

CAPITOLATO TRASVERSALE

**PROCEDURA APERTA MULTILOTTO, A RILEVANZA
COMUNITARIA, PER L’AFFIDAMENTO DELL’APPALTO DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER I SEGUENTI COMUNI**

LOTTO 1	COMUNE DI POMPIANO (BS)
LOTTO 2	COMUNE DI VESCOVATO (CR)
LOTTO 3	COMUNE DI BARIANO (BG)
LOTTO 4	COMUNE DI BORGOSATOLLO (BS)

SOMMARIO

ART. 1 PREMESSE	3
ART. 2 OGGETTO DELL' APPALTO	3
ART. 3 DURATA E IMPORTO DELL' APPALTO	4
ART. 4 OPZIONI E RINNOVI	5
ART. 5 REVISIONE DEI PREZZI	7
ART. 6 VALORE DELL' APPALTO.....	8
ART. 7 SOSPENSIONE DEL SERVIZIO	9
ART. 8 SPECIFICHE DEL SERVIZIO	10
ART. 9 QUALITA' DEL SERVIZIO	11
ART. 10 ORGANI PREPOSTI AL CONTROLLO	11
ART. 11 SICUREZZA E SISTEMA HACCP DI AUTOCONTROLLO	13
ART. 12 PERSONALE IMPIEGATO NELL' ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI E CLAUSOLA SOCIALE	14
ART. 13 CAUZIONE DEFINITIVA	16
ART. 14 ASSICURAZIONI.....	17
ART. 15 CESSIONE DEL CREDITO	18
ART. 16 SPESE, IMPOSTE E TASSE	18
ART. 17 AUTORIZZAZIONI.....	18
ART. 18 TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI.....	19
ART. 19 PENALI.....	19
ART. 20 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	22
ART. 21 CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA E TERMINE ESSENZIALE	22
ART. 22 RECESSO DAL CONTRATTO.....	24
ART. 23 RINUNCIA ALL' AGGIUDICAZIONE	24
ART. 24 SUBAPPALTO E DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO - CESSIONE DELL' AZIENDA	24
ART. 25 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	25
ART. 26 RISERVATEZZA.....	26
ART. 27 CONTROVERSIE	26
ART. 28 DISPOSIZIONI FINALI	27

ART. 1 PREMESSE

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

- dei principi contenuti nel D.lgs. 50/2016 art 30 comma 1;
- delle soglie stabilite nel D.lgs. 50/2016 art. 35, comma d);
- del Piano d'Azione nazionale per il green public procurement, di cui al decreto interministeriale n. 135 dell'11 aprile 2008, aggiornato con decreto 10 aprile 2013;
- di quanto previsto dall'art. 34 del D.lgs. 50/2016, con riferimento ai Criteri Ambientali Minimi (di seguito CAM) per la Ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari di cui al Decreto Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio di cui al D.M. 65 del 10 marzo 2020;
- della lotta allo spreco alimentare (legge n.166 del 19 agosto 2016);
- delle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute;
- delle linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica.
- per l'attività del centro cottura, compresi i magazzini, l'impresa aggiudicataria dovrà essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria ai sensi della normativa vigente per la preparazione di pasti destinati anche al trasporto.

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

ART. 2 OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente Capitolato di gara ha per oggetto l'affidamento in **APPALTO** del servizio di ristorazione, come di seguito specificato:

LOTTO	COMUNE	OGGETTO
1	POMPIANO (BS)	Servizio quadriennale di ristorazione collettiva scolastica e sociale a partire dal 01/09/2023, con facoltà di rinnovo per altri 4 anni.
2	VESCOVATO (CR)	Servizio di ristorazione scolastica per alunni e personale docente autorizzato per la scuola dell'Infanzia e Primaria per gli anni scolastici 2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027, con facoltà di rinnovo per gli anni scolastici 2027/2028 e 2028/2029

3	BARIANO (BG)	Servizio biennale di ristorazione collettiva scolastica e sociale dall'01/07/2023 al 31/08/2025 con opzione di rinnovo per un anno
4	BORGOSATOLLO (BS)	Servizio triennale di ristorazione collettiva scolastica per scuola dell'infanzia e scuola primaria (compreso il personale scolastico addetto alle funzioni di sorveglianza durante il servizio mensa) e domiciliare per anziani dal 01/09/2023 al 31/08/2026.

L'impresa appaltatrice dovrà conformarsi alla vigente normativa in materia di riduzione dell'impatto ambientale, uniformandosi ai **Criteri Ambientali Minimi (CAM)** per il servizio di ristorazione collettiva, ai principi di sostenibilità ambientale previsti dall'art. 34 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i, nonché dal DM Ministero Ambiente 25 marzo 2020, con particolare attenzione a:

- Requisiti degli alimenti (clausola contrattuale dei C.A.M. a.1)
- Flussi informativi (Clausola contrattuale C.A.M. a.2).
- Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari (clausola contrattuale C.A.M. punto a.3)
- Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA) (clausola contrattuale dei C.A.M. a. 4)
- Prevenzione e gestione dei rifiuti (clausola contrattuale dei C.A.M. punto a.5)
- Tovaglie, tovaglioli (clausola contrattuale dei C.A.M. a.6)
- Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure (clausola contrattuale dei C.A.M. punto a. 7)
- Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio (clausola contrattuale C.A.M. punto 8).

ART. 3 DURATA E IMPORTO DELL'APPALTO

LOTTO	COMUNE	DURATA	IMPORTO DELL'APPALTO Comprensivo degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso	L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze non soggetto a ribasso
1	POMPIANO (BS)	Quadriennale a partire dal 01/09/2023	€ 360.000,00	€ 0,00
2	VESCOVATO (CR)	Quadriennale a partire dall'anno scolastico 2023/2024	€ 617.036,40	€ 6.014,00
3	BARIANO (BG)	Biennale a partire dal 01/07/2023	€ 293.978,80	€ 0,00

4	BORGOSATOLLO (BS)	Triennale a partire dal 01/09/2023	€ 919.002,00	€ 1.000,00
---	-------------------	---	--------------	------------

ART. 4 OPZIONI E RINNOVI

LOTTO 1 - COMUNE DI POMPIANO (BS)

- Il contratto può essere rinnovato alle medesime condizioni, per una durata massima pari a **4 (quattro) anni**, per un importo di € 360.000,00 al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge. L'opzione di rinnovo può essere esercitata singolarmente anno per anno e comunicata all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno tre mesi prima della scadenza del contratto originario.
- Il contratto di appalto può essere modificato, senza una nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a) del Codice, per un importo complessivo per il periodo dell'appalto e per il periodo del rinnovo pari a € 180.000,00 (25%) nei seguenti casi:
 1. Attivazione del servizio presso un nuovo ordine scolastico (ad es. a seguito di modifica dell'orario scolastico della scuola secondaria di 1° grado, con introduzione di rientri pomeridiani, ovvero in caso di attivazione, durante il periodo di vigenza del contratto, del servizio di asilo nido e/o di scuola dell'infanzia statale);
 2. Attivazione di servizi temporanei per centri estivi, corsi o altre iniziative organizzate e/o patrocinate dal Comune;
 3. Attivazione del servizio sostitutivo di mensa per il personale dipendente del Comune;
 4. Revisione dei prezzi come esplicitato nell'art. 5.
- La durata del contratto in corso di esecuzione può essere modificata ai sensi **dell'articolo 106, comma 11** del Codice, per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente, avviate prima della scadenza del contratto, per un periodo massimo di 6 (sei) mesi e un importo di € 45.000,00 al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

LOTTO 2 - COMUNE DI VESCOVATO (CR)

- il contratto può essere rinnovato alle medesime condizioni, per una durata massima di 2 anni

scolastici (2027/2028 e 2028/2029), per un importo di € 308.518,20, oneri della sicurezza inclusi, al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge. L'opzione di rinnovo deve essere comunicata all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno 3 mesi prima della scadenza del contratto originario.

- Il contratto di appalto può essere modificato, senza una nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a) del Codice, per un importo complessivo per il periodo dell'appalto e per il periodo del rinnovo pari ad € 138.833,19 (15%) nei seguenti casi:
 1. Formazione di nuove classi rispetto alle attuali;
 2. Attivazione del servizio presso un nuovo ordine scolastico attualmente non servito dal servizio di refezione;
 3. Attivazione del servizio di pasti a domicilio;
 4. Attivazione di centri ricreativi estivi;
 5. Attivazione del servizio sostitutivo di mensa per il personale dipendente del Comune.
 6. Revisione dei prezzi come esplicitato nell'art. 5
- La durata del contratto in corso di esecuzione può essere modificata ai sensi dell'articolo 106, comma 11 del Codice, per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente, avviate prima della scadenza del contratto, per un periodo massimo di 6 mesi e un importo di € 77.129,55 (oneri della sicurezza inclusi), al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

LOTTO 3 - COMUNE DI BARIANO (BG)

- Il contratto può essere **rinnovato** alle medesime condizioni, per una durata massima di 1 anno e per un importo di € 146.989,40 al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge. L'opzione di rinnovo deve essere comunicata all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno 3 mesi prima della scadenza del contratto originario.
- Il contratto di appalto può essere modificato, senza una nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'art. **106, comma 1, lett. a)** del Codice, per un importo complessivo per il periodo dell'appalto e per il periodo del rinnovo pari a € 88.193,64 (20%) nei seguenti casi
 1. Attivazione del servizio presso un nuovo ordine scolastico (ad es. a seguito di modifica dell'orario scolastico della scuola secondaria di 1° grado, con introduzione di rientri pomeridiani, ovvero in caso di attivazione, durante il periodo di vigenza del contratto, del servizio di asilo nido e/o di scuola dell'infanzia statale);
 2. Attivazione di servizi temporanei per centri estivi, corsi o altre iniziative organizzate e/o

patrociate dal Comune;

3. Implementazione dei pasti a domicilio
 4. Revisione dei prezzi come esplicitato nell'art. 5.
- La durata del contratto in corso di esecuzione può essere modificata ai sensi **dell'articolo 106, comma 11** del Codice, per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente, avviate prima della scadenza del contratto, per un periodo massimo di 6 mesi e un importo di € 73.494,70 al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

LOTTO 4 - COMUNE DI BORGOSATOLLO (BS)

- Il contratto di appalto può essere modificato, senza una nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'art. **106, comma 1, lett. a)** del Codice, per un importo complessivo pari a € 202.180,00 (22%) nei seguenti casi:
 1. Attivazione del servizio di ristorazione scolastica per la scuola secondaria di primo grado
 2. Attivazione del servizio di ristorazione per l'asilo nido
 3. Attivazione del servizio di pasti per anziani temporaneamente trasferiti in struttura comunitaria in occasione dei lavori di ristrutturazione di immobile comunale, esclusivamente per la durata di tale intervento
 4. Revisione dei prezzi come esplicitato nell'art. 5.
- La durata del contratto in corso di esecuzione può essere modificata ai sensi **dell'articolo 106, comma 11** del Codice, per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente, avviate prima della scadenza del contratto, per un periodo massimo di 6 mesi e un importo di € 153.000,00 al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

ART. 5 REVISIONE DEI PREZZI

In forza di quanto previsto dall'art. 29 della legge 25/2022, durante l'esecuzione del contratto sarà consentita la revisione dei prezzi ai sensi di quanto disposto dall'art.106 comma 1 lett. a).

La revisione sarà consentita:

- entro il limite percentuale massimo del 10% rispetto al valore del contratto;
- esclusivamente dietro espressa autorizzazione emessa dal RUP, a seguito di procedimento attivato tramite posta certificata su istanza della parte interessata;
- mediante un'istanza corredata di documentazione basata su Indici Istat (FOI o altri indici compatibili con la natura contrattuale), prezzari di riferimento e preventivi derivanti da indagini di mercato effettuati dalle parti interessate, e presentata improrogabilmente entro il mese di maggio di ciascun anno successivo al primo;
- il RUP, entro 30 giorni dalla ricezione dalla pec, emette un proprio provvedimento con il quale definisce il valore della revisione concessa;
- il provvedimento di conclusione del procedimento di revisione dei prezzi viene inviato via pec all'indirizzo indicato nel contratto dall'Aggiudicatario;
- il termine di 30 giorni può essere interrotto dal RUP qualora ritenesse mancante documentazione necessaria per la sua definizione;
- nella valorizzazione della revisione dei prezzi non si terranno in considerazione prezzi il cui scostamento sia inferiore al 5% dell'importo di aggiudicazione.

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

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

ART. 6 VALORE DELL'APPALTO

Il valore globale stimato dell'appalto è pari ad € 3.963.355,88, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge,

LOTTO E COMUNE	IMPORTO E DURATA APPALTO	Modifica ai sensi dell'art. 106 c. 1 lett. a) per il periodo dell'appalto	IMPORTO e DURATA RINNOVO	Modifica ai sensi dell'art. 106 c. 1 lett. a) per il periodo di rinnovo	Proroga tecnica	VALORE COMPLESSIVO
LOTTO 1: Comune di POMPIANO (BS)	€ 360.000,00 Quadriennale	€ 90.000,00	€ 360.000,00 Quadriennale	€ 90.000,00	€ 45.000,00	€ 945.000,00
Comune di VESCOVATO	€ 617.036,40 Quadriennale	€ 92.555,46	€ 308.518,20	€ 46.277,73	€ 77.129,55	€ 1.141.517,34

SERVIZIO DI RISTORAZIONE – CAPITOLATO TRASVERSALE

(CR)			Biennale			
Comune di BARIANO (BG)	€ 293.978,80 Biennale	€ 58.795,76	€ 146.989,40 Annuale	€ 29.397,88	€ 73.494,70	€ 602.656,54
Comune di BORGOSATOLLO (BS)	€ 919.002,00 Triennale	€ 202.180,00	/	/	€ 153.000,00	€ 1.274.182,00
TOTALE						€ 3.963.355,88

ART. 7 SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

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

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

In caso di sospensione totale dell'attività scolastica, per motivi non dipendenti dalla volontà dell'amministrazione aggiudicatrice (es. sciopero degli insegnanti, del personale ATA, chiusura delle scuole per elezioni), della quale quest'ultima abbia provveduto a dare notizia all'Aggiudicatario con un preavviso di almeno 48 ore, nessun indennizzo potrà essere richiesto dall'Aggiudicatario all'amministrazione aggiudicatrice.

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

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

ART. 8 SPECIFICHE DEL SERVIZIO

Sono regolamentati e descritti nel capitolato specifico di ciascun Comune, cui si fa dunque rimando, i seguenti elementi:

- A. Prestazioni oggetto del servizio;
- B. Importo dell'appalto e numero di pasti stimato;
- C. Categorie di utenti del servizio;
- D. Calendario del servizio;
- E. Orario di consumazione dei pasti;
- F. Organico previsto per l'esecuzione del servizio, formazione e reintegro;
- G. Gestione dei rapporti con l'utenza;
- H. Determinazione dei menu e loro variazione;
- I. Modalità di preparazione dei pasti, modalità di cottura degli alimenti, quantità degli ingredienti, diete speciali, menu alternativi;
- J. Modalità di approvvigionamento, conservazione ed etichettatura delle derrate alimentari;
- K. Utilizzo di prodotti biologici e particolari;
- L. Trasporto, distribuzione dei pasti e (se previsti) distribuzione dei pasti a domicilio;
- M. Pulizie e sanificazione dei luoghi dove viene eseguito il servizio;
- N. Modalità di smaltimento dei rifiuti;
- O. Immobili, attrezzature e materiali preposti allo svolgimento del servizio;
- P. Manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature;
- Q. Spese per utenze;
- R. Modalità di presa in carico delle richieste degli utenti e gestione del servizio informatizzato per iscrizione, prenotazione e riscossione delle rette/pagamenti (Borgosatollo- Bariano), Gestione informatizzata delle presenze (Pompiano); pagamenti (Vescovato).
- S. Forma e costi del contratto;
- T. Ulteriori obblighi e oneri in capo all'aggiudicatario;
- U. Rinvio normativo.

ART. 9 QUALITA' DEL SERVIZIO

L'Impresa aggiudicataria è tenuta ad acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune le certificazioni di qualità, le dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e le schede tecniche, oltre ai documenti di acquisto delle derrate.

L'Impresa è altresì tenuta, su richiesta del Comune, a fornire le certificazioni rilasciate dai fornitori circa la conformità alle normative di riferimento e le bolle di acquisto dei prodotti provenienti da agricoltura biologica, tipici e tradizionali, a denominazione protetta, locali e dal Mercato Equo e Solidale, ogni volta che ne sia previsto l'impiego.

È a carico dell'Impresa il controllo qualitativo e quantitativo delle derrate impiegate per il servizio.

L'Impresa è tenuta ad adottare misure adeguate a garantire la massima sicurezza igienica del prodotto finale, applicando il piano di autocontrollo igienico previsto dal Reg. CE 852/2004 nell'ambito delle operazioni di produzione e distribuzione dei pasti in tutti i plessi scolastici.

L'impresa deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e applicare, mantenere e aggiornare tutte le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Nell'ambito dell'autocontrollo igienico, l'Impresa deve adottare le procedure di verifica previste, effettuando, a proprie spese, analisi di laboratorio su materie prime, semilavorati, prodotti finiti, ambienti di lavorazione ed attrezzature con la frequenza prevista.

I dati relativi al monitoraggio dei punti critici e alle procedure di verifica del piano di autocontrollo dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali.

Nel caso in cui il piano di autocontrollo igienico in atto non sia ritenuto adeguato, l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche concordate con il Comune, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

ART. 10 ORGANI PREPOSTI AL CONTROLLO

Il Comune si riserva il diritto di procedere, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, a controlli per verificare la conformità del servizio alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato trasversale di gara, nel Capitolato specifico di ogni ente e nel progetto tecnico presentato dall'Impresa aggiudicataria, anche mediante campionamenti di derrate e alimenti da sottoporre ad analisi di laboratorio. Nulla può essere richiesto al Comune per i campioni prelevati.

Il personale incaricato dei controlli non dovrà interferire in alcun modo con le operazioni, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'Impresa.

Il Comune potrà anche istituire un “osservatorio sul servizio”, quale metodo di rilevazione e valutazione atto a raccogliere, mediante opportuna modulistica, le lamentele e gli apprezzamenti provenienti dai fruitori del servizio.

Gli organi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell’ATS territoriale e gli organi di vigilanza e ispezione dei NAS;
- gli incaricati dell’amministrazione aggiudicatrice, nonché altre strutture specializzate incaricate dalla stessa;
- il responsabile e i componenti della Commissione mensa comunale, qualora costituita.

L’Impresa provvederà a fornire a tutti i componenti degli organi di controllo autorizzati dal Comune idoneo vestiario (camice e copricapo monouso), da indossare durante la visita al centro di produzione pasti e/o ai terminali di distribuzione; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

È fatto obbligo all’Impresa, nella persona dei Cuochi o del Direttore del servizio, di partecipare alle riunioni della Commissione mensa comunale (qualora costituita) per discutere sull’andamento del servizio stesso.

La Commissione mensa (qualora costituita) svolge le funzioni sottoelencate, nell’interesse dell’utenza e di concerto con l’Amministrazione Comunale:

- un ruolo di collegamento tra l’utenza ed il Comune, facendosi carico di riportare le diverse istanze che provengono dall’utenza stessa;
- un ruolo di monitoraggio della qualità del pasto, attraverso il rispetto del menu, il controllo delle grammature, della graduabilità dei piatti e della pulizia degli ambienti;
- un ruolo consultivo per quanto riguarda le variazioni del menu scolastico, nonché le modalità di erogazione del servizio.

È fatto assoluto divieto alla Commissione mensa (qualora costituita) di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell’Impresa.

I membri della Commissione mensa (qualora costituita) durante tutti i giorni dell’anno scolastico possono visitare, senza preavviso, il centro cottura e i locali della refezione.

CONSERVAZIONE DI CAMPIONI

Allo scopo di garantire adeguati controlli ed analisi l’I.A. ha l’obbligo di conservare per 72 ore, in appositi sacchetti sterili e alla temperatura di 0/+4°C, un campione del pasto completo giornalmente prodotto “*Pasto Test*”.

I contenitori con le campionature dei pasti conservati e recanti la data del giorno di produzione, saranno utilizzati nel caso si verificano casi di tossinfezione alimentare, per effettuare le necessarie analisi di laboratorio.

L'Aggiudicatario dovrà individuare un laboratorio di analisi e controllo qualitativo, batteriologico e chimico, iscritto negli elenchi predisposti dalla Regione Lombardia, e dovrà indicare la periodicità dei controlli effettuati, all'interno del proprio progetto tecnico. Tali controlli dovranno essere riferiti sia alle derrate alimentari, crude e cotte, sia alle superfici di lavoro. I referti di dette analisi dovranno essere sempre disponibili per eventuali controlli da parte dell'ATS di competenza - Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria.

Qualora non sia possibile procedere all'analisi degli alimenti per mancanza dei campioni suddetti, il Comune applicherà la penale prevista dal presente Capitolato di gara.

L'A.C. farà pervenire all'Impresa per iscritto, tramite PEC (posta elettronica certificata), eventuali **contestazioni** rilevate dagli organi di controllo. L'Impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, entro 10 giorni, in relazione alle contestazioni mosse.

ART. 11 SICUREZZA E SISTEMA HACCP DI AUTOCONTROLLO

L'Aggiudicatario ha l'obbligo di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione comunitaria in materia di sicurezza alimentare e rintracciabilità di filiera agro-alimentare (Direttiva CE 41/2004 e relativo D.lgs. di attuazione n. 193 del 06.11.2007 – Reg. CE n. 178/2002 – Reg. CE n. 852/2004 – Reg. CE n. 853/2004 – Reg. CE 625/2017 – Reg. CE 625/2017 – Reg. CE 1169/2011).

L'Aggiudicatario ha l'obbligo di:

- presentare un sistema HACCP conforme alle prescrizioni vigenti in materia entro il termine di 15 giorni dall'inizio dell'attività;
- consegnare, al momento della sottoscrizione del contratto (o all'avvio del servizio, se precedente), al Direttore dell'esecuzione del contratto il "*Documento di Valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori inerenti le prestazioni oggetto dell'appalto*" (DUVRI) redatto ai sensi del d.lgs 81/2008, in vista della cooperazione alla realizzazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto e del coordinamento degli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori. L'Impresa deve predisporre tutte le attrezzature, i mezzi di protezione e prevenzione, compresi i dispositivi individuali di protezione (DPI) necessari e opportuni, ed emanare le disposizioni e le procedure di sicurezza che riterrà opportuno adottare per garantire l'incolumità del proprio personale e di eventuali terzi. Il Committente si riserva il diritto di controllare, in qualsiasi momento, l'adempimento da parte dell'Impresa di quanto sopra descritto. Si sottolinea che la mancata presentazione della documentazione in adempimento del d.lgs. 81/08 potrà comportare la revoca dell'aggiudicazione dell'appalto. L'Impresa deve notificare immediatamente al Comune, oltre che alle autorità ed enti previsti dalla legislazione vigente, ogni incidente e/o infortunio avvenuto durante l'esecuzione delle prestazioni da parte dell'Impresa, o delle eventuali imprese subappaltatrici, che abbia coinvolto personale e/o mezzi/impianti/attrezzature del Comune e/o causato danni o perdita della proprietà.

L'Impresa, fatti salvi gli adempimenti di norma, deve predisporre e trasmettere al Direttore dell'esecuzione del contratto un rapporto di incidente/infortunio entro 7 giorni naturali consecutivi dal suo verificarsi.

ART. 12 PERSONALE IMPIEGATO NELL'ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI E CLAUSOLA SOCIALE

L'Aggiudicatario dovrà mettere a disposizione per il servizio di refezione proprio personale in numero e qualifiche tali da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati a una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

L'Impresa dovrà comunicare annualmente al Direttore dell'esecuzione:

- a. l'elenco nominativo del personale assunto ed impiegato e dei relativi turni di servizio; ogni variazione dovrà essere preventivamente comunicata al Direttore dell'esecuzione;
- b. il CCNL applicato al personale impiegato per lo svolgimento delle prestazioni, il relativo inquadramento e la formazione assicurata;
- c. le mansioni di ciascun addetto in servizio;
- d. l'elenco delle persone incaricate della gestione delle emergenze;
- e. i numeri di telefonia mobile aziendale ai quali poter contattare i capisquadra e gli ulteriori referenti preposti (eventuali modifiche apportate nel corso dell'appalto dovranno essere comunicate immediatamente al Comune).

L'Impresa, relativamente al personale impiegato nello svolgimento delle prestazioni, inclusi gli eventuali soci-lavoratori:

- ❖ dovrà applicare un trattamento economico e normativo non inferiore a quanto previsto dai contratti collettivi vigenti nel settore di riferimento e nella zona di svolgimento delle prestazioni così come previsto dall'art. 30, c. 4 del d.lgs n. 50/2016 e smi. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'Impresa.
- ❖ dovrà provvedere altresì a tutti gli obblighi retributivi, contributivi e assicurativi previsti dalle vigenti leggi e dai contratti collettivi;
- ❖ ove tenuto, dovrà provvedere all'inserimento di lavoratori disabili, secondo le disposizioni della legge 3/12/1999, n. 68;
- ❖ dovrà provvedere a formare e informare il personale relativamente ai rischi specifici che possono verificarsi durante l'esecuzione delle prestazioni;

❖ non potrà effettuare variazioni nell'organico, salvo per cause di forza maggiore, a partire dal sesto mese precedente alla scadenza del contratto.

L'Aggiudicatario si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi. In caso di inottemperanza a tale obbligo, o qualora vengano riscontrare irregolarità, l'Amministrazione comunale procederà a inoltrare una segnalazione al competente Ispettorato del Lavoro.

L'Impresa aggiudicataria dovrà fornire a tutto il personale adibito al servizio indumenti di lavoro, da indossare obbligatoriamente durante le ore di servizio, distinti e specifici per i processi di produzione, distribuzione dei pasti e sanificazione e dispositivi di protezione individuale, come previsto dalle norme vigenti in materia di sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.

L'Impresa si fa carico altresì di fornire al personale, oltre al suddetto abbigliamento adeguato alle mansioni svolte, un cartellino identificativo con fotografia formato tessera, da indossare durante lo svolgimento del servizio.

Il Comune è estraneo a ogni controversia che dovesse insorgere tra l'Impresa e il personale impiegato nelle prestazioni o tra l'Impresa aggiudicataria e il gestore uscente.

Tutto il personale in servizio dovrà mantenere un corretto e riguardoso comportamento verso gli utenti e le autorità. Ove un dipendente dell'Impresa assuma un comportamento ritenuto sconveniente o irrispettoso dal Comune, l'Impresa dovrà attivarsi applicando le opportune sanzioni disciplinari e provvedendo, nei casi più gravi, anche su semplice richiesta del Comune, alla sostituzione del dipendente stesso. Il personale dell'Impresa dovrà prestare la massima attenzione durante l'esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto, per evitare infortuni sul lavoro e danni alle altrui proprietà.

L'inosservanza del presente articolo e di quello specifico previsto nel capitolato trasversale, accertata dal Comune o segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione dell'inadempienza accertata. Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi siano stati integralmente adempiuti.

L'aggiudicatario dovrà osservare le norme derivanti dalle vigenti leggi e dei decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità, vecchiaia ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'aggiudicatario dovrà in ogni momento, a semplice richiesta del Comune dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla normativa vigente.

L'Impresa deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dall'Amministrazione Comunale.

CLAUSOLA SOCIALE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato, ai sensi dell'art. 50 del d.lgs. n. 50/2016 e fermo restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e le esigenze tecnico organizzative e di manodopera, l'Aggiudicatario dovrà prioritariamente assumere gli addetti alle dipendenze del gestore uscente, garantendo agli stessi il trattamento economico e contrattuale goduto fino a tale momento, in applicazione dei contratti collettivi di riferimento. L'elenco e le qualifiche di tale personale sono contenuti nell'Allegato **“Elenco personale in servizio. Anno Scolastico 2022/2023”**.

ART. 13 CAUZIONE DEFINITIVA

L'Aggiudicatario dovrà versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva in uno dei modi stabiliti dall'art. 103 del D.lgs. 50/2016, nella misura del 10% dell'importo del contratto, al netto d'IVA, fatte salve le riduzioni ai sensi dell'art. 93 comma 7, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato e dai Capitolati specifici dei singoli Comuni, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse sostenere a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, compreso il maggior prezzo che l'amministrazione aggiudicatrice fosse tenuta a pagare nel caso provvedesse a nuova aggiudicazione del servizio, in conseguenza a risoluzione del contratto per inadempienze del Aggiudicatario. In caso di aggiudicazione con ribassi superiori al dieci per cento, la garanzia è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento. Ove il ribasso sia superiore al venti per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento.

Il deposito cauzionale definitivo dovrà essere effettuato secondo quanto disposto dall'art. 93, comma 2, d.lgs. n. 50/2016. È consentita, altresì, la costituzione a mezzo fideiussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da Impresa assicurativa debitamente autorizzata all'esercizio del ramo cauzioni.

La fideiussione sarà ritenuta efficace solo se conterrà la clausola di validità fino alla comunicazione di svincolo e dovrà prevedere espressamente la rinuncia alla preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 c.c. e la previsione di operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione aggiudicatrice. Gli importi addebitati a titolo di penale, di risarcimento danni nonché di rimborso per spese eventualmente sostenute dal Comune durante l'esecuzione del contratto, per fatto imputabile all'Appaltatore, per inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, potranno essere recuperati mediante ritenuta diretta sul deposito cauzionale. Il deposito cauzionale resterà vincolato fino all'ultimazione del servizio e, comunque, finché non sia stata eliminata ogni eventuale eccezione e definita qualsiasi controversia.

L'Aggiudicatario è obbligato a reintegrare la cauzione sino al valore originario qualora vengano operati prelievi per fatti connessi all'esecuzione del contratto entro 30 giorni dalla richiesta.

Resta salvo per l'amministrazione aggiudicatrice l'esperimento di ogni altra azione, nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente o incompleta.

ART. 14 ASSICURAZIONI

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

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

Responsabilità civile verso terzi e prestatori di lavoro

L'Aggiudicatario è tenuto a stipulare, prima dell'inizio dell'esecuzione del contratto, idonea polizza assicurativa R.C.T./R.C.O. (Responsabilità civile verso terzi/Responsabilità civile verso prestatori di lavoro) a copertura dei danni relativi ai rischi inerenti alla gestione affidata, con le seguenti caratteristiche minime:

1. la polizza dovrà essere espressamente stipulata (o estesa) con riferimento all'appalto del servizio di ristorazione scolastica e degli altri servizi ristorativi comunali; in caso di estensione di polizza già in essere, l'Appaltatore dovrà produrre un'appendice alla polizza da estendere, nella quale si espliciti che essa copre anche il servizio di ristorazione svolto per l'Amministrazione Comunale, precisando che il massimale previsto è per sinistro ed è rispondente a quanto richiesto;
2. la polizza dovrà avere una durata almeno pari a quella dell'appalto affidato;
3. la polizza dovrà prevedere per la RCT e per la R.C.O. un massimale unico per sinistro non inferiore ad € 5.000.000,00, con sottolimito per persona non inferiore ad € 2.000.000,00.
4. la polizza dovrà espressamente prevedere la rinuncia di rivalsa da parte della compagnia assicuratrice per le somme pagate a titolo di risarcimento del danno a terzi, per sinistri liquidati ai sensi di polizza, nei confronti dell'Amministrazione Comunale e i suoi dipendenti – fatti salvi i casi di dolo.

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

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

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

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

La polizza dovrà prevedere, infine, la copertura per danni alle cose in consegna e custodia all'Impresa, a qualsiasi titolo o destinazione, per danni conseguenti ad incendio e furto e comunque per danni a qualsiasi titolo causati dalla stessa Impresa. L'Appaltatore, in ogni caso, manterrà indenne il Comune da ogni e qualsivoglia danno, diretto od indiretto, che possa comunque e a chiunque derivare in relazione ai servizi oggetto del presente appalto, sollevando con ciò l'Amministrazione stessa da ogni responsabilità, sia civile che penale, a riguardo.

Le eventuali spese sostenute dall'Amministrazione per porre rimedio ai danni di cui sopra saranno dedotte dai crediti o comunque rimborsate dallo stesso Aggiudicatario.

ART. 15 CESSIONE DEL CREDITO

Ai sensi dell'articolo 1260 comma 2 del codice civile è esclusa qualunque cessione di crediti senza preventiva autorizzazione scritta da parte del Committente. Trova applicazione l'articolo 106, c. 13 del d.lgs. 50/2016 e smi.

ART. 16 SPESE, IMPOSTE E TASSE

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

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

ART. 17 AUTORIZZAZIONI

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

ART. 18 TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'Aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'art. 3 della L. 13 agosto 2010, n. 136, e s.m.i., fra cui quello di utilizzare per tutti i movimenti finanziari relativi al servizio in oggetto uno o più conti correnti bancari o postali aperti presso banche o presso la società Poste Italiane, dedicati anche in via non esclusiva, e quello di utilizzare quale strumento di pagamento il bonifico bancario o postale o altro mezzo di pagamento idoneo a consentire la piena tracciabilità delle operazioni. L'Impresa riconosce al Comune la facoltà di risolvere in ogni momento il contratto qualora venisse accertato il mancato rispetto dell'obbligo di effettuare tutte le transazioni relative all'esecuzione del servizio attraverso l'utilizzo dei conti correnti dedicati aperti presso le banche o la società Poste Italiane, così come previsto dalla legge n. 136 del 13 agosto 2010. Ai sensi dell'articolo 35, comma 18, del d.lgs. 50/2016, è prevista la corresponsione, in favore dell'appaltatore, di un'anticipazione del prezzo, pari al 20% (per cento) dell'importo relativo alla prima annualità, da erogare dopo la sottoscrizione del contratto ed entro 15 giorni dall'effettivo inizio della prestazione. L'erogazione dell'anticipazione è subordinata alla costituzione, da parte dell'appaltatore, di apposita garanzia fideiussoria bancaria o assicurativa, alle seguenti condizioni: a) importo garantito pari all'anticipazione, maggiorato del tasso di interesse legale applicato al periodo necessario al recupero dell'anticipazione stessa secondo il cronoprogramma della prestazione; b) l'importo della garanzia viene gradualmente ed automaticamente ridotto nel corso della prestazione, in proporzione al progressivo recupero dell'anticipazione da parte della stazione appaltante; c) la garanzia è rilasciata da imprese bancarie autorizzate ai sensi del d.lgs. 385/1993, o assicurative autorizzate alla copertura dei rischi ai quali si riferisce l'assicurazione e che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano la rispettiva attività. La garanzia può essere, altresì, rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo degli intermediari finanziari di cui all'art. 106 del d.lgs. 385/1993. L'appaltatore decade dall'anticipazione, con l'obbligo di restituzione, se l'esecuzione della prestazione non procede secondo i tempi contrattuali, per ritardi a lui imputabili. In tale caso, sulle somme restituite, spettano alla stazione appaltante anche gli interessi legali con decorrenza dalla data di erogazione dell'anticipazione.

ART. 19 PENALI

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

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

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

- **Euro 200,00** per ogni caso di pasto consegnato incompleto.
- **Euro 350,00:**
 - ✓ per ogni ritardo nella consegna dei pasti oltre a 15 minuti dall'orario previsto;
 - ✓ per ogni caso di mancato rispetto non giustificato dell'orario di inizio del pasto;
 - ✓ per ogni caso di non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati, oltre alla defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata;
 - ✓ per l'esecuzione di menu non corrispondenti a quelli concordati con il Comune senza preavviso, oltre alla defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata;
 - ✓ per ogni mancato rispetto delle percentuali bio delle derrate;
 - ✓ per ogni caso di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero e/o delle qualifiche previste per il servizio;
 - ✓ per ogni caso di mancato preavviso nel caso di scioperi o di altri eventi atti ad impedire la preparazione e/o distribuzione di pasti;
 - ✓ in caso di ritardo o mancata sostituzione di arredi e/o attrezzature.
- **Euro 500,00:**
 - ✓ per ogni mancato rispetto delle caratteristiche minime delle derrate;
 - ✓ per ogni caso di mancata corrispondenza delle temperature e/o delle norme igienico-sanitarie; riguardanti la conservazione delle derrate e/o dei pasti e le modalità operative dello svolgimento del servizio;
 - ✓ per ogni caso di utilizzo o distribuzione di alimenti non conformi alle tabelle merceologiche riportate nei capitolati specifici e nell'offerta tecnica;
 - ✓ per ogni caso di mancato rispetto delle grammature indicate nelle tabelle dietetiche (verificato su almeno 10 pesate della preparazione pronta per il servizio o in lavorazione), oltre alla defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata;
 - ✓ per il mancato rispetto dei programmi di formazione ed aggiornamento del personale;
 - ✓ per ogni caso di mancato rispetto delle norme sulla raccolta dei rifiuti e/o per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
 - ✓ per ogni caso di mancato rispetto del piano di sanificazione o per la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione con la frequenza prevista;
 - ✓ per ogni caso di mancato rispetto del piano di manutenzione con la frequenza prevista nell'offerta tecnica;

- ✓ per ogni analisi microbiologica o chimico-fisica su derrate, semilavorati o pasti pronti o su superfici di lavorazione risultata non conforme ai limiti previsti dal Capitolato specifico;
- ✓ qualora non sia possibile procedere all'analisi degli alimenti per mancanza dei campioni per il pasto test.

– **Euro 1.000,00:**

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

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

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

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

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

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

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

ART. 20 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Direttore dell'esecuzione del contratto, qualora accerti un **grave inadempimento** alle obbligazioni contrattuali da parte dell'appaltatore **ritardi** per negligenza dell'appaltatore, tale da compromettere la buona riuscita delle prestazioni, ai sensi dell'art 1453 c.c.:

- 1) formula e invia tramite pec la contestazione degli addebiti all'appaltatore, assegnando un termine, non inferiore a 15 gg dalla ricezione, per presentare le proprie controdeduzioni;
- 2) invia al Responsabile del procedimento, entro il medesimo termine, una relazione particolareggiata, corredata dei documenti necessari, indicando la stima delle prestazioni eseguite regolarmente, il cui importo può essere riconosciuto all'appaltatore.

Acquisite e valutate negativamente le predette controdeduzioni, ovvero scaduto il termine senza che sia pervenuta risposta, il responsabile unico del procedimento può chiedere la risoluzione del contratto.

Anche in caso di risoluzione del contratto, tutte le attrezzature acquistate e installate o da installare diverranno di proprietà del Comune, senza alcun diritto di recupero crediti per eventuali ammortamenti da parte dell'Impresa.

L'Impresa è sempre responsabile, sia verso il Comune sia verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti e dell'operato dei propri dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi potessero derivare al Comune o a terzi.

ART 21 CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA E TERMINE ESSENZIALE

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

- a) mancato espletamento del servizio o mancata attivazione dei servizi oggetto del presente Capitolato speciale di gara entro i termini stabiliti;
- b) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- c) interruzione del servizio senza giusta causa;

- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente Capitolato trasversale e di ciascun capitolato specifico in materia igienico-sanitaria;
- e) inosservanza reiterata di disposizioni di legge, regolamenti e obblighi previsti dal presente Capitolato trasversale e da ciascun capitolato specifico;
- f) cessione del contratto o subappalto, totale o parziale, dei servizi, senza preventiva autorizzazione del Comune;
- g) frode nell'adempimento degli obblighi contrattuali;
- h) mancato espletamento del servizio per reiterate assenze del personale, non sostituito;
- i) casi di grave o reiterata intossicazione alimentare, dovuti ad accertata imperizia dell'Aggiudicatario;
- j) avvenuta applicazione di almeno tre penali nell'arco di un semestre;
- k) mancato reintegro della cauzione nei casi di incameramento della stessa nei tempi indicati dal presente Capitolato trasversale;
- l) destinazione dei locali e delle attrezzature comunali ad uso diverso da quello stabilito nel contratto;
- m) mancato rispetto dei contratti collettivi nazionali di lavoro giudizialmente e definitivamente accertato;
- n) condanna definitiva per reati di evasione fiscale o frode;
- o) cessione dell'azienda, cessazione dell'attività, concordato preventivo, fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale;
- p) applicazione di penali annue in misura superiore al 10% del totale del contratto.

Nel caso di risoluzione del contratto per i casi previsti dal presente articolo e da quello precedente, l'Aggiudicatario incorre nella perdita della cauzione, che viene incamerata dal Comune senza necessità di diffide o formalità di sorta. All'Aggiudicatario spetterà unicamente il pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite fino al momento dello scioglimento del contratto, al netto delle eventuali penali e/o dei danni e/o maggiori oneri che il committente dovrà sostenere in conseguenza della risoluzione. A tal fine, il responsabile unico del procedimento, nel comunicare all'appaltatore, tramite PEC, la risoluzione del contratto, dispone, con preavviso di almeno 20 giorni, che il Direttore dell'esecuzione curi la redazione dello stato di consistenza delle prestazioni già eseguite, l'inventario di beni, macchinari, attrezzature e stoviglie impiegati nell'appalto, e la relativa presa in consegna.

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

La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio.

In seguito alla risoluzione del contratto, il committente potrà procedere all'affidamento delle prestazioni all'Impresa risultata seconda classificata nella graduatoria della procedura di gara e, in caso di rifiuto di quest'ultima, alle successive, seguendo l'ordine della graduatoria.

Per quanto non previsto da questo articolo e dal precedente, si applicheranno le disposizioni di cui all'art 108 del D. Lgs. n. 50/2016 e di cui agli articoli dal 1453 al 1462 del Codice civile.

TERMINE ESSENZIALE

Fuori dai casi sopra indicati, il contratto può essere risolto per grave inadempimento di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento.

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

ART. 22 RECESSO DAL CONTRATTO

Ai sensi dell'art 109 d.lgs. 50/2016 e s.m.i. è sempre facoltà dell'ente recedere dal contratto, in qualunque tempo e fino a conclusione del servizio, nei casi in cui, a suo insindacabile giudizio, vengano meno le ragioni di interesse pubblico che determinano l'esecuzione del servizio stesso. Il recesso è esercitato mediante apposita comunicazione, tramite PEC o raccomandata con avviso di ricevimento.

L'amministrazione aggiudicatrice si riserva altresì la facoltà di recedere dal contratto, previo avviso di tre mesi, in relazione a valutazioni su convenzioni CONSIP eventualmente attivate o in fase di attivazione, senza che l'Aggiudicatario possa richiedere alcun compenso o risarcimento degli eventuali danni subiti per tale causa.

ART. 23 RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

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

ART. 24 SUBAPPALTO E DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO - CESSIONE DELL'AZIENDA

L'eventuale subappalto sarà disciplinato ai sensi dell'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. Il subappalto è ammesso per i servizi accessori di seguito riportati, ai sensi della normativa vigente, a condizione che il concorrente abbia indicato, all'atto dell'offerta, le parti di servizio che intende subappaltare, in conformità a quanto previsto dal Disciplinare di gara.

I seguenti servizi accessori al servizio principale si considerano subappaltabili:

- servizi di pulizia;

- servizi di trasporto;
- manutenzioni;
- lavori e installazioni;
- analisi chimiche e microbiologiche;
- derattizzazione e disinfestazione.

Al personale del subappaltatore si applicano le medesime norme da osservare per il personale dell'Appaltatore relativamente ai rapporti di lavoro e agli obblighi di riservatezza e non divulgazione. L'Appaltatore e il Subappaltatore sono responsabili in solido in relazione alle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

È fatto assoluto divieto all'Impresa di cedere a terzi, in qualunque forma, in tutto o anche solo in parte, il contratto d'appalto, a pena di nullità. Sono fatti salvi i casi di trasformazione, fusione e scissione di impresa per i quali la cessione del contratto è consentita, ai sensi dell'articolo 1406 e seguenti del Codice civile e dell'articolo 116 del d.lgs. 50/16 e s.m.i., a condizione che il cessionario (oppure il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione), provveda a documentare il possesso dei requisiti previsti per la gestione della prestazione.

Non sono considerate cessioni le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere con il Comune.

In caso di inadempienza si procederà all'immediata risoluzione del contratto e alla perdita del deposito cauzionale, salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

ART. 25 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

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

riservatezza, il Comune avrà facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto, fermo restando che l'Appaltatore sarà tenuto a risarcire tutti i danni che dovessero derivare al Comune. Per tutto quanto concerne la presente procedura, il titolare del trattamento dei dati è il Comune di riferimento. Si potrà altresì contattare il Responsabile della protezione dei dati di ogni comune ai seguenti indirizzi di posta elettronica:

LOTTO	COMUNE	POSTA ELETTRONICA
Lotto 1	Pompiano (BS)	protocollo@pec.comune.pompiano.brescia.it
Lotto 2	Vescovato (CR)	comune.vescovato@pec.regione.lombardia.it
Lotto 3	Bariano (BG)	comune.bariano@legalmail.it
Lotto 4	Borgosatollo (BS)	dpo@studiomlipa

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

ART. 26 RISERVATEZZA

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

ART. 27 CONTROVERSIE

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

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

È esclusa ogni forma di arbitrato.

ART. 28 DISPOSIZIONI FINALI

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

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

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