



COMUNE DI CASTELLETTO MONFERRATO
PROVINCIA DI ALESSANDRIA

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI
MENSA SCOLASTICA**

Il Responsabile Unico del Procedimento
Daniela Intorcia

Sommario

Art. 1 – Finalità del servizio.....	4
Art. 2 – Obblighi dell'affidatario	5
Fornitura Derrate e acqua minerale.....	5
Preparazione dei pasti.....	6
Confezionamento	6
Trasporto.....	6
Somministrazione dei pasti	7
Pulizia	7
Ulteriori oneri a carico dell'aggiudicatario	7
Art. 3 Caratteristiche e requisiti dei pasti	8
Quantitativo dei pasti.....	8
Menù	8
Pasti sostitutivi	9
Diete speciali e in bianco.....	9
Caratteristiche delle derrate alimentari - Tabelle merceologiche	9
Quantità degli ingredienti	10
Art. 4 – Variazioni al menù tipo	10
Art. 5 - Misure atte a garantire il controllo della qualità del servizio	11
Piano informativo.....	11
Relazione della gradibilità dei pasti.....	11
Piano educativo alimentare	11
Art. 6 - Oneri a carico dell'Amministrazione affidante	11
Art. 7 - Durata dell'appalto	11
Art. 8 - Servizio di prenotazione pasti, rendicontazione, gestione morosità e dati.....	11
Art. 9 - Personale da adibire al servizio	12
Art. 10 - Referente tecnico organizzativo.....	13
Art. 11 – Stipulazione del contratto	13
Art. 12 – Spese di contratto	14
Art. 13 - Rischi e copertura assicurativa	14
Art. 14 - Cauzione definitiva	15
Art. 15 - Importo a base di gara	16
Art. 16 - Pagamenti.....	17
Art. 17 - Controlli	17
Art. 18 - Variazioni contrattuali - Divieto di modifiche introdotte dall'esecutore.....	18

Art. 19 - Modifiche in corso di esecuzione	18
Art. 20 – Penali	19
Art. 21 – Divieto di cessione del contratto – subappalto - avvalimento	20
Art. 22 – Controversie.....	20
Art. 23 - Domicilio.....	21
Art. 24 – Risoluzione del contratto.....	21
Art. 25 – Facoltà di recesso unilaterale dell’ente	21
Art. 26 - Disdetta del contratto da parte della ditta	21
Art. 27 - Tutela privacy	22
Art. 28 - Licenze ed autorizzazioni.....	22
Art. 29 - Dichiarazione di pubblica utilità del servizio	22
Art. 30 – Spese a carico del concessionario	22
Art. 31 - Revisione dei prezzi.....	22
Art. 32 - Osservanza di norme e disposizioni	23
Art. 33 – Tracciabilità dei flussi finanziari.....	23
Art. 34 - Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione.....	23
Art. 35 – Disposizioni finali	23

Art. 1 – Finalità del servizio

Il servizio di refezione scolastica è rivolto:

- –ai bambini frequentanti la scuola dell'infanzia ubicata nel Comune di Castelletto Monferrato ed ammessi a fruire del servizio di un pasto caldo ed un merenda in ogni giorno di lezione secondo il calendario scolastico
- –ai bambini frequentanti la scuola primaria ubicata nel Comune di Castelletto Monferrato ed ammessi a fruire del servizio di un pasto caldo e di una merenda in ognuno dei tre giorni settimanali in cui verranno effettuati i rientri pomeridiani secondo le disposizioni della Scuola;
- –ai bambini ammessi alla frequenza di servizi di ampliamento dell'offerta formativa (doposcuola, corsi sperimentali etc.) organizzati dal Comune autorizzati a fruire di un pasto caldo e di una merenda in ognuno dei due giorni settimanali di effettuazione del servizio;
- –ai bambini ammessi alla frequenza di servizi ricreativi (centri estivi, colonie, etc.) se organizzato dal Comune autorizzati a fruire di un pasto caldo e di una merenda in ogni giorno di effettuazione del servizio;
- –ad ogni persona ammessa a fruire di prestazioni socio-assistenziali dal Comune di un pasto caldo per ogni giorno non festivo;
- al personale autorizzato operante presso i plessi scolastici (insegnanti, educatori post scuola) e alle altre categorie eventualmente autorizzate dall'A.C..

ed è comprensivo del complesso delle attività necessarie alla produzione e somministrazione dei pasti, delle quali si fornisce la seguente sintesi, non esaustiva:

- produzione dei pasti in regime fresco-caldo (acquisto delle derrate alimentari, loro stoccaggio, lavorazione e cottura) in base al numero di presenze giornaliera, nel rispetto delle cautele previste dalla normativa vigente sui rischi alimentari e codificate nel manuale HACCP adottato dall'Aggiudicatario;
- produzione di pasti personalizzati in regime dietetico in linea refrigerata, secondo la normativa vigente, per gli alunni con particolari problemi di salute temporanei/permanenti o per allergie/intolleranze a determinati alimenti certificati da un medico specializzato o dal servizio ospedaliero competente o, altresì, per motivi etico-religiosi, senza ulteriori addebiti al Comune, confezionati in idonei contenitori per alimenti singoli, in perfette condizioni e chiusi ermeticamente, contenenti il pasto giornaliero, da riattivarsi eventualmente in loco;
- trasporto dei pasti dal centro di cottura ai locali di consumo, con mezzi adeguati, in appositi contenitori termici multiporzioni;
- allestimento dei refettori delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado comprendente:
 - sistemazione dei tavoli e delle sedie;
 - apparecchiatura dei tavoli per mezzo di tovagliette di carta, tovaglioli di carta, stoviglie non a perdere, acqua minerale naturale;
 - pulizia delle sedie, sanificazione giornaliera dei tavoli e lavaggio delle stoviglie;
 - somministrazione dei pasti con servizio al tavolo mediante l'utilizzo di carrelli per il trasporto dei contenitori termici multiporzioni; è vietata la modalità self-service;
 - sparecchiamento e lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio presso i refettori, pulizia dei refettori stessi e degli spazi annessi con osservanza delle norme e disposizioni in materia di lotta preventiva e repressiva contro mosche, blatte e topi;
 - rimozione dei rifiuti dai terminali di distribuzione attraverso la raccolta differenziata di cartone, organico, cassette, plastica, vetro, ecc.

Il servizio comprende altresì la fornitura di tutte le attrezzature e materiale di consumo necessario al completo espletamento del servizio, diverse da quelle di cui al successivo articolo 6 messe a disposizione dall'Amministrazione appaltante.

Sono altresì a carico dell'Aggiudicatario, quali oneri contrattuali:

- la prenotazione dei pasti;
- la tinteggiatura annuale delle pareti e dei soffitti dei refettori e locali mensa;
- la manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli arredi presso i refettori, i locali connessi ed i locali mensa;
- la manutenzione ordinaria dei refettori, locali annessi, locali mensa e servizi igienici;
- la realizzazione e distribuzione a proprie spese, ad ogni inizio di anno scolastico, del calendario con i menù stagionali, delle lettere con i menù speciali e le diete, delle comunicazioni per la prenotazione/disdetta del pasto, della carta dei servizi quando modificate;
- la redazione di relazione annuale sull'andamento del servizio contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma del personale, all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, al grado di soddisfazione dell'utenza.

Tutti i beni eventualmente forniti dall'Aggiudicatario a seguito di interventi di manutenzione e di reintegro in corso di svolgimento del contratto, si intendono immediatamente acquisiti alla proprietà del Comune di Castelletto Monferrato.

Art. 2 – Obblighi dell'affidatario

L'affidatario dovrà provvedere:

- alla fornitura delle derrate alimentari,
 - alla fornitura di acqua minerale naturale,
 - alla preparazione dei pasti,
 - al loro confezionamento,
 - alla distribuzione delle pietanze nei locali di refezione resi disponibili dall'Amministrazione appaltante
 - alla pulizia dei locali di refezione,
 - al lavaggio delle stoviglie,
- prestazioni tutte da effettuare secondo le indicazioni di seguito riportate.

Fornitura Derrate e acqua minerale

La Ditta provvederà all'acquisto, al trasporto, all'immagazzinamento di tutte quante le derrate occorrenti per la preparazione delle vivande inclusa l'acqua minerale naturale per i pasti.

Gli alimenti da utilizzare devono essere di ottima qualità e comunque rispondenti alle caratteristiche merceologiche risultanti dalle schede allegato A).

Non è assolutamente consentito far uso di cibi precotti all'origine.

Della merce acquistata la ditta, a richiesta del Comune, dovrà consegnare un dettagliato elenco nonché fornire idonee certificazioni di qualità e specifiche relative alle caratteristiche microbiologiche e parassitologiche dei prodotti finiti.

La Ditta è tenuta alla buona conservazione delle derrate depositate ed alla stessa verrà imputata ogni loro avaria. La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente (D.P.R. 327/1980 – art. 31); in particolare:

- la protezione delle derrate da conservare, deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti. E' vietato l'uso di recipienti in alluminio. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da agenti infestanti o da roditori.
- le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte;
- ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore in vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

Preparazione dei pasti

Nella preparazione dei pasti, da eseguirsi esclusivamente da personale qualificato, si dovranno osservare i canoni dell'arte culinaria curando l'equilibrato apporto proteico, calorico e vitaminico, nonché la digeribilità e l'appetibilità.

Il pasto da fornire dovrà essere conforme qualitativamente e quantitativamente alle indicazioni che risulteranno da menù elaborato da dietologo specialista ed approvato dalla competente autorità sanitaria; le variazioni al menù saranno ammesse ricorrendo le condizioni di cui al successivo articolo.

Il pasto comunque dovrà almeno consistere in un primo piatto, un secondo con contorno, frutta fresca di stagione, acqua minerale naturale a volontà.

Si rinvia, a titolo indicativo, alle indicazioni di cui all'allegato B) sia per quanto riguarda le tipologie che la quantità.

Tutte le operazioni di cottura e le relative preparazioni devono essere eseguite nello stesso giorno in cui i pasti vengono distribuiti e consumati dagli utenti ed esclusivamente presso il centro di cottura dell'aggiudicatario, che deve essere autorizzato per pasti da asporto, adeguato alla preparazione del numero dei pasti richiesto e distante non più di 30 (trenta) km calcolati dalla sede del Comune di Castelletto Monferrato - Piazza Astori 1 – 15040 Castelletto Monferrato.

Si avrà cura di rispettare le seguenti cautele di massima:

- per la cottura devono essere usate solo ed esclusivamente pentole in acciaio inox o eventualmente in vetro, idonee per alimenti;
- l'abbattitore di temperatura deve essere impegnato solamente per gli alimenti cotti. E' fatto assoluto divieto di raffreddare i cibi cotti a temperature ambiente e sottoporli ad immersione in acqua;
- per esigenze igieniche il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, alla preparazione delle carni ed al taglio di quelle cotte, alla preparazione delle insalate, ecc. deve indossare mascherine e guanti monouso.
- il personale addetto alla preparazione dei pasti non deve svolgere più operazioni contemporaneamente onde evitare l'insorgenza di eventuali inquinamenti crociati delle derrate in lavorazione. A tal fine le linee di processo devono svolgersi in modo da evitare contaminazioni crociate;
- qualsivoglia tipo di detersivo deve essere tenuto fuori dalle zone di preparazione, cottura, distribuzione dei cibi durante lo svolgimento di dette operazioni.

La ditta dovrà inoltre, provvedere a cestini da viaggio per gite scolastiche o altre iniziative (qualora ne venga fatta richiesta) composto da almeno due panini farciti con prodotti previsti nel menù, un frutto o succo di frutta, acqua oligominerale, tovagliette e tovaglioli.

Confezionamento

Il confezionamento dei pasti dovrà essere effettuato nel centro di cottura con il sistema a legame fresco/caldo, in contenitori pluridose distinti per i primi piatti, per i secondi piatti ed per il contorno; solo nel caso in cui il contorno ed i secondi siano compatibili tra loro, potranno essere confezionati in un unico contenitore tramezzato.

I contenitori termici e/o ad isolamento termico, dovranno assicurare la conservazione dei cibi secondo la normativa vigente e garantire la temperatura ottimale per il loro consumo; in particolare i cibi dovranno giungere alla struttura interessata ad una temperatura non inferiore a 65° centigradi per i cibi caldi ed inferiore ai 10° centigradi per i cibi freddi.

Trasporto

La consegna dei pasti, così come l'acqua minerale, dovrà avvenire a cura ed onere della ditta affidataria, nell'orario da concordare con la Scuola nei locali comunali da utilizzare quale refettorio ubicati nell'edificio al civico 3 di piazza Astori.

L'Aggiudicatario deve organizzare il trasporto dei pasti pronti in modo tale che l'intervallo intercorrente tra il termine della preparazione dei pasti presso il centro di cottura e la loro somministrazione presso i plessi scolastici, sia ridotto al minimo, al fine di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche delle preparazioni ed evitare dannosi cali di temperatura.

In ottemperanza a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di trasporto (D.P.R. 327/80) di derrate alimentari, la ditta dovrà inoltre assicurare che il trasporto dei contenitori avvenga con automezzi muniti di autorizzazione rilasciata dalle competenti autorità sanitarie.

In ottemperanza al D. Lgs. 193/2007 la ditta dovrà applicare, per gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti, il relativo manuale di autocontrollo H.A.C.C.P.

Somministrazione dei pasti

Il personale della ditta affidataria provvederà alla distribuzione dei pasti nei locali di refezione messi a disposizione dall'Amministrazione aggiudicataria. In particolare provvederà alla:

- predisposizione dei locali resi disponibili dall'Amministrazione per la refezione e preparazione dei tavoli con il materiale pluriuso fornito dall'Amministrazione e con quello monouso fornito dall'aggiudicatario (tovagliolo, tovagliette, bicchieri),
- allo scodellamento delle pietanze,
- alla distribuzione dei pasti ai tavoli,
- all'apertura dei contenitori dei pasti e di eventuali confezioni fornite,
- alla sbucciatura della frutta da effettuarsi prima della sua somministrazione,
- al ritiro del materiale di riuso.

Pulizia

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione, derattizzazione e disinfestazione del locale di refezione, delle stoviglie, delle attrezzature e di quant'altro utilizzato per la distribuzione e consumazione dei pasti, saranno effettuati giornalmente al termine del consumazione dei pasti a cura ed onere dell'Impresa affidataria che potrà a tal fine utilizzare le attrezzature e materiale resi disponibili dall'Amministrazione appaltante.

Tutti i residui devono essere smaltiti in idonei sacchi per rifiuti forniti dal Comune di Castelletto Monferrato. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Il Comune di Castelletto Monferrato si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'Amministrazione Comunale in materia di raccolta differenziata dei rifiuti – applicazione di quanto previsto al punto 5.3.7 dell'allegato 1 al DM 25 luglio 2011. Contenitori e pattumiere devono essere a pedale, munite di coperchio e devono essere fornite dal Comune di Castelletto Monferrato.

La fornitura dei materiali occorrenti per la pulizia dei locali in uso e delle attrezzature è a carico della ditta aggiudicataria.

Ulteriori oneri a carico dell'aggiudicatario

Sono ad esclusivo e totale carico della Ditta aggiudicataria, inoltre:

- tutte le spese per imposte e tasse o comunque derivanti dall'espletamento del servizio, in particolare oneri di carattere amministrativo, previdenziali ed assistenziali relativi ai propri dipendenti;
- l'osservanza ai requisiti prescritti dalle vigenti leggi e regolamenti in materia che, ad ogni effetto, vengono richiamati come facenti parte del presente capitolato. In particolare, dovrà essere garantita la piena osservanza delle norme igienico-sanitarie vigenti;
- le spese di coordinamento, di organizzazione e gestione economico-normativa del proprio personale;
- materiale monouso (tovagliolo, tovaglietta, bicchiere, ecc.).

L'Aggiudicatario, al fine di permettere a questo Comune l'applicazione del Reg. UE 791/2016 riguardante il programma "frutta, verdura e latte nelle scuole", è tenuto a fornire, se richiesta, la documentazione giustificativa necessaria, in particolare: le fatture/bolle intestate all'Aggiudicatario recanti le diciture che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche di questo Comune.

L'Aggiudicatario deve inoltre provvedere all'acquisizione delle necessarie autorizzazioni, sanitarie e non, dovute per lo svolgimento del servizio di cui trattasi, Tutte le licenze e autorizzazioni saranno richieste all'Aggiudicatario e saranno intestate al legale rappresentante del medesimo.

Art. 3 Caratteristiche e requisiti dei pasti

Quantitativo dei pasti

Il servizio di ristorazione è rivolto alle seguenti utenze, per un numero presunto di pasti/merende occorrenti per ciascun anno:

- Bambini Scuola Infanzia Statale "Isa Balossino":	pasti/merende/anno	n. 4266
- Bambini Scuola Primaria "F.Astori":	pasti/anno	n. 3847
per un totale complessivo presunto annuo di		n. 8113.

Il quantitativo dei pasti sopra indicati, per ciascuna Scuola, è presuntivo e calcolato sulla media dei pasti erogati nell'ultimo anno.

Pertanto, non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale, la quale si riserva di introdurre, nell'esecuzione dell'appalto, tutte quelle varianti nelle quantità che riterrà opportune, senza che l'Aggiudicatario possa trarne motivo per avanzare pretese di compensi o di indennizzi di qualsiasi natura o specie, ulteriori o diversi da quelli specificatamente previsti nel presente capitolato.

Per effetto di quanto sopra, l'ente si riserva la facoltà di apportare, di concerto con l'Aggiudicatario, varianti quantitative utili in funzione delle effettive presenze. Tali varianti verranno comunicate all'Aggiudicatario, prima dell'inizio o durante ogni anno scolastico.

Trattandosi di appalto a misura, il prezzo complessivo stimato è puramente indicativo, potendo variare in aumento o in diminuzione a seconda della quantità di pasti effettivamente forniti.

L'Aggiudicatario non potrà in alcun modo rivalersi sull'Amministrazione Comunale qualora il numero dei pasti erogati, al termine del periodo contrattuale, dovesse risultare minore rispetto ai pasti presuntivamente stimati nel presente capitolato.

L'Aggiudicatario dovrà inoltre accettare di estendere il servizio presso altre scuole individuate dall'Amministrazione, ovvero per sopravvenute diverse dislocazioni organizzative dei plessi, alle medesime condizioni contrattuali.

Menù

I menù sono stagionali ed articolati in menù invernale e menù estivo.

La data di introduzione di tali menù sarà stabilita all'inizio di ciascun anno scolastico di concerto con l'Amministrazione Comunale, con comunicazione alle famiglie degli utenti del servizio a carico della ditta.

Indicativamente essa potrà rispettare il seguente periodo:

- dal 16 ottobre al 15 aprile menù invernale
- dal 16 aprile al 15 ottobre menù estivo.

L'Aggiudicatario deve garantire che i piatti proposti giornalmente corrispondano per tipo, qualità e quantità a quelli indicati nei menù, nelle ricette integrative, ovvero a quelli concordati tra le parti.

Le variazioni del menù devono essere concordate preventivamente con l'Amministrazione Comunale.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza specifica autorizzazione dell'ASL. In caso di accertato costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, si procederà ad apportare apposite variazioni al menù concordate tra le parti.

È consentita in via temporanea una variazione nei seguenti casi, previa comunicazione all'Amministrazione:

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

Allegati al presente capitolato il menù estivo ed il menù invernale (Allegato C) attualmente in essere.

Pasti sostitutivi

Nel caso in cui il centro di cottura fosse temporaneamente inagibile (causa impedimenti che non ne permettano l'utilizzo, ecc.), l'Aggiudicatario è tenuto a garantire per il numero di utenti previsti e per il periodo interessato, anche con un menù diverso da quello pianificato, la fornitura di pasti giornalieri, compresi quelli in regime dietetico personalizzato, in regime fresco-caldo, confezionati in idonei piatti termo-saldati a perdere, trasportati con mezzi e personale proprio, in appositi contenitori termici in perfette condizioni e chiusi ermeticamente, utilizzando altre strutture produttive di cui egli abbia la disponibilità, purché situati ad una distanza tale da garantire la consegna dei pasti nei tempi previsti dal presente capitolato.

Detti pasti saranno consegnati presso i plessi scolastici e somministrati con il sistema di servizio al tavolo a cura del personale dell'Aggiudicatario per mense scuole dell'infanzia, scuole primarie e secondarie primo grado, e a cura del personale comunale per asili nido.

Il servizio di cui sopra non comporta alcuna forma di rimborso per le eventuali correlate maggiori spese sostenute dall'Aggiudicatario e pertanto dovrà essere effettuato alle medesime condizioni di prezzo previste per il pasto convenzionale.

In caso di non conformità di una o più parti del pasto riscontrata al momento della distribuzione che ne comporta la sostituzione, l'Appaltatore dovrà provvedere tempestivamente alla variazione del menù in accordo con l'Amministrazione Comunale.

Diete speciali e in bianco

La gestione delle diete speciali e delle diete in bianco è di completa competenza dell'Aggiudicatario, che dovrà predisporre e preparare appositi schemi dietetici per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico (celiachia, diabete, ecc.) o portatori di particolari malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza che necessitino di escludere dal pasto particolari alimenti o, di contro, di includere preparazioni speciali, nonché diete in bianco per periodi di tempo limitati.

Per le diete speciali, l'impresa dovrà richiedere annualmente un certificato del medico specialista o rilasciato da struttura ospedaliera su apposita modulistica; per le diete temporanee in bianco è sufficiente la certificazione rilasciata dal medico di base con specificazione della durata della dieta. La predisposizione della dieta deve avvenire da parte del dietista dell'Aggiudicatario, analizzando il menù vigente ed apportando le specifiche modifiche necessarie.

L'attivazione del regime dietetico speciale deve avvenire al massimo entro 3 giorni lavorativi dal ricevimento della documentazione.

Nel piano di autocontrollo del centro di cottura dovranno essere descritte le procedure adottate per evitare il rischio di contaminazione e di introduzione accidentale di alimenti vietati, nonché le azioni di emergenza per l'ipotesi di improvvisa indisponibilità di alimenti richiesti per il regime dietetico.

I pasti dietetici devono essere confezionati in piatti mono-razioni in materiale a perdere e termo sigillati, idonei al contatto con gli alimenti; tali piatti devono essere trasportati in contenitori idonei al mantenimento della temperatura e conformi alle normative vigenti in materia. Il contenitore deve essere contrassegnato con il nome dell'utente cui è destinato, che deve risultare perfettamente ed inequivocabilmente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto, nel rispetto comunque della normativa vigente in materia di tutela della privacy.

L'Aggiudicatario deve altresì garantire l'erogazione di diete a carattere "etico-religioso", richieste con un'autocertificazione sottoscritta da un genitore o persona avente la potestà nei confronti dell'alunno.

Le materie prime e le attrezzature per la preparazione delle diete speciali devono essere stoccate in aree separate ed in appositi armadi dedicati.

All'atto della distribuzione devono essere servite con priorità le diete speciali, esclusivamente dagli addetti incaricati.

Caratteristiche delle derrate alimentari - Tabelle merceologiche

Le modalità di produzione, la composizione, le caratteristiche e la qualità merceologica di ogni prodotto devono rispettare le prescrizioni ed i limiti imposti dalle vigenti norme legislative generali e, se esistenti, quelle particolari. Nello specifico, questi elementi devono rispettare i requisiti di cui al DM 25/07/2011 (Criteri ambientali minimi per i servizi di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari).

Si richiede, comunque, merce di prima qualità.

È esclusa la fornitura di alimenti geneticamente modificati.

Non è consentito l'utilizzo di dadi e altri preparati per brodo, anche se vegetali.

È fatto divieto di utilizzare alimenti contenenti conservanti ed additivi (quando non sia strettamente indispensabile come garanzia di qualità igienica).

Il rifornimento dei vari prodotti deve avvenire con modalità tali da assicurarne e garantirne fino al consumo il mantenimento dei requisiti igienici, della freschezza, delle caratteristiche microbiologiche chimiche - fisiche di legge e della ottima qualità. A tal fine dovrà porsi particolare attenzione affinché sia il rifornimento che l'utilizzo dei prodotti avvenga a congrua distanza temporale dalla data di scadenza indicata.

Le confezioni e gli imballaggi devono possedere i requisiti previsti dalla legislazione vigente, rispondere a tutte le norme igieniche ed essere sufficientemente resistenti al fine di garantire una protezione efficace del prodotto.

Le confezioni, gli imballaggi e le etichettature devono riportare, oltre le menzioni obbligatorie prescritte dalle norme generali, anche quanto prescritto dalle norme relative alle singole categorie di prodotti.

In ogni caso i prodotti alimentari devono arrivare presso il centro di produzione in confezioni ad imballaggi integri, originali, asciutti, puliti, senza alterazioni, né presentare rigonfiamenti, punti di ruggine, ecc., nonché essere provvisti delle etichettature riportanti le specifiche richieste delle vigenti norme.

Ogni prodotto deve essere conservato rispettando le corrette temperature di conservazione ed in locali idonei e rispondenti alle norme igienicosanitarie, nonché in condizioni di igiene e di manutenzione tale da evitare contaminazioni.

Le tabelle merceologiche da rispettare e le garanzie richieste sono riportate nelle tabelle merceologiche (Allegato A) e devono essere verificabili. Pertanto, le relative informazioni devono essere ben visibili in etichetta (per gli alimenti preconfezionati) o sul documento commerciale (per i prodotti sfusi) e facilmente riscontrabili al controllo, in modo da consentire il rilievo immediato di eventuali "Non conformità".

Quantità degli ingredienti

La quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche è quella prevista nell'allegato B), nei quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola portata. Tali pesi si intendono a crudo ed al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

Art. 4 – Variazioni al menù tipo

La ditta Affidataria dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari; la predisposizione di diete speciali deve avvenire da parte di un dietista di fiducia dell'Amministrazione Comunale e deve essere controfirmata dal medico curante.

Potranno, inoltre, essere introdotte diete rispondenti ad esigenze etnico-religiose ovvero, in forma sperimentale ed in quantità limitate, menù rispondenti a criteri particolari (es. biologici...).

Saranno altresì possibili alternative o sostituzioni di prodotti, rese necessarie da contingenze particolari di produzione o di mercato o stagionali, oppure da costante non gradimento degli utenti.

Ogni confezione relativa a diete "personalizzate" dovrà essere consegnata in vaschetta monoporzione termosaldata riportante il nome del bambino, nonché il prodotto contenuto ingredienti e grammatura, in modo da consentire l'identificazione da parte del personale addetto alla distribuzione.

Tutte le predette variazioni dovranno essere autorizzate dall'Amministrazione e non dovranno comportare alcun aggravio di onere a suo carico

Art. 5 - Misure atte a garantire il controllo della qualità del servizio

Il responsabile della Ditta aggiudicataria deve individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza predisposte secondo la metodica su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici H.A.C.C.P.; la Ditta pertanto dovrà predisporre e tenere costantemente aggiornato il piano dettagliato di autocontrollo di qualità del servizio in oggetto, comprensivo dei controlli di qualità ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs. n. 193/2007 che dovrà essere composto dal manuale di autocontrollo da applicare presso il centro di cottura, dal manuale da applicare presso il refettorio delle scuole, nonché dal manuale da applicare presso gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti.

La Ditta, nel corso dell'appalto a semplice richiesta dell'Amministrazione affidataria e con ogni onere a suo carico senza alcun maggior compenso, dovrà approntare i seguenti servizi all'utenza:

Piano informativo

Il piano informativo dovrà fornire agli utenti ogni informazione sul ricettario e sul menù e prevedere la disponibilità di un dietista che sia in grado di accogliere le richieste di miglioramento del servizio;

Relazione della gradibilità dei pasti

La relazione dovrà consentire la rilevazione periodica e, per un significativo arco temporale, il livello di gradimento delle pietanze ed in generale del servizio;

Piano educativo alimentare

Il piano deve essere rivolto all'informazione di genitori, alunni ed insegnanti circa norme di educazione alimentare e dello stretto rapporto della corretta alimentazione con la salute e la qualità della vita.

Art. 6 - Oneri a carico dell'Amministrazione affidante

I locali di mensa da destinare all'effettuazione del servizio verranno resi disponibili dall'Amministrazione affidante unitamente agli impianti e beni mobili ivi esistenti senza aver nulla a pretendere per il loro uso, salvo il risarcimento di eventuali danni provocati dall'affidatario o dai propri agenti.

Restano a carico dell'Amministrazione le spese di illuminazione, di riscaldamento e di manutenzione dei locali e degli impianti fissi di proprietà dell'Amministrazione.

L'Amministrazione affidataria fornirà stoviglie pluriuso quali posate per alimenti e piatti di ceramica.

Art. 7 - Durata dell'appalto

Il contratto si intende con durata di 30 mesi solari continui, decorrenti presumibilmente dal 1° marzo 2020 a tutto il 31 agosto 2022.

Il servizio resterà sospeso in concomitanza con i periodi di interruzione delle attività scolastiche incluse nei predetti periodi senza che l'appaltatore maturi alcun compenso.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di attivare opzione di rinnovo per gli ulteriori mesi 24 solari continui. In tale caso procederà a rinegoziare le condizioni del contratto originario.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di attivare opzione di proroga del contratto, ai sensi dell'art. 106, comma 11, del DLgs 50/2016. La proroga è limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente, ed in ogni caso, per un periodo non superiore a mesi sei solari. In tale caso l'impresa è tenuta all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto, agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

Alla data di scadenza del contratto, lo stesso si intenderà cessato senza disdetta da parte del Comune di Castelletto Monferrato.

L'Ente appaltante potrà recedere dall'appalto in qualsiasi momento con preavviso di sei mesi, senza oneri a favore dell'appaltatore.

Art. 8 - Servizio di prenotazione pasti, rendicontazione, gestione morosità e dati

Il servizio di prenotazione dei pasti e ritiro dei buoni pasto è a carico dell'Aggiudicatario, il quale avrà anche il compito di rendicontare mensilmente al Comune, il numero dei pasti erogati giornalmente distinti per scuola dell'infanzia e scuola primaria. L'Aggiudicatario dovrà inoltre dare tempestiva comunicazione al Comune dell'utenza che supera la soglia di tre pasti consumati e non pagati.

La gestione delle rendicontazione, delle morosità e dei dati, compresa la riscossione delle tariffe, è a carico del Comune di Castelletto Monferrato.

Nel caso in cui dovessero intervenire obblighi normativi, nel decorso della durata del contratto, che obblighino all'utilizzo di un sistema informatizzato finalizzato alla gestione della prenotazione/disdetta dei pasti, della riscossione delle tariffe e dei buoni pasto, della rendicontazione, delle morosità, della gestione delle presenze/assenze e dei pagamenti delle rette, l'obbligo della fornitura e della relativa manutenzione del relativo "*gestionale*", così come le spese derivanti da tali incombenze, saranno interamente poste a carico dell'Aggiudicatario.

In tale caso, il "*gestionale*" fornito dall'Aggiudicatario dovrà rispettare le regole previste dalle normative che entreranno in vigore. Il Comune metterà a disposizione un locale dove potranno essere installati hardware e software idonei al recepimento dei dati ed alla loro stampa. Tra il Comune e l'Aggiudicatario saranno definite procedure di verifica e controllo della corrispondenza tra il numero dei pasti giornalmente ordinati ed i pasti prodotti.

Tutti i costi connessi alla gestione informatizzata (hardware, software, POS, materiali di consumo, SMS, canoni, ecc.), nessuno escluso od eccettuato, saranno posti a totale carico dell'Aggiudicatario. Il sistema, funzionante in modalità ASP (Application Service Provider) e con tecnologie in standard internet di mercato, dovrà consentire l'accesso (interfaccia WEB) controllato per tutti i soggetti interessati alla gestione (Comune, Aggiudicatario, punti di incasso, utenti del servizio mensa).

Il sistema dovrà inoltre provvedere alla gestione, sempre con oneri a carico dell'Aggiudicatario, delle seguenti operazioni:

- invio tempestivo di sollecito tramite SMS ai numeri di utenza inseriti sulle anagrafiche a cura dell'Aggiudicatario, al superamento della soglia di cinque pasti consumati e non pagati;
- gestione, rendicontazione e morosità comprendente comunicazioni agli utenti, solleciti di pagamento a intervalli concordati con l'Amministrazione, ecc.
- comunicazioni varie ed eventuali da inviare in forma singola o aggregata all'utenza, su richiesta dell'ente.

Le condizioni di cui sopra varranno anche nel caso in cui, in assenza di obbligo normativo, le parti concordassero l'utilizzo di un software "*gestionale*" per le procedure di cui sopra.

Poiché la gestione informatizzata del servizio di cui si tratta, comporta il trattamento di dati personali, anche sensibili, presso strutture esterne, considerando che il Comune non dispone di facoltà decisionale in ordine alle modalità ed agli strumenti utilizzati per i trattamenti affidati, l'Aggiudicatario dovrà conformare la propria attività, ed il relativo trattamento dei dati, alle previsioni di cui al Regolamento UE 2016/679.

L'Aggiudicatario dovrà garantire un sistema di pagamento delle tariffe e dei buoni pasto che renda il più agevole possibile tale operazione per l'utenza, offrendo la possibilità di utilizzare differenti canali e metodi.

Art. 9 - Personale da adibire al servizio

L'impresa dovrà garantire il corretto espletamento del servizio con proprio personale nel numero e nella qualifica che consentano di raggiungere risultati ottimali relativamente alla sicurezza del lavoro ed all'igienicità; ciò al fine di garantire le caratteristiche qualitative e quantitative dei pasti nonché i giusti tempi di somministrazione agli utenti.

Nell'esecuzione delle prestazioni che formano oggetto del presente contratto, l'impresa affidataria si obbliga ad utilizzare personale qualificato ed in possesso delle necessarie autorizzazioni sanitarie per la manipolazione e somministrazione di cibi.

Il personale dovrà rispettare le norme igieniche, mantenere un livello elevato di pulizia personale come prescritto dal d.Lgs. 193/2007, non fumare, non portare anelli, etc; inoltre dovrà indossare apposita divisa fornita dall'Aggiudicatario, sempre pulita, nonché tutti gli altri indumenti protettivi conformi alle norme di igiene e sulla sicurezza degli ambienti di lavoro.

L'impresa aggiudicataria deve promuovere la stabilità occupazionale del personale mediante il prioritario assorbimento del personale già impegnato nel servizio ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. 50/2016.

Attualmente risulta in servizio una dipendente con qualifica V – 6 livello – 15 ore settimanali – CCNL TURISMO E PUBBLICI ESERCIZI CONFCOMMERCIO.

Nei confronti del personale dipendente, l'Affidatario dovrà applicare le norme dei contratti collettivi di lavoro nonché ad osservare le norme e prescrizioni delle Leggi e Regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione ed assistenza dei lavoratori.

Sarà cura della Ditta appaltatrice segnalare il nominativo della persona responsabile in loco del servizio, con competenza a poter disporre per la soluzione di eventuali evenienze. Detto incaricato ha l'obbligo di collaborare strettamente con l'Amministrazione Comunale per il buon andamento del servizio ed eventuali esigenze particolari; le comunicazioni ed eventuali contestazioni di inadempienze rivolte dall'Amministrazione Comunale al rappresentante designato dalla Ditta, si intendono come presentate direttamente all'Impresa aggiudicataria.

Nessun rapporto di impiego verrà ad instaurarsi tra il Comune ed il personale della Ditta aggiudicataria, addetto all'espletamento delle prestazioni inerenti al servizio di cui trattasi. L'Amministrazione risulta pertanto estranea a qualsiasi vertenza economica o giuridica tra la Ditta aggiudicataria ed i propri dipendenti.

Chiunque, tra il personale, risulti, per comprovati motivi, non di gradimento dell'Amministrazione Comunale o inidoneo all'esecuzione del servizio, dovrà essere sostituito a richiesta della suddetta amministrazione; in tal caso l'aggiudicatario compatibilmente con la vigente normativa, provvederà al riguardo, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre a quelli pattuiti.

Art. 10 - Referente tecnico organizzativo

Le prestazioni previste dal presente Capitolato Speciale saranno rese da personale dipendente della Ditta aggiudicataria sotto la direzione operativa ed organizzativa di un responsabile designato dalla Ditta stessa. La Ditta aggiudicataria è a tal fine obbligata a nominare e comunicare all'Ente, in sede di stipula del contratto, un responsabile - referente tecnico organizzativo, ed un suo sostituto, muniti di ampia delega a trattare in merito a qualsiasi controversia possa insorgere in tema di esecuzione degli adempimenti previsti dal contratto di appalto, con costo ricompreso fra gli oneri dell'appalto.

Il Referente tecnico organizzativo dovrà:

- essere reperibile e rintracciabile almeno 5 giorni alla settimana, (dalle ore 7,00 alle ore 20,30);
- individuare soluzioni organizzative e metodologiche delle attività di ristorazione;

Il responsabile/referente tecnico organizzativo programmerà pertanto accessi almeno mensili all'interno del servizio e verifiche sistematiche con i responsabili ai vari livelli della struttura stessa, in modo particolare con i Responsabili di struttura o altre figure eventualmente indicate dalla Direzione.

Al termine di ogni visita mensile dovrà essere redatto un report di quanto emerso che dovrà essere tassativamente allegato alla relativa fattura del mese.

Resta inteso che la Direzione dell'Ente ha facoltà di ottenere la rimozione del responsabile/referente tecnico organizzativo della Ditta in qualsiasi momento lo ritenesse necessario, in caso di inefficienze, negligenze o adozione di comportamenti ritenuti incompatibili con una corretta gestione del servizio. La valutazione insindacabile di tali circostanze è deputata alla Direzione dell'Ente che, dopo contestazione scritta degli eventi che determinano la richiesta di allontanamento, ha facoltà di ottenere la rimozione e la sostituzione del responsabile/referente tecnico organizzativo della Ditta aggiudicataria nel termine di 15 giorni solari consecutivi decorrenti dalla data d'invio della contestazione scritta a suo carico.

Art. 11 – Stipulazione del contratto

Il contratto è stipulato a misura ai sensi dell'art. 3, comma 1, lett. eeeee), del D.Lgs 50/2016.

Divenuta efficace l'aggiudicazione, e fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti, la stipulazione del contratto di appalto ha luogo entro i successivi 60 (sessanta giorni), salva l'ipotesi di differimento espressamente concordata con l'aggiudicatario.

Se la stipulazione del contratto non avviene nel termine fissato, l'aggiudicatario, sempreché il ritardo non sia a lui parzialmente o totalmente imputabile, ha facoltà di recedere dalla propria offerta. In tal caso all'aggiudicatario non spetta alcun indennizzo.

All'atto della comunicazione di aggiudicazione l'aggiudicatario sarà obbligato a:

- costituire cauzione definitiva ai sensi dell'art. 103 del D.lgs. 50/2016 e di cui all' "*Art. 14 - Cauzione definitiva*" del presente capitolato; la mancata costituzione della garanzia determinerà la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria da parte di questo Comune;
- produrre l'eventuale necessaria documentazione ai fini della stipula;
- versare l'importo delle spese contrattuali nella misura che verrà comunicata dall'Amministrazione.

Il contratto verrà stipulato mediante atto pubblico amministrativo sottoscritto in modalità elettronica a cura dell'ufficiale rogante dell'Amministrazione.

Nel caso in cui l'aggiudicatario non provveda tempestivamente o regolarmente a tali adempimenti, l'aggiudicazione potrà essere revocata con automatico incameramento della cauzione provvisoria versata, salvo il diritto da parte dell'Amministrazione comunale al risarcimento di eventuali maggiori danni. In tal caso l'appalto potrà essere affidato al concorrente che segue in graduatoria.

La stipulazione del contratto è comunque subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia.

Art. 12 – Spese di contratto

Sono a totale carico dell'Impresa tutte le spese di contratto, nessuna esclusa o eccettuata, nonché ogni altra accessoria e conseguente. L'Impresa assume a suo carico il pagamento delle imposte, tasse e diritti comunque a essa derivate, con rinuncia al diritto di rivalsa nei confronti del Committente.

Saranno inoltre a carico dell'Impresa tutte le spese di qualsiasi tipo, dirette e indirette, inerenti e conseguenti al contratto, alla stesura dei documenti in originale e copie, alle spese postali per comunicazioni d'ufficio da parte del Committente, alle spese di notifica e simili.

La documentazione non in regola con l'imposta di bollo sarà regolarizzata ai sensi dell'articolo 31 del D.P.R. 30/12/1982, n. 955.

A titolo indicativo le spese si quantificano in presunti euro 1.200,00, comprensive di registrazione e valori bollati, suscettibili di variazione in più o in meno.

Ai sensi dell'art. 5, c. 2 del DM. 2.12.2016 (G.U. n. 20 del 25 gennaio 2017) le spese per la pubblicazione obbligatoria degli avvisi e dei bandi di gara sono rimborsate alla stazione appaltante dall'aggiudicatario entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione.

Art. 13 - Rischi e copertura assicurativa

Nell'esecuzione delle prestazioni l'Affidatario dovrà adottare di sua iniziativa tutti i provvedimenti e le cautele necessarie per garantire la buona riuscita del servizio e l'incolumità degli addetti e dei terzi assumendosi in caso d'infortunio, ogni responsabilità civile e penale, da cui rende completamente sollevato l'Amministrazione affidante.

La Ditta affidataria sarà sempre direttamente responsabile per tutti gli eventuali danni accertati di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone o cose, che a giudizio del Comune risultassero causati dalla Ditta stessa (tramite i propri dipendenti o per altra causa) nell'esecuzione del servizio di cui trattasi.

All'uopo la Ditta prima della stipula del contratto di affidamento, dovrà presentare polizze assicurative riguardanti i danni che possano derivare al proprio personale o che questi causassero o comunque derivabili agli utenti, alle loro cose, alle strutture ed attrezzature di proprietà comunale, dall'esercizio delle attività connesse al servizio. La copertura assicurativa, a totale carico e spese della Ditta affidataria, contenente l'espressa rinuncia, da parte della Compagnia di Assicurazione, al diritto di rivalsa, nei confronti dell'Ente appaltante, dovrà coprire almeno i seguenti rischi:

1. Responsabilità civile verso terzi derivante alla Ditta dallo svolgimento di tutte le attività relative al servizio appaltato. La polizza dovrà prevedere almeno la seguente combinazione di massimali di garanzia:

1. Euro 1.500.000,00 quale limite catastrofe per sinistro;
2. Euro 700.000,00 quale limite per ogni persona danneggiata;
3. Euro 500.000,00 quale limite per danni a cose e animali;

Tale garanzia dovrà comprendere:

- a) i danni cagionati a terzi ed agli utenti del servizio, dai prodotti somministrati, esclusi quelli dovuti a difetto originario dei prodotti stessi;
- b) i danni agli edifici di proprietà comunale in cui si svolge il servizio del presente appalto, alle loro pertinenze ed alle cose di proprietà del Comune o di terzi, affidate all'appaltatore in conseguenza dell'appalto;

2. Responsabilità civile verso i prestatori di lavoro, compresi i prestatori di lavoro temporaneo (Legge 24/06/1997 n. 196) comunque individuati ed iscritti nei libri della Ditta appaltatrice ai sensi delle vigenti disposizioni in materia, ed anche se non iscritti all'INAIL. La polizza dovrà prevedere almeno la seguente combinazione di massimali di garanzia:

1. Euro 1.500.000,00 per ogni sinistro;
2. Euro 700.000,00 quale limite per ogni prestatore di lavoro;

Tale garanzia dovrà comprendere:

- a) l'estensione alle malattie professionali subite dai prestatori di lavoro, come stabilito dalle norme vigenti in materia;
- b) la copertura dei danni subiti dai prestatori di lavoro che non rientrano nel disciplinare del D.P.R. 30/06/1965 n. 1124 e successive modifiche ed integrazioni;
- c) le lesioni corporali a seguito infortunio subito da lavoratori occasionali della Ditta, durante la eventuale loro partecipazione alle attività oggetto dell'appalto.

Le polizze assicurative di cui al presente articolo potranno essere esaminate dal broker assicurativo di fiducia dell'Ente, il quale provvederà a segnalare eventuali anomalie o incongruenze.

In tal caso, la ditta aggiudicataria, su semplice richiesta dell'Ente, dovrà adeguare in maniera appropriata le polizze assicurative.

Art. 14 - Cauzione definitiva

A seguito della comunicazione di aggiudicazione della prestazione oggetto del presente appalto, l'Impresa dovrà procedere alla costituzione di una garanzia definitiva pari ad almeno il 10% dell'importo contrattuale netto e comunque in conformità, nei modi, forme e importi di cui all'articolo 103 del D.lgs. 50/2016 e smi.

La garanzia definitiva potrà essere versata mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa a prima richiesta rilasciata da imprese di assicurazione regolarmente autorizzate all'esercizio del ramo cauzioni ai sensi del testo unico delle leggi sull'esercizio delle assicurazioni private, approvato con D.P.R. 13.2.1959, n. 449, oppure da intermediari finanziari a ciò autorizzati.

La cauzione deve riportare la dichiarazione del fideiussore della formale rinuncia al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del cc, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 del cc comma 2 e prevedere espressamente la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta del Comune di Castelletto Monferrato.

La mancata costituzione della cauzione definitiva determinerà la decadenza dell'affidamento.

La garanzia definitiva copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento del servizio e verrà restituita in seguito a istanza dell'Impresa entro i sei mesi seguenti la scadenza del termine di validità del contratto, verificata la non sussistenza di contenzioso in atto, in base alle risultanze del certificato di verifica di conformità delle prestazioni svolte, rilasciato dal Direttore dell'esecuzione del contratto. Il termine predetto deve intendersi come data effettiva di conclusione del rapporto contrattuale.

In caso di violazione delle norme e delle prescrizioni contrattuali, la cauzione potrà essere incamerata, totalmente o parzialmente, dal Comune.

Resta salva, per l'Amministrazione comunale, la facoltà di richiedere l'integrazione della cauzione nel caso che la stessa non risultasse più proporzionalmente idonea alla garanzia, a causa della maggiorazione del corrispettivo dell'appalto in conseguenza dell'estensione delle prestazioni.

L'Amministrazione Comunale è autorizzata a prelevare dalla cauzione o dal corrispettivo tutte le somme di cui diventasse creditore nei riguardi dell'Impresa per inadempienze contrattuali o danni o altro alla stessa imputabili. Conseguentemente alla riduzione della cauzione per quanto sopra, l'Impresa è obbligata nel termine di 10 giorni naturali consecutivi a reintegrare la cauzione stessa, pena la rescissione del contratto a discrezione del Comune.

Art. 15 - Importo a base di gara

L'ammontare definitivo del presente servizio verrà determinato in sede di aggiudicazione; in via presuntiva il valore del servizio, per mesi 30 solari continui, viene calcolato in complessivi ed onnicomprensivi € **101.412,50**, compresi oneri per la sicurezza pari a € 1.703,73.

Tale importo complessivo è calcolato in € 5,00 (diconsi Euro cinque/00), oneri per la sicurezza compresi (incidenti sul singolo pasto per € 0,084), per ogni singolo pasto fornito, **esclusa iva**, moltiplicato per n° 8.113 pasti totali annui, conteggio effettuato sulla base delle forniture del precedente anno scolastico. Il numero dei pasti potrà, pertanto, subire variazioni in aumento o in diminuzione secondo le necessità, fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto (art. 106, comma 12, DLgs 50/2016).

Trattasi di "appalto a misura" in quanto il corrispettivo contrattuale è determinato applicando a ciascun singolo pasto, il prezzo unitario dedotto in contratto.

n.	Descrizione Servizi	CPV	Principale (P) Secondario (S)	Importo a Base di gara
1	Refezione scolastica (singolo pasto) ^(*)	55523100-3	P	€ 5,00

^(*) Si intende per "singolo pasto", il singolo "pasto/merenda" per utente della Scuola Infanzia Statale "Isa Balossino", e il singolo "pasto" per utente della Scuola Primaria "F.Astori".

Il valore complessivo del servizio di refezione scolastica, comprensivo degli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, ammonta ad € 202.825,00, oltre IVA nella misura di legge, suddivisi come sotto riportato. Nella tabella sottostante si è tenuto conto anche dell'eventualità in cui si dovesse rendere necessario un aumento delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo (art. 106, comma 12, DLgs 50/2016). In tal caso ovvero nel caso in cui si dovesse rendere necessario una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo, l'Amministrazione comunale potrà imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario, senza che l'appaltatore possa far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

- Valore durata mesi 30 (oneri non soggetti a ribasso compresi):	€	101.412,50
- Valore eventuale rinnovo per mesi 24 (oneri non soggetti a ribasso compresi):	€	81.130,00
- Valore eventuale proroga per max 6 mesi (oneri non soggetti a ribasso compresi):	€	20.282,50

		Periodo 1 anno	Periodo mesi 30	Periodo mesi 24 (opzione di rinnovo)	Proroga 6 mesi (opzione di proroga)	Totale mesi 60	Opzione art. 106, comma 12, DLgs 50/2016 ("1/5 d'obbligo")
			€				
Spesa base di gara		€ 40.565,00	€ 101.412,50	€ 81.130,00	€ 20.282,50	€ 202.825,00	€ 40.565,00
Spesa personale	47,72%	€ 19.618,62	€ 48.394,05	€ 38.715,24	€ 9.678,81	€ 96.788,09	19.357,62

Totale costi sicurezza	1,68%	€ 681,49	€ 1.703,73	€ 1.362,98	€ 340,75	€ 3.407,46	€ 681,49
------------------------	-------	----------	------------	------------	----------	-------------------	----------

Con tale corrispettivo l'appaltatore rimane compensato da qualsiasi avere e da ogni altra pretesa a carico dell'Amministrazione appaltante in dipendenza e conseguente al servizio appaltato, senza alcun diritto a nuovi e maggiori compensi.

Il numero effettivo dei pasti da erogare verrà giornalmente comunicato dal personale incaricato, alla ditta appaltatrice entro le ore 9,30 di ciascuna giornata scolastica. Nessun rimborso o indennizzo spetta all'affidatario qualora il numero dei pasti effettivamente forniti risulti inferiore a quello presuntivamente indicato

I quantitativi dei pasti sopra indicati potranno subire variazioni in aggiunta o in diminuzione in ragione di 1/5 senza che nulla abbia a pretendere l'aggiudicatario.

Nel caso in cui per qualsiasi motivo (dipendente o meno dalla volontà dell'ente, ma comunque dettata da esigenze motivabili) ci fosse una riduzione del numero di iscrizioni, ci sarà una conseguente diminuzione delle prestazioni richieste alla ditta.

Nel caso in cui, durante lo svolgimento del servizio, dovessero essere emanate disposizioni di legge che portassero all'interruzione del rapporto con la ditta, per qualsiasi ragione, nessuna esclusa, questa non potrà rivendicare alcun diritto.

Art. 16 - Pagamenti

Il pagamento del corrispettivo pattuito avverrà a trimestralità posticipate previa presentazione di fatture riportanti il numero dei pasti forniti mensilmente, suddiviso per gli utenti della Scuola dell'Infanzia e quelli della Scuola Primaria, nonché il numero dei giorni di servizio effettuati nel mese.

Sull'importo netto così ottenuto è operata una ritenuta dello 0,50 per cento.

Le ritenute saranno svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante del certificato di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

La Stazione appaltante provvede al pagamento della fattura entro i successivi 30 giorni, mediante emissione dell'apposito mandato.

L'Amministrazione comunale procederà al pagamento solo dopo avere accertato la regolarità contributiva presso gli appositi istituti mediante la richiesta del DURC.

In caso di DURC irregolare trovano applicazione le disposizioni di cui all'art. 30, c. 5 del D.lgs. n. 50/16 e smi.

I pagamenti delle fatture saranno effettuati mediante bonifico bancario su istituto di credito e coordinate bancarie che l'Impresa avrà cura di indicare in fattura.

Il Committente declina ogni responsabilità per ritardati pagamenti dovuti al verificarsi di uno dei seguenti casi:

- omessa indicazione in fattura dei riferimenti richiesti e relativi allegati sopra citati;
- DURC irregolare.

La presenza di un DURC irregolare imporrà alla stazione appaltante di versare direttamente agli enti previdenziali la somma a debito della ditta risultante dal DURC.

Art. 17 - Controlli

L'Amministrazione Comunale potrà disporre in qualsiasi momento l'effettuazione di controlli sul regolare adempimento delle forniture e prestazioni stabilite dal presente Capitolato, a mezzo di propri agenti, terzi fiduciari, quali componenti l'eventuale "Commissione mensa" o avvalendosi di competenti organismi esterni. Tali controlli saranno finalizzati, esemplificatamene ma non esaustivamente, a verificare la qualità delle derrate e la loro modalità di conservazione, le modalità di preparazione dei pasti, il rispetto del menù,

delle grammature, lo stato igienico dei locali e delle attrezzature, l'organizzazione e professionalità del personale e l'abbigliamento da loro utilizzato.

L'Amministrazione comunale, in presenza di fondati dubbi sulla regolarità delle forniture eseguite dall'appaltatore, potrà disporre l'effettuazione di analisi merceologiche o chimiche con ogni onere a carico dell'appaltatore.

Le irregolarità riscontrate saranno tempestivamente contestate all'appaltatore che sarà invitato a presentare le proprie controdeduzioni in tempi ragionevolmente rapidi in relazione alla gravità della irregolarità contestata.

Art. 18 - Variazioni contrattuali - Divieto di modifiche introdotte dall'esecutore

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'esecutore, se non è disposta dal direttore dell'esecuzione del contratto e preventivamente approvata dalla stazione appaltante nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti nella normativa vigente e come disciplinato nel seguito del presente capitolato.

Le modifiche non preventivamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e, ove il direttore dell'esecuzione lo giudichi opportuno, comportano il ripristino, a carico dell'esecutore, della situazione originaria preesistente, secondo le disposizioni del direttore dell'esecuzione del contratto.

Art. 19 - Modifiche in corso di esecuzione

Fatto salvo quanto disposto nel seguito del presente articolo la stazione appaltante si riserva la facoltà di far eseguire alla ditta appaltatrice ulteriori prestazioni nella misura del 20% in più o in meno rispetto all'importo contrattuale in base alle vigenti norme civilistiche.

Ai sensi dell'art. 106 del D.lgs. n. 50/2016 e s.m.i. la stazione appaltante può ammettere variazioni al contratto nei seguenti casi:

- a. per servizi o forniture, supplementari da parte del contraente originale che si sono resi necessari e non erano inclusi nell'appalto iniziale, ove un cambiamento del contraente produca entrambi i seguenti effetti, qualora l'eventuale aumento di prezzo non eccede il 50% del valore del contratto iniziale:
 1. risulti impraticabile per motivi economici o tecnici quali il rispetto dei requisiti di intercambiabilità o interoperabilità tra apparecchiature, servizi o impianti esistenti forniti nell'ambito dell'appalto iniziale;
 2. comporti per l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore notevoli disguidi o una consistente duplicazione dei costi;
- b. ove siano soddisfatte tutte le seguenti condizioni, fatto salvo che l'eventuale aumento di prezzo non ecceda il 50% del valore del contratto iniziale:
 1. la necessità di modifica è determinata da circostanze impreviste e imprevedibili per la stazione appaltante. In tali casi le modifiche all'oggetto del contratto assumono la denominazione di varianti in corso d'opera. Tra le predette circostanze può rientrare anche la sopravvenienza di nuove disposizioni legislative o regolamentari o provvedimenti di autorità od enti preposti alla tutela di interessi rilevanti;
 2. la modifica non altera la natura generale del contratto.
- c. se un nuovo contraente sostituisce quello a cui la stazione appaltante aveva inizialmente aggiudicato l'appalto a causa di una delle seguenti circostanze:
 1. all'aggiudicatario iniziale succede, per causa di morte o per contratto, anche a seguito di ristrutturazioni societarie, comprese rilevazioni, fusioni, scissioni, acquisizione o insolvenza, un altro operatore economico che soddisfi i criteri di selezione qualitativa stabiliti inizialmente, purché ciò non implichi altre modifiche sostanziali al contratto e non sia finalizzato ad eludere l'applicazione del codice dei contratti pubblici;
 2. nel caso in cui la stazione appaltante si assuma gli obblighi del contraente principale nei confronti dei suoi subappaltatori.
- d. se le modifiche non sono sostanziali ossia quando non altera considerevolmente gli elementi essenziali del contratto originariamente pattuiti.

Le modifiche, nonché le varianti, dei contratti di appalto in corso di validità devono essere autorizzate dal

RUP con le modalità previste dall'ordinamento della stazione appaltante. L'esecutore è obbligato ad assoggettarsi alle variazioni di cui trattasi alle stesse condizioni previste dal contratto.

In ogni caso l'esecutore ha l'obbligo di eseguire tutte quelle variazioni di carattere non sostanziale che siano ritenute opportune dalla stazione appaltante e che il direttore dell'esecuzione del contratto abbia ordinato, a condizione che non mutino sostanzialmente la natura delle attività oggetto del contratto e non comportino a carico dell'esecutore maggiori oneri.

Ai sensi dell'art. 106, comma 12, del DLgs 50/2016, l'Amministrazione comunale, qualora, in corso di esecuzione, si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Art. 20 – Penali

Al verificarsi dei seguenti casi saranno applicate all'Impresa le relative penali pecuniarie, fatti comunque salvi gli eventuali ulteriori maggiori oneri che ne dovessero conseguire:

Inadempienza	Penale
Per fornitura di derrate avariate, in cattivo stato di conservazione e/o con cariche microbiche elevate	1‰ ammontare netto contrattuale per ogni giorno di inadempienza
Nel caso di ritrovamento di corpi estranei organici e/o inorganici, nelle derrate e/o nei pasti	0,5‰ ammontare netto contrattuale per ogni giorno di inadempienza
Per ogni violazione di quanto stabilito nel menù, nella tabella grammature e nell'allegato caratteristiche tecniche delle derrate alimentari	0,5‰ ammontare netto contrattuale per ogni giorno di inadempienza
Per ogni prodotto scaduto presente nelle cucine e/o nei refettori	0,3‰ ammontare netto contrattuale per ogni giorno di inadempienza
Per il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori	0,3‰ ammontare netto contrattuale per ogni giorno di inadempienza
Per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti il trasporto delle derrate o quanto altro previsto dalle leggi in materia	0,5‰ ammontare netto contrattuale per ogni giorno di inadempienza
In caso di ritardo di oltre 15 minuti nella consegna del pasto nei refettori a partire dalla 2° violazione riscontrata	0,3‰ ammontare netto contrattuale per ogni giorno di inadempienza
Per il mancato rispetto delle temperature di conservazione e di distribuzione rilevate durante il controllo del servizio	0,3‰ ammontare netto contrattuale per ogni giorno di inadempienza
Per ogni difformità nella somministrazione delle diete speciali	da 0,5 a 1 ‰ ammontare netto contrattuale per ogni giorno di inadempienza
Per ogni difformità nella somministrazione delle diete speciali	da 0,3 a 1 ‰ ammontare netto contrattuale per ogni giorno di inadempienza
Nel caso di prestazione oraria inferiore al monte ore necessario per lo svolgimento del servizio	0,3‰ ammontare netto contrattuale per ogni giorno di inadempienza
Per mancata sostituzione - entro i termini previsti dal presente capitolato - del personale ritenuto non idoneo al servizio su richiesta del Comune	0,5‰ ammontare netto contrattuale per ogni giorno di inadempienza
Per carenze igieniche delle cucine e/o dei locali utilizzati dalla ditta riscontrate dagli organismi di controllo	1‰ ammontare netto contrattuale per ogni giorno di inadempienza
Per ogni unità di personale addetto alla distribuzione mancante rispetto al numero previsto	0,5‰ ammontare netto contrattuale per ogni giorno di inadempienza

L'applicazione delle penali di cui al presente articolo avverrà secondo le seguenti modalità/iter procedurale:

1. il Committente contesta il fatto alla Ditta nel più breve tempo possibile, mediante fax o raccomandata R.R. o posta elettronica certificata (PEC);
2. la Ditta, entro e non oltre 48 ore dalla ricezione della contestazione, dovrà fornire le proprie controdeduzioni mediante fax o raccomandata R.R. o posta elettronica certificata (PEC);
3. il Committente valuterà le eventuali controdeduzioni fornite e adotterà le decisioni conseguenti entro 3 giorni, dandone comunicazione scritta alla ditta;
4. in caso di applicazione della penale contrattuale, il Committente provvederà a detrarre il relativo importo dalla prima fattura utile in liquidazione, anche se relativa a periodi di diversa competenza, fatta salva comunque la facoltà per il Committente di avvalersi dell'incameramento anche parziale della fidejussione; in tale ultimo caso, sarà onere della Ditta ricostituire l'importo complessivo oggetto della cauzione.

Art. 21 – Divieto di cessione del contratto – subappalto - avvalimento

È fatto assoluto divieto all'Impresa di cedere, sotto 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 cc e dell'articolo 106 del D.lgs. 50/16 e smi 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.

L'esecuzione delle prestazioni di cui al presente contratto è direttamente affidata all'Impresa; l'eventuale subappalto delle prestazioni è soggetto alle norme stabilite dall'articolo 105 del D.lgs. 50/2016 e smi.

Qualora l'Impresa intenda subappaltare parte delle prestazioni oggetto dell'appalto, deve obbligatoriamente avere prodotto, al momento della presentazione dell'offerta, apposita dichiarazione nella quale siano specificate le parti delle prestazioni che intende subappaltare, nonché deve trasmettere alla stazione appaltante copia del contratto di subappalto, almeno 20 giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione della relativa parte di prestazioni, nonché tutti gli altri documenti e dichiarazioni indicati nel citato art. 105.

La mancata presentazione, in sede di gara, della dichiarazione di cui sopra, farà decadere il diritto, per l'Impresa, di richiedere successivamente l'autorizzazione all'affidamento di parte delle prestazioni in subappalto.

Il fatto che il subappalto sia stato autorizzato, non esime l'Impresa dalle responsabilità ad essa derivate dal contratto, incluse le prestazioni a carico del subappaltatore, rimanendo essa l'unica e sola responsabile verso il Committente della buona riuscita delle prestazioni.

Al momento del deposito del contratto di subappalto presso il Committente, l'Impresa dovrà trasmettere la certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti di qualificazione prescritti dal D.lgs. 50/2016 e smi in relazione alla prestazione subappaltata e la dichiarazione del subappaltatore attestante il possesso dei requisiti generali di cui all'articolo 80 del medesimo D.lgs. 50/16 e smi.

Le disposizioni che disciplinano il subappalto, ai sensi dell'articolo 105 del D.lgs. 50/16 e smi, si applicano anche ai raggruppamenti temporanei di imprese e alle società anche consortili.

L'operatore economico, singolo o in raggruppamento, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale, necessari per partecipare alla procedura di gara, e, in ogni caso, con esclusione dei requisiti di cui all'articolo 80 del DLgs 50/2016, avvalendosi delle capacità di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento, a prescindere dalla natura giuridica dei suoi legami con questi ultimi. L'avvalimento è ammesso alle condizioni di cui all'art. 89 del DLgs 50/2016. **Non è ammesso l'avvalimento del centro di cottura.**

Art. 22 – Controversie

Per eventuali controversie in fase di esecuzione del contratto di appalto è competente esclusivamente il Foro di Alessandria.

È esclusa la competenza arbitrale.

Art. 23 - Domicilio

La Ditta aggiudicataria elegge domicilio, agli effetti del presente appalto, presso il Comune di Castelletto Monferrato.

Art. 24 – Risoluzione del contratto

Costituisce grave errore contrattuale, e quindi grave inadempimento con conseguente risoluzione del contratto, risarcimento del danno e incameramento della cauzione, il verificarsi di uno dei seguenti casi:

- frode nell'esecuzione degli obblighi e delle condizioni contrattuali
- cessazione dell'attività, situazione di stato di insolvenza, fallimento, concordato preventivo o altra procedura concorsuale che dovesse coinvolgere la Ditta aggiudicataria stessa
- impiego di personale non regolarmente assunto dalla Ditta
- notificazione ripetuta di penalità a carico della ditta aggiudicataria (3 volte negli ultimi 12 mesi)
- mancato adeguamento delle polizze assicurative, secondo le prescrizioni del presente Capitolato
- violazione del divieto di cessione del contratto e/o subappalto non autorizzato
- inottemperanza ad una diffida ad adempiere
- assenza di copertura assicurativa
- mancato rispetto degli obblighi di cui alla normativa sulla Tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010 e s.m.i.

Al verificarsi di una o più fattispecie su indicate, il Committente seguirà la procedura disciplinata negli artt. 108 e seguenti del Codice degli appalti.

In caso di risoluzione del contratto, all'Impresa spetterà il pagamento delle prestazioni regolarmente svolte fino al momento dello scioglimento del contratto, al netto delle eventuali penali e/o danni e/o maggiori oneri che il Committente dovrà sostenere in conseguenza della risoluzione.

In seguito alla risoluzione del contratto, il Committente potrà, a suo insindacabile giudizio, 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 di graduatoria.

Art. 25 – Facoltà di recesso unilaterale dell'ente

L'Ente, si riserva la facoltà di recesso unilaterale dal contratto, previo invio alla ditta aggiudicataria di dettagliata relazione ove si evidenzia il riscontro negativo non episodico.

In questo caso troverà applicazione l'art. 109 del D.lgs. n. 50/2016.

Il contratto può inoltre essere sciolto ai sensi dell'art. 1672 C.C. qualora l'esecuzione del servizio divenga impossibile in conseguenza di una causa non imputabile ad alcuna delle parti. In tal caso il Comune è tenuto a pagare all'aggiudicatario le parti di servizio già espletate.

L'Amministrazione può inoltre recedere dal contratto nei seguenti casi:

- in qualsiasi momento e per qualsiasi motivo avvalendosi della facoltà prevista dall'art. 1671 del C.C., tenendo indenne l'aggiudicatario dalle spese sostenute, dalle forniture eseguite e dai mancati guadagni;
- per motivi di pubblico interesse;
- per causa di forza maggiore.

Art. 26 - Disdetta del contratto da parte della ditta

Qualora la Ditta dovesse disdettare il contratto prima della scadenza prevista, senza giustificato motivo, l'Ente si rivarrà, a titolo risarcitorio, sulla garanzia definitiva, salvo eventuali altri maggiori danni. Sarà inoltre addebitata alla Ditta, a titolo di risarcimento danni, la maggiore spesa derivante dall'assegnazione dell'appalto ad altre Ditte.

Art. 27 - Tutela privacy

Le notizie relative alle attività connesse alle prestazioni del presente capitolato in relazione all'esecuzione degli impegni contrattuali non debbono in alcun modo ed in qualsiasi forma essere comunicate o divulgate a terzi, né possono essere utilizzate per fini diversi da quelli strettamente necessari per l'esecuzione delle attività. In caso di acclarata responsabilità, la Ditta dovrà allontanare il personale che è venuto meno all'obbligo della riservatezza, fatto salvo l'esercizio di eventuali azioni civili e penali.

La Ditta, all'atto della stipula contrattuale, dovrà provvedere a comunicare il proprio funzionario responsabile del trattamento dei dati.

Il Comune è, per quanto di competenza, a tutti gli effetti di legge titolare del trattamento dei dati personali. Proprio Responsabile del trattamento è il Dirigente di Settore.

Per quanto concerne la procedura di appalto si precisa che i dati raccolti saranno trattati, ai sensi del Regolamento UE 2016/679, esclusivamente nell'ambito della gara per l'affidamento dei servizi di cui in oggetto. Il trattamento dei dati, nell'ambito della gara, ha la finalità di consentire l'accertamento dei requisiti dei concorrenti in ordine alla partecipazione alla procedura di appalto.

Art. 28 - Licenze ed autorizzazioni

L'Aggiudicatario deve richiedere, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta o benestare rilasciati da parte della autorità preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza e di igiene, ivi compresa l'autorizzazione sanitaria di cui alla L. 283/62 e s.m.i., volturando a suo nome quelle già in capo alla ditta uscente. Tali nulla osta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

Art. 29 - Dichiarazione di pubblica utilità del servizio

Poiché il servizio contemplato nel presente capitolato è di pubblica utilità, per nessuna ragione può venire sospeso, soppresso o non eseguito in tutto o in parte.

In caso di sciopero o altre cause di forza maggiore la ditta aggiudicataria dovrà approntare una specifica pianificazione per la gestione di tali emergenze.

Art. 30 – Spese a carico del concessionario

Sono a carico dell'affidatario tutte le spese relative e conseguenti al presente contratto, nessuna eccettuata o esclusa, con rinuncia al diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, sono a carico della Ditta, le seguenti spese:

- stipulazione e registrazione del contratto;
- assicurazioni sociali R.C., infortuni, ecc.
- imposte e tasse connesse all'esercizio del contratto.

Ai sensi dell'art. 5, c. 2 del DM. 2.12.2016 (G.U. n. 20 del 25 gennaio 2017) le spese per la pubblicazione obbligatoria degli avvisi e dei bandi di gara sono rimborsate alla stazione appaltante dall'aggiudicatario entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione.

Art. 31 - Revisione dei prezzi

Non è ammessa la facoltà di procedere alla revisione dei prezzi contrattuali; pertanto il canone ed i prezzi applicati resteranno fissi ed invariati per tutta la durata del contratto.

Per l'adeguamento annuo, in assenza della determinazione dei prezzi di riferimento, si procederà all'applicazione della variazione dell'indice ISTAT "FOI (net) 3.3. - Indici nazionali dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati generale. Variazioni percentuali dell'anno indicato rispetto all'anno precedente" intercorrente nei 12 mesi precedenti. Il primo aggiornamento sarà effettuato a decorrere dal tredicesimo mese successivo alla stipula del contratto con riferimento all'ultimo giorno del mese precedente la firma (a titolo esemplificativo: in caso di firma del contratto il 1° settembre 2019, la revisione dei prezzi sarà calcolata dal 1° settembre 2020 prendendo come riferimento la variazione ISTAT decorsa tra il 31/8/2019 e il 31/8/2020).

Nel caso in cui il Comune attivi l'opzione di rinnovo, dovendo procedere a rinegoziazione delle condizioni tecnico/economico di esecuzione del servizio, l'impresa non avrà diritto alla revisione dei prezzi.

Art. 32 - Osservanza di norme e disposizioni

L'aggiudicatario è tenuto all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti e in genere di tutte le prescrizioni vigenti e che saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma, indipendentemente dalle disposizioni del presente capitolato.

Per tutto quanto non previsto nel presente Capitolato Speciale le parti fanno riferimento alle disposizioni contenute nel Codice Civile, nel D.lgs. n. 50/2016 e nelle vigenti leggi inerenti al settore.

Art. 33 – Tracciabilità dei flussi finanziari

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13/8/2010 n. 136 e successive modificazioni ed integrazioni, impegnandosi ad inserire negli eventuali contratti che potranno essere sottoscritti con i subappaltatori ed i subcontraenti un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari e a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura-Ufficio territoriale del Governo della Provincia della stazione appaltante della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

L'appaltatore con la firma del contratto si impegna a comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi del conto corrente dedicato all'appalto e dei nominativi, dati anagrafici e codice fiscale delle persone che possono agire sul conto medesimo.

Art. 34 - Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione

L'Appaltatore è tenuto a dare comunicazione tempestiva all'Amministrazione e alla Prefettura competente, di tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali o dei dirigenti di impresa. Il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini dell'esecuzione del presente contratto e il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione espressa del contratto stesso, ai sensi dell'Art. 1456 del Codice Civile, ogni qual volta nei confronti di pubblici amministratori che abbiano esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'art. 317 del Codice Penale. L'Amministrazione si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa, di cui all'art. 1456 del Codice Civile, ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti d'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. articoli 317, 318, 319, 319-ter, 319-quater, 320, 321, 322, 322-bis, 346-bis, 353, 353-bis, 354, 355 e 356 del codice penale nonché all'articolo 2635 del codice civile.

Art. 35 – Disposizioni finali

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.

L'Aggiudicatario è pertanto tenuto, nel corso dello svolgimento del servizio, ad aggiornarsi ed attenersi alle normative in fatto di igiene, sicurezza sul lavoro, disposizioni nutrizionali e quant'altro di propria pertinenza, che verranno durante la durata del Contratto di Appalto emanate.