



**COMUNE DI CASTELMASSA**  
**Provincia di Rovigo**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI  
RISTORAZIONE SCOLASTICA E A DOMICILIO A RIDOTTO  
IMPATTO AMBIENTALE**

**CIG ZE9264990C**

**Approvato con Determinazione n. 531 del 13.12.2018**

## ARTICOLO 1

### Oggetto

L'affidamento ha per oggetto:

- l'approvvigionamento e deposito di derrate alimentari;
- la preparazione (utilizzando come processo di produzione prevalentemente il legume fresco- caldo) dei pasti in loco presso la cucina comunale sita in via Matteotti n.30/B, a favore di:
  - alunni, insegnanti, addetti delle scuole dell'Infanzia e Primaria del Comune di Castelmassa tutti i giorni feriali secondo il calendario scolastico approvato ogni anno dall'Istituto Comprensivo di Castelmassa;
  - Anziani, assistiti a domicilio dai Servizi Sociali Comunali, dal lunedì al venerdì tutti i giorni di apertura del centro cottura, prevedendo il confezionamento in monoporzioni sigillate. La consegna a domicilio è a carico dell'Azienda Appaltante;
- Gestione completa di n.1 Cucina di proprietà comunale, sito in Via Matteotti n.30/B in grado di soddisfare la richiesta di produzione di pasti per l'intera popolazione scolastica e degli anziani, assistiti a domicilio dai Servizi Sociali Comunali;
- Responsabilità gestionale complessiva dei servizi affidati;
- Pulizia, sanificazione e riordino dei locali cucina e relativi arredi ed attrezzature, incluso ogni materiale di pulizia – consumo a tal fine necessario;
- Fornitura per tutti i locali adibiti a somministrazione pasti di articoli complementari quali:
  - tovaglioli di carta e/o scottex, olio, sale, stuzzicadenti;
  - piatti fondi e piani monouso, bicchieri monouso, posate in monouso in materiale biodegradabile;
- Somministrazione pasti nel refettorio comunale adibito;
- Richiesta e gestione di tutte le autorizzazioni, licenze e permessi previsti dalle norme vigenti per le attività di manipolazione ed erogazione pasti;
- Un aiuto cuoco a supporto del cuoco comunale ed eventuale sostituzione dello stesso, per periodi di temporanea assenza, se richiesto dal Committente.

L'Appaltatore si impegna a fornire al Committente i servizi indicati nel comma precedente, secondo i termini ed alle condizioni del presente capitolato, così come integrato dall'offerta tecnica ed economica dell'Appaltatore.

## ARTICOLO 2

### Definizioni

1. Ai fini del presente capitolato valgono le seguenti definizioni:

**a) Area di svolgimento del servizio:** indica il territorio del comune di Castelmassa. Per quanto attiene al servizio ordinario e straordinario di sostituzione cuoco comunale l'area di svolgimento è da individuare nella Cucina di proprietà comunale collocata presso il plesso della scuola primaria in Via Matteotti,30/B.

**b) Servizio ordinario:** indica la produzione di pasti a favore di alunni frequentanti la Scuola dell'Infanzia, la Scuola Primaria e dei relativi insegnanti. Indica altresì la produzione di pasti a domicilio a favore di anziani assistiti dal Comune.

**c) Servizio ordinario di supporto al cuoco comunale:** l'Appaltatore potrà disporre per l'espletamento del servizio di ristorazione scolastica di un cuoco, dipendente comunale (36 ore/sett) al quale dovrà affiancare una figura professionale qualificata (presumibilmente per un massimo n. 20 ore/sett, tale orario rimane indicativo e potrà variare in base al numero di pasti che dovranno essere preparati giornalmente) per garantire il regolare svolgimento del servizio. Qualora nel corso di validità del presente appalto, il dipendente comunale in forza presso la cucina dovesse assentarsi per brevi periodi (malattia, visite mediche, permessi brevi retribuiti) la ditta provvederà alla sostituzione, senza nulla pretendere dal Committente.

**d) Servizio straordinario di sostituzione cuoco comunale:**

Qualora nel corso di validità del presente appalto, il dipendente comunale in forza presso la cucina dovesse assentarsi per un periodo temporale consistente (diverso dai brevi periodi rientranti nel comma precedente), oppure essere destinato ad altre mansioni, oppure terminare il rapporto lavorativo con l'Amministrazione, la

ditta provvederà alla sostituzione con personale qualificato, dovranno comunque essere rispettati i limiti imposti dall'art. 106, comma 2 lett B) del D. Lgs. 18 aprile 2016 n.50.

### ARTICOLO 3 Regime giuridico

L'affidamento di cui trattasi è regolato dal D. Lgs. n.18.04.2016 n.50 e dalle disposizioni contenute nel presente capitolato.

Il servizio dovrà essere svolto secondo le disposizioni contenute nell'Allegato 1 al D.M. 25. 7. 2011 "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" (CAM), e della specifica normativa ivi richiamata.

Devono essere strettamente osservate tutte le norme in materia di sicurezza ed igiene degli alimenti e l'esecuzione degli adempimenti e degli obblighi previsti dalla normativa vigente, con particolare riferimento ai Regolamenti (CE) n. 178/ 2002, n. 852/ 2004 e al Regolamento (CE) n. 2073/ 2005, nonché alle procedure permanenti basate sul sistema HACCP. Devono essere osservate le disposizioni contenute nelle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" Conferenza Unificata 29 aprile 2010.

Il presente servizio è inoltre regolato dalle "Linee di indirizzo in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" emanate dalla Regione Veneto- Agosto 2017.

Relativamente all'utilizzo dei prodotti, l'Impresa dovrà fare riferimento alle schede- prodotto e alle tabelle dietetiche di cui alle suindicate Linee guida regionali.

### ARTICOLO 4 Durata dell'affidamento e rinnovo

1. La durata dell'affidamento è stabilita in mesi 7 (sette), decorrenti dalla data del 01.01.2019.
- La fornitura e la somministrazione dei pasti potrà iniziare dopo la sottoscrizione del presente capitolato, a titolo di accettazione.
2. L'affidamento potrà essere prorogato per un mese, ai sensi dell'art. 106 comma 11 del D.Lgs. n. 50/2016. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione del servizio agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli.

### ARTICOLO 5 Importo dell'appalto

1.L'importo a base d'asta, per l'affidamento in oggetto, è pari ad €. 30.875,00 (euro trentamilaottocentosettantacinque/00), calcolato su numero di 6.500 pasti, IVA 4% esclusa;

Il costo del singolo pasto posto a base di gara è di € **4,75 ( IVA esclusa)**.

2. L'importo stimato comprensivo dell'eventuale maggiore durata di 1 mesi è di € 35.285,70 IVA esclusa.

3. L'importo dell'affidamento è meramente presuntivo in quanto l'ammontare effettivo contrattuale sarà dato dal prezzo del pasto determinato in sede di offerta per il numero dei pasti realmente forniti. Pertanto l'Ente si ritiene vincolato solamente dal prezzo unitario offerto dalla ditta affidataria.

4. Il servizio sarà finanziato con fondi propri iscritti al bilancio dell'Ente.

### ARTICOLO 6 Modalità organizzative per l'esecuzione delle prestazioni contrattuali

1. L'Appaltatore coordina l'esecuzione di ogni attività contrattuale con il Responsabile del Servizio, definendo con questi eventuali accorgimenti per rendere più semplice e rapido lo svolgimento del servizio. Le modalità organizzative descritte **nell'allegato 1**, costituiscono il livello minimo inderogabile per considerare diligentemente eseguita la prestazione contrattuale. Tale livello minimo può essere integrato e/o modificato, di comune accordo tra le parti, in occasione della redazione delle procedure di cui **all'articolo 8**,

lettera l).

## ARTICOLO 7

### Termini per l'esecuzione della prestazione contrattuale

1. La Ditta disporrà per l'espletamento del servizio di ristorazione scolastica di personale comunale di ruolo, qualificato a svolgere le mansioni di cuoco, come di seguito specificato:

- N.1 cuoco – cat. B6 ( 36 ore/sett.)

Il personale dipendente dell'Amministrazione, da utilizzare per le prestazioni previste dal profilo professionale di inquadramento contrattuale sarà da considerare dipendente comunale a tutti gli effetti, soggetto alle normative vigenti nel Comune. Gli orari di lavoro, i permessi, le ferie ed ogni altra competenza, saranno ovviamente regolati dalla struttura gerarchica comunale prevista.

2. Non costituiscono motivo di proroga e/o ritardo del compimento dell'attività oggetto del contratto, della relativa mancata regolare o continuativa conduzione:

- i ritardi imputabili ad altre imprese esecutrici o fornitrici di beni e/o servizi, se tali ritardi non siano stati tempestivamente segnalati per iscritto al Committente;
- i ritardi dovuti alle Autorità amministrative;
- il tempo necessario per l'espletamento degli adempimenti a carico dell'Appaltatore comunque previsti nei documenti contrattuali;
- le eventuali controversie tra l'Appaltatore ed i Fornitori, Subappaltatori, Affidatari ed altri Incaricati;
- le eventuali vertenze di carattere sindacale tra l'Appaltatore ed i Subappaltatori ed il rispettivo personale dipendente.

## ARTICOLO 8

### Oneri a carico della Ditta aggiudicataria

1. Sono a carico della Ditta i seguenti oneri:

- a) attivare una casella di posta elettronica certificata (PEC) da utilizzare nelle comunicazioni con il Committente;
- b) disporre, per l'intera durata contrattuale, di un'utenza di telefonia fissa, fax ed e-mail, dedicate alla gestione delle comunicazioni del Committente;
- c) possesso della certificazione UNI EN ISO serie 9000, relativa all'attività di ristorazione scolastica;
- d) fornire il Documento programmatico sulla sicurezza dei dati personali (DPS);
- e) fornire il Piano Operativo di Sicurezza (POS) relativo all'attività oggetto di gara, sulla base del Documento di Valutazione dei Rischi prodotto dall'Amministrazione Comunale (**Allegato 1-c**);
- f) la piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'Amministrazione appaltante;
- g) garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti ogni giorno di apertura scolastica;
- h) garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari certificate, a carattere permanente, nel pieno e scrupoloso rispetto delle prescrizioni indicate nei regimi dietetici specifici elaborati a cura delle autorità sanitarie competenti. Tali regimi dietetici dovranno essere comunicati alla ditta aggiudicataria –con congruo anticipo- dal servizio comunale competente;
- i) garantire altresì la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi religiosi o di altra natura (regimi dietetici vegetariani, ecc....);
- j) effettuare almeno 2 campionature, per il periodo di gestione del servizio, sulle materie prime o sul prodotto finito, sugli strumenti in uso e sui locali affidati (comunicandone i dati all'Amministrazione Comunale) con cadenza periodica, per analisi microbiologiche, merceologiche e chimico fisiche, da effettuarsi presso un laboratorio adibito, ai sensi di Legge;
- k) utilizzare e condurre i locali, gli impianti e le attrezzature messe a disposizione con la massima cura e diligenza, con impegno a mantenere costantemente ed a riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto della consegna, assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo.
- l) Pulizia - sanificazione e riordino di locali ed attrezzature. La Ditta appaltatrice è tenuta a provvedere, a propria cura e spese, avvalendosi nelle forme più opportune dello staff di servizio proprio ed affidato, alla costante pulizia, sanificazione e riordino di tutti i locali cucina (incluse vetrare, pareti

lavabili, porte, etc.) e relativi arredi, impianti, attrezzature e stoviglie ed utensileria. Tali operazioni andranno effettuate “a regola d’arte”, con cadenza quotidiana, nel pieno e rigoroso rispetto della normativa legislativa e regolamentare vigente, degli standard minimi determinati dalle certificazioni in possesso dell’azienda appaltatrice.

- m) Smaltimento dei rifiuti. I rifiuti solidi urbani provenienti da cucina, refettorio e locali annessi dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il loro consumo presso il refettorio) negli appositi contenitori per la raccolta, nel rispetto della disciplina comunale in materia di raccolta differenziata, per il successivo ritiro e smaltimento a cura dell’Ente appaltante. E’ tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.
- n) fornire materiali di pulizia e consumo: l’appaltatore assume a propria cura e spese la fornitura di ogni materiale di pulizia e sanificazione, nessuno escluso, necessario per l’esplicazione dei servizi di cui al presente articolo, con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.
- o) la fornitura di ogni materiale di consumo, nessuno escluso, necessario per l’esplicazione – in ogni fase- dei servizi oggetto del servizio (materiali a perdere per conservazione alimenti e campioni, per somministrazione, per preparazione pasti, per sigillatura monoporzione, etc), con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.
- p) la fornitura per tutti i locali adibiti a somministrazione pasti di articoli complementari quali:
  - tovaglioli di carta e/o scottex, olio, sale, stuzzicadenti
  - piatti fondi e piani monouso, bicchieri monouso, posate monouso in materiale biodegradabile.
- s) la sostituzione dei contenitori termici guasti
- t) applicare, in tutte le fasi di lavorazione, il sistema di autocontrollo volto a garantire la sicurezza igienica del pasto (HACCP).

## ARTICOLO 9

### Oneri e facoltà a carico del committente

- 1. Il Committente provvederà:
  - Alla fornitura di gas metano, telefono ed energia elettrica (luce, forza motrice) per l’intera struttura, in relazione al fabbisogno per l’ottimale esplicazione del servizio;
  - al pagamento delle tasse per lo smaltimento dei rifiuti;
  - alla disinfezione e disinfestazione dei locali adibiti al servizio;
  - al trattamento economico del personale da esso dipendente.
- 2. Il Committente si riserva di:
  - svolgere l’attività di refezione scolastica mediante altro operatore economico nei casi di inadempimento dell’Aggiudicatario;
  - compiere tutti i controlli che ritiene opportuni sulla corretta esecuzione dell’attività contrattuale;
  - effettuare in qualsiasi momento controlli non preventivamente concordati sull’esecuzione del Servizio, procedendo con l’ispezione delle attrezzature, locali, magazzini ecc. per accertare l’osservanza di tutte le norme stabilite ed in particolare alla corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti, nonché il controllo della preparazione di pasti ed alla buona conservazione degli alimenti.
- 3. Per lo svolgimento delle attività di cui al comma precedente nessun compenso viene riconosciuto alla ditta aggiudicataria.

## ARTICOLO 10 Organico e competenze

1. La ditta aggiudicataria impiega, per lo svolgimento dell'attività contrattuale, personale in numero e qualifica adeguata, tale da garantire comunque il regolare svolgimento dell'attività contrattuale (la dotazione minima, oltre al cuoco comunale (36ore/sett) deve prevedere un aiuto cuoco a tempo parziale per un massimo n. 20 ore settimanali, tale orario rimane indicativo e potrà variare in base al numero di pasti che dovranno essere preparati giornalmente.
2. L'impresa sarà inoltre tenuta:
  - ad affidare il servizio a personale con adeguata qualifica professionale ed idoneamente formato e/o competente in ordine ai suoi compiti e responsabilità in materia di autocontrollo HACCP.
  - a mantenere per tutta la durata dell'affidamento la/le figura/e professionale/i prevista/e dallo stesso, in riferimento all'entità numerica, alla posizione funzionale e di organigramma ed al monte ore complessivo di lavoro.

Tutte le disposizioni del presente articolo, meglio specificate nelle vigenti "Linee Guida regionali in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" di cui all' **art. 20**, devono essere scrupolosamente osservate dall'Impresa aggiudicataria.

## ARTICOLO 11 Personale

1. Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalmente competente e conoscere le norme igienico-sanitarie della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione. Deve essere formato e costantemente aggiornato sulle buone norme di produzione (GMP), su quelle igienico-sanitarie, sulla sicurezza e la prevenzione.
2. Prima dell'inizio del servizio l'impresa deve trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo del personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute e le dichiarazioni previste dal D.lgs 39/2014.
3. Il personale deve essere dotato degli indumenti di lavoro prescritti dalle normative vigenti in materia di igiene, nonché di tesserino di riconoscimento corredato di fotografia da indossare durante le ore di servizio, ai sensi dell'art. 304 del D.lgs. n. 81 del 2008 e s.m.i e che tenga anche in debito conto quanto prescritto dal DUVRI che farà parte integrante del contratto di servizio, sottoscritto con il soggetto affidatario.
4. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e porzionatura dei pasti, durante le ore di lavoro, non deve indossare anelli, braccialetti, orologi e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. L'impresa aggiudicataria deve fornire all'Amministrazione idonea documentazione comprovante le modalità adottate al fine della garanzia sull'idoneità sanitaria del personale.
5. L'impresa aggiudicataria è tenuta altresì a:
  - assicurare l'inquadramento contrattuale del personale dipendente, secondo quanto previsto dalla normativa in merito al lavoro subordinato, ivi comprese le contribuzioni previdenziali ed assistenziali;
  - osservare le leggi, regolamenti e disposizioni, che fossero emanate durante l'esecuzione del servizio, relative alle assicurazioni degli addetti alla cucina ed autisti contro gli infortuni e invalidità, ivi compresa la normativa sulla sicurezza nei posti di lavoro secondo il T.U. 81/2008 e s.m.i.. Dovrà predisporre e far affiggere, a proprie spese, la cartellonistica illustrante le norme da far rispettare; i cartelli non dovranno essere rimossi al termine dell'appalto;
  - dovrà osservare l'obbligo di frequenza del personale di cucina e addetto alla distribuzione pasti a corsi di formazione, organizzati in ottemperanza alle vigenti norme.

ARTICOLO 12  
Clausola Sociale (art. 50D.Lgs 50/2016)

Considerata la particolare natura del servizio oggetto del presente affidamento, ai fini della promozione della stabilità occupazionale del personale impiegato, è prevista l'applicazione da parte dell'aggiudicatario, dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

ARTICOLO 13  
Prescrizioni minime di sicurezza

1. L'Aggiudicatario è tenuto ad adottare tutte le misure per garantire l'igiene e la sicurezza dei lavoratori, fornendo loro anche tutti i dispositivi di protezione individuale richiesti dalla particolarità del lavoro.
2. L'esecuzione delle attività contrattuali comporta rischi interferenziali con le attività svolte dal Committente, poiché l'Appaltatore svolgerà la propria attività all'interno dei luoghi di lavoro del Committente. Le parti provvederanno quindi alla redazione e sottoscrizione del Documento unico di valutazione dei rischi interferenziali di cui all'articolo 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.
3. L'Appaltatore si raccorderà con il Responsabile del servizio di prevenzione e protezione del Committente per la corretta applicazione delle disposizioni del D.Lgs.81/2008 e s.m.i., in caso di interferenze lavorative con il personale del Committente.
4. Per i rischi specifici dell'attività, non riferibili alle interferenze, l'impresa è tenuta ad elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi. Nel formulare l'offerta, l'impresa dovrà tener conto dei relativi costi.
5. L'appaltatore è tenuto ad osservare le norme di prevenzione degli infortuni, formando ed informando il personale e dovrà attivare tutti gli interventi volti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti, adottando tutti i procedimenti e le cautele atti ad assicurare l'incolumità delle persone addette e dei terzi.
6. L'impresa appaltatrice dovrà comunicare, prima della stipula del contratto, il nominativo del Responsabile del Servizio prevenzione e protezione, ai sensi del citato D.Lgs. 81/08 e presentare il proprio piano di sicurezza.

ARTICOLO 14  
Copertura assicurativa

La Ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi ed all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione dell'appalto.

La Ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura delle responsabilità civili verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio.

Tale polizza dovrà prevedere almeno i seguenti massimali:

- polizza assicurativa responsabilità civile verso terzi (RCT) con massimale di €. 10.000.000,00 per persona a ristoro di eventuali danni corporali ed €. 10.000.000,00 per danni a cose;
- polizza assicurativa responsabilità civile verso prestatori di lavoro (RCO) con massimale non inferiore a €. 5.000.000,00 per prestatore di lavoro.

L'assicurazione dovrà comprendere i danni cagionati dal servizio erogato.

L'assicurazione si intende valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto. Il massimale per sinistro rappresenta il limite di garanzia per ogni anno assicurativo.

Copia della polizza verrà presentata al Comune almeno 10 gg. prima dell'inizio del servizio e comunque prima della stipula del contratto.

L'Appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico – sanitaria attinenti alla produzione – preparazione, conservazione, trasporto e/o distribuzione dei pasti da somministrare (unicamente se allo stesso demandato) ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti in materia (Legge 283/62, D.P.R. 327/80 e s.m.i.) e di applicare un sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. 26.05.1997, n. 155).

Inoltre è responsabile dei rapporti con il proprio personale (anche per quanto attiene agli obblighi relativi ai versamenti fiscali, assicurativi e previdenziali e di sicurezza del personale e dei luoghi di lavoro) e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

I rischi non coperti dalle polizze sopra descritte, gli scoperti e le franchigie si intendono a carico della ditta appaltatrice.

Qualora la ditta appaltatrice disponga di polizze, stipulate in precedenza, conformi a quanto sopra indicato, può ottemperare agli obblighi sopra indicati corredando le medesime di appendice dalle quali risultino che i massimali e le garanzie richieste s'intendono vincolati a favore del Comune di Castelmasa.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere al personale della ditta appaltante durante l'esecuzione del servizio.

## ARTICOLO 15

### Contabilizzazione delle attività contrattuali

1. L'Appaltatore può emettere fattura mensile, in relazione ai servizi ordinari prestati nel mese precedente, indicando il numero dei pasti effettivamente prodotti e il numero di ore eseguite dal personale, nonché in relazione ai servizi straordinari effettivamente prestati.
2. Il Responsabile del procedimento procede alla liquidazione delle fatture dell'Appaltatore, previa verifica positiva delle prestazioni eseguite.

## ARTICOLO 16

### Pagamenti

1. Il pagamento delle forniture e delle prestazioni verrà effettuato a seguito di presentazione delle relative fatture mensili, che dovranno essere corredate dalle documentazioni relative alle consegne effettivamente eseguite e dal riepilogo mensile dei pasti prenotati ed effettivamente forniti. Le fatture verranno liquidate dall'Amministrazione **entro 30 gg.** dalla loro presentazione.
2. Il Comune condiziona i pagamenti al positivo riscontro della regolarità contributiva attraverso l'acquisizione d'ufficio del DURC, ai sensi della circolare INPS n. 122 del 30.12.2005, in applicazione delle disposizioni di cui all'art. 2 del D.L. 25.9.2002, n. 210, convertito in legge n. 266/2002 e nel caso, anche del D.M. 18/01/2008 n. 40. Ai sensi della vigente normativa sulla tracciabilità dei flussi finanziari, i pagamenti saranno effettuati solo sul conto corrente bancario o postale, dedicato.
3. Le fatture dovranno essere compilate indicando il numero dei pasti consegnati nel corso del mese distinti per tipologia di scuola e suddivisi per tipo di fornitura (adulti, bambini), il numero di pasti preparati per gli anziani, assistiti a domicilio dai servizi sociali comunali, nonché il numero di ore eseguite dal personale impiegato a supporto del cuoco comunale. Il pagamento avverrà secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti pubblici.
4. Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le prestazioni, gli acquisti, di cui al presente capitolato.

## ARTICOLO 17

### Revisione prezzi

Il costo del servizio resterà invariato per tutta la durata dell'affidamento.

## ARTICOLO 18

### Obblighi di tracciabilità

L'aggiudicatario assume tutti gli obblighi inerenti la tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L.13 .8.2010 n. 136 e successive modifiche.

L'appaltatore si obbliga ad utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali dedicati, anche in via non esclusiva, alle commesse pubbliche. E' tenuto inoltre a dichiarare gli estremi identificativi di detti conti bancari o postali nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.



Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste dal contratto, si conviene che il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, costituisce causa di risoluzione dello stesso.

## ARTICOLO 19

### Penali

1. Il mancato rispetto dei termini contrattuali comporta l'applicazione delle seguenti penali:

€ 250,00	ogniquale volta viene negato l'accesso agli incaricati del Committente ad eseguire i controlli di conformità;
€ 50,00	per ogni singola violazione di quanto stabilito dai menu;
€ 100,00	per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle specifiche tabelle dietetiche, verificato su dieci pesate della stessa preparazione;
€ 100,00	per ogni violazione di quanto previsto dalle specifiche Merceologiche;
€ 100,00	per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti;
€ 50,00	per ogni ritardo non giustificato nella consegna dei pasti;
€ 100,00	per ogni pasto in meno (compreso le diete) ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico;
€ 500,00	per ogni analisi microbiologica giudicata non conforme rispetto a quanto previsto dalle specifiche igieniche degli alimenti;
€ 1500,00	per mancata comunicazione all'appaltante del mancato utilizzo di prodotti certificati;
€ 300,00	per mancata conservazione dei campioni;
€ 500,00	per ogni caso di mancato rispetto delle specifiche igienico ambientali;
€ 500,00	per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;
€ 300,00	per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dal Committente della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP;

1. Le penali di cui al comma precedente, vengono trattenute sulla prima liquidazione successiva, previa contestazione scritta all'Appaltatore e facoltà di presentare controdeduzioni, entro 5 giorni lavorativi dal ricevimento della contestazione degli addebiti.

2. Non hanno alcuna rilevanza le cause che hanno determinato ritardi nell'andamento delle prestazioni contrattuali e che hanno comportato l'applicazione delle penali, salvo i ritardi per forza maggiore o ordine dell'Autorità.

3. L'applicazione delle penali non preclude l'azione per il risarcimento degli ulteriori danni subiti dall'Amministrazione.

## ARTICOLO 20

### Risoluzione anticipata del contratto

1. In caso di inadempienze o comportamenti omissivi ripetuti per cinque volte o di violazioni di legge attinenti lo svolgimento del servizio, l'Amministrazione può fissare un congruo termine entro il quale la ditta si deve conformare, nonché produrre le proprie controdeduzioni; trascorso il termine stabilito e

valutate non opportune le giustificazioni addotte, l'Amministrazione avrà facoltà, a suo insindacabile giudizio, di procedere alla risoluzione del contratto, previa notificazione all'Impresa, e all'incameramento del deposito cauzionale.

2. Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art. 108 del D.Lgs. 50/ 2016 e dall'art.1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione espressa del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., le seguenti ipotesi:

- abbandono del servizio, salvo che per forza maggiore;
- apertura di un procedimento concorsuale o di fallimento a carico della ditta appaltatrice;
- messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività ad altri soggetti da parte dell'impresa;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, alla regolarità contributiva, assicurativa, mancata applicazione dei contratti collettivi, e per ritardi reiterati dei pagamenti delle competenze spettanti al personale dipendente;
- se per almeno cinque volte nel corso dell'anno scolastico, i pasti forniti non siano rispondenti alle caratteristiche qualitative, merceologiche, organolettiche, igienico-sanitarie, previste dal presente capitolato e dalle normative in materia di igiene e sicurezza degli alimenti;
- grave e duratura mancanza di igiene o mancata attuazione del piano di pulizia previsto;
- accertata tossinfezione alimentare, determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salva ogni ulteriore responsabilità;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo ai sensi del D.Lgs. 193/07 e s.mm.ii.;
- qualora la Ditta non mantenesse per tutta la durata del contratto il possesso di tutti i requisiti prescritti dalla vigente normativa e dal presente capitolato;
- cessione del contratto a terzi;
- violazione delle norme di sicurezza e prevenzione sui luoghi di lavoro;
- personale non corrispondente per numero a quello previsto per più di tre giorni consecutivi o di cinque giorni nell'arco di venti giorni lavorativi;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo HACCP ex- D.Lgs., 155/97 e ss.mm.ii.;
- mancata osservanza di uno o più impegni ed obblighi contrattuali assunti, relativi agli adempimenti di legge, del capitolato speciale d'appalto, bando , disciplinare di gara, offerta presentata in sede di gara;
- ogni altra inadempienza grave qui non elencata o per fatti che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, a giudizio dell'Amministrazione Comunale.

Con la risoluzione del contratto, sorgerà per l'Amministrazione il diritto di affidare a terzi il servizio. In tal caso potrà procedere ad interpellare la seconda classificata, al fine di stipulare il contratto per l'affidamento del servizio alle condizioni economiche già proposte in sede di offerta. Nell'impossibilità di affidare il servizio alla seconda classificata, l'Amministrazione potrà interpellare le successive ditte classificate utilmente in graduatoria al fine di stipulare il nuovo contratto.

3. L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta, ai sensi dell'art. 110 del D.Lgs. 50/ 2016.

4. Qualora le ditte interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, l'Amministrazione si riserva di procedere mediante procedura negoziata con soggetti terzi, con addebito alla Società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

Alla ditta inadempiente verrà quindi corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

5. L'Impresa aggiudicataria può chiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità ad eseguire le prestazioni, in conseguenza di cause non imputabili alla ditta stessa, secondo il disposto dell'art. 1672 del Codice Civile.

ARTICOLO 21  
Decadenza

La Ditta aggiudicataria decade dall'aggiudicazione qualora, prima dell'avvio del servizio, non si ponga in regola con l'adempimento stabilito dall'art. 14, relativamente alle polizze assicurative.

ARTICOLO 22  
Spese ed oneri diversi

1. Tutte le spese inerenti al presente appalto, accessorie e conseguenti, saranno per intero a carico dell'impresa aggiudicataria, se dovute.
2. L'avvio del servizio potrà avvenire anche nelle more della stipula del contratto.

ARTICOLO 23  
Contenzioso

1. Tutte le controversie, derivanti dall'esecuzione del servizio, sono devolute all'autorità giudiziaria competente ed è esclusa la competenza arbitrale. Foro competente è il foro di Rovigo.
2. Quale che sia l'oggetto della controversia, l'Appaltatore rinuncia espressamente ad esercitare azioni possessorie o cautelari sui beni mobili ed immobili del Committente, fino alla definitiva conclusione del primo grado di giudizio.

ARTICOLO 24  
Tutela dei dati personali

1. L'Appaltatore si impegna a rispettare ed a far rispettare dai propri dipendenti, collaboratori e subcontraenti il rigoroso vincolo della riservatezza su tutte le informazioni, i dati, le documentazioni e, più in generale, le notizie che verranno fornite al fine dell'erogazione dei servizi, nel rispetto di quanto previsto dal D.Lgs.196/2003.
2. Il Committente rimane "titolare" del trattamento dei dati personali, che fornirà all'Appaltatore ai fini dell'erogazione dei servizi.

ARTICOLO 25  
Richiamo alle norme legislative e regolamentari

Per tutto quanto non espressamente disciplinato nei documenti contrattuali, si rinvia alle norme legislative e regolamentari vigenti.