asta per ogni singolo pasto previsto in €4,96, oltre ad oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, pari ad € 0,04 calcolati sul singolo pasto, più Iva come per legge.

Il Comune manifesterà l'eventuale interesse alla prosecuzione dell'appalto per il biennio scolastico AA.SS. 2027/2028 – 2028/2029, per un valore di €.
345.910,40, più oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso per €.
2.789,60, oltre Iva di legge, come previsto nell'art.14 del Codice dei Contratti.

Il valore dell'appalto come sopra riportato è del tutto presuntivo pertanto in caso di diminuzione del numero dei pasti giornalieri l'aggiudicatario non avrà da pretendere alcun corrispettivo o indennità a qualsiasi titolo da parte del Comune.

ART. 3 PREZZI E REVISIONE

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 60 del D.Lgs. 36/2023, durante l'esecuzione del contratto è consentita la revisione dei prezzi secondo le modalità, condizioni e limiti di seguito esplicitati.

La revisione si attiva al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva che determinano una variazione del costo della fornitura o del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 per cento dell'importo complessivo contrattuale e opera nella misura dell'80 per cento della variazione stessa, in relazione alle prestazioni da eseguire.

Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si utilizzano gli indici delle retribuzioni contrattuali orarie, ai sensi all'articolo 60, comma 3, lettera b del Codice.

Il procedimento di revisione prezzi non è consentito prima che sia trascorso un (1) anno dall'avvio dell'esecuzione del contratto. La revisione prezzi può essere accordata per un determinato tempo, anche infra-annuale, ferma restando in ogni caso la facoltà di revisione in riduzione qualora si modifichino le condizioni e i presupposti sulla cui base è stata disposta

ART. 4 SUBAPPALTO

Il soggetto affidatario del contratto esegue in proprio i servizi (forniture) in esso compresi. Fatto salvo quanto previsto dell'art. 120, comma 1, lett. d) del medesimo decreto, la cessione del contratto è nulla. È altresì nullo l'accordo con cui a terzi sia affidata l'integrale esecuzione delle prestazioni appaltate, nonché la prevalente esecuzione dei servizi relativi alla categoria prevalente.

Ai sensi dell'art. 119 comma 17 del D.Lgs. 36/2023, le prestazioni principale e le secondarie possono essere subappaltate ma non possono, a loro volta, essere oggetto di ulteriore subappalto. Ciò in ragione dell'esigenza di garantire una maggiore omogeneità e conformità delle prestazioni e in ragione di un maggior controllo da parte della committenza. L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto. Ai sensi dell'art. 119, comma 4, del D. Lgs. 36/2023, il subappalto, previa autorizzazione della stazione appaltante, è permesso purché sussistano tutte le condizioni previste alle lettere a), b) e c) del medesimo comma. Il contratto non può essere ceduto, totalmente o parzialmente, a terzi. La cessione effettuata in violazione del seguente divieto è inefficace verso la Stazione Appaltante.

I subappaltatori devono possedere i requisiti di ordine generale e di capacità tecnica per i servizi da assumere.

ART. 5 MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio, che dovrà essere svolto con propri capitali e con proprio personale, si effettua per cinque giorni settimanali da lunedì al venerdì secondo il calendario scolastico. L'Ente si riserva la facoltà di anticipare e/o posticipare sia la data d'inizio che la data di cessazione del servizio, senza che la ditta aggiudicataria possa addurre alcuna pretesa al riguardo.

Il Cuoco, dipendente comunale, oltre al coordinamento dei dipendenti dell'aggiudicatario e ad avere la responsabilità della cucina comunale dotata di attrezzatura di proprietà dell'ente, si occuperà della gestione delle derrate alimentari e della preparazione dei cibi forniti dall'operatore presso il centro cottura di Via Cimarosa in località Marina di Altidona (Scuola dell'Infanzia).

L'aggiudicatario si occuperà della somministrazione dei pasti sia nel refettorio della Scuola dell'Infanzia (luogo del centro cottura) che del trasporto e somministrazione dei pasti nel refettorio della Scuola Primaria in Altidona capoluogo, a circa 5km dal centro cottura) e delle altre operazioni meglio descritte nei successivi articoli 6, 7, 8, 9 e 10 del presente capitolato.

L'appaltatore deve adeguare tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasferimento, distribuzione e somministrazione dei pasti agli standard qualificativi ed alle prescrizioni normative di cui al D.P.R. n. 327/80, ed alle successive modifiche e sostanziali innovazioni introdotte con il

Decreto Legislativo 193/2007 e Regolamento CE852/2004. Da qui l'obbligo per la ditta di elaborare piano di HACCP per il servizio oggetto di appalto di cui all'art. 14.

Il servizio è comprensivo di tutte le attività, le forniture e le operazioni indicate agli artt. 6, 7, 8, 9 e 10 del presente capitolato.

L'aggiudicatario provvederà alla sostituzione del cuoco (dipendente comunale) in caso di malattia o certificato impedimento dello stesso, al fine di garantire la continuità del servizio. L'aggiudicatario ha diritto di chiedere all'ente il rimborso delle spese sostenute per la sostituzione.

ART 6

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E MENU'

È a carico dell'appaltatore l'acquisto a proprie spese di tutte le derrate alimentari necessarie per l'approntamento dei pasti, nonché l'eventuale acquisto di acqua minerale in bottiglia qualora si verificano interruzioni nella distribuzione di acqua di rete e/o microfiltrata.

Le derrate alimentari presenti nel centro cottura, sia nel magazzino che nelle celle frigorifere, impiegate per la preparazione dei pasti devono essere conformi ai requisiti chimico-fisicomicrobiologici previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono richiamate, e alle caratteristiche merceologiche indicate nell'allegato 1) (composizione chimica bromatologica valore energetico – allegato):

- a) La fornitura deve essere regolare e il peso rispondente a quanto richiesto dalle grammature per ogni fascia d'età prevista dal menù validato dall'Asur avendo riguardo al numero dei pasti da erogare, con la previsione di un 5% in più per fronteggiare eventuali perdite (derivanti da cadute accidentali, etc.);
- b) Le derrate devono essere senza additivi, ad eccezione di quelli veramente indispensabili per la tutela della Salute pubblica, devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (D.Lgs. 109/92 e s.m.i. e successive modifiche e integrazioni e nel rispetto del Reg. 1169/2011 e smi), devono inoltre mantenere le temperature previste dalla legge sia per la conservazione che per il trasporto;
- c) L'aggiudicatario, ai sensi dell'art. 18 del Reg. CE n.178/2002, deve garantire la tracciabilità di tutti i prodotti previsti per la preparazione dei singoli pasti, deve esibire a richiesta dell'Ente committente e/o degli altri organi preposti al controllo, i documenti che diano evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera produttiva dei prodotti alimentari, al fine di garantire la rintracciabilità dell'intera filiera dalla produzione delle materie prime alla distribuzione finale;
- d) Le confezioni di prodotti con marchio D.O.P. o I.G.P. dovranno riportare in etichetta l'attestazione della certificazione di prodotto fornita da uno dei Consorzi responsabili dei controlli. La ditta affidataria dovrà esibire a richiesta dell'Amministrazione i certificati rilasciati dalle Ditte fornitrici circa la conformità della provenienza D.O.P. e I.G.P.
- e) Le derrate biologiche dovranno rispondere alla normativa vigente in merito ai metodi di produzione, certificazione ed identificazione di tali prodotti nazionale e comunitaria (Reg. CE n. 834/2007 e smi; Reg.UE2018/848);
- f) All'avvio del servizio, e comunque all'individuazione di nuovi prodotti o fornitori, la Ditta appaltatrice deve presentare al Comune le relative schede tecniche che, una volta verificate ed avallate, diventeranno il riferimento per le materie prime. La categoria merceologica dovrà comunque essere certificata ad ogni consegna e la relativa documentazione dovrà essere messa a disposizione su richiesta dell'Amministrazione comunale e degli altri organi preposti al controllo;
- g) In fase di approvvigionamento i prodotti devono avere una vita residua dal termine minimo di conservazione non inferiore ai 2/3 della shelf-life. I prodotti alimentari deperibili, quali i latticini e formaggi, devono avere una vita commerciale residua al momento della somministrazione non inferiore al 75% della durabilità prevista dal produttore (T.M.C. o data di

scadenza);

- h) I prodotti alimentari consegnati presso la cucina ai fini della tracciabilità devono presentarsi in confezioni originali sigillate (perfettamente integre, pulite, senza anomalie visibili quali rigonfiamenti, ruggine, insudiciamenti, ammaccature, rotture) ed etichettate nel rispetto del D.Lgs. 109/92 e successive modifiche e integrazioni e nel rispetto del Reg. 1169/2011 e smi; non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana; le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere in ogni caso leggibile l'etichetta "originale";
- i) Sono vietati, pena la risoluzione del contratto, prodotti contenenti OGM, come da Legge Regionale delle Marche n. 9 del 23/02/2000;
- j) I parametri microbiologici degli alimenti devono corrispondere ai valori stabiliti dal Regolamento CE n. 2073/2005 e successive modifiche e integrazioni e da specifiche normative nazionali o normative e indirizzi regionali;
- k) La ditta appaltatrice è tenuta a stipulare con le ditte fornitrici contratti tali da garantire i requisiti fissati dal capitolato d'appalto e suoi allegati. In particolare, dovranno essere utilizzati fornitori che possano certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi di assicurazione della qualità e di regole di buona pratica di produzione. Per tutte le tipologie di prodotti alimentari previsti nel presente appalto la ditta appaltatrice è tenuta in particolare a stipulare con le ditte fornitrici contratti tali da garantire la rintracciabilità dei prodotti, conformemente alle norme vigenti in materia;
- l) I mezzi, adibiti al trasporto delle derrate e dei pasti, devono essere idonei igienicamente e tecnologicamente e non devono presentare al loro interno promiscuità fra alimenti sfusi e confezionati;
- m) l'Amministrazione può chiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che, pur rispondendo ai requisiti merceologici previsti dal presente Capitolato, non fossero giudicate idonee sotto il profilo organolettico;
- n) I prodotti alimentari devono essere biologici nella misura minima del 60% del totale;
- o) prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei) devono essere surgelati e spinati (per motivi oltre che di igiene anche di sicurezza per la presenza di spine); tutto il pesce dovrà essere di provenienza possibilmente locale, nazionale o dell'Europa del Nord (*Zona FAO 37.1 37.2, 37.3*), Oceano Atlantico Nord Orientale (*Zona FAO n. 27*) e mare del Nord Europa (*mare Baltico - Zona FAO n. 27 III d*). In ogni caso mai comunque pesce congelato; non è consentita la somministrazione di pesce "ricomposto" né pre-fritto o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario;
- p) per la preparazione dei pasti non possono essere utilizzate materie prime precotte e prodotti alimentari congelati. La preferenza va data all'utilizzo di prodotti freschi e di stagione. Per quanto riguarda l'approvvigionamento delle verdure è possibile l'uso di prodotti surgelati per piselli, fagiolini, spinaci e bietta e laddove il numero dei pasti da preparare risulti elevato. In ogni caso le verdure da usare per la preparazione dei primi piatti dovranno essere sempre fresche;
- q) l'olio utilizzato deve essere biologico extravergine di oliva di produzione nazionale (frangitura effettuata in Italia di olive provenienti da coltivazioni italiane), "giovane" (da 3 a 12 mesi dalla produzione, ottenuto da olive dell'ultima campagna olearia);
- r) è fatto obbligo di utilizzo di sale iodato, come da campagna del Ministero della Salute - Legge n. 55 del 21 Marzo 2005 concernente "Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica" e Linee Nazionali di Indirizzo Ristorazione scolastica;
- s) le polpette dovranno essere preparate con carne proveniente da allevamenti nazionali macinata direttamente dal cuoco oppure con carne trita opportunamente confezionata e proveniente da allevamenti nazionali e da stabilimento CE riconosciuto;
- t) l'appaltatore dovrà assicurare la stagionalità dei prodotti e assicurare la variabilità prevista dal menù. In particolare nel caso della frutta e delle verdure, qualora nel menù siano presenti

alternative giornaliere (introdotte per fare fronte ad indisponibilità reali di prodotti freschi di stagione sul mercato) in ogni caso ogni settimana devono essere servite almeno quattro specie diverse di contorni e di frutta fresca di stagione;

- u) in nessun caso sono consentite preparazioni anticipate al giorno antecedente la distribuzione/somministrazione e il congelamento in proprio di prodotti alimentari.

L'Appaltatore deve attenersi scrupolosamente all'applicazione dei menù, delle grammature allegati al presente capitolato. È consentita, in via temporanea, una **variazione al menù** nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, gas ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Qualsiasi variazione al menù per motivi organizzativi e/o emergenziali dovrà essere sempre motivata, tempestivamente e preventivamente comunicata dall'appaltatore in forma scritta e concordata con il Responsabile del servizio refezione e da questi autorizzata anche per le vie brevi. In tutti i casi, qualsiasi variazione motivata e concordata dovrà tener in debito conto l'esistenza di diete speciali, soprattutto sanitarie e motivate da reazioni avverse al cibo, ed essere comunicata a cura dell'appaltatore all'utenza e/o alle famiglie con i mezzi ritenuti più idonei. Il menu e le relative grammature, il capitolato di appalto e le specifiche tecniche dei prodotti devono essere conservati presso la cucina per consentire l'attività di controllo della Amministrazione comunale, dell'ASUR, della Commissione Mensa e degli altri organi preposti. A cura dell'Impresa aggiudicataria il menù (con le relative grammature) deve essere sempre esposto nei refettori.

L'Amministrazione Comunale, sulla base delle indicazioni concordate con il SIAN, si riserva la facoltà nel corso del contratto di apportare modifiche ed innovazioni ai menù e/o tabelle dietetiche, anche in adesione a progetti di educazione alimentare, variazioni alle quali la ditta deve conformarsi.

L'appaltatore dovrà inoltre fornire, a richiesta dell'Amministrazione, eventuali piatti anche non previsti dal menù, prescritti dai competenti uffici dell'ASUR per gli utenti del servizio che debbano seguire "diete speciali per motivi sanitari" (es.: per celiaci, diabetici, nefropatici, diete in bianco, allergie ed altre patologie che richiedano l'applicazione di una dieta specifica). Tali pasti saranno comunque addebitati all'Amministrazione al medesimo prezzo offerto in sede di gara. Alle stesse condizioni economiche dovranno essere forniti, altresì, eventuali pasti agli utenti che presentano apposita richiesta di "dieta speciale per motivi etico-culturali-religiosi" applicando agli stessi gli appositi menù alternativi e relative grammature elaborati dall'ASUR (Menu ECR B - C e D) allegati al presente capitolato.

L'Appaltatore prende atto che è possibile prevedere, nell'ambito della adesione a progetti di educazione alimentare sia a carattere locale sia a carattere nazionale, l'introduzione e la somministrazione di materie prime alimentari differenti da quelle indicate nel presente capitolato d'appalto (es: pesce fresco ecc.). In tali casi l'ente committente si riserva la facoltà di valutare le caratteristiche dei prodotti alimentari sia in base a criteri di sicurezza alimentare (rispetto delle normative cogenti) sia in base a criteri nutrizionali (pertinenza del progetto ed adattabilità al menù scolastico). L'Amministrazione comunicherà all'appaltatore le modifiche, concordate con il SIAN ASUR MARCHE AV4, anche temporanee che dovranno essere apportate al menù vigente alle quali la ditta è tenuta a conformarsi.

ART 7 OBBLIGHI DERIVANTI DAL RAPPORTO DI LAVORO "CLAUSOLA

SOCIALE”

Ai sensi dell'articolo 57 del D. Lgs. 36/2023, quale clausola sociale ai fini del mantenimento dei livelli occupazionali, l'aggiudicataria si obbliga – nei limiti di quanto necessario all'organizzazione del servizio alle condizioni offerte – ad utilizzare in via prioritaria i lavoratori attualmente impiegati dal gestore per lo svolgimento del servizio, mantenendo, per quanto possibile, le condizioni economiche e livelli retributivi acquisiti (precisamente scatti d'anzianità maturati e maturandi), anche in caso di modifica del contratto di lavoro applicabile.

L'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale indicato nei documenti di gara, oppure un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto.

Ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel contratto, assorbendo prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, e a garantire l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente per l'esecuzione del contratto sono riportati nei documenti di gara.

Al fine di garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, l'aggiudicatario si impegna ad assicurare, in caso di aggiudicazione del contratto, una quota pari almeno al 10 per cento delle assunzioni necessarie per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività ad esso connesse o strumentali, sia all'occupazione giovanile sia all'occupazione femminile, o in alternativa, dichiarare in sede di gara quali misure intende mettere in atto al fine di soddisfare le previsioni di cui agli artt. 57 comma 1 e 102 comma 1, del D. Lgs. n. 36/2023, al fine di favorire le pari opportunità di genere e generazionali, nonché l'inclusione lavorativa delle persone con disabilità o svantaggiate

ART. 8

FORNITURE ED OPERAZIONI COLLATERALI

Prima dell'avvio del servizio, e in corso di esecuzione dello stesso, l'appaltatore deve:

- procedere preliminarmente ad una analisi logistica relativa ai locali mensa e cucina della scuola ed assumere in carico, gli impianti, gli arredi e le attrezzature ivi collocate;
- verificare la corretta applicazione delle norme contro gli infortuni alle varie apparecchiature della cucina (parte elettrica, scarichi, elettrodomestici ecc..).

L'appaltatore, solo nel caso di malfunzionamento della lavastoviglie, dovrà fornire stoviglie e piatti monouso a norma di legge, provvedendo al lavaggio delle pentole esternamente.

La ditta aggiudicataria, per la SCUOLA D'INFANZIA STATALE DI VIA D. CIMAROSA – LOCALITA' MARINA DI ALTIDONA, deve

1. occuparsi della predisposizione dei refettori/spazi adibiti a refettorio: disposizione tavoli e sedie, apparecchiare, distribuzione delle vivande;
2. sparecchiare, effettuare operazioni di riordino e pulizia dei locali refettori/spazi adibiti a refettorio, della cucina e locali annessi, del lavaggio stoviglie, attrezzature ripristinando igienicamente gli ambienti per il proseguimento delle attività.

Per la SCUOLA PRIMARIA STATALE DI ALTIDONA CAPOLUOGO, la ditta aggiudicataria deve operare per

1. la predisposizione dei refettori/spazi adibiti a refettorio (sulla base anche di eventuali situazioni emergenziali): disposizione dei tavoli e sedie, apparecchiare;

2. il trasferimento dei pasti dalla cucina centralizzata ai refettori/spazi adibiti a refettorio, con mezzi ed attrezzature idonei ed adeguati dal punto di vista igienico sanitario (attività di trasporto nel rispetto del Reg. CE 852/2004), e relativa distribuzione;
3. lo sparecchiare, operazioni di riordino e pulizia dei locali refettori/spazi adibiti a refettorio e dei locali annessi, lavaggio stoviglie, attrezzature ripristinando igienicamente gli ambienti per il proseguimento delle attività.

L'aggiudicatario dovrà altresì provvedere a porre in essere gli interventi migliorativi indicati in fase di offerta.

PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI (compresi gli avanzi dei contenitori) e allocazione in appositi sacchetti. In particolare il personale in servizio dovrà aver cura di

- Non scaricare rifiuti negli scarichi fognari (lavandini, ecc.).
- Uniformarsi alla normativa del Comune di Altidona in materia di raccolta differenziata

L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (es. per celiaci).

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermini per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione del centro di cottura pasti e dei refettori/spazi adibiti a refettorio gestiti attraverso personale della ditta Appaltatrice dovranno essere eseguiti rispettando la tempistica e le corrette modalità previste dal Piano di Autocontrollo aziendale di cui all'Art.14 del presente capitolato.

L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n.392 sui presidi medico-chirurgici.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti.

Dei suddetti prodotti, l'aggiudicatario dovrà fornire apposita scheda tecnica.

L'Impresa aggiudicataria è tenuta, in adempimento al Sistema HACCP a programmare, pianificare e a farsi carico delle spese per gli interventi di derattizzazione e disinfestazione (blatte, scarafaggi, formiche, mosche e zanzare) preventiva, relativo monitoraggio e intervento a seguito di criticità evidenziate nella cucina e in tutti i locali di distribuzione e consumo (refettori) comprensivi di locali accessori, spogliatoi e servizi igienici ed inviarne copia al Comune prima dell'avvio del servizio. I predetti interventi dovranno essere eseguiti mediante

altra ditta specializzata avente i requisiti previsti dal codice dei contratti qualora le predette attività non rientrino nell'oggetto della attività di impresa dell'aggiudicatario.

ART. 9

CONCESSIONE IN USO DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Alla ditta saranno concessi in uso gratuito:

- a- i locali adibiti a cucina, a refettorio, a magazzino senza che gli stessi possano essere utilizzati diversamente;
- b- tutti gli elettrodomestici, le attrezzature, gli arredi che si trovano nei locali di cucina e di mensa alla data di inizio del contratto. La ditta dovrà prendere in carico gli stessi previo controllo il predetto materiale che dovrà essere restituito in normale stato d'uso alla scadenza del contratto.

Sono a carico della ditta aggiudicatrice:

- la fornitura ed installazione delle attrezzature, degli elettrodomestici, degli arredi o di altri dispositivi eventualmente necessari per l'esecuzione dell'appalto e non presenti all'avvio del servizio, compresi quelli prescritti dall'ASUR competente nel corso dell'esecuzione del contratto, nel rispetto della legislazione sanitaria nazionale e regionale;
- l'ordinaria manutenzione dei locali, delle attrezzature, degli elettrodomestici e degli arredi; i predetti interventi dovranno essere eseguiti mediante altra ditta specializzata avente i requisiti previsti dal codice dei contratti qualora le predette attività non rientrino nell'oggetto della attività di impresa dell'aggiudicatario.

Gli oneri relativi alla fornitura di energia elettrica, gas, acqua sono a carico della Amministrazione comunale.

Restano a carico dell'Ente tutti gli oneri derivanti dalle attività di manutenzione straordinaria dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi salvo che per fatti colposi dovuti al personale dell'impresa aggiudicatrice.

ART. 10

SICUREZZA E IGIENE SUL LAVORO

L'appaltatore si impegna ad osservare e far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, nonché ai terzi presenti sui luoghi nei quali si erogano le prestazioni, tutte le norme vigenti in materia di sicurezza, igiene e salute nei luoghi di lavoro, di cui al D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii., e ad adottare tutti i provvedimenti all'uopo ritenuti necessari ed opportuni senza arrecare danno o disturbo alle attività/proprietà dell'Amministrazione.

Il personale dovrà essere dotato degli indumenti appositi a garanzia della sicurezza alimentare e dei mezzi di protezione personale idonei a soddisfare le esigenze di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

Dovranno altresì essere rispettate tutte le prescrizioni relative alla sicurezza contro gli incendi.

Il Committente in merito alla presenza dei rischi derivanti da interferenze, come da art. 26 del D.lgs 81/2008, dà atto che è stato predisposto il DUVRI allegato al presente capitolato in quanto per le attività oggetto dell'appalto si sono riscontrate interferenze per le quali è necessario intraprendere misure di prevenzione e protezione atte ad eliminare e/o ridurre i rischi. La valutazione dei rischi interferenti potrà essere aggiornata dal committente in caso se ne ravvisassero le necessità, gli oneri relativi sono stati quantificati e riportati nella stima dei servizi oggetto di affidamento.

ART. 11

OBBLIGHI PARTICOLARI

L'appaltatore assume l'obbligo di comunicare alla stazione appaltante l'elenco delle imprese coinvolte in virtù di contratti stipulati a valle della aggiudicazione principale, nonché ogni eventuale variazione dello stesso elenco, successivamente intervenuta per qualsiasi motivo.

Detto elenco sarà trasmesso dalla stazione appaltante al Prefetto di Fermo al fine di consentire le necessarie verifiche antimafia.

L'appaltatore assume l'obbligo di prevedere nei contratti stipulati a valle della aggiudicazione principale

- la clausola risolutiva espressa – da attivare in caso di informazioni positive – al fine di procedere automaticamente alla revoca dell'autorizzazione del subcontratto nei confronti degli operatori economici controindicati e alla automatica risoluzione del vincolo;
- in caso di automatica risoluzione del vincolo contrattuale l'applicazione di una penale, pari al 10% del valore del subcontratto, a titolo di liquidazione forfettaria dei danni, salvo il risarcimento del maggior danno.

L'appaltatore si impegna a riferire tempestivamente alla Autorità Giudiziaria, alla stazione appaltante e alla Prefettura di Fermo ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità, ovvero offerta di protezione, che venga avanzata nel corso dell'esecuzione dell'appalto nei confronti di un proprio rappresentante, agente o dipendente. Analogo obbligo deve essere assunto dalle imprese subappaltatrici e da ogni altro soggetto che intervenga a qualunque titolo nella realizzazione dell'appalto. La mancata comunicazione dei tentativi di pressione criminale porterà alla risoluzione del contratto.

L'appaltatore si obbliga a comunicare ogni variazione dei dati riportati nei certificati camerali, con particolare riferimento ai soggetti che hanno la rappresentanza legale o l'amministrazione e la direzione tecnica dell'impresa medesima.

L'appaltatore si impegna altresì ad attuare e rispettare tutte le prescrizioni di legge relative alla tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro e assicurare il pagamento delle retribuzioni, dei contributi previdenziali ed assicurativi e delle ritenute fiscali relative ai propri dipendenti. Il mancato rispetto dei suddetti obblighi comporta la risoluzione del contratto.

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art.3 della L. 13 agosto 2010, nr.136 e successive modifiche. L'appaltatore si impegna altresì a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura U.T.G. della provincia di Fermo della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

L'appaltatore dichiara altresì di essere a conoscenza che il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità dei flussi finanziari ex art.3, comma 9 bis, L.136/2010, determina la risoluzione di diritto del presente contratto.

ART. 12 PERSONALE, ASSICURAZIONE DANNI E INFORTUNI

L'appaltatore

- si impegna, in applicazione del D.Lgs 36/2023 e s.m.i., nel rispetto dei Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro, ad assorbire prioritariamente nell'espletamento del servizio il personale, riportato nella tabella allegata al presente capitolato, impiegato dall'appaltatore uscente necessario per garantire l'esecuzione del medesimo servizio, applicando allo stesso il CCNL e locale di lavoro del settore della ristorazione collettiva, fatte salve specifiche motivazioni ostative che la ditta dovrà giustificare in forma scritta;
- si obbliga ad adempiere a tutte le verifiche sanitarie necessarie ad assicurare l'idoneità psico-fisica del personale impiegato;
- ha l'obbligo di indicare per iscritto al Servizio Refezione Scolastica, prima dell'avvio delle attività appaltate, il nominativo del Responsabile referente aziendale del Servizio, che deve essere dipendente della Ditta specificandone tutti i recapiti per una costante reperibilità;
- deve adempiere quale unico soggetto responsabile a tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali nei confronti del personale impiegato

nell'esecuzione del servizio.

- dovrà applicare le eventuali misure, indicate in fase di offerta, da mettere in atto al fine di soddisfare le previsioni di cui agli artt. 57, comma 1, e 102, comma 1, del D. Lgs. n. 36/2023, al fine di favorire le pari opportunità di genere e generazionali, nonché l'inclusione lavorativa delle persone con disabilità o svantaggiate.

La ditta aggiudicataria è responsabile del comportamento dei propri dipendenti ed è obbligata a sollevare e tenere indenne il Comune da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei confronti dell'Amministrazione in qualità di ente appaltante. L'Ente appaltante potrà pretendere la sostituzione del personale che non dovesse risultare idoneo allo svolgimento del servizio, che non osservi un contegno corretto o usi un linguaggio scorretto e riprovevole. La sostituzione dovrà essere effettuata dalla ditta aggiudicataria entro dieci giorni dalla data di ricevimento della richiesta, che si ritiene insindacabile, pena la risoluzione del contratto.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.

L'Appaltatore dovrà inoltre presentare prima dell'attivazione del servizio, l'organigramma del personale impiegato nonché il cronoprogramma del piano di formazione e di aggiornamento inerente a tutte le tematiche e gli aspetti fondamentali per la buona riuscita del servizio in conformità alle normative vigenti materia.

L'appaltatore deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione elaborato sulla base delle normative vigenti in materia, siano affrontate le seguenti tematiche specifiche a seconda delle mansioni svolte:

- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado), in base alle grammature previste nel menu', per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

La ditta risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune.

A tal fine la Ditta stessa è tenuta a stipulare, per tutta la durata del contratto, con primaria compagnia di assicurazione, una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi e verso prestatori di lavoro (RCT-RCO), per i rischi connessi all'attività oggetto del presente appalto. La polizza dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore a:

- Responsabilità civile verso terzi (RCT) con la precisazione che nel novero dei terzi deve essere compreso il Comune di Altidona
 - euro 5.000.000,00 per sinistro;
 - euro 5.000.000,00 per persona;
 - euro 5.000.000,00 per danni a cose o animali;
- Responsabilità civile verso prestatori di lavoro (RCO):
 - euro 3.000,00 per sinistro e per persona;

Qualora l'appaltatore disponga di polizze, stipulate in precedenza, conformi a quanto sopra indicato, potrà ottemperare agli obblighi contrattuali corredando le medesime di appendice dalla quale risulti la sussistenza dei requisiti indicati nel presente articolo e l'estensione della garanzia per tutta la durata dell'appalto a favore del Comune di Altidona.

I rischi non coperti dalle polizze, gli scoperti e le franchigie si intendono a carico dell'appaltatore. In ogni caso l'Appaltatore si impegna espressamente a manlevare ed a tenere indenne il Committente da qualsiasi pretesa risarcitoria di carattere patrimoniale possa derivare dall'esecuzione del servizio appaltato. Le polizze saranno mantenute in vigore per l'intero periodo dell'appalto, dalla data di effettivo avvio del servizio fino alla data del certificato di regolare esecuzione.

Copia della polizza dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale all'atto della stipula del contratto.

ART. 13

AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE

Sono a carico della Ditta aggiudicataria tutte le operazioni di controllo e di verifica del rispetto delle vigenti normative igienico-sanitarie sull'HACCP e le connesse responsabilità. Prima dell'avvio del servizio l'appaltatore dovrà provvedere ad elaborare (ed aggiornare in corso di esecuzione dell'appalto) il Piano di autocontrollo (HACCP) esteso a tutto il servizio della refezione scolastica che documenti l'analisi dei pericoli e l'individuazione dei punti critici di controllo ai sensi del Reg. CE 852/2004 e s.m.i., con la predisposizione di tutte le procedure codificate e delle istruzioni operative necessarie a garantire l'igiene e la sicurezza alimentare, in particolare per la preparazione, il confezionamento, il trasporto e la somministrazione di diete speciali soprattutto sanitarie e, in particolare, per soggetti affetti da reazioni avverse al cibo e per patologie certificate dal medico curante a "rischio vita", nonché la corretta porzionatura degli alimenti ai fini dietetico-nutrizionali e le regole per il taglio degli alimenti per la prevenzione del rischio soffocamento nei bambini più piccoli. Lo stesso deve essere reso disponibile presso il centro cottura e i refettori.

Il piano deve anche prevedere procedure per la rintracciabilità ai sensi degli artt. 18-19 del Reg. CE 178/02.

ART. 14

DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

È facoltà del Servizio Refezione Scolastica effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta Aggiudicataria alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto.

La Ditta è obbligata a fornire ai funzionari e tecnici incaricati tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi libero accesso a tutti i locali destinati all'espletamento dei servizi (ivi compreso i magazzini della ditta per lo stoccaggio delle derrate alimentari) fornendo i chiarimenti e la documentazione richiesti.

ART. 15

ORGANI PREPOSTI AL CONTROLLO

I controlli verranno effettuati dal Servizio Refezione Scolastica e/o da Azienda specializzata di incaricata dall'Amministrazione, nonché da tutti gli Organi Istituzionalmente competenti. Il personale della Ditta non potrà interferire nei controlli effettuati.

Per le quantità di campioni eventualmente prelevate su derrate alimentari nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione Comunale.

ART. 16

COORDINAMENTO – VIGILANZA

L'appaltatore prende atto che l'Amministrazione Comunale si avvale di una Commissione

Mensa/Monitoraggio con compiti di verifica, valutazione e di attività propositiva il cui funzionamento è disciplinato dal Regolamento approvato con deliberazione di Consiglio Comunale n.37 del 29/11/2021 e n.3 del 28/02/2023.

La Commissione Mensa è composta da rappresentanti dell'Amministrazione, rappresentanti dei genitori, rappresentante della ditta appaltatrice, rappresentanti dei docenti.

La Commissione di Monitoraggio è composta da tutti i membri della Commissione Mensa ad esclusione della ditta che eroga il servizio.

La predetta Commissione, in sede di effettuazione delle verifiche, dovrà avere un comportamento di corretta prassi igienica. I componenti dovranno indossare apposito camice bianco monouso e copricapo forniti dalla ditta appaltatrice. Essi dovranno compilare la scheda di valutazione messa a loro disposizione dall'Amministrazione Comunale allegata al Regolamento sopra richiamato.

ART. 17

MODALITA' DI PAGAMENTO

I pasti erogati alla fine di ogni mese di servizio saranno liquidati, nell'importo convenuto, dal competente ufficio comunale, previa verifica della regolarità contributiva mediante acquisizione d'ufficio del DURC, entro 30 giorni dal ricevimento di regolare fattura elettronica riportante il CIG identificativo dell'appalto, al netto della ritenuta di cui all'art.11 del d.Lgs.36/2023 e smi. L'Amministrazione si riserva di liquidare esclusivamente l'importo dei pasti risultanti dal sistema informatico di gestione del servizio mensa, fornito dalla ditta aggiudicataria, idoneo a garantire il reale riscontro delle erogazioni e l'inequivocabile imputazione al soggetto fruitore.

La fattura dovrà riportare il prospetto riepilogativo dei pasti forniti nel mese di riferimento distinguendo nell'ambito dei fruitori, gli alunni e il personale scolastico in servizio avente diritto, al fine delle verifiche di competenza del Servizio refezione scolastica. Entro i successivi 30 giorni decorrenti dalla liquidazione della fattura l'Ufficio finanziario provvederà all'emissione del relativo mandato di pagamento nel rispetto degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art.3 della L. 13 agosto 2010, nr.136 e successive modifiche.

E' applicabile l'art. 125 del D.Lgs. n. 36/2023 relativo all'anticipazione del prezzo pari al 20% sul valore del contratto, da corrispondere all'appaltatore entro quindici giorni dall'effettivo inizio della prestazione, previa costituzione di garanzia fideiussoria bancaria o assicurativa di importo pari all'anticipazione, maggiorato del tasso di interesse legale applicato al periodo necessario al recupero dell'anticipazione stessa, secondo il cronoprogramma della prestazione.

ART. 18

PENALITA'

La ditta appaltatrice, nell'esecuzione del servizio affidato, ha l'obbligo di uniformarsi alle prescrizioni del presente capitolato nonché a tutte le disposizioni di legge e ai regolamenti vigenti in materia.

L'Amministrazione comunale, anche tramite la Commissione Mensa/Monitoraggio, controllerà l'organizzazione e il funzionamento del servizio.

Nel caso vengano rilevate dagli organi preposti al controllo e vigilanza delle inadempienze il Responsabile Area Amm.va si riserva di applicare le seguenti penali con il minimo di €.300,00:

- alla prima segnalazione una trattenuta pari al 5%, calcolata sul prezzo unitario del pasto IVA esclusa, moltiplicata per il numero di pasti mensili erogati;
- alla seconda segnalazione la trattenuta sarà del 10%;
- dalla terza segnalazione la trattenuta sarà del 15%

L'applicazione della penale dovrà essere preceduta da contestazione in forma scritta dell'inadempienza trasmessa a mezzo PEC all'appaltatore che potrà contro dedurre entro e non oltre i successivi 7 giorni dal ricevimento della stessa.

Il Comune di Altidona, nel caso valuti positivamente le controdeduzioni presentate dall'appaltatore,

ne dà comunicazione allo stesso entro il termine di trenta giorni; in caso di non accoglimento delle controdeduzioni si provvederà con atto del Responsabile Area Amm.va ad applicare la penale trattenendone l'importo sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento di irrogazione o successivamente nel caso in cui l'istruttoria della contestazione superi il termine massimo per il pagamento delle fatture o in via subordinata mediante escussione di quota- parte della cauzione definitiva.

Indipendentemente dalla applicazione della penale, l'Amministrazione per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi può in ogni caso procedere nei confronti dell'appaltatore alla determinazione dei danni subiti rivalendosi con l'incameramento della cauzione ed agire per ottenere il pieno risarcimento dei danni subiti in caso di incapienza della stessa. Qualora insorgano controversie in merito all'applicazione delle penali di cui al presente articolo, per le quali non si addivenga ad un accordo bonario, le stesse saranno devolute al foro competente di cui all'art.24.

ART. 19

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Indipendentemente dall'applicazione delle penalità, l'Amministrazione comunale assegnerà alla ditta aggiudicataria un termine perentorio di inizio servizio il quale, trascorso infruttuosamente, potrà comportare la risoluzione del contratto.

Il contratto potrà essere risolto in base all'art. 1453 del C.C. e all'art.108 del Codice dei Contratti. Oltre a tali casi e a quelli esplicitamente contemplati nel presente capitolato e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni costituiscono motivo per la risoluzione del contratto le seguenti ipotesi:

- interruzione del servizio senza giusta causa;
- inosservanza reiterata delle prescrizioni del capitolato;
- casi d'intossicazione e tossinfezione alimentare ovvero accertamento di un concreto rischio in proposito
- applicazione di 4 penali
- comportamento dell'Appaltatore gravemente pregiudizievole per l'immagine ed il decoro del Committente e dell'interesse pubblico
- accertata insussistenza dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla gara;
- ogni altra grave inadempienza o fatto che rendano impossibile a giudizio insindacabile della Amministrazione la prosecuzione del rapporto d'appalto.

Anche nei casi sopraindicati l'Appaltatore incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Committente a titolo di penale forfetaria per l'inadempimento, salvo il risarcimento di tutti gli ulteriori danni derivanti dalla risoluzione del contratto.

Qualora l'Appaltatore si riveli inadempiente, anche solo parzialmente, agli obblighi derivanti dal contratto, il Committente avrà facoltà di ordinare ad altra impresa l'esecuzione parziale o totale del servizio, addebitando i relativi costi all'aggiudicatario stesso. Per l'esecuzione di tali prestazioni, l'Ente potrà rivalersi mediante trattenute sui crediti dell'Appaltatore o sull'eventuale deposito cauzionale che dovrà, in tale senso, essere immediatamente reintegrato.

ART. 20

RECESSO DAL CONTRATTO – Clausola CONSIP

Qualora l'Affidatario intendesse recedere dal contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, l'Ente Affidante si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

Ai sensi dell'art.1671 del codice civile l'Ente Affidante può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione, purché tenga indenne l'affidatario delle spese sostenute, dei servizi eseguiti e del mancato guadagno.

Nel caso intervenga tra l'aggiudicazione definitiva e la stipula del contratto una nuova convenzione Consip migliorativa l'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere ad una rinegoziazione in

favore della Pa.

Se l'aggiudicatario non ritiene di allinearsi l'Amministrazione non procederà alla stipula del contratto.

Ai sensi dell'art. 1, comma 13, del D.L. 6 luglio 2012 n° 95 recante disposizioni urgenti per la revisione della spesa pubblica, convertito con modificazioni nella L. 07.08.2012 n° 135, l'Ente Affidante, nel caso che abbia validamente stipulato il contratto per l'affidamento dei servizi oggetto della presente procedura, si riserva il diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto stesso, previa formale comunicazione all'Affidatario con preavviso non inferiore a quindici giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da CONSIP s.p.a. ai sensi dell'articolo 26, comma 1, della legge 23 dicembre 1999 n° 488 successivamente alla stipula del predetto contratto siano migliorativi rispetto a quelli del contratto stipulato e l'affidatario non acconsenta a una modifica, proposta da Consip S.p.A., delle condizioni economiche, tale da rispettare il limite di cui all'articolo 26, comma 3, della legge 23 dicembre 1999 n° 488.

ART. 21

CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali, nonché del risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento degli obblighi stessi, l'Affidatario dovrà prestare, ai sensi dell'art. 117 del d.lgs. 36/2023, entro 10 giorni dalla richiesta degli uffici comunali e comunque prima della stipula del contratto una garanzia definitiva pari al 10% (dieci per cento) del valore di contratto (IVA esclusa).

Qualora l'aggiudicazione sia fatta in favore di un'offerta inferiore all'importo a base d'asta in misura superiore al 10% (dieci per cento), la garanzia fidejussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10% (dieci per cento); qualora il ribasso sia superiore al 20% (venti per cento), l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso eccedente la predetta misura percentuale.

La Stazione appaltante può avvalersi della garanzia fideiussoria, parzialmente o totalmente, per gli inadempimenti contrattuali, per il pagamento delle eventuali penali, per le spese delle prestazioni da eseguirsi d'ufficio per danni e per quanto altro imputabile all'appaltatore. L'incameramento della garanzia avviene con atto unilaterale della Stazione appaltante senza necessità di dichiarazione giudiziale, fermo restando il diritto dell'appaltatore di proporre azione innanzi l'autorità giudiziaria ordinaria.

La cauzione potrà essere effettuata, oltre che in numerario o in titoli di Stato, anche a mezzo di fideiussione bancaria o polizza fidejussoria assicurativa rilasciate da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa. Tale cauzione dovrà prevedere espressamente:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta dell'Ente affidante;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile;
- avere validità sino a 90 giorni dopo la scadenza naturale dell'affidamento.

In caso di escussione della cauzione, l'affidatario dovrà provvedere a reintegrarla entro 30 giorni dalla richiesta, a pena di risoluzione del contratto.

Lo svincolo della garanzia definitiva sarà disposta dall'Ente affidante, accertata la completezza e regolare esecuzione dell'affidamento, anche in relazione all'assolvimento da parte dell'Affidatario

degli obblighi retributivi, contributivi, assicurativi, nonché ultimata e liquidata ogni ragione contabile.

Qualora l’Affidatario dovesse recedere dal contratto prima della scadenza prevista e senza giustificato motivo, l’Ente affidante avrà la facoltà di rivalersi su tutta la garanzia definitiva, fatta salva ogni altra azione di risarcimento danni.

Conseguentemente alla riduzione della garanzia, per quanto al precedente capoverso, l’appaltatore è obbligato nel termine di trenta giorni a reintegrare la garanzia stessa. In caso di inadempienza la garanzia sarà integrata d’Ufficio prelevandola dal corrispettivo dell’appalto e l’appaltatore sarà considerato inadempiente rispetto alle norme contrattuali.

ART. 22 CODICE DI COMPORTAMENTO E PATTO DI INTEGRITA’

La Ditta si assume, a pena di nullità assoluta del presente contratto, l’obbligo del rispetto del Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Altidona approvato con Deliberazione di Giunta n. 7 del 31.01.2014 che integra il Codice di Comportamento dei Dipendenti Pubblici, approvato con decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013, n. 62, i cui contenuti restano autonome norme imperative. Gli obblighi di condotta ivi previsti sono estesi, per quanto compatibili, a tutti i collaboratori o consulenti, con qualsiasi tipologia di contratto o incarico e a qualsiasi titolo, ai titolari di organi e di incarichi negli uffici di diretta collaborazione delle autorità politiche, nonché nei confronti dei collaboratori a qualsiasi titolo di imprese fornitrici di beni o servizi e che realizzano opere in favore dell’amministrazione.

Inoltre l’aggiudicatario si assume, a pena di nullità assoluta del presente contratto, l’obbligo del rispetto delle misure contenute nel “Piano triennale di prevenzione della Corruzione” e nel “Programma Triennale per la Trasparenza e l’Integrità” del Comune di Altidona.

All’uopo si richiama, altresì, il patto di integrità tra il Comune di Altidona e gli operatori economici approvato con Deliberazione di Giunta comunale n. 62 del 31.05.2024.

ART. 23 TUTELA DELLA RISERVATEZZA

L’Affidatario, a totale suo carico, è tenuto all’osservanza delle disposizioni previste in materia di protezione dei dati personali (D.Lgs. 196/2003 e successive modifiche ed integrazioni).

L’Affidatario del servizio è responsabile esterno del trattamento ed a tal fine indica, prima della sottoscrizione del contratto, il nominativo del soggetto in possesso dei necessari requisiti di esperienza, capacità, affidabilità idonee a garantire il pieno rispetto delle vigenti disposizioni in materia, quale Responsabile del trattamento dati.

Il predetto Responsabile:

- a) opera nel rispetto delle vigenti disposizioni normative, delle istruzioni stabilite al presente articolo ed a quelle ulteriori che dovessero essere impartite dall’Ente affidante;
 - b) attua le misure di sicurezza fisiche, organizzative, tecnologiche necessarie per la protezione dei dati;
 - c) è tenuto a designare gli Incaricati ai sensi dell’articolo 30 del D.Lgs. n. 196/2003, fornendo loro le relative istruzioni;
 - d) consegna all’Ente affidante copia della designazione e delle istruzioni fornite agli Incaricati, entro 5 giorni antecedenti la sottoscrizione del contratto o dal momento di eventuali sostituzioni/integrazioni;
 - e) provvede ad abilitare e disabilitare gli Incaricati secondo le prescrizioni del D. Lgs.n. 196/2003.
- L’Affidatario, il Responsabile e gli Incaricati procederanno al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni di seguito precisate ed alle ulteriori disposizioni che dovessero essere impartite verbalmente o per iscritto. In ogni caso:

- a) i dati debbono essere trattati solo ed esclusivamente per le finalità connesse al corretto espletamento dei servizi affidati e nel pieno e totale rispetto della vigente normativa in materia di riservatezza;
- b) l’Affidatario dovrà adottare le opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso;
- c) è fatto divieto di comunicare dati sensibili e particolari a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l’incolumità o la sicurezza dei destinatari, previa autorizzazione del Titolare o, in caso di urgenza, con successiva informativa al Titolare);
- d) è fatto divieto di diffondere dati se non in forma anonima e secondo le indicazioni fornite dal Titolare;
- e) i dati dovranno essere conservati per il tempo strettamente necessario connesso esclusivamente alla gestione del servizio oggetto di affidamento.
- Ai sensi del D.Lgs. n° 196/2003, oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, l’Affidatario è comunque tenuto al risarcimento del danno provocato agli interessati in violazione della normativa richiamata.

Art. 24

TRANSAZIONE E CONTROVERSIE

Le controversie relative a diritti soggettivi derivanti dall’esecuzione del presente contratto, possono sempre essere risolte mediante transazione nel rispetto dell’art. 212 del D. Lgs n. 36/2023 e ss.mm.ii.

Ove non si proceda alla transazione di cui al precedente articolo, la definizione di tutte le controversie derivanti dall’esecuzione del contratto non saranno deferite ad arbitri ma verranno devolute all’Autorità Giudiziaria competente presso il Foro di Fermo.

ART. 25

SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese relative a tasse, imposte, tributi in genere, comprese le spese contrattuali, di registrazione e comunque inerenti e conseguenti al presente capitolato e al successivo contratto di servizio, sono a carico della Ditta aggiudicataria.

ART. 26

NORME REGOLATRICI DELL’APPALTO

Per quanto non disciplinato dal Bando di gara e dal presente Capitolato si fa espresso ed integrale rinvio alla vigente legislazione comunitaria statale e regionale in materia, al D.Lgs 36/2023 e smi, al Codice Civile in materia di contratti. L’appaltatore è comunque tenuto al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all’aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall’introduzione e dall’applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

ALLEGATI:

- 1) MENÙ BASE, MENÙ CELIACI, RELATIVE GRAMMATURE E TABELLE MERCEOLOGICHE;**
- 2) DUVRI;**
- 3) TABELLA INQUADRAMENTO PERSONALE.**