



Città di Sant'Elpidio a Mare
Provincia di Fermo

AREA N.3 SERVIZI PER LA PERSONA

Capitolato per il servizio di cucina, trasporto e consegna pasti prontialle scuole statali dell'infanzia e primarie del Comune di Sant'Elpidio a Mare

TITOLO 1 - CONDIZIONI CONTRATTUALI GENERALI

Art. 1 – Oggetto e finalità dell'appalto

1. Il presente capitolato speciale, avente per oggetto il servizio di ristorazione per le scuole statali dell'infanzia e primarie del Comune di Sant'Elpidio a Mare, detta le norme fondamentali a disciplina dell'affidamento del servizio del Comune di Sant'Elpidio a Mare (di seguito: "Comune"), conformemente all'oggetto indicato nel bando di gara, nonché a quanto precisato nel prosieguo del presente documento.

2. L'oggetto dell'affidamento comprende:

PRESTAZIONI PRINCIPALI (65%)

- l'approvvigionamento e lo stoccaggio delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei pasti giornalieri;
- la produzione di pasti pronti per le mense scolastiche, da realizzarsi presso centro di cottura di proprietà e/o messo a disposizione dall'operatore economico affidatario;
- il servizio di somministrazione nei refettori (allestimento, somministrazione pasti e pulizia);

PRESTAZIONI SECONDARIE (35%)

- il trasporto dei pasti e delle derrate di cui sopra nelle diverse sedi;
- il servizio di sportello per la ricezione delle domande e per l'assistenza all'utenza della mensa scolastica;
- la produzione di documentazione e di report;
- progetti di educazione alimentare/ambientale e campagne informative per gli utenti;
- recupero delle eccedenze alimentari e realizzazione di progetti a carattere ambientale e sociale.

3. Il Comune non possiede un centro cottura utilizzabile a causa dei lavori di rifacimento del plesso scolastico "Bacci". Per poter svolgere i servizi in oggetto l'affidatario dovrà pertanto dotarsi di un proprio centro di cottura presso il quale preparare i pasti, che dovrà poi trasportare nelle singole scuole con propri mezzi e personale e in tempi contenuti così da preservare le temperature e i requisiti igienici dei cibi.

4. Il Comune fornirà all'operatore economico un software per la gestione del servizio di iscrizione alla mensa scolastica.
5. Le finalità del servizio di ristorazione oggetto del presente capitolato sono le seguenti:
- contribuire alla realizzazione del diritto allo studio in favore di tutti i minori che frequentano le scuole ubicate sul territorio comunale;
 - valorizzare la fase del consumo del pasto a scuola, come momento di crescita educativa e di socializzazione, in stretta collaborazione con la scuola e con le famiglie;
 - contribuire alla diffusione dell'educazione alimentare intesa come strumento di prevenzione delle malattie e per il mantenimento dello stato di salute, mediante l'adozione di menù nutrizionalmente corretti ed equilibrati - mediante la realizzazione in ambito scolastico di specifici progetti e mediante la promozione di azioni volte a favorire l'educazione al consumo consapevole, alla conoscenza delle tradizioni locali e alla varietà e ricchezza dei gusti;
 - introdurre e rispettare criteri finalizzati a ridurre gli impatti ambientali degli acquisti di derrate, materiale di consumo e di pulizia, tenendo conto del ciclo di vita, al fine di ridurre l'uso di risorse naturali, i rifiuti prodotti, le emissioni inquinanti generate, e in generale i pericoli e i rischi per l'ambiente legati ad un prodotto servizio, secondo quanto richiesto dal Piano d'azione nazionale per il GPP (PAN GPP);
6. Le attività richieste devono essere espletate dall'impresa aggiudicataria con propria autonoma organizzazione e a proprio rischio, nel puntuale rispetto delle prescrizioni previste dal presente capitolato e:
- delle normative vigenti in tema di ristorazione collettiva, scolastica e non;
dei "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione scolastica e fornitura di derrate", previsti dal di cui al decreto Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare n. 65 del 10 marzo 2020, pubblicato in G.U. n. 90 del 4/4/2020 (CAM);
 - dei criteri e dei requisiti previsti dall'allegato del D.M. 18 dicembre 2017 del ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali che definisce i requisiti e le specifiche tecniche che la mensa scolastica deve soddisfare per essere qualificata biologica.
 - del Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement Decreto Interministeriale n. 135 dell'11 aprile 2008 aggiornato con Decreto 10 aprile 2013;
 - della Legge n 222 del 28/12/20015 "Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse Naturali"
 - delle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute;
 - della Lotta allo spreco alimentare (Legge n. 166 del 19 agosto 2016)
 - del D.lgs. n. 36/2023 e s.m.i.
7. Il servizio oggetto del presente Capitolato è da considerarsi a tutti gli effetti di pubblica utilità, non potrà pertanto essere interrotto, sospeso o abbandonato se non per comprovate cause di forza maggiore.

Art. 2 – Destinatari

1. Il servizio di ristorazione è rivolto agli alunni delle scuole statali dell'infanzia e primarie a tempo pieno ubicate nel Comune, al personale ATA e al personale docente avente diritto al pasto.

Art. 3 – Calendario

1. Il servizio di fornitura di pasti pronti deve essere garantito alle scuole statali nel rispetto del calendario scolastico regionale, di norma dal 10/15 settembre al 30 giugno di ogni anno e comunque nel rispetto dell'autonomia scolastica.

Art. 4 – Sedi e orari

1. Le **sedi delle scuole dell'infanzia e primarie** ed i pasti per ogni sede, oggetto del presente affidamento, sono:

ELENCO ED UBICAZIONE	CLASSI
CAPOLUOGO "Martinelli" – via Marconi	4
CASSETTE D'ETE – via La Masa 47	4
CASTELLANO – via Castellano 1815	3
PIANE TENNA – Strada Lungo Tenna	3
PRIMARIA PIANE TENNA– Strada Lungo Tenna	5
PRIMARIA CASCINARE – Piazza Leopardi	1 – in aumento

Art. 5 – Durata dell'affidamento

1. I servizi oggetto di affidamento dovranno essere svolti per 18 mesi consecutivi a partire dal mese di gennaio 2025 (con termine, per l'ultimo anno scolastico, al 30 giugno 2026).
2. Ai sensi dell'art. 120 comma 10 del D.Lgs. 36/2023, il Comune si riserva altresì la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni o migliorative (salvo le eventuali modifiche tecniche da apportare al capitolato al fine di adeguarlo alle esigenze in corso), per un massimo di ulteriore 1 anno. La stazione appaltante esercita tale facoltà comunicandola all'operatore economico mediante posta elettronica certificata almeno 3 mesi prima della scadenza del contratto originario.
3. Ai sensi dell'art. 120 del D.Lgs. 36/2023, alla scadenza del termine di cui sopra, la stazione appaltante potrà esercitare la facoltà della proroga tecnica del contratto per il solo tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure atte ad individuare un nuovo contraente. In tale ipotesi l'affidatario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste dal presente capitolato agli stessi prezzi, patti e condizioni del contratto.

Art. 6 – Valore presunto

1. Il valore complessivo dell'affidamento per l'intero periodo di durata contrattuale, è stimato in euro € 942.352 (IVA esclusa) di cui € 2.250 (IVA esclusa) per costi della sicurezza non soggetti a ribasso.
2. In particolare il valore risulta così determinato:

TOTALE 2 ANNI SCOLASTICI	€ 574.134
COSTI PER LA SICUREZZA NON RIBASSABILI (DI CUI)	€ 1.350
TOTALE RINNOVO 1 ANNO	€ 368.218
COSTI PER LA SICUREZZA NON RIBASSABILI (DI CUI)	€ 900
TOTALE COMPLESSIVO	€ 942.352
COSTI PER LA SICUREZZA NON RIBASSABILI (DI CUI)	€ 2.250

3. L'importo rappresenta una mera stima presunta dei pasti, calcolata su base storica e come tale non impegnativa per il Comune; il numero totale dei pasti sul quale è stato calcolato è indicativo e scaturisce da statistiche in base ai consumi degli anni precedenti e alla proiezione relativa alla programmazione e organizzazione dei servizi scolastici nel periodo di durata dell'affidamento.

4. Per la stima dell'importo presunto delle singole voci di costo, si è fatto riferimento ai dati del personale impiegato nella concessione in scadenza, nonché a costi medi di mercato desunti in base ad indagini informali svolte dalla stazione appaltante.

5. Per la particolare natura del servizio da erogare, il numero effettivo dei pasti e di conseguenza il valore reale dell'affidamento sarà dato a consuntivo in relazione alla richiesta della dell'utenza scolastica.

Art. 7 – Modifiche contrattuali ai sensi dell'art.120 del d.lgs. 36/2023

1. Il Comune si riserva anche la facoltà di ordinare ulteriori pasti, a menù invariato o ritenuto tale, in base a specifici accordi con l'operatore economico affidatario, per l'ampliamento dell'offerta a tempo pieno nelle scuole primarie, ed anche per altre iniziative connesse alle scuole, dandone comunicazione in tempo utile all'operatore economico.

2. Analogamente, a fronte di mutate esigenze organizzative dell'Ente, il servizio in oggetto potrà subire una modifica in diminuzione.

3. Nelle ipotesi di cui ai precedenti commi 1 e 2, il contratto verrà modificato ai sensi dell'art. 120 del D.lgs 36/2023; indipendentemente dal valore della modifica contrattuale, fermo restando quanto stabilito al comma 10 del medesimo art. 120, l'operatore economico è tenuto a prestare i servizi agli stessi prezzi, patti e condizioni del contratto.

4. Trattandosi di un contratto per un servizio a domanda individuale, non costituiscono modifiche contrattuali le variazioni in aumento o diminuzione legate alla naturale oscillazione della domanda dell'utenza con riferimento alle iscrizioni al servizio.

5. L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva inoltre la facoltà di rinnovare il contratto per una durata pari a 1 anno, alle medesime condizioni o migliorative (salvo le eventuali modifiche tecniche da apportare al capitolato al fine di adeguarlo alle esigenze in corso).

6. La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 120, comma 11 del Codice. La quantificazione della detta proroga tecnica tiene conto della difficoltà di poter operare il cambio gestore in corso d'anno. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

7. L'Amministrazione aggiudicatrice, in caso di necessità, si riserva la facoltà, nel corso di esecuzione del contratto, di aumentare o diminuire le prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo contrattuale ai sensi dell'art. 120, comma 9 del Codice. In tal caso l'operatore economico non può far valere il diritto di risoluzione del contratto. Trattandosi di un contratto a misura non rientrano nella fattispecie di cui all'art. 120, c. 9 del codice sopra richiamato, le variazioni in aumento o diminuzione legate alla naturale oscillazione della domanda dell'utenza con riferimento alle iscrizioni al servizio.

Art. 8 – Revisione prezzi

1. I prezzi contrattuali sono soggetti all'adeguamento ISTAT relativo al consumo delle famiglie di operai e impiegati (FOI).

2. 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 della variazione, in relazione alle prestazioni da eseguire.

3. Ai sensi dell'art. 60 del Codice, tali indici di costo e di prezzo sono pubblicati, unitamente e alla relativa metodologia di calcolo, sul portale istituzionale dell'ISTAT in conformità alle pertinenti disposizioni normative europee e nazionali in materia di comunicazione e diffusione dell'informazione statistica ufficiale. Con provvedimento adottato dal Ministero dell'infrastrutture e dei trasporti, sentito l'ISTAT, sono individuate eventuali ulteriori categorie di indici ovvero ulteriori specificazioni tipologiche o merceologiche delle categorie di indici individuate dal comma 3 nell'ambito degli indici già prodotti dall'ISTAT.

4. La revisione dei prezzi può essere richiesta una sola volta per ciascuna annualità. L'eventuale richiesta di revisione dei prezzi dovrà essere inoltrata dall'affidatario all'Amministrazione comunale entro 2 mesi dall'avvio del servizio di ogni anno scolastico mediante P.E.C., allegando la relativa documentazione dimostrativa con riferimento agli indici del precedente mese di giugno, per valere dall'inizio dell'anno scolastico successivo. La richiesta di revisione non potrà in alcun caso essere retroattiva, e dovrà essere preventivamente approvata a seguito di istruttoria del Responsabile del procedimento. La mancata richiesta entro i termini di cui sopra si intenderà come conferma dei prezzi vigenti.
5. È previsto l'adeguamento dei prezzi relativi alle tariffe orarie applicate al personale in servizio in riferimento ai CCNL vigenti, ai sensi dell'art. 29 D.L. 4 del 27/01/2022.

TITOLO 2 – CENTRO COTTURA E REFETTORI

Art. 9 - Centro cottura e caratteristiche generali

1. Per poter svolgere i servizi l'operatore economico dovrà avere a disposizione un proprio centro di cottura per la preparazione dei pasti, con caratteristiche rispondenti alle principali normative del settore.
2. La ditta dovrà essere dotata di un centro cottura tale da raggiungere ciascun plesso scolastico, come indicato all'articolo 4, entro un massimo di 30 minuti di percorrenza (farà fede il calcolatore del sito Via Michelin o, se non disponibile, quello di Google Maps).
3. La Ditta si impegna altresì, nel caso in cui per un qualsiasi motivo, il centro di cottura principale non fosse utilizzabile, a garantire i pasti occorrenti alle necessità delle scuole utilizzando un diverso centro cottura sempre tale da raggiungere ciascun plesso scolastico, come indicato all'articolo 4, entro un massimo di 45 minuti di percorrenza.
4. L'indisponibilità di un centro di cottura entro i 45 minuti per più di 20 giorni comporterà la risoluzione del contratto. Su richiesta dell'Amministrazione, la ditta sarà comunque tenuta a fornire i pasti fino a nuova aggiudicazione del servizio. Su tali pasti sarà applicata una riduzione del 25% rispetto al corrispettivo fissato contrattualmente.

Art. 10 – Refettori

1. I concorrenti, al fine di poter prendere conoscenza delle condizioni dei locali, degli accessi, degli immobili stessi e di tutte le circostanze generali e particolari che potranno influire sull'esecuzione del Servizio e sulla formulazione dell'offerta economica possono svolgere un sopralluogo presso le sedi dei refettori, come elencati all'articolo 4.
2. I sopralluoghi dovranno essere preventivamente concordati con gli uffici competenti, e richiesti in forma scritta con congruo anticipo.

TITOLO 3 – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Art. 11 - Requisiti degli alimenti

1. I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra primo e/o secondo piatto, contorno, pane e frutta costituiti interamente da alimenti biologici o altrimenti qualificati, come indicato nell'allegato Tabella Merceologica.
2. All'avvio del servizio e in occasione di eventuali successive variazioni, l'operatore economico deve inviare al Comune l'elenco di tutte le materie prime impiegate e le relative schede tecniche; tale documentazione deve essere conservata anche presso il centro cottura.

3. In merito alle specifiche delle materie prime, con particolare riferimento ai prodotti di qualità (BIO, DOP, IGP, km 0 e filiera corta (gli ultimi due ove offerti in sede di gara, ecc.) la ditta deve garantire le percentuali richieste salvo irreperibilità dell'alimento.

Art. 12 - Approvvigionamento, ricevimento e stoccaggio

1. La predisposizione degli ordini della merce deve essere effettuata considerando la capacità di ricezione degli ambienti di stoccaggio della cucina e nel rispetto del programma di approvvigionamento.
2. Le consegne da parte dei fornitori devono avvenire in orari programmati, lontano dai momenti di preparazione allo scopo di effettuare un corretto controllo e l'immediato immagazzinamento.
3. Si deve garantire il mantenimento delle caratteristiche intrinseche della merce attraverso un corretto immagazzinamento a temperature adeguate e controllate (+ 4°C per le derrate deperibili, + 8°/10°C per l'ortofrutta e le uova fresche, -18°C per i surgelati).
4. I prodotti non conformi e non immediatamente resi al fornitore devono essere ritirati negli appositi ambienti, separati dalla merce conforme ed opportunamente contrassegnati.
5. Le derrate devono essere immagazzinate separando opportunamente le diverse tipologie alimentari, contrassegnate rispetto a quelle eventualmente presenti e destinate ad altre preparazioni.
6. Deve essere effettuata la rotazione delle scorte per garantire un ottimale grado di freschezza dei prodotti secondo la modalità FIFA.
7. La merce deve essere disposta in maniera ordinata in modo da poter rendere visibile l'etichettatura ed in particolare la data di scadenza e favorire così un rapido controllo periodico delle derrate.
8. Gli alimenti devono essere lasciati nelle confezioni originali fino al momento del consumo.
9. Il materiale non alimentare deve essere collocato in maniera ben distinta e fisicamente separato dagli alimenti.
10. I prodotti utilizzati per la sanificazione devono essere riposti in armadi chiusi o vani o ripostigli, in zone fisicamente separate dagli alimenti. Le forniture dei sanificanti e dei detersivi non devono essere eccessive, cioè non devono superare le capienze degli armadi o dei vani chiusi ad essi destinati.

Art. 13 - Preparazione, cottura e confezionamento dei pasti

1. I pasti devono essere preparati, cotti e confezionati nella stessa giornata della consumazione e in un tempo il più possibile contenuto.
2. Nella fase di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti devono essere adottate misure efficaci per impedire la contaminazione degli alimenti e la proliferazione microbica; il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni incrociate.
3. Deve essere garantito il mantenimento delle temperature durante tutte le fasi di preparazione e cottura e confezionamento dei pasti.
4. Per la preparazione di alimenti crudi e cotti e per le carni bianche e rosse devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e locali distinti; in alternativa tali operazioni devono essere effettuate in tempi diversi, facendo procedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata pulizia delle superfici e delle attrezzature.
5. La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche nonché i principi alimentari, considerando che i calcoli nutrizionali sono effettuati sugli alimenti a crudo e al netto degli scarti da cucina.
6. Durante le diverse fasi di preparazione sono richiesti i seguenti accorgimenti:
 - gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, tra le diverse preparazione alimentari e dopo l'uso del WC;
 - la lavorazione degli alimenti crudi deve avvenire in luoghi o in tempi diversi rispetto alla lavorazione degli alimenti già cotti o pronti per il consumo;
 - la manipolazione di alimenti crudi deve avvenire con attrezzature diverse da quelle utilizzate per la lavorazione degli alimenti cotti e/o pronti per il consumo;

- tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce, formaggi, ecc.) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
 - la frutta e la verdura fresca devono essere preventivamente lavate e, se necessario, asciugate con cura; durante le fasi di lavaggio possono essere impiegati disinfettanti alimentari autorizzati; il taglio di ortaggi e verdure fresche deve essere effettuato nelle ore di poco antecedenti il consumo; le patate e le carote non devono essere lasciate a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo.
7. Per il raffreddamento di preparazioni che necessitano di porzionatura (arrosti, polpettone, ecc.) deve essere usato l'abbattitore di temperatura; il prodotto deve essere successivamente rigenerato prima dell'avvio alla distribuzione secondo opportuna procedura di autocontrollo documentata.
8. In caso di mancato funzionamento delle cucine, la Ditta aggiudicataria dovrà fornire comunque i pasti, nei termini indicati all'articolo 9.

Art. 14 – Composizione dei pasti

1. Il pranzo destinato agli alunni e al personale scolastico deve avere la seguente composizione: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane e frutta fresca. Occasionalmente possono essere impiegati piatti unici.
2. In caso di uscite didattiche o altre eccezionali occasioni preventivamente autorizzate deve essere fornito in sostituzione un cestino o pasto da asporto; in tali occasioni il Comune invierà apposita comunicazione all'operatore economico con almeno due giorni di anticipo.

Art. 15 - Diete speciali

1. Per far fronte a particolari esigenze dell'utenza l'affidatario deve garantire la somministrazione di diete differenziate per motivi etico-religiosi e/o e per particolari patologie predisposte sulla base delle indicazioni fornite dallo specialista del SSN.
2. Relativamente alle diete per particolari patologie occorre che il genitore inoltri apposita domanda corredata da certificato medico; l'affidatario deve garantire la somministrazione della dieta entro il quinto giorno successivo a quello della richiesta.
3. Relativamente alle diete per motivi etico-religiosi si procede analogamente a quanto indicato sopra senza produrre il certificato medico.
4. In particolari casi e limitatamente a motivate problematiche di salute, l'affidatario deve garantire un'alternativa di dieta "in bianco" al menù del giorno; l'affidatario deve fornire tali diete, qualora ne venga fatta richiesta dal personale scolastico entro le ore 9.00 dello stesso giorno.
5. Nel caso in cui per realizzare le diete speciali sia necessario l'utilizzo di particolari prodotti dietetici, l'affidatario deve provvedere a proprie spese all'approvvigionamento delle materie prime necessarie per la preparazione delle diete.

Art. 16 - Prevenzione e gestione dei rifiuti

1. L'affidatario deve scegliere, ove disponibili, 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 i condimenti e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).
2. La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e i grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

Art. 17 - Trasporto e consegna

1. I pasti devono giungere a tutte le sedi scolastiche in orari congrui rispetto all'inizio della consumazione vera e propria.

2. La consegna dei pasti ai refettori dovrà essere ultimata indicativamente:

- Entro le ore 12.00 per la scuola dell'infanzia
- Entro le ore 12:30 per la scuola primaria (1° turno).

Gli orari specifici per ciascun plesso verranno concordati con la Direzione Didattica in base all'orario delle lezioni.

Tali orari devono essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative concordate con la Stazione appaltante.

Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso, salvo casi documentati e di forza maggiore.

3. Per il trasporto dei pasti dovranno essere utilizzati idonei contenitori atti alla conservazione del calore o del freddo, per consentire la consumazione del pasto alla temperatura ottimale.

4. I mezzi di trasporto dei pasti devono possedere l'idoneità sanitaria al trasporto dei prodotti alimentari e le loro condizioni igieniche devono essere ineccepibili.

Art. 18 - Piano d'emergenza

1. L'affidatario dovrà sempre e comunque garantire le consegne dei pasti nel plesso nelle ore stabilite, anche in caso di gravi imprevisti (scioperi, guasti agli automezzi ecc.). La ditta dovrà prevedere un piano di emergenza da attuarsi sia in tali situazioni o comunque dopo 30 minuti di ritardo rispetto all'ora prevista per l'inizio della somministrazione. Per i casi d'emergenza dovuti a momentanea inagibilità della cucina, il concorrente dovrà comunque garantire la corretta esecuzione del servizio nel rispetto della normativa in materia.

Art. 19 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio

1. L'affidatario non può in alcun caso sospendere o ritardare la prestazione del servizio con propria decisione unilaterale anche nel caso in cui vi siano controversie con il Comune. La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell'affidatario costituisce inadempienza contrattuale grave, tale da motivare la risoluzione del contratto, qualora lo stesso operatore economico non riprenda le attività entro il termine intimato dal Comune mediante diffida inoltrata a mezzo PEC (posta elettronica certificata).

Art. 20 - Allestimento refettori e somministrazione

1. I refettori scolastici devono essere quotidianamente e periodicamente riforniti di stoviglie e di tutto il materiale necessario all'allestimento dei tavoli e alla consumazione dei pasti.

2. Nei refettori in cui l'operatore economico è chiamato a svolgere attività di somministrazione di pasti, il personale, avendo particolare cura nell'evitare l'incrocio tra la fase di distribuzione e quella di sparecchio e pulizia dei tavoli, deve svolgere le seguenti mansioni:

- curare l'igiene della propria persona e lavarsi le mani con sapone liquido prima di apparecchiare i tavoli e prima di iniziare la distribuzione;
- indossare camice, grembiule e copricapo in modo tale che contenga l'intera capigliatura, prima di iniziare il servizio;
- apparecchiare la tavola disponendo ordinatamente le tovaglette, le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti e le brocche per l'acqua opportunamente coperte;
- iniziare la distribuzione delle pietanze solo dopo che i bambini hanno preso posto a sedere;
- distribuire l'intera quantità di prodotto presente nei vassoi.

Art. 21 – Servizio di sportello per la gestione delle iscrizioni

1. L'operatore economico affidatario dovrà fornire un servizio di sportello per la gestione delle iscrizioni da parte degli utenti. Tale servizio dovrà occuparsi di:
 - fornire agli utenti tutte le informazioni necessarie sul servizio di refezione scolastica e supportare l'utenza nell'iscrizione al servizio stesso all'inizio di ogni anno scolastico ed in corso d'anno;
 - registrare giornalmente le presenze e assenze degli utenti del servizio, comunicate dall'Istituto Scolastico, nella piattaforma software fornita dal Comune;
 - fornire supporto agli utenti per il pagamento o la ricarica del conto da effettuarsi tramite la piattaforma software fornita dal Comune;
 - verificare lo stato dei pagamenti, anche su richiesta dell'utente, ed eventualmente sollecitare il pagamento in caso di indisponibilità di somme per coprire il pasto;
 - su richiesta, fornire un report al Comune su iscrizioni, pagamenti ed eventuali morosità.
2. Il Comune si occuperà di fornire gratuitamente un locale ed il software per la gestione delle servizio. L'apparecchiatura hardware (PC, telefono,) dovranno essere fornite dall'operatore economico.
3. Lo sportello dovrà essere aperto per un minimo di 15 ore settimanali e dovrà essere comunque dotato di un indirizzo mail e di un numero telefonico dedicato all'utenza.

Art. 22 – Offerta migliorativa

1. È prevista l'attribuzione di ulteriore punteggio per offerte migliorative nei seguenti campi:
 - Attivazione di progetti volti alla promozione della salute, alla corretta e sana alimentazione, e al rispetto dell'ambiente, utilizzando risorse proprie. I progetti devono inoltre mirare alla valorizzazione delle produzioni agroalimentari di qualità del territorio locale, anche attraverso il coinvolgimento di aziende agricole e fattorie didattiche.
2. Attivazione di progetti volti al recupero delle eccedenze alimentari e realizzazione di progetti a carattere ambientale e sociale e in materia di economia sostenibile
3. Acquisto di nuove attrezzature per i refettori (ad esempio lavastoviglie, carelli portavivande).

TITOLO 4 – IGIENE DELLA PRODUZIONE, DEL PERSONALE, DELLA CUCINA E DEI REFETTORI

Art. 23 – Igiene della produzione del centro cottura

1. Le norme igieniche devono essere rispettate in tutte le fasi del servizio: approvvigionamento, produzione, confezionamento dei pasti, trasporto, consegna, smaltimento e allontanamento dei rifiuti, e successive pulizie.
2. Le linee di processo all'interno del centro cottura devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.
3. L'affidatario deve provvedere alla pulizia e sanificazione del centro cottura, di tutti i locali annessi e degli spazi esterni.

Art. 24 – Igiene dei refettori

1. L'operatore economico deve provvedere alla pulizia e sanificazione dei locali di preparazione e di somministrazione dei pasti.
2. Durante il servizio di somministrazione dei pasti devono essere rispettate le norme igieniche relative all'allestimento dei refettori, all'apparecchiatura, allo sporzionamento vero e proprio e al riordino finale.
3. Nello specifico l'affidatario deve provvedere al lavaggio e sanificazione dei tavoli dopo il consumo dei pasti, delle sedie, dei piani di lavoro e delle altre attrezzature presenti, oltre al lavaggio preliminare delle stoviglie negli appositi lavelli, o lavaggio in lavastoviglie presso i refettori dotati di tale attrezzatura.

Art 25 - Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure

1. Per le pulizie del centro cottura e dei refettori devono essere utilizzati apparecchiature, detergenti e sanificanti per la pulizia delle superfici e di tutte le attrezzature di cucina.
2. Al termine delle operazioni di lavaggio e sanificazione, le attrezzature, sia presso il centro cottura che presso i refettori, devono essere riposte, accuratamente lavate, sanificate e asciutte, nei luoghi ad esse dedicati.
3. I detersivi ed i sanificanti devono essere conservati sempre nelle confezioni originali fino al loro completo esaurimento e riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito; i detergenti, i disinfettanti e simili, vanno utilizzati in modo da non avere effetti negativi sulle attrezzature, sulle materie prime e sul personale che li utilizza; si richiede la rotazione periodica dei disinfettanti per prevenire l'insorgenza di ceppi microbici resistenti.

Art. 26 – Igiene del personale

1. Il personale impiegato presso il centro cottura e presso i refettori deve rispettare le disposizioni del DPR 327/80 per quanto riguarda l'igiene e la pulizia e deve osservare quanto previsto dal Regolamento 852/2004 in materia di sicurezza alimentare.
2. Il personale addetto alla produzione, manipolazione e preparazione delle sostanze alimentari deve mantenere uno standard di pulizia elevato, lavandosi le mani almeno ad ogni ripresa del lavoro ed in caso di possibili contaminazioni occasionali.
3. Nessuna persona riconosciuta o sospetta di essere affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffra di diarrea può essere autorizzata a lavorare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, a qualsiasi titolo qualora esista una probabilità, diretta o indiretta di contaminazione degli alimenti con microrganismi patogeni.

Art. 27 - Organico

1. Tutto il personale impiegato deve essere idoneo al ruolo cui è preposto e possedere i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti; deve essere dotato di cartellino di riconoscimento e fornito di adeguata divisa ed eventuali DPI, ove necessario.
2. L'affidatario, per l'esecuzione del servizio, deve disporre di idonee e adeguate risorse umane in numero e professionalità tali da garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dall'Amministrazione Comunale.
3. L'affidatario deve attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperativa, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro afferenti la categoria e dalla contrattazione collettiva integrativa locale.
4. Devono essere osservate tutte le norme derivanti da leggi e decreti in materia di assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e di previdenza.
5. Il personale della ditta deve rispettare le norme di legge e regolamentari inerenti il servizio assegnato, con particolare riferimento al DPR 16/04/2013, n. 62 (Codice di comportamento dei dipendenti delle pubbliche amministrazioni) e sue modifiche ed integrazione, il Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Sant'Elpidio a Mare (approvato con atto della Giunta Comunale n.314 del 23.12.2013) e le norme fissate dal presente capitolato.

Art. 28 - Professionalità delle maestranze

1. L'affidatario deve fornire, in sede di offerta, l'elenco di tutte le maestranze che intende impiegare nello svolgimento dei servizi oggetto del presente affidamento.
2. Per il corretto svolgimento del servizio devono essere impiegate le seguenti figure professionali:
 - Cuoco/aiuto cuoco
 - ausiliari di cucina
 - addetti al trasporto

- addetti alla somministrazione.
- 3. E' fatto obbligo all'affidatario di fornire, prima dell'avvio del servizio, l'elenco di tutti i lavoratori che sono utilizzati con la specifica delle generalità, della qualifica professionale ed delle relative mansioni e funzioni; deve inoltre indicare gli operatori addetti ai trasporti e gli operatori addetti ai refettori laddove è prevista la somministrazione.

Art. 29 - Clausola sociale

1. Ai sensi dell'art. 57, comma 1 del D.Lgs 36/2023, l'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale CCNL turismo pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale – H05Y, oppure di un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto.
2. Ferma restando la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione 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, garantendo le stesse tutele del CCNL turismo pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale – H05Y (in applicazione dei CCNL di settore, di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81).
3. Ai sensi degli 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, si ritiene di applicare le seguenti clausole sociali quali requisiti necessari dell'offerta:
 - richiedere ai concorrenti il rilascio di una dichiarazione resa ex DD.P.R. 445/2000, attestante l'impegno a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato;
 - prevedere nei documenti di gara di assicurare, in caso di aggiudicazione del contratto, una quota pari almeno al 20 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
 - richiedere all'operatore economico di 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. 30 – Sicurezza del personale

1. L'affidatario è tenuto a mettere in atto tutte le azioni e i comportamenti necessari a tutela della salute e della sicurezza del personale impiegato e all'osservanza delle disposizioni del D.Lgs. n. 81/2008.
2. L'affidatario si impegna a fornire al personale impiegato ogni dispositivo individuale e collettivo di protezione necessario in relazione alla tipologia delle attività svolte.
3. Ogni aspetto rilevante in tema di sicurezza dei luoghi di lavoro, per quanto riguarda i rischi interferenti, è contemplato e riportato nel documento unico della valutazione dei rischi interferenti (DUVRI) redatto dal committente ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs 81/2008 e allegato al presente capitolato.
4. L'affidatario prima dell'avvio del servizio deve comunicare il nominativo del responsabile del servizio di prevenzione e protezione e deve inviare la documentazione per la verifica dell'idoneità tecnico-professionale.
5. Prima dell'avvio del servizio l'affidatario è tenuto a segnalare all'Ente eventuali osservazioni sul DUVRI; entro 30 giorni dall'avvio del servizio l'affidatario è tenuto ad effettuare un incontro con il RSPP dell'Ente al fine di aggiornare il DUVRI qualora necessario e di coordinarsi sulle misure di sicurezza da adottare.
6. L'affidatario deve quindi elaborare il proprio piano di sicurezza specifico per lo svolgimento dei servizi oggetto del presente capitolato.

Art. 31 – Sicurezza alimentare

1. L'affidatario deve predisporre, relativamente al centro cottura, il manuale di autocontrollo (HACCP) ed il piano dettagliato di sanificazione di tutti i locali, delle attrezzature e degli arredi con specifici prodotti detergenti e disinfettanti.
2. Analogamente l'affidatario deve predisporre, relativamente ai refettori ove svolge attività di somministrazione, il manuale di autocontrollo (HACCP) ed il piano dettagliato di sanificazione di tutti i locali, delle attrezzature, degli arredi con specifici prodotti detergenti e disinfettanti.
3. L'affidatario, relativamente alle sedi scolastiche dove svolge attività di somministrazione, deve inviare notifica, corredata da tutta la necessaria documentazione, ai fini della registrazione (art. 6, reg CE n. 852/2004) al competente ufficio del Comune in quanto Operatore dell'Industria Alimentare.

Art. 32 - Commissione mensa

1. Il Comune attraverso un proprio Regolamento relativo al servizio di ristorazione scolastica promuove e disciplina la Commissione Mensa. Riconosce ad essa un'importante funzione di raccordo tra l'Amministrazione Comunale e i fruitori del servizio, cioè le famiglie, i docenti e il personale ATA con l'incarico di rappresentare le diverse istanze allo scopo di migliorare il servizio e collaborare alla realizzazione degli obiettivi di qualità per il benessere di tutti i soggetti coinvolti.
2. I rappresentanti della Commissione Mensa promuovono e collaborano all'attivazione di progetti ed attività di educazione alimentare ed ambientale.
3. I rappresentanti svolgono sopralluoghi presso i refettori e presso il centro cottura e contribuiscono alla revisione dei menù proponendo soluzioni migliorative.
4. Gli esiti di tali sopralluoghi vengono acquisiti dal Comune ed inoltrati anche al concessionario al fine di renderlo informato di eventuali criticità e anche del buon andamento del servizio.

Art. 33 – Ulteriori verifiche a cura del Comune

1. Il Comune avvalendosi di proprio personale effettua sopralluoghi presso il Centro Cottura e presso i refettori scolastici per i controlli sulle modalità di svolgimento del servizio relativamente alla qualità igienica, merceologica e nutrizionale dei cibi forniti anche attraverso l'assaggio delle varie pietanze, redigendo apposite schede o verbali di verifica.
2. L'Amministrazione Comunale ha la facoltà di accedere alla struttura per verificare il rispetto dei punti concordati con particolare riferimento agli aspetti qualitativo-gestionali del servizio erogato direttamente con proprio personale.
3. Il committente potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento, o a sua discrezione, l'ispezione delle attrezzature, locali magazzini, ecc. e su quant'altro faccia parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente contratto, in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti, alle tabelle dietetiche allegate al presente contratto, nonché il controllo della preparazione dei pasti e la buona conservazione degli alimenti. Per una maggiore funzionalità nel controllo l'appaltatore è obbligato a fornire al personale degli uffici Comunali incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.
4. L'accesso alla cucina sarà consentito a condizione che vengano adottate idonee misure di prevenzione al fine di evitare eventuali inconvenienti di carattere igienico sanitario. A tal scopo la ditta si impegna a mettere a disposizione del personale addetto al controllo gli indumenti necessari per le visite (eventualmente anche confezionati con materiale a perdere). L'accesso alla cucina e al refettorio non dovrà interferire o intralciare l'attività del personale. Il responsabile della cucina, deve, se espressamente invitato dall'Amministrazione comunale, presenziare al controllo.
5. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di chiedere, con nota motivata, la sostituzione del personale impiegato che non offra, nello svolgimento del servizio, garanzie di capacità, contegno corretto, con

personale in possesso dei medesimi requisiti di qualificazione professionale ed esperienza richiesta dal presente capitolato.

Art. 34 - Oneri a carico del Comune

1. Il Comune si occuperà di fornire all'operatore economico apposite credenziali per l'accesso alla piattaforma software per la gestione di iscrizioni, presenze e pagamenti fornita dal Comune stesso.
2. È onere del Comune gestire le morosità quando i solleciti effettuati dall'operatore economico si rivelino inefficaci.
3. Il Comune fornirà il locale, presso uno dei plessi scolastici, in cui effettuare il servizio di sportello di cui all'articolo 21.

Art. 35 - Garanzia Definitiva

1. Alla stipula del contratto, in base a quanto previsto dall'art. 117 del D. lgs 36/2023, l'aggiudicatario deve costituire una garanzia, denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fidejussione con le modalità di cui all'articolo 106 del D.Lgs 36/2023, pari al 10 per cento dell'importo contrattuale. L'importo è ridotto nei termini di cui al comma 8 del citato art. 106.

2. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta del Comune capofila.

La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La cauzione/fidejussione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore.

Il deposito cauzionale è svincolato e restituito all'Impresa solo a conclusione del rapporto, dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali. Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'Impresa è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune si sia dovuto avvalere, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

3. L'amministrazione aggiudicatrice è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale della ditta aggiudicataria e/o a terzi comunque denominati o cose, per qualsiasi causa nell'esecuzione del servizio. La Ditta aggiudicataria risponde pure dei danni a terzi comunque denominati, a persone o cose per fatto della ditta medesima e dei suoi dipendenti nell'espletamento del servizio. A tale fine la Ditta concessionaria è tenuta a predisporre adeguate coperture assicurative per danni, infortuni, indennizzi di qualsiasi natura che possono verificarsi sia nei riguardi del proprio personale durante l'esecuzione del servizio che per effetto della sua attività nei confronti dell'utenza, stipulando idonea polizza assicurativa RCT/RCO con un massimale pari ad almeno 1.500.000,00 € per ciascun sinistro e persona. A fronte della stipula di tale polizza, nessun onere aggiuntivo può essere richiesto all'Amministrazione aggiudicatrice.

4. Per tutta la durata della gestione del servizio, la ditta aggiudicataria deve rispettare pienamente la normativa vigente, in particolare quella riguardante la sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro (D.Lgs.81/2008) e successive modifiche ed integrazioni, nonché tutte le prescrizioni relative alla sicurezza contro gli incendi con particolare riferimento alle disposizioni fissate dal Decreto del Ministero degli Interni del 10/03/98.

In caso di aggiudicazione, è sufficiente presentare un'appendice ad una polizza già esistente che abbia

massimali uguali o superiori a quelli richiesti dal presente capitolato.

Art. 36 – Pagamento del corrispettivo

1. Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari concernenti l'appalto in oggetto, l'impresa assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 13.08.2010 n. 136 e alla L. 17/12/2010 n. 217. In particolare, in caso di aggiudicazione, dovrà comunicare all'Amministrazione aggiudicatrice i conti correnti dedicati su cui eseguire gli accrediti in esecuzione del contratto. Le eventuali modifiche degli stessi dovranno essere comunicate per iscritto o per posta elettronica certificata.
2. La fatturazione dovrà essere emessa mensilmente, corredata da un prospetto riepilogativo dei pasti erogati giornalmente suddivisi per plesso scolastico e tipologia di utenza (alunni, docenti, personale ATA).
3. Le fatture intestate all'Amministrazione Comunale di Sant'Elpidio a Mare dovranno essere emesse e trasmesse in formato elettronico attraverso il sistema di interscambio (SDI) secondo quanto previsto dal D.M. 3 aprile 2013, n. 55, riportando le informazioni indicate in quest'ultimo e con tutti i dati obbligatori previsti dalla vigente disciplina.
4. Si stabilisce fin d'ora che l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi, per ottenere il risarcimento di eventuali danni già contestati alla ditta o il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi mensili di cui sopra.

Art. 37 – Risoluzione del contratto, inadempienze e penalità e recesso unilaterale

1. L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva la facoltà di risolvere di diritto il contratto di appalto, ex art. 1456 c.c., nei seguenti casi:
 - a) in caso di fallimento o cessazione dell'affidatario;
 - b) perdita dei requisiti di idoneità morale e tecnica certificati e/o dichiarati dall'affidatario in sede di gara;
 - c) revoca o annullamento del provvedimento di aggiudicazione definitiva;
 - d) grave inadempienza dell'affidatario tale da compromettere il buon risultato della gestione del servizio affidato;
 - e) reiterata interruzione o sospensione del servizio non dipendente da causa di forza maggiore;
 - f) reiterata inadempienza agli obblighi previsti dal Capitolato, delle disposizioni di legge e dei regolamenti;
 - g) mancata stipula delle polizze assicurative previste dal Capitolato;
 - h) inosservanza dei divieti di subappalto dei servizi e/o cessione di contratto, anche parziale;
 - i) inadeguatezza o mancata rispondenza ai principi che informano l'etica del lavoro (decoro, serietà professionale, etc...), improduttività, ripetuta e documentata negligenza nell'esecuzione del servizio;
 - j) mancata esecuzione o reiterata difforme esecuzione di quanto indicato nel progetto di servizio che forma parte integrante dell'offerta del concorrente;
 - k) comportamento abitualmente scorretto verso gli utenti o verso le famiglie, ivi compreso l'utilizzo improprio dei dati personali e di ogni notizia relativa al servizio ed agli utenti e loro famiglie;
 - l) motivi di interesse pubblico generale correlati a modificazioni delle norme di settore o dell'ordinamento generale riguardanti il soggetto appaltante, o il venir meno della delega dei Comuni associati;
 - m) inadempienza agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 della Legge 136/2010;
 - n) ogni altra causa incompatibile e/o difforme dagli obblighi contrattuali.
2. In caso di risoluzione del contratto per i motivi di cui sopra, non spetta alla ditta alcun indennizzo, ed il Comune capofila ha facoltà di incamerare la cauzione quale penale, oltre alle eventuali somme relative al danno che possa esserne derivato.

Qualora la risoluzione del contratto avvenga per responsabilità della ditta appaltatrice e per ritardi,

inadempimenti o difetti di esecuzione del servizio, ogni maggior costo dal servizio effettuato da altre ditte, comprese le eventuali spese per atti e simili, resta a carico della ditta aggiudicataria, fatta salva la possibilità di adire le vie legali nel caso in cui il comportamento configuri ipotesi di reato.

3. In caso di prestazioni difformi, diverse e/o non adeguate a quanto previsto dal presente Capitolato, l'Amministrazione aggiudicatrice, mediante provvedimento motivato, può applicare una penalità variabile da un importo minimo di € 250,00 a un importo massimo di € 2.500,00 previa contestazione scritta.
4. E' salva la facoltà per la ditta aggiudicataria di presentare controdeduzioni e/o giustificazioni scritte entro 10 gg. dal ricevimento della contestazione. In mancanza la contestazione si intende tacitamente accettata.
Qualora le motivazioni presentate dalla ditta non siano ritenute sufficienti e/o congrue, si procederà all'applicazione della penalità. L'importo della penalità sarà detratto dai compensi dovuti alla ditta per i servizi prestati.
5. A suo giudizio motivato, l'Amministrazione si riserva di recedere unilateralmente dal contratto, di ridimensionare l'oggetto dell'appalto, in dipendenza di provvedimenti di disattivazione o di trasformazione delle proprie strutture o servizi, di ridurre o di sospendere senza limiti di tempo il servizio dato in appalto senza che la ditta possa pretendere indennità di sorta, dandone comunicazione mediante lettera raccomandata e con preavviso di 30 gg.

Art. 38 – Recesso

1. L'Amministrazione Comunale si riserva, in ogni caso, la facoltà di recedere unilateralmente dal contratto, con disdetta a mezzo PEC o raccomandata, che dovrà essere formulata e trasmessa almeno 3 (tre) mesi prima della decorrenza della recessione, nei seguenti casi:
 - per sopravvenuti motivi di interesse pubblico;
 - per cessazione del servizio a causa di giustificati motivi.

Art. 39 – Subappalto e divieto di cessione

1. Trova applicazione l'art. 119 del D. Lgs. 36/2023 nella sua formulazione vigente.
2. Il soggetto affidatario del contratto esegue in proprio i servizi 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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.

Art. 40 - Misure di sicurezza e tutela della privacy

1. L'appaltatore è Responsabile del trattamento relativamente all'utenza dei servizi oggetto di affidamento ed alle rispettive categorie di dati personali degli stessi, ricevuti dalla stazione appaltante quale Titolare del trattamento, assicurando di essere in possesso delle sufficienti garanzie per mettere in atto misure tecniche e organizzative adeguate in modo tale che il trattamento soddisfi i requisiti del R.E. 679/2016 e garantisca la tutela dei diritti dell'interessato.
2. Nello svolgimento del servizio oggetto del presente contratto l'appaltatore è pertanto tenuto a rispettare la vigente normativa in materia di protezione dei dati personali ed in particolare gli artt. da 28 a 36 del R.E. 679/2016, nonché l'art 2 quaterdecies del Codice privacy, nel caso in cui per il trattamento intenda avvalersi di personale alle proprie dipendenze, garantendo in tal caso che le persone autorizzate al trattamento dei dati personali si siano impegnate alla riservatezza od abbiano un adeguato obbligo legale di riservatezza.
3. Il Responsabile potrà trattare i dati personali soltanto su istruzione documentata del titolare del trattamento, anche in caso di trasferimento di dati personali verso un paese terzo o un'organizzazione internazionale, salvo che lo richieda il diritto dell'Unione o nazionale cui è soggetto il responsabile del trattamento; in tal caso, il responsabile del trattamento dovrà informare il titolare del trattamento circa tale obbligo giuridico prima del trattamento, a meno che il diritto vieti tale informazione per rilevanti motivi di interesse pubblico.
4. Il Titolare del trattamento vigilerà circa il puntuale rispetto da parte del Responsabile della normativa in materia di protezione dei dati personali, riservandosi di verificare in particolare il rispetto dell'art. 28, comma 3, lett. h), nonché dell'art. 30, comma 2. La violazione delle norme del R.E. 679/2016 e del Codice privacy, a ritenersi imperative, costituisce causa di risoluzione di diritto del presente contratto.
5. Il Responsabile del trattamento è autorizzato a trattare per conto del Titolare del trattamento dei dati a carattere personale necessari per fornire il servizio oggetto del presente contratto. I dati a carattere personale (personali) trattati sono a titolo esemplificativo e non esaustivo dati anagrafici, recapiti, immagini, dati sanitari, certificati medici, diagnosi funzionali, relazioni altri Enti e qualsiasi altro dato personale, anche particolare, connesso all'erogazione dei servizi oggetto di contratto.

L'utenza del servizio è costituita dagli utenti inseriti nel servizio di integrazione scolastica.

Il trattamento dei dati è solo per la finalità o le finalità sopra specificate e per l'esecuzione delle prestazioni contrattuali.

6. Il Responsabile del trattamento s'impegna a mettere in opera le seguenti misure di sicurezza:
 - non è possibile utilizzare la pseudonimizzazione e/o la cifratura dei dati personali in quanto trattasi di certificati e prescrizioni mediche, diagnosi e cartelle cliniche;
 - viene assicurata su base permanente la riservatezza, l'integrità, la disponibilità e la resilienza dei sistemi e dei servizi di trattamento tramite utilizzo armadi con chiave per documenti e cartelle cliniche e password e codici di accesso ai computer;
 - è assicurata tempestivamente la disponibilità e l'accesso dei dati personali in caso di incidente fisico o tecnico;

7. In caso di delega di attività a ulteriori Responsabili, il Responsabile del trattamento deve raccogliere l'autorizzazione scritta, precedente e specifica del Titolare del trattamento.

L'ulteriore Responsabile del trattamento deve rispettare gli obblighi del presente contratto per conto e secondo le istruzioni del Titolare del trattamento. Spetta al Responsabile del trattamento iniziale assicurare che l'ulteriore Responsabile del trattamento presenti le stesse garanzie sufficienti alla messa in opera di misure tecniche ed organizzative appropriate di modo che il trattamento risponda alle esigenze del regolamento europeo sulla protezione dei dati. Se l'ulteriore Responsabile del trattamento non adempisse alle proprie obbligazioni in materia di protezione dei dati, il Responsabile del trattamento iniziale è interamente responsabile davanti al Titolare del trattamento dell'esecuzione da parte dell'altro Responsabile del trattamento dei suoi obblighi.

Spetta al Titolare del trattamento fornire l'informativa alle persone interessate per le operazioni del trattamento al momento della raccolta dei dati. Qualora le persone interessate esercitino tale diritto presso il

Responsabile del trattamento presentandogli la relativa richiesta, il Responsabile del trattamento deve inoltrare queste domande di ricevimento per posta elettronica al seguente indirizzo: protocollo@pec.santelpidioamare.it

8. Il Responsabile del trattamento notifica al Titolare del trattamento ogni violazione di dati a carattere personale nel tempo massimo di 2 (due) giorni dopo esserne venuto a conoscenza e con le modalità di seguito indicate. Tale notifica è accompagnata da ogni documentazione utile per permettere al Titolare del trattamento, se necessario, di notificare questa violazione all'autorità di controllo competente.

Previo accordo con il Titolare del trattamento, il Responsabile del trattamento notifica all'autorità di controllo competente (il Garante per la protezione dei dati personali), in nome e per conto del Titolare del trattamento, le violazioni di dati a carattere personale senza ingiustificato ritardo e, ove possibile, entro 72 ore dal momento in cui ne è venuto a conoscenza, a meno che sia improbabile che la violazione dei dati personali presenti un rischio per i diritti e le libertà delle persone fisiche. Qualora la notifica all'autorità di controllo non sia effettuata entro 72 ore, è corredata dei motivi del ritardo.

La notifica deve almeno:

- descrivere la natura della violazione dei dati personali compresi, ove possibile, le categorie e il numero approssimativo di interessati in questione nonché le categorie e il numero approssimativo di registrazioni dei dati personali in questione;
- comunicare il nome e i dati di contatto del responsabile della protezione dei dati o di altro punto di contatto presso cui ottenere più informazioni;
- descrivere le probabili conseguenze della violazione dei dati personali;
- descrivere le misure adottate o di cui si propone l'adozione da parte del titolare del trattamento per porre rimedio alla violazione dei dati personali e anche, se del caso, per attenuarne i possibili effetti negativi.

Art. 41 - Normativa antimafia

1. L'affidamento delle prestazioni oggetto del presente Capitolato Prestazionale resta subordinato al rispetto delle vigenti disposizioni in materia di prevenzione per la lotta alla delinquenza mafiosa, con particolare riferimento al D.lgs. 159/2011. La stipula del contratto è sottoposta alla condizione sospensiva dell'esito positivo dei controlli sull'aggiudicatario.

Art. 42 - Spese, imposte e tasse

1. Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico dell'aggiudicatario.

Art. 43 - Disposizioni finali

1. Per quanto non previsto dal presente capitolato si fa rinvio alla normativa sia generale sia speciale regolante la materia. L'aggiudicatario è tenuto comunque 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 o dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

