Servizi al Cittadino

Pubblico incanto per l'affidamento in appalto del servizio di mensa scolastica a ridotto impatto ambientale per gli anni scolastici 2019/2020, 2020/2021 e 2021/2022 ed altri servizi di mensa – CIG: 7909457266 - Capitolato speciale d'appalto

Sommario

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO 2
Art. 2 - DURATA DELL'APPALTO 2
Art. 3 - MODALITÀ DI GESTIONE DEL SERVIZIO. 2
Art. 4 - NUMERO DEI PASTI. 3
Art. 5 - SOSTENIBILITÀ E APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI 4
Art. 6 - PRESTAZIONI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE 4
Art. 7 - SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE NEI REFETTORI DELLE SCUOLE 5
Art. 8 - PRESTAZIONI A CARICO DEL COMUNE 6
Art. 9 - SERVIZIO PASTI A DOMICILIO 6
Art. 10 - LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE E ARREDI 6
Art. 11 - PREPARAZIONE E COTTURA ALIMENTI 6
Art. 12 - IGIENE DELLA PRODUZIONE E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE 7
Art. 13 - TRASPORTO PASTI 7
Art. 14 - DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE 7
Art. 15 - AUTORIZZAZIONI E PIANO DI AUTOCONTROLLO 7
Art. 16 - DISPOSIZIONI PER IL PERSONALE. 8
Art. 17 - OBBLIGHI DELLA DITTA RISPETTO AL PROPRIO PERSONALE. 8
Art. 18 - SALVAGUARDIA DELL'OCCUPAZIONE 8
Art. 19 - CONTROLLI 9
Art. 20 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI 9
Art. 21 - SMALTIMENTO RIFIUTI 9
Art. 22 - RACCOLTA DIFFERENZIATA DI OLII E GRASSI 10
Art. 23 - DISPOSIZIONI SULLA SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO 10
Art. 24 - SCIOPERI E INTERRUZIONE DEL SERICIO 10
Art. 25 - ASSICURAZIONI 10
Art. 26 - CAUZIONE DEFINITIVA 10
Art. 27 - IL CONTRATTO 11
Art. 28 - SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO 11
Art. 29 - PENALITÀ 11
Art. 30 - MODALITA' DI APPLICAZIONE DELLE PENALI 12
Art. 31 - CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO 12
Art. 32 - MODALITA' DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO 12
Art. 33 - SCORRIMENTO GRADUATORIA 12
Art. 34 - ESCLUSIONE DELL'ARBITRATO E FORO COMPETENTE 12
Art. 35 - RIMBORSO DELLE SPESE DELLA PROCEDURA DI GARA CONTRATTUALI 12
Art. 36 - PAGAMENTI 12
Art. 37 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI 13
Art. 38 - NORME DI RINVIO 13

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica consistente nella preparazione, cottura, confezionamento e trasporto dei pasti per il nido d'infanzia (solo le due sezioni 12 – 36 mesi), le scuole dell'infanzia, la scuola primaria e la scuola secondaria di primo grado, nonché la fornitura delle merende per lo stesso nido d'infanzia. Il Servizio include anche l'attività di somministrazione nei refettori delle scuole ad eccezione del nido d'infanzia.
L'appalto comprende altresì la preparazione, la cottura e la distribuzione dei pasti per le persone, indicate dall'Amministrazione comunale, che si trovino in difficoltà economiche, sanitarie e/o socio – relazionali. Tale servizio sarà erogato solo se in funzione il servizio di mensa scolastica, fatta salva la possibilità da parte della ditta aggiudicataria di fornire il servizio anche nel periodo in cui il servizio mensa scolastica è sospeso.
Le scuole interessate dal presente appalto, situate nel territorio comunale, sono specificate al successivo art.4.
Il servizio dovrà essere svolto nel rispetto delle norme contenute nel presente capitolato speciale d'appalto e allegati.

Art. 2 - DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è di 3 (tre) anni, dal 1/9/2019 al 31/8/2020, e riguarda gli anni scolastici 2019/2020, 2020/2021 e 2021/2022.
L'Amministrazione si riserva il diritto di prorogare la vigenza del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni in essere per il tempo necessario al subentro di un nuovo soggetto gestore del servizio e comunque per un periodo non superiore a tre mesi.
Per l'asilo nido il servizio dovrà essere effettuato anche per i mesi di luglio e agosto nel caso in cui l'Amministrazione Comunale stabilisca l'apertura del servizio in tale periodo.
L'Amministrazione Comunale, in attesa della stipula del contratto, può se necessario, chiedere l'avvio della fornitura del servizio alla ditta aggiudicataria, mediante preavviso di cinque giorni; in tal caso la ditta si impegna a rispettare tutte le norme previste dal capitolato.

Art. 3 - MODALITÀ DI GESTIONE DEL SERVIZIO.

La fornitura delle materie prime è a carico della ditta appaltatrice. I pasti devono essere confezionati attenendosi scrupolosamente ai menù, grammature comprese, allegati al presente capitolato – Allegati 1 e 2, devono essere inoltre forniti, in sostituzione dei normali menù, pasti per diete speciali, su esplicito ordine e quantificazione giornaliera. I menù potranno essere modificati su indicazione dell'autorità sanitaria oppure modificati su richiesta della commissione mensa e dell'Amministrazione Comunale (l'A.C. può richiederlo anche autonomamente) in caso di revisione dei menù o in attuazione di specifici progetti alimentari, senza possibilità di modifica del prezzo- pasto offerto in sede di gara. Il numero dei pasti da cucinare sarà comunicato ogni giorno dalle singole scuole e dal Servizio sociale entro le ore 9,30.
Dovrà essere disponibile ogni giorno almeno il 5% dei pasti in più senza alcun onere aggiuntivo.
I pasti sono composti da un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane, frutta, acqua 1/2 litro, fatta salva la diversa previsione indicata nei menù. La Ditta appaltatrice dovrà inoltre fornire ad ogni singola scuola, a richiesta, qualora se ne presenti la necessità, un quantitativo d'acqua superiore al 1/2 litro.
E' consentita la variazione del menù nei seguenti casi, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale:

- guasto degli impianti necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi o blak-out);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- irreperibilità temporanea dei prodotti biologici.

I prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti devono possedere le caratteristiche merceologiche allegate al presente capitolato – Allegato 2. E' assolutamente vietato l'uso di alimenti precotti.
I pasti saranno forniti in contenitori "plurirazione".
I contenitori devono essere conformi ai requisiti di legge.
La stoviglieria, posate, piatti, bicchieri, salviette, tovaglie, a perdere, sarà fornita dalla Ditta aggiudicataria. La stessa dovrà inoltre fornire, ad ogni singola scuola, a richiesta, qualora se ne presenti la necessità, stoviglie, posate, piatti, bicchieri, salviette e tovaglie a perdere.

Nel refettorio della scuola primaria di Chiusi Scalo, la stoviglieria, piatti etc. devono essere in porcellana o materiale simile, le posate in acciaio e i bicchieri in vetro o altro materiale riutilizzabile. Non è consentito l'uso di stoviglie monouso.
La preparazione, la cottura, il confezionamento, il trasporto e la consegna ai refettori saranno effettuati dalla Ditta appaltatrice.
La consegna dei pasti dovrà avvenire indicativamente dalle ore 11,40 alle ore 13,30. Tra preparazione e consumazione dei pasti non può intercorrere un tempo superiore a 30 minuti.

Art. 4 - NUMERO DEI PASTI.

Il numero totale annuo dei pasti è stimato in circa 53.213 (media dei pasti erogati negli anni 2016/2017 e 2018):

SCUOLE	Numero dei Pasti erogati	Bambini iscritti anno 2018/2019	Bambini utenti della mensa anno 2018/2019	Adulti utenti	Numero di somministrazioni a settimana	Orario di somministrazione anno 2018/2019
Scuola dell'infanzia in Via Torri del Fornello Chiusi Città	4.467	35	27	4	5 da lunedì a venerdì	Da h 12,00 a h 13,00
Scuola dell'infanzia in loc. Bagnolo Chiusi Scalo	12.116	99	94	6	5 da lunedì a venerdì	Primo turno Da h 12,00 a H13,00 Secondo turno Da h 13,00 a H14,00
Scuola dell'infanzia in Via Sant'Orsola Montallese	2.964	18	18	2	5 da lunedì a venerdì	Da h 12,30 a H13,30
Scuola primaria –Sezione a tempo pieno – Via Oslavia, Chiusi Scalo	19.359	124	124	8	5 da lunedì a venerdì	Da h 13,30 a h.14,45
Scuola Secondaria di Primo grado in Via Torri del Fornello Chiusi Città	6.603	208	132	3	4 Lunedì, martedì, giovedi e venerdì	Da h13,30 a h. 14,30
Nido d'infanzia in Loc. Bagnolo Chiusi Scalo	6.861	35	35	8	5 da lunedì a venerdì	Da h 11,40 a h 12,40

I pasti devono essere trasportati alle singole scuole.
La media annua dei pasti domiciliari degli ultimi 3 anni è pari a 843 (utenti in stato di disagio sociale/economico).
Il numero dei pasti è presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto del reale utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori di pasti ed impegnerà la Ditta aggiudicataria alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa, fermo restando che saranno fatturati i soli pasti effettivamente erogati.
Il Comune si riserva d'apportare variazioni all'elenco delle scuole da fornire, al numero degli alunni potenziali fruitori del servizio e al numero di somministrazioni settimanali e dei giorni di somministrazione in base alla programmazione scolastica, dandone preavviso alla Ditta appaltatrice.
La mancata attivazione parziale/totale o sospensione dei servizi oggetto dell'appalto per esigenze di interesse pubblico, per una diversa riorganizzazione del sistema scolastico o per necessità non imputabili al Comune non danno diritto alla richiesta di nessun indennizzo o risarcimento.
Gli alunni della scuola secondaria di primo grado usufruiranno della mensa una o due volte a settimana, il lunedì mediamente 50 alunni, il martedì mediamente 70 alunni, il giovedì mediamente 50 alunni e il venerdì mediamente 20 alunni.
La data di inizio effettivo del servizio sarà comunicata all'inizio dell'attività didattica.
Per il nido d'infanzia il prezzo del pasto include anche la merenda.

Art. 5 - SOSTENIBILITÀ E APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI

Il presente Capitolato Speciale d'Appalto recepisce i principi della sostenibilità ambientale come previsto dall'art. 34 del Codice dei Contratti.
Il servizio dovrà essere erogato garantendo, il rispetto dei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" previsti dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, del 25 luglio 2011, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 del 11 aprile 2008, pubblicato su GURI n. 107 del 8 maggio 2008 - revisione 10 Aprile 2013 GURI n. 102 del 3 maggio 2013).
Si evidenzia che il nostro comune ha introdotto ormai da molti anni solo prodotti biologici. Pertanto la produzione degli alimenti dovrà essere fatta solo con prodotti biologici. E' consentito il ricorso alla tipologia di prodotti diversi dal biologico, ma comunque previsti nei "Criteri Ambientali Minimi", solo in mancanza dei prodotti biologici stessi. Il pesce deve provenire integralmente da acquacoltura biologica o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC od equivalenti).
E' tassativamente vietata la fornitura e l'introduzione di materie prime o di prodotti composti da materie prime modificate geneticamente (OMG Organismi Geneticamente Modificati) o derivate da trattamenti transgenici (Legge Regione Toscana n. 53 del 6 aprile 2000).
L'utilizzo di acqua confezionata sarà permesso esclusivamente per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie).

Art. 6 - PRESTAZIONI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

Il servizio appaltato comprende inoltre:

- il reperimento, il trasporto e la conservazione delle merci e delle materie prime necessarie alla preparazione dei pasti (acquisto delle derrate, stoccaggio, conservazione);
- la produzione, preparazione e/o assemblaggio dei pasti (lavorazione e preparazione);
- la messa a disposizione del personale di cucina necessario al perfetto funzionamento del servizio;
- tutti gli oneri relativi a mettere in condizioni di agire a perfetta norma di legge il personale di cucina, compresi la fornitura al medesimo del vestiario da lavoro ed ogni altro indumento protettivo necessario;
- la pulizia e disinfezione dei locali di produzione e di consumo e di ogni altro spazio o locale utilizzato;
- lavaggio e disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti e più in generale di tutto ciò che è di pertinenza del servizio di cui trattasi;
- il lavaggio e la sanificazione di tutte le stoviglie, pentolame, carrelli, ecc.;
- le spese di tutti i detersivi e di tutti i materiali di pulizia e sanificazione;
- le spese per la fornitura dell'acqua, dell'energia elettrica e del gas, le spese telefoniche e di riscaldamento;
- gli automezzi ed il personale necessari alla consegna dei pasti;
- l'acquisto, lavaggio e mantenimento in buone condizioni delle divise del personale;
- l'acquisto dei materiali di consumo necessari all'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato speciale d'appalto;

- ogni eventuale miglioria e potenziamento dell'impianto della cucina e di sporzionamento nei refettori. In sede di gara si procederà alla valutazione delle nuove attrezzature ed impianti offerti ai fini dell'attribuzione del punteggio previsto dall'art. 11 del disciplinare di gara. Le nuove attrezzature, di conseguenza installate, anche durante la gestione del servizio, passeranno di proprietà del Comune al termine del contratto. Ogni nuova installazione è comunque subordinata al preventivo esame e formale assenso da parte dell'Amministrazione comunale;
- la conservazione e la manutenzione ordinaria dei locali ricevuti in comodato e di tutti gli impianti e delle reti di adduzione agli impianti;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e beni mobili ricevuti in consegna, nonché la sostituzione di utensili e di apparecchiature da cucina (frigoriferi, forni, lavastoviglie ecc.) eventualmente deteriorati che integreranno, comunque, la consistenza originaria;
- le spese di polizza R. C. T.;
- la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il
- conferimento degli stessi presso i punti di raccolta, in conformità dei regolamenti locali per la raccolta e lo smaltimento relativo;
- le operazioni di derattizzazione e di disinfestazione.

Art. 7 - SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE NEI REFETTORI DELLE SCUOLE

L'appalto comprende il servizio di apparecchiamento, somministrazione, sparecchiamento e riassetto, pulizia e sanificazione dei locali dei refettori delle scuole dell'infanzia, scuola primaria di Chiusi Scalo e secondaria di primo grado.
Il servizio consiste:

- nell'apparecchiare i tavoli dei refettori con la stoviglieria, posate, piatti, bicchieri, salviette, tovaglie, a perdere, nonché nel posizionare nei tavoli quanto occorre agli utenti nel corso del pasto: bottiglie di acqua, oliere, formaggiere, cestini per il pane etc. Per il refettorio della scuola primaria di Chiusi Scalo, la stoviglieria, piatti etc. devono essere in porcellana o materiale simile, le posate in acciaio e i bicchieri in vetro o altro materiale riutilizzabile. Non è consentito l'uso di stoviglie monouso. L'aggiudicatario è comunque tenuto a rispettare la Direttiva del Parlamento Europeo e del Consiglio sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente nei tempi di efficacia dalla stessa previsti, indipendentemente dai tempi di attuazione che saranno previsti dalla normativa nazionale di recepimento;
- nello sporzionare le portate, primo piatto, secondo piatto, un contorno, pane, frutta, consegnando ad ogni singolo utente la propria razione, essendo i pasti forniti in contenitori "plurirazioni";
- nello sparecchiare i tavoli dei refettori dai piatti, bicchieri e posate nonché da tutto ciò che è occorso agli utenti nella fruizione del pasto;
- nella pulizia e sanificazione dei refettori, degli arredi (tavoli, piani di sporzionamento etc.) e degli strumenti utilizzati per lo sporzionamento;
- nella raccolta differenziata e nello smaltimento, al più vicino posto di raccolta, dei rifiuti prodotti durante il consumo dei pasti;
- nella fornitura di tutti gli strumenti necessari per lo sporzionamento e per l'effettuazione del servizio.

Il personale dovrà essere sempre adeguato sia per numero che per qualifica affinché il servizio risulti svolto in maniera efficiente, razionale e rapida. Sono a carico della Ditta appaltatrice tutti gli oneri necessari per mettere in condizioni di agire a perfetta norma di legge il personale impiegato, compresi la fornitura al medesimo del vestiario da lavoro ed ogni altro indumento protettivo necessario;
La ditta appaltatrice dovrà adottare apposito manuale di qualità e autocontrollo secondo il metodo HACCP riferito ai refettori, ed il personale dovrà essere adeguatamente formato al fine di prevenire le malattie trasmissibili con gli alimenti e garantire la salubrità degli stessi.
La stoviglieria e tutto l'occorrente per il pasto è incluso nell'appalto della refezione.
Le scuole oggetto del servizio sono elencate all'art. 4 del presente capitolato. E' obbligatorio il sopralluogo per le ditte partecipanti alla gara dei singoli refettori pena l'esclusione dalla stessa. E' escluso dal servizio di somministrazione il nido d'infanzia. Nell'articolo 4 sono indicati inoltre il numero dei pasti somministrati, il numero degli utenti, i giorni e gli orari di somministrazione. I dati forniti sono indicativi, il Comune si riserva d'apportare variazioni all'elenco delle scuole da fornire, al numero degli alunni potenziali fruitori del servizio e al numero di somministrazioni settimanali e dei giorni di somministrazione in base alla programmazione scolastica, dandone preavviso alla Ditta appaltatrice.

Il servizio dovrà essere svolto nel rispetto delle norme contenute nel presente capitolato speciale d'appalto.

Art. 8 - PRESTAZIONI A CARICO DEL COMUNE

Restano ad esclusivo carico del Comune la manutenzione straordinaria dei locali, degli impianti e delle reti di adduzione agli impianti. Ogni altra prestazione necessaria alla realizzazione del servizio deve intendersi a carico della Ditta Aggiudicataria.

Art. 9 - SERVIZIO PASTI A DOMICILIO

L'appalto comprende anche la preparazione e consegna a domicilio dei pasti per le persone, indicate dal servizio sociale, che si trovino in difficoltà economiche, sanitarie e/o socio – relazionali.
Il prezzo unitario del pasto è determinato applicando una maggiorazione del 40% al prezzo a pasto senza somministrazione. Il servizio sarà richiesto solo se in funzione il servizio di mensa scolastica.

Art. 10 - LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE E ARREDI

La Ditta provvederà alla cottura e al confezionamento dei pasti nella cucina di proprietà comunale posta in Via Arunte a Chiusi Città.
E' obbligatorio il sopralluogo per le ditte partecipanti alla gara pena l'esclusione dalla stessa.
La cucina, i locali adibiti a magazzino e a servizi igienici e i locali mensa di ciascuna scuola saranno messi a disposizione dell'operatore aggiudicatario, nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano.
La consistenza e lo stato dei locali risulteranno dai verbali di consegna. Le attrezzature e gli arredi attualmente in dotazione della cucina e refettori sono indicate all'allegato 3.
L'aggiudicatario dovrà utilizzarli con diligenza e sarà quindi obbligato a restituirli, al termine dell'appalto nello stato in cui li ha ricevuti, salvo il normale deperimento per l'uso.
La Ditta dovrà fornire anche gli impianti, le attrezzature, gli arredi e gli utensili eventualmente necessari all'attivazione e esecuzione del servizio (sia per i locali della cucina centralizzata che per i locali di somministrazione, sono esclusi i tavoli e le sedie dei locali mensa utilizzati dagli studenti), nonché attuare ogni altro adempimento, fornitura o quant'altro ritenuto indispensabile per una corretta esecuzione dell'appalto.
Eventuali danni dovuti a incuria o negligenza della Ditta appaltatrice o del personale dalla stessa dipendente o da altri con la medesima aventi causa, saranno addebitati, previa constatazione e valutazione fra le parti.

Art. 11 - PREPARAZIONE E COTTURA ALIMENTI

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere alla preparazione dei pasti utilizzando solo prodotti biologici.
E' consentito il ricorso alla tipologia di prodotti diversi dal biologico, ma comunque previsti nei "Criteri Ambientali Minimi", solo in mancanza dei prodotti biologici stessi. Il pesce deve provenire integralmente da acquacoltura biologica o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC od equivalenti).
Le derrate alimentari e le bevande impiegate nell'esecuzione del servizio dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.
E' tassativamente vietata la fornitura e l'introduzione di materie prime o di prodotti composti da materie prime modificate geneticamente (OMG Organismi Geneticamente Modificati) o derivate da trattamenti transgenici (Legge Regione Toscana n. 53 del 6 aprile 2000).
Per prodotti biologici si intendono i prodotti agro-alimentari provenienti da agricoltura biologica secondo il regolamento (CE) 834/2007 del Consiglio del 28/6/2007. Le derrate alimentari previste per la preparazione dei pasti devono essere di elevato standard sensoriale e ed igienico e possedere le caratteristiche di cui all'allegato 2.
Le grammature dei prodotti costituenti il pasto, indicati nell'allegato 2, sono da considerarsi al netto degli scarti di lavorazione e di cali di peso dovuti allo scongelamento.
La Ditta aggiudicataria deve attenersi a precisi standard qualitativi e merceologici, come indicato nel presente capitolato e allegati, e secondo quanto stabilito dalle leggi vigenti in materia. In particolare deve eseguire o far eseguire dai fornitori a campione analisi batteriologiche e/o chimiche sulle derrate alimentari nelle fasi di approvvigionamento, manipolazione e distribuzione dei pasti in applicazione del proprio Piano di Autocontrollo redatto secondo i principi dell'HACCP.
La Dita aggiudicataria dovrà documentare l'elenco dei fornitori di tutti i prodotti comunicando sempre e con tempestività le eventuali variazioni. I prodotti da agricoltura biologica dovranno essere dotati di certificazione rilasciata da un organismo di controllo riconosciuto ed attestante la conformità delle

tecniche di produzione adottate alle metodologie prescritte per il sistema di produzione biologica dalla normativa vigente in materia.
La Ditta appaltatrice dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

- effettuare lo scongelamento delle derrate tra +0-4°C, salvo che per le derrate che possono essere cotte tali e quali;
- cuocere tutte le verdure per i contorni preferibilmente a vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi per ulteriori lavorazioni (es. patate per purè);
- non congelare mai materie prime acquistate fresche;
- non friggere gli alimenti. Frittate, crocchette, pesci andranno cotti in forno;
- non utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Quali addensanti sono ammesse solo farina o fecola di patate;
- la maggior parte del condimento deve essere utilizzato a freddo al termine della cottura;
- non utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico;
- non sono ammesse lavorazioni di alimenti il giorno precedente la distribuzione;
- è vietato il riutilizzo di alimenti avanzati.

Art. 12 - IGIENE DELLA PRODUZIONE E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

La produzione dei pasti deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti; tutte le operazioni delle fasi di stoccaggio delle merci, di conservazione e di preparazione dei piatti previsti dal menù devono rispettare le “buone norme di fabbricazione” (GMP) e le procedure descritte dal Piano di Autocontrollo dell’Operatore aggiudicatario.
La conservazione e lo stoccaggio delle derrate alimentari devono essere effettuati in conformità alle normative vigenti in materia.

Art. 13 - TRASPORTO PASTI

Il trasporto dei pasti deve essere effettuato con mezzi idonei messi a disposizione dalla Ditta aggiudicataria nei tempi previsti all’art. 4 e nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- i pasti caldi devono essere trasportati mantenendo la temperatura di almeno 65 gradi utilizzando contenitori termici posti in veicoli coibentati; i contenitori termici devono essere aperti soltanto al momento della distribuzione;
- gli alimenti destinati ad essere consumati freddi (formaggi, affettati etc.) dovranno mantenere temperature basse, al di sotto di 10 gradi, utilizzando contenitori termici posti in veicoli coibentati;
- il trasporto del pane e delle frutta deve essere effettuato nel pieno rispetto delle norme igieniche.

E' fatto obbligo di provvedere giornalmente alla sanificazione del vano di carico e settimanalmente alla pulizia esterna dei mezzi di trasporto utilizzati.
Gli automezzi impiegati per il trasporto dei pasti devono essere equipaggiati al fine di garantire una corretta modalità di trasporto ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 e adibiti esclusivamente allo stesso.
Tutti i contenitori e recipienti adottati per il trasporto non potranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere mantenuti sempre perfettamente puliti e igienizzati ed essere conformi alle normativa vigente.

Art. 14 - DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento a quanto previsto dai Regolamenti locali d’igiene e dal regolamento CE 852 del 29/04/2004 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a tutte le altre disposizioni vigenti in materia.

Art. 15 - AUTORIZZAZIONI E PIANO DI AUTOCONTROLLO

La Ditta aggiudicataria deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni (amministrative e igienico sanitarie) per l'espletamento delle attività previste dal presente capitolato.
L'impresa appaltatrice dovrà essere inoltre dotata del Piano di Autocontrollo secondo i principi dell'HACCP (Analisi dei Punti Critici e dei Meccanismi di Controllo), conformemente a quanto previsto dal Regolamento CE n. 852/2004, per tutte le attività previste dal presente capitolato.
Il suddetto Piano di Autocontrollo, distinto tra reparto cucine e reparto refettori e comprensivo del trasporto, deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici.

Presso la cucina e presso i luoghi di sporzionamento devono essere conservate e portate a conoscenza del personale le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione che devono essere conformi alle norme di legge in vigore; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del centro antiveleni di riferimento.

Art. 16 - DISPOSIZIONI PER IL PERSONALE.

Tutto il personale addetto al servizio oggetto del presente capitolato è a carico della Ditta appaltatrice.
Il personale impiegato dovrà essere sempre adeguato sia per numero che per qualifica affinché il servizio risulti svolto in maniera efficiente, razionale e rapida.
Il gestore è responsabile della scelta, della distribuzione dei compiti e dell'organizzazione del proprio personale ed è altresì responsabile per quanto attiene al loro rapporto di lavoro.
L'aggiudicatario, prima dell'inizio dell'esecuzione dell'appalto dovrà comunicare al Comune l'elenco nominativo del personale da impiegare con esatte generalità, domicilio e posizioni assicurative e previdenziali. Dovrà provvedere altresì a comunicare tempestivamente ogni variazione del personale impiegato.
L'aggiudicatario dovrà adottare tutte le misure necessarie al fine di garantire la massima stabilità del personale impiegato nel corso della durata del contratto.
La Ditta appaltatrice si impegna a garantire al proprio personale lo svolgimento di attività di formazione, addestramento e aggiornamento, attinenti ai contenuti del presente appalto.
In particolare i temi trattati durante la formazione dovranno riguardare l'alimentazione, conservazione degli alimenti, comportamento igienico del personale durante il lavoro, salute e sicurezza sul lavoro.
Il personale deve essere in possesso della formazione necessaria, in materia di igiene, di sicurezza e quant'altro previsto dalla normativa vigente nazionale e regionale; tale formazione dovrà essere accuratamente documentata.
Il Comune non è responsabile per eventuali infortuni sul lavoro occorsi al personale impegnato nella esecuzione del servizio.
La Ditta appaltatrice si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali vigenti assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.
Il personale addetto alle varie operazioni richieste dovrà presentarsi in servizio nel massimo ordine, munito di apposito vestiario da lavoro previsto dalle vigenti disposizioni di legge e munito di cartellini di riconoscimento. Il personale deve conservare e custodire con diligenza e cura le attrezzature e i locali.
Le divise dovranno essere sempre in perfetto stato di pulizia; una divisa riconoscibile per il diverso colore dovrà essere usata unicamente durante le fasi della pulizia.
Tutto il personale dovrà essere adeguatamente formato al fine di prevenire le malattie trasmissibili con gli alimenti e garantire la salubrità degli stessi; il Piano di Autoncontrollo dovrà prevedere apposite procedure per l'eliminazione di rischi derivanti dal non perfetto stato di salute degli addetti.
L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di affiancamento al fine di evitare il pericolo di disservizi legati alla non conoscenza della realtà operativa.

Art. 17 - OBBLIGHI DELLA DITTA RISPETTO AL PROPRIO PERSONALE.

La Ditta aggiudicataria si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nei servizi costituenti oggetto del presente appalto tutte le norme contenute nel relativo contratto collettivo nazionale di lavoro e negli accordi integrativi dello stesso in vigore nelle località dove si esercitano i servizi, si obbliga altresì alla osservanza delle norme relative alle assicurazioni obbligatorie antinfortunistiche, previdenziali e assistenziali ed all'applicazione di tutte le misure preordinate a garantire l'incolumità sia degli addetti che dei terzi, nonché si obbliga all'osservanza delle norme in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro ai sensi della D.Lgs. 81/08 e successive modifiche e integrazioni.

Art. 18 - SALVAGUARDIA DELL'OCCUPAZIONE

Il soggetto gestore ha l'obbligo di assorbire e utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori dipendenti del precedente aggiudicatario, in applicazione dell'art. 50 del Codice, garantendo l'applicazione del CCNL di settore.
Il personale attualmente impiegato nel servizio è il seguente:

unita'	monte h.	mansioni	livello	data assunzione	contratto
33072	7,5	asd	6	12/09/2012	P.T.V.
40274	15	asm	6 S	21/09/2015	P.T.V.
33304	10	asd	6	01/10/2012	P.T.V.
33298	5	asd	6	01/10/2012	P.T.V.
40398	7	asd	6	28/09/2015	P.T.V.
8807	35	cuoca	4	27/09/2000	P.T.V.
40355	8,75	asd	6	24/09/2015	P.T.V.
8711	26	a cuc	5	20/09/2000	P.T.V.
33337	6	asd	6	01/10/2012	P.T.V.
33045	10	asd	6	12/09/2012	P.T.V.
33047	10	asd	6	12/09/2012	P.T.V.
49114	5,25	asm	6	14/02/2019	T.D.
48984	8,75	asm	6	21/01/2019	T.D.

Contratto collettivo applicato: CCNL pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo

Art. 19 - CONTROLLI

Il Comune si riserva la facoltà di controllare, avvalendosi di proprio personale dipendente o di tecnici incaricati, in ogni momento che il servizio si svolga sempre secondo standard e modalità prefissati nel presente Capitolato e nel Piano di Autocontrollo che la ditta adotta.
I risultati delle analisi chimiche e batteriologiche previste nel Piano di Autocontrollo devono essere rimessi al Comune di Chiusi; quest'ultimo si riserva la facoltà di effettuare analisi e controlli tramite operatori di Laboratori Analisi a tale scopo individuati.
Nel caso di risultati di analisi non conformi agli standard la Ditta è obbligata a realizzare correttivi nei tempi individuati dall'Amministrazione ed effettuare a proprie spese nuove analisi fino a quando non si sia raggiunta la conformità.
La Ditta aggiudicataria dovrà rendersi disponibile ad adeguare o modificare il Piano di Autocontrollo su richiesta dell'Amministrazione Comunale o su indicazione della competente Autorità Sanitaria senza che la stessa possa pretendere alcun rimborso.
L'Amministrazione Comunale si riserva inoltre il diritto di procedere, avvalendosi di proprio personale dipendente o di tecnici incaricati, a controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sulla pulizia dei locali e sul controllo delle derrate e dei pasti sia in cucina che nei refettori.
Controlli qualitativi e quantitativi dei cibi consumati nelle mense e la loro rispondenza alle tabelle dietetiche ed alla normativa prevista dal presente capitolato, possono essere effettuati anche dalla Commissione Mensa di cui all'art. 5, comma 8, del Regolamento Comunale per il Diritto allo Studio, approvato con deliberazione del C. C. n. 5 del 21/02/2000.

Art. 20 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari la ditta dovrà prelevare almeno 100 gr. di ciascuna preparazione indicata dal menù e mantenerla in frigorifero per almeno 72 ore a +4° in una zona identificabile con apposito cartello; ogni alimento deve essere riposto in contenitori monouso con indicata la natura del contenuto e il giorno di preparazione.

Art. 21 - SMALTIMENTO RIFIUTI

I rifiuti dovranno essere raccolti in appositi sacchetti posti nei contenitori chiusi con apertura a pedale dislocati nelle cucine e nei refettori.
La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione e il rispetto delle norme igieniche e nel rispetto delle disposizioni comunali sul servizio di raccolta e smaltimento dei rifiuti.
E' obbligatoria la raccolta differenziata della carta, del vetro, delle lattine, della plastica e della frazione organica.

Art. 22 - RACCOLTA DIFFERENZIATA DI OLII E GRASSI

La Ditta è tenuta a conferire agli organi preposti o a ditte specializzate alla raccolta tutti gli olii e grassi animali e vegetali residui di cottura, nel rispetto delle vigenti leggi.

Art. 23 - DISPOSIZIONI SULLA SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

E' fatto obbligo all'Appaltatore di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori di cui al D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni.
Resta a carico dell'Appaltatore organizzare delle riunioni di coordinamento iniziali previste dal DUVRI e quanto in esso previsto.
Resta inoltre a carico dell'Appaltatore la dotazione dei Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e Promiscui necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.
Prima dell'aggiudicazione l'aggiudicatario deve provvedere a comunicare al comune:

- il Responsabile del servizio di prevenzione e protezione aziendale;
- il medico competente.

Art. 24 - SCIOPERI E INTERRUZIONE DEL SERICIO

Non sono consentite interruzioni del servizio, fatti salvi i seguenti casi:

- Sciopero del personale dell'aggiudicatario che possa influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata con almeno 4 (quattro) giorni di anticipo.
- Interruzione del servizio per cause di forza maggiore. Le interruzioni parziali o totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo della Ditta aggiudicataria, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato Speciale d'Appalto ai sensi di quanto disposto dal Codice Civile.

Qualora possibile la Ditta aggiudicataria si impegnerà a garantire comunque un servizio sostitutivo che andrà preventivamente concordato tra le parti e tempestivamente comunicato.

Art. 25 - ASSICURAZIONI

Ogni responsabilità per danni a cose e/o danni a persone che dovessero derivare per qualsiasi causa, in relazione all'espletamento del servizio è, senza riserva ed eccezioni, a totale carico dell'aggiudicatario del servizio.
La Ditta appaltatrice si assume tutte le responsabilità, civili e penali, derivanti dall'ingerimento da parte degli utenti di cibi contaminati e/o avariati e comunque connesse all'espletamento del servizio.
La Ditta, pertanto, risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio (inclusi i servizi aggiuntivi) restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore della Ditta da parte delle società assicuratrici; a tale proposito la stessa contrarrà una assicurazione contro i rischi (anche prodotti per colpa grave) inerenti la gestione del servizio con un massimale pari almeno a 5.000.000,00 di euro per sinistro, euro 5.000.000,00 per danni a persona ed euro 5.000.000,00 per danni alle cose.

Art. 26 - CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto adempimento delle obbligazioni contrattuali assunte, nonché del risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse, l'impresa è tenuta a versare, a titolo di cauzione definitiva, prima della stipula del contratto, la garanzia fideiussoria prevista dall'art. 103 del D. Lgs. 50/2016.
La cauzione definitiva deve essere prestata con le modalità previste nel D.Lgs. 50/2016.
La cauzione definitiva è mantenuta nell'ammontare stabilito per tutta la durata del contratto. Essa pertanto va reintegrata a mano a mano che su di essa l'Amministrazione opera prelevamenti per fatti connessi con l'esecuzione del contratto. Ove ciò non avvenga entro il termine di quindici giorni dalla lettera di comunicazione inviata al riguardo dall'Amministrazione, quest'ultima ha la facoltà di risolvere il contratto, con le conseguenze previste per i casi di risoluzione dal presente Capitolato.
Il deposito cauzionale definitivo è svincolato e restituito al contraente con le modalità indicate all'art. 103 del D.lgs 50/2016.

Qualora l'aggiudicatario non provvede alla costituzione della garanzia come indicato ai commi 1 e 2, l'Amministrazione ne dichiara la decadenza dell'aggiudicazione, l'acquisizione della cauzione provvisoria prevista dal disciplinare di gara da parte del Comune, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

Art. 27 - IL CONTRATTO

I rapporti contrattuali inerenti la fornitura del servizio saranno regolati da apposito contratto da stipulare sulla base di quanto previsto dal presente capitolato d'appalto e relativi allegati e dal disciplinare di gara e nel rispetto della vigente normativa in materia.
Fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti e l'ipotesi di differimento espressamente concordata con l'aggiudicatario, il contratto di appalto verrà stipulato nel termine di 35 giorni che decorre dalla data in cui l'aggiudicazione definitiva è divenuta efficace. Si rimanda alle disposizioni dell'art. 16 del disciplinare gara per quanto riguarda termini e modalità di stipula del contratto. In caso di mancata stipula del contratto da parte dell'aggiudicatario, il Comune si riserva la facoltà di incamerare la cauzione provvisoria, salvo il risarcimento di eventuali ulteriori danni, ed aggiudicare l'appalto al secondo in graduatoria.

Art. 28 - SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

E' vietata la cessione del contratto a pena di nullità e la perdita del deposito cauzionale, salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati. La cessione del ramo d'azienda non comporta risoluzione del contratto.
Il subappalto è ammesso nei limiti di cui all'art. 105 del D.lgs. 50/2016.

Art. 29 - PENALITÀ

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate da parte del Comune o della Commissione di cui al precedente art. 19, inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato speciale e nel contratto di appalto si procederà, previa contestazione scritta, all'applicazione delle seguenti penalità commisurate per ogni inadempienza:

1. Mancato rispetto del limite di 30 minuti tra preparazione e consegna dei pasti: penale di Euro 500,00 – previa sperimentazione dei tempi di percorrenza;
2. Mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti ai singoli plessi: penale di Euro 1.000,00;
3. Consegna dei pasti con temperature tendenziali dei cibi inferiori o superiori a quelle previste nel presente capitolato: penale di Euro 1.000,00;
4. Uso di alimenti non conformi qualitativamente a quelli indicati nel presente capitolato: penale di Euro 2.000,00;
5. Esecuzione di menù non corrispondenti senza preavviso: penale di Euro 1.500,00;
6. Non corrispondenza delle grammature indicate: defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata e penale di Euro 1.500,00;
7. Irregolarità nella gestione delle diete speciali: penale di euro 1.500,00;
8. Distribuzione di un numero di porzioni inferiore a quello delle presenze segnalate: penale compresa tra Euro 500,00 e 2.000,00;
9. Fornitura con cariche microbiche superiori ai limiti di legge: defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata e penale di Euro 4.000,00;
10. Carenze igieniche: penale di Euro 4.000,00;
11. Mancato preavviso di 4 (quattro) giorni nel caso di scioperi e/o di altri eventi atti a impedire la preparazione e/o la distribuzione dei pasti: penale di Euro 1.000,00;
12. Personale non rispondente per numero e ore a quello proposto: penale di Euro 2.000,00;
13. Altre violazioni delle disposizioni di cui al presente capitolato: penale compresa tra 100,00 e 1.500,00 euro.

Nel caso in cui si verificassero per più di tre volte in un anno scolastico una o più irregolarità sopra contemplate, l'Amministrazione Comunale potrà procedere alla risoluzione del contratto e alla richiesta di risarcimento dei danni.
Al verificarsi di una volta delle violazioni di cui ai punti 9 e 10, l'Amministrazione Comunale può procedere alla risoluzione del contratto e alla richiesta di risarcimento dei danni.
Le sanzioni sono cumulabili.

Art. 30 - MODALITA' DI APPLICAZIONE DELLE PENALI

Il Comune procederà all'applicazione delle penali tramite emissione di lettere di contestazione che l'affidatario dovrà pagare entro trenta giorni naturali e consecutivi, salvo diverso termine concordato con il Comune.
Per il pagamento di penalità e la rifusione dei danni, il Comune potrà anche rivalersi, mediante trattenute, sugli eventuali crediti dell'affidatario, ovvero, in mancanza dei crediti, sul deposito cauzionale, che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato, fatto salvo il diritto per il Comune al risarcimento dei maggiori danni.

Art. 31 - CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono che, oltre quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del codice civile per casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento ai sensi dell'art. 1456 C.C., la violazione delle disposizioni per le quali il presente capitolato prevede la risoluzione contrattuale, oltre alle ipotesi di risoluzione previste dal presente articolo. l'Amministrazione Comunale si riserva, salvo ed impregiudicato l'esercizio di ogni ulteriore azione penale e civile, la risoluzione del contratto anche nei seguenti casi:

- per frode, grave negligenza e inadempimento, mancato rispetto degli obblighi e delle condizioni sottoscritte, cessazione di attività; abbandono dell'appalto;
- per fallimento;
- per mancata reintegrazione della cauzione definitiva a seguito dei prelevamenti operati dal Comune per fatti connessi con l'esecuzione del contratto
- Mancato rispetto del "Codice etico degli appalti e dei contratti comunali" adottato dal Comune di Chiusi;
- Mancato rispetto del codice di comportamento adottato dal Comune di Chiusi;
- ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art. 1453 del codice civile.

In tutti i casi previsti la Ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento di tutti i danni derivanti dalla risoluzione del contratto.
Si procede inoltre alla risoluzione del contratto:

- quando il Comune e l'affidatario, per mutuo consenso, sono d'accordo sull'estinzione del contratto prima dell'avvenuto compimento dello stesso;
- per sopravvenuta, assoluta e definitiva impossibilità della prestazione da parte del l'affidatario per causa ad esso non imputabile.

Negli ultimi due casi l'affidatario ha diritto alla restituzione della cauzione.

Art. 32 - MODALITA' DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La risoluzione del contratto viene disposta con atto dell'organo competente.
L'avvio e la conclusione del procedimento di cui al comma 1 sono comunicati all'affidatario con lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, indirizzata nel domicilio legale indicato in contratto, o con PEC.

Art. 33 - SCORRIMENTO GRADUATORIA

Nei casi di risoluzione del contratto si procederà allo scorrimento della graduatoria approvata in sede di aggiudicazione di appalto.

Art. 34 - ESCLUSIONE DELL'ARBITRATO E FORO COMPETENTE

Per il giudizio su eventuali controversie in ordine all'applicazione, interpretazione e esecuzione del contratto di appalto sarà competente il Foro di Siena. E' espressamente escluso il ricorso all'arbitrato.

Art. 35 - RIMBORSO DELLE SPESE DELLA PROCEDURA DI GARA CONTRATTUALI

L'aggiudicatario è tenuto a rimborsare alla stazione appaltante le spese di pubblicazione inerenti la gara, nei termini di cui alla normativa vigente, ammontati ad euro 481,14. Il contratto di appalto viene stipulato in forma pubblico - amministrativa e tutte le spese consequenziali sono a totale carico del soggetto aggiudicatario. Tali spese vengono approssimativamente quantificate in € 2.720,00

Art. 36 - PAGAMENTI

Il pagamento del corrispettivo sarà fatto mensilmente al prezzo - pasto di aggiudicazione dell'appalto, previo riscontro da parte del competente Ufficio, del numero dei pasti fatturati con gli ordinativi giornalieri di cui all'art. 3.

I prezzi che risulteranno dall'aggiudicazione della procedura resteranno fissi ed invariati per tutta la durata del servizio.
Il pagamento avverrà su presentazione di regolare fattura, di norma entro sessanta giorni dall'acquisizione della stessa al protocollo del Comune, dopo acquisizione del DURC e fatti salvi i tempi per la verifica, per ratei superiori a 5.000,00 euro, che il beneficiario non sia inadempiente agli obblighi previsti dall'art. 48 bis del DPR 602/73 modificato dalla L. 205/2017, art. 1, comma 986. Tale clausola verrà inserita come vessatoria ai sensi dell'art. 1341 c.c. nel contratto che verrà stipulato con l'aggiudicatario. La fattura dovrà indicare il mese di riferimento, il CIG, il capitolo di bilancio e l'impegno di spesa.
L'appaltatore si assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'articolo 3 della L. 13/8/2010 n. 136. Nel caso in cui le transazioni economiche riguardanti il presente appalto siano eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste italiane S.p.A. e/o senza utilizzare il bonifico bancario o postale, o gli altri strumenti atti a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, si procederà all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale, con conseguente chiamata in cassa ed incameramento della polizza fideiussoria presentata a titolo di cauzione definitiva e ferma restando la facoltà di esigere il risarcimento dell'eventuale maggior danno.

Art. 37 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi del D.lgs. n. 196/03 e del RGDP – UE – 2016/679, tutti i dati comunicati dai contraenti, o di cui verranno comunque a conoscenza nell'esecuzione della convenzione, saranno raccolti e trattati su supporti cartacei o informatici nel pieno ed integrale rispetto della normativa vigente, in modo da garantirne la sicurezza, l'integrità e la riservatezza. Il loro utilizzo è unicamente finalizzato all'adempimento della presente convenzione/contratto, con tassativa esclusione di ogni diverso utilizzo.
L'affidatario con la sottoscrizione del contratto relativo al presente affidamento, sulla base dell'art. 28 e seguenti del Regolamento generale sulla protezione dei dati (RGPD – UE – 2016/679), viene nominato "Responsabile del trattamento" dei dati personali che gli verranno consegnati dall'amministrazione comunale in esecuzione dell'appalto.
L'affidatario nell'esecuzione del contratto e nello svolgimento della funzione di Responsabile del trattamento, dovrà applicare, in materia di riservatezza dei dati personali tutte le disposizioni del citato RGPD e del vigente Codice della privacy (D.lgs. 196/2003), anche con riferimento alle norme sull'adozione di adeguate misure di sicurezza per prevenire la violazione o la perdita dei suddetti dati.
Qualora il trattamento sia eseguito anche con modalità informatiche o telematiche, l'amministrazione comunale raccomanda in particolare l'adozione delle misure minime di sicurezza ICT per le pubbliche amministrazioni, contenute nella circolare AGID n.2 del 18 aprile 2017, pubblicata sulla GU - Serie generale - n. 103 del 05/05/2017. Qualora i parametri di sicurezza ivi contenuti non dovessero essere applicati, previa diffida ad adempiere in 30 giorni, l'inadempimento potrà essere ragione di risoluzione della presente convenzione.

Art. 38 - NORME DI RINVIO

A corredo e a completamento delle disposizioni contenute nel presente Capitolato, si richiama espressamente la normativa vigente nella materia oggetto d'appalto e al D. Lgs. 50/2016.

Allegati al presente capitolato.

1. Menù e relative grammature;
2. Tabelle merceologiche prodotti alimentari;
3. Inventario attrezzature cucina centralizzata e planimetria.