COMUNE DI PESCATE
Provincia di Lecco

CAPITOLATO D'APPALTO PER FORNITURA, SCODELLAMENTO PASTI, PULIZIA LOCALI PER SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E FORNITURA PASTI DOMICILIARI ANZIANI E PASTI DIPENDENTI COMUNALI. PERIODO 01.09.2024 ANNO SCOLASTICO 2024/2025 – FINE ANNO SCOLASTICO 2026/2027

Capo I
Disposizioni generali

ART.1.
CONDIZIONI

Il Comune di Pescate intende affidare la fornitura e scodellamento pasti alunni della Scuola primaria, Secondaria di Primo Grado e fornitura pasti pronti per anziani e dipendenti comunali periodo 01.09.2024 e anno scolastico 2024/2025 fine anno scolastico 2026/2027 per la refezione scolastica e periodo 01.09.2024-31.08.2027 per i servizi pasti anziani a domicilio e dipendenti comunali.

ART.2
OGGETTO DELL'APPALTO
Refezione Scolastica
Il servizio di ristorazione scolastica comprende la preparazione di pasti caldi trasportati a mezzo di appositi contenitori termici multiporzione, la distribuzione, lo scodellamento pasti oltre alla pulizia dei locali e la preparazione della "tavola" con posa di tovagliette, bicchieri e posate per ogni utente.

Il pasto dovrà essere costituito da:
- primo piatto,
- secondo piatto,
- contorno,
- pane,
- frutta,
- acqua,
-

I pasti devono essere preparati con alimenti freschi, con esclusione assoluta dei precotti/prefritti e devono far riferimento alle tabelle dietetiche consigliate dall'ATS Brianza.
Il servizio dovrà essere garantito per 5 (giorni) giorni settimanali da lunedì a venerdì;
La distribuzione dovrà avvenire su due turni di scodellamento per il periodo scolastico:
- ore inizio 12.45 (Scuole Primarie)
- ore inizio 14.00 (Scuole Secondarie di Primo Grado)

eventuali variazioni dovranno essere prese in accordo con le parti. Presso la mensa scolastica dovrà essere presente un adeguato numero di addetti fornito dall'Impresa che garantisca la qualità del servizio e che dovrà provvedere ai seguenti compiti:
1.- fornitura e trasporto dei pasti, posa posate tovagliette bicchieri e acqua per ogni utente;
2.- distribuzione e somministrazione dei pasti al tavolo;

3.- pulizia dei locali, idonea pulizia locali per renderli fruibili all'arrivo dei ragazzi del secondo turno qualora si rendesse necessario l'utilizzo di posti utilizzati dai ragazzi del primo turno;
L'elenco dei pasti (copia di accompagnamento dei beni viaggianti) è rimesso dalla Ditta giornalmente alla scuola.
La Ditta appaltatrice è tenuta ad osservare le disposizioni del D.lgs. 26/05/1997, n.193 (Attuazione della Direttiva 2004/41/CE/ relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore) concernente l'igiene dei prodotti alimentari, ed in particolare deve:

- garantire che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione dei prodotti alimentari, siano effettuati in modo igienico;
- individuare nella propria attività (preparazione pasti, trasporto pasti, distribuzione pasti, pulizia locale mensa) processi, fasi ed operazioni che potrebbero compromettere la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica, nel rigoroso rispetto del documento HACCP - da recepirsi successivamente da parte dell'Amministrazione Comunale - che rimarrà esposto presso i locali mensa.

La Ditta è tenuta ad attivare, trimestralmente, (dandone documentazione al Comune), sistemi di autocontrollo analitico, di processo e del rispetto degli standard di qualità vigenti (UNI EN ISO 9001:2008 per i servizi di ristorazione nonché i CAM di cui al DM 10/03/2020):

- controllo della qualità merceologica degli alimenti e controlli sulla qualità del piatto finito sia da un punto di vista organolettico che igienico;
- controllo degli standard qualitativi degli alimenti;
- controllo della buona organizzazione e conduzione del servizio;
- controlli analitici, microbiologici periodici su alimenti e superfici;

effettuati in ambito:
* Sede e Direzione Generale ed Operativa: _____
* Ulteriori Sedi Operative: _____
_____
* Sede Mensa: _____
* Automezzo utilizzato per trasporto pasti: _____

La Ditta Appaltatrice deve essere in possesso delle prescritte autorizzazioni, sia per la produzione di pasti, sia per il trasporto con automezzi.
La Ditta appaltatrice è tenuta scrupolosamente al rispetto di tutte le norme vigenti ed eventualmente introdotte successivamente in materia di sicurezza sanitaria. In tutte le fasi di esecuzione dell'appalto il personale preposto dovrà essere adeguatamente formato relativamente alle proprie mansioni e fornito di tutti i dispositivi di protezione individuale necessari.

Fornitura pasti pronti per anziani e dipendenti comunali

La Ditta Appaltatrice dovrà alle medesime condizioni di qualità indicate per la refezione scolastica provvedere alla fornitura di pasti preconfezionati, secondo la normativa vigente, per il servizio di fornitura pasti agli anziani e persone in difficoltà e i dipendenti comunali.
Ogni singolo pasto dovrà essere consegnato presso il domicilio degli aderenti al servizio per quanto riguarda gli anziani, e presso gli Uffici Comunali per i dipendenti, mediante appositi contenitori termici entro le ore 12.15, dovrà essere diviso in 3 monoporzioni sigillate composte da un primo un secondo e un contorno.
La scelta dei pasti degli anziani dovrà essere effettuata tra 4 Primi piatti – 4 Secondi – 4 contorni, dovrà essere effettuata settimanalmente nei modi e nei tempi da concordare successivamente con il Comune di Pescate.

ART.3

CONDIZIONI GENERALI

La Ditta deve provvedere all'acquisto di derrate alimentari conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e fornire al Comune le relative schede tecniche.

La Ditta, nell'assoluto rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie, dovrà produrre i pasti presso un proprio centro di cottura che deve trovarsi ad una distanza non superiore a 20 minuti di percorrenza dal luogo di somministrazione; una volta cotte, le derrate dovranno essere inserite in contenitori termici, i quali dovranno mantenere una temperatura in conformità con la normativa vigente, poi trasportate fino al plesso scolastico di Pescate sito in Via Giovanni XXIII° 8, e quindi scodellate.

La Ditta dovrà prelevare una porzione di ogni piatto componente il pasto e conservarlo presso il proprio centro di cottura per almeno 48 ore.

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere alla fornitura dei pasti utilizzando stoviglie in materiale biodegradabile, acqua, a fornire l'olio, l'aceto ed il sale necessari per il condimento dei contorni.

E' richiesto un minimo di intervento di riassetto tavoli nel caso del doppio turno per rendere fruibile il locale.

La pulizia dei locali dovrà avvenire al termine del servizio, compresa la gestione dei rifiuti.

All'inizio dell'anno scolastico l'Appaltatore dovrà fornire al Comune i propri menù mensili, che verranno sottoposti al preventivo parere del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ATS Brianza.

Il menù dovrà essere articolato su quattro settimane e dovrà variare stagionalmente cioè dovrà prevedere un menù primavera-estate ed un menù autunno-inverno.

E espressamente vietata la somministrazione di prodotti contenenti organismi geneticamente modificati(O.G.M.).

E' fatto obbligo utilizzare alcuni prodotti biologici e/o equosolidali che la ditta appaltatrice dovrà chiaramente indicare nei menù proposti.

E' fatto obbligo di rispettare le indicazioni di cui all'allegato 1 punto C del DM 65 del 10/03/2020 sui requisiti degli alimenti come indicato nell'art. 9 del presente capitolato.

La Ditta appaltatrice deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

La Ditta appaltatrice dovrà consegnare al Comune di Pescate prima dell'inizio del servizio, copia del piano di autocontrollo HACCP i cui oneri diretti ed indiretti sono ad esclusivo carico della ditta appaltatrice; dovrà inoltre attenersi nell'esecuzione dell'appalto alle disposizioni di cui al D.Lgs.vo n. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni in merito alla tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

ART. 4

DURATA DELL'APPALTO

Il contratto ha durata dall'attivazione, 01.09.2024 anno scolastico 2024-2025, sino alla conclusione dell'anno scolastico 2026-2027 per la mensa scolastica e fino al 31/08/2027 per la fornitura dei pasti preconfezionati per il servizio domiciliare anziani e dipendenti comunali.

ART. 5
COSTO DELL'APPALTO
Per l'appalto del servizio in oggetto, il costo è di un importo presunto pari ad **€ 236.640,00.=** oltre IVA, desunto dai costi storici sostenuti e dal numero di utenti previsti per i servizi , tale importo è da considerarsi puramente indicativo. Il prezzo di aggiudicazione, per ciascun pasto è da ritenersi impegnativo e vincolante per tutta la durata dell'appalto;
Tale costo è comprensivo di:

- derrate ;
- personale di produzione;
- personale di distribuzione;
- personale di pulizia;
- fornitura di olio, aceto e formaggio grattuggiato in misura adeguata;
- fornitura dei tovaglioli e tovagliette a perdere (1 per persona, posti ordinatamente sul tavolo);
- manutenzione ordinaria ed alla pulizia delle attrezzature e degli ambienti messi a disposizione dal Comune alla ditta appaltatrice per la refezione e alla provvista dei prodotti necessari;
- pulizia e riordino dei locali e degli arredi con attrezzi e prodotti di pulizia idonei (es.: detersivo/i lavastoviglie) a proprie cura e spese, compresa la pulizia straordinaria di inizio e fine servizio e la preparazione della "tavola" con posa di tovagliette, bicchieri, posate e acqua;
- fornitura del materiale di utilizzo giornaliero (piatti, bicchieri, posate, ecc.) usa e getta;
- fornitura di utensili ed attrezzature necessarie al servizio;
- trasporto;
- raccolta differenziata dei rifiuti, la fornitura dei sacchi di contenimento nel rispetto delle disposizioni in essere resterà in capo al Comune di Pescate;
- stesura del documento di autocontrollo, riguardante le misure per l'igiene dei prodotti alimentari durante il trasporto;
- stesura del documento di autocontrollo, riguardante le attrezzature poste in sala mensa;
- stesura del documento di autocontrollo, riguardante la pulizia dei locali mensa e igienici;
- invio trimestrale della documentazione da cui risultino i sistemi di autocontrollo analitico di processo e del rispetto degli standard di qualità;
- Dispositivi di protezione individuale previsti;
- tutti i costi derivanti dalle attività richieste dal presente capitolato;

ART. 6
REVISIONE PREZZI E ATTUAZIONE DEL PRINCIPIO DI CONSERVAZIONE DELL'EQUILIBRIO CONTRATTUALE
Al fine di conservare l'equilibrio contrattuale, ai sensi dell'art. 60 del D.L.gs. n. 36/2023 qualora nel corso di esecuzione del contratto e al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, dovesse determinarsi una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al 5% (cinque percento) i prezzi contrattuali, su richiesta delle parti, potranno essere aggiornati nella misura dell'80% (ottanta per cento) della variazione.
L'adeguamento dei prezzi potrà essere chiesto decorsi 12 mesi dall'avvio del contratto e, se riconosciuto, avrà decorrenza dal 01.01 dell'anno successivo a quello della richiesta.
L'adeguamento sarà valutato e calcolato utilizzando l'indice generale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI), senza tabacchi (pubblicato da ISTAT) raffrontando il mese successivo all'aggiudicazione con il corrispondente mese dell'annualità successiva. Successivamente raffrontando il mese di riconoscimento dell'aggiornamento dei prezzi con il corrispondente mese dell'annualità successiva.
Sino al formale riconoscimento dell'adeguamento dei prezzi dell'appalto, dovranno essere applicati e fatturati i prezzi contrattualmente previsti al netto della revisione contrattuale. Una volta riconosciuta ed approvata la

richiesta di adeguamento i servizi potranno essere contabilizzati e fatturati applicando i nuovi prezzi e sarà altresì riconosciuto un conguaglio. Il conguaglio verrà riconosciuto nella misura della differenza tra il nuovo prezzo del servizio e il prezzo fatturato per il periodo intercorrente tra la data di decorrenza della revisione fino alla data di approvazione della stessa;

ART.7
PAGAMENTI

L'appaltatore emetterà fatture con cadenza mensile; l'Amministrazione dopo aver effettuato debite verifiche sul regolare svolgimento del servizio e debite verifiche amministrative, provvederà alla liquidazione nei tempi stabiliti dalle disposizioni vigenti.
Le fatture dovranno contenere l'indicazione del mese o dei mesi di riferimento e riportare i pasti effettivamente erogati divisi fra i vari gradi di scuola con la specifica n. per alunni e n. per insegnanti.
Le fatture dovranno altresì contenere i numeri di pasti erogati per il numero dei pasti forniti agli anziani e ai dipendenti comunali
La fattura dovrà essere emessa in formato elettronico e riportare il Cig rilasciato.
E vietata ogni forma di anticipazione.

ART. 8
FUNZIONAMENTO DEL SERVIZIO

Il funzionamento del servizio dei pasti trasportati a mezzo di appositi contenitori termici pluriporzione cui si obbliga la ditta aggiudicataria si basa sui seguenti punti:

A) MATERIE PRIME

I generi alimentari ed il materiale di consumo, verranno acquistati dalla ditta appaltatrice presso imprese alimentari qualificate, che permettano la centralizzazione degli acquisti reali di tutte le materie prime occorrenti alla gestione. Il sistema deve garantire la buona qualità ed il controllo delle materie prime raggruppate nei 14 settori merceologici: pasta, riso, panetteria, conserve di verdure, conserve di frutta, conserve di origine animale, olio, aceto, salse e condimenti, bevande, salumi, formaggi, carni, verdure surgelate, pesce surgelato, detergenti, generi diversi (abbigliamento del personale).

Poiché igiene e qualità risultano fondamentali nel settore dell'alimentazione collettiva, l'impresa appaltatrice deve esercitare un controllo preventivo, attento e permanente, a tutti i livelli del servizio. Le strutture presso cui sono stati acquistati i prodotti, devono assicurare la continuità della catena del freddo che è garanzia del mantenimento delle proprietà originarie dei prodotti.

Questi infatti devono essere trasportati con frequenza settimanale presso le cucine centralizzate della ditta appaltatrice, mediante automezzi refrigeranti con diversificazione a seconda dei prodotti. La cucina centralizzata deve disporre di più celle per la conservazione separata di carni, formaggi, salumi, frutta, verdura, pesce, ecc…

Tutte le derrate alimentari dovranno rispettare quanto previsto dalla Normativa Nazionale e della Comunità Europea in tema di igiene degli alimenti e sicurezza alimentare. Tutte le materie prime fornite dovranno essere conformi in tema di etichettatura a quanto stabilito dal Reg. (UE) 1169/2011 e ss.mm.ii. e dal D.lgs. 231/2017. Dovranno inoltre ottemperare alle disposizioni normative specifiche dei diversi settori alimentari ed agli eventuali disciplinari di produzione.

Per tutte le derrate alimentari dovrà essere garantito il rispetto della tracciabilità/ rintracciabilità ai sensi del Regolamento (CE) 178/2002, art. 18.

B) PREPARAZIONE E COTTURA

Personale specializzato, professionalmente e numericamente adeguato, deve predisporre, il giorno precedente il consumo, la preparazione dei piatti sulla base di menù che saranno sottoposti alle competenti autorità dell'ATS Brianza e che sulla base delle indicazioni Ats dovrà essere modificato.

Lo stesso giorno di distribuzione l'impresa appaltatrice provvede alla cottura dei cibi, i quali, a caldo devono essere immessi in contenitori pluriporzione. I contenitori termici devono essere di due tipi: uno

per il primo ed uno per il secondo piatto, cui deve venire abbinato un compatibile contorno caldo o freddo.

C) DISTRIBUZIONE
I contenitori, trasportati con idoneo automezzo furgonato della ditta appaltatrice, devono pervenire ai locali di refezione 15 minuti prima degli orari stabiliti per la distribuzione. I pasti si intendono franco scuola e quindi con trasporto a carico della ditta appaltatrice.
I contenitori e le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno consentire ai cibi una costante temperatura non inferiore ai 65° fino al momento della consumazione; in particolare le vivande dovranno essere immesse in contenitori termici del tipo conforme alle norme igieniche vigenti e con caratteristiche tecniche che assicurano una perfetta conservazione degli alimenti sia sotto il profilo organolettico che dell'appetibilità.
Si segnala che il locale di refezione è dotato di un carrello per la distribuzione dei pasti e di un forno adatto al mantenimento dei cibi alla temperatura sopra indicata.
La ditta è impegnata a fornire acqua minerale, olio, aceto, formaggio in misura adeguata al consumo giornaliero, tovaglioli e tovagliette a perdere.

Il numero delle persone impiegate deve essere tale da garantire un servizio efficiente, tempestivo ed ordinato e comunque deve essere garantita, nella fase di distribuzione.

Fornitura pasti pronti per anziani e dipendenti comunali

La preparazione e la cottura dovrà essere effettuata conformemente alla normativa vigente, dovrà essere effettuata da personale specializzato, professionalmente e numericamente adeguato.
La consegna dovrà avvenire entro le ore 12.15 presso le abitazioni degli aderenti al servizio pasti anziani e presso gli Uffici Comunali per i dipendenti, in 3 confezioni sigillate, monoporzioni, composte da un primo un secondo e un contorno, il trasporto dovrà essere effettuato in appositi contenitori termici.
il numero delle persone impiegate deve essere tale da garantire un servizio efficiente, tempestivo ed ordinato.

ART. 9
COMPOSIZIONE DEI PASTI
Il servizio prevede la fornitura di pasti caldi ; i pasti avranno una preparazione giornaliera, mediante l'utilizzo di materie prime i cui criteri di scelta e le caratteristiche qualitative dovranno rispettare quanto indicato nelle Linee Guida emanata in materia di ristorazione scolastica dalla Regione Lombardia).
Il pasto sarà così composto: un primo piatto – un secondo piatto con contorno – pane - frutta di stagione.

Le caratteristiche del menù dovranno essere le seguenti:

PRIMO PIATTO: Pasta asciutta o risotto; è possibile prevedere:
a) piatto unico
b) minestrone (minestrone con pasta o riso, legumi con pasta o riso, passato di legumi con pasto o riso o con crostini).

La ditta dovrà impegnarsi a sperimentare nuove ricette a base di legumi e valutare il gradimento di cereali integrali/semi integrali o di cereali meno utilizzati (orzo, farro, kamut, miglio …) comunicando all'inizio di ogni trimestralmente l'elenco dei giorni in cui si intende procedere alla sperimentazione e alla fine del trimestre l'esito della stessa.

SECONDO PIATTO: Carni cucinate variamente (bianche o rosse), una volta alla settimana pesce

(tassativamente senza lische, spine e pelle), una volta formaggi (eventualmente con affettato) oppure affettato con frittata.

CONTORNO: Verdure cotte o crude da alternare nel corso della settimana.

FRUTTA: Almeno due varietà per settimana da alternare (tre per la scuola primaria).

PANE: 50/60 gr. per la scuola primaria, 80/100 per la scuola secondaria di primo grado, 100 gr. per gli adulti.
Il pane dovrà essere a ridotto contenuto di sale sia comune che integrale così come previsto dall'accordo Regione Lombardia/Panificatori del 31/12/2010

Si richiede la somministrazione di acqua di rete purchè conforme ai requisiti di legge (D.Lgs. 18/2023).;
I piatti proposti giornalmente non dovranno essere diversi da quelli indicati nel menù proposto dalla Ditta.
Facendo riferimento alla norma UNI 11584/2021 Requisiti minimi per la stesura di un menù l'azienda dovrà:

- Prevedere un menù stagionale (estivo/invernale), che ruoti su 4 o 5 settimane il cui pasto sia costituito da un primo piatto, un secondo piatto (o, piatto unico in sostituzione di primo e secondo piatto), un contorno di verdura (cruda o cotta), pane, frutta. Si rammenta che stante l'alto contenuto proteico dei legumi (es. piselli) si suggerisce il loro utilizzo prevalentemente come unica fonte proteica (secondo piatto) o abbinati a cereali come piatto unico e non come contorno. Le patate, per il loro alto contenuto di carboidrati, sono da utilizzarsi preferibilmente in abbinamento ad un primo piatto in brodo o come sostituto del primo piatto asciutto a base di cereali, avendo sempre cura di completare il pasto con una porzione di verdura.
- Prevedere la presenza di un ricettario rispondente alle caratteristiche previste dalla norma UNI 11407/2020 completo di indicazioni, per ogni singola preparazione, relative alle grammature (suddivise per fasce di età nel rispetto delle indicazioni nutrizionali nazionali/regionali/territoriali), riportante gli ALLERGENI contenuti al fine di fornire al consumatore le informazioni sulle sostanze o sui prodotti che provocano allergie o intolleranze come previsto dal reg. UE 1169/11 e ss.mm.ii.
- Incentivare la somministrazione di alimenti salutari come cereali integrali e cereali minori, frutta e verdura di stagione.
- Non usare ortofrutta di V gamma.
- Non usare carni ricomposte, separate meccanicamente, né carni prefritte o preimpanate.
- Non usare pesce ricomposto, separato meccanicamente, né pesce prefritto o preimpanato.

In riferimento alla L. 21 marzo 2005 n. 55 "disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica", è richiesto l'utilizzo di sale iodato.
Tale menù dovrà essere debitamente vistato dall'Azienda A.T.S Brianza. Lo stesso potrà comunque essere modificato a seguito di future necessità.

REQUISITI DEGLI ALIMENTI DI CUI ALL'ALLEGATO 1 PUNTO C DEL D.M. 10/03/2020 CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI (CAM):
La ditta dovrà rispettare le indicazioni per i requisiti degli alimenti di cui all'allegato 1 punto C del DM 10/03/2020, ovvero

- i prodotti ittici, sia freschi che surgelati o conservati devono provenire da zone di pesca FAO 37 o FAO 27, se prevista la somministrazione di pesce di allevamento, almeno una volta l'anno scolastico, deve essere proposto pesce BIO o di allevamento in valle.
- Divieto di somministrazione di prodotti a base di carne/pesce ricomposti, prefritti, preimpanati, precotti o che abbiano subito analoghe lavorazioni da parte di imprese diverse dall'aggiudicatario.
- Dovrà essere data preferenza dei prodotti freschi rispetto a prodotti congelati/surgelati (ammessi piselli, fagiolini, spinaci, bieta surgelati oltre a frutta non stagionale nel mese di maggio).

E' richiesto inoltre di impedire la somministrazione di una seconda porzione di primo piatto, per evitare un eccessivo apporto di calorie e per modificare le abitudini alimentari, nell'ambito della prevenzione dell'obesità.

DIETE SPECIALI PER MOTIVI DI SALUTE: La Ditta Appaltatrice dovrà provvedere alla preparazione di pasti alternativi per gli utenti che presentano allergie o problemi di alimentazione.
Dovrà essere prevista una procedura dedicata alla gestione delle diete senza glutine secondo quanto disposto dal D.d.g. n. 7310/2013.
La "dieta speciale per motivi di salute nella ristorazione collettiva" verrà rilasciata dall'Ats Brianza e sarà compito dell'Amministrazione Comunale consegnare al gestore del servizio di ristorazione scolastica, la suddetta dieta speciale.

DIETE ETICO RELIGIOSE: nei casi di appartenenza a minoranze religiose o a particolari regimi alimentari (vegetariani) è sufficiente una dichiarazione di un responsabile del minore. La formulazione delle diete particolari dovrà essere di simile composizione al menù del giorno; la Ditta Appaltatrice garantirà preparazioni che consentano di limitare le differenze con il menù generale
Le diete speciali per motivi di salute e le diete particolari dovranno essere confezionate in contenitori singoli, sigillate e riportanti su apposita etichetta il nome dell'alunno e l'indicazione della classe, così da permetterne una facile identificazione, affinché ogni dieta speciale/particolare prodotta sia inequivocabilmente somministrata al destinatario.

DIETE SPECIALI IN GENERALE
Dovrà essere redatto e trasmesso al Comune di Pescate un documento relativo alla procedura per la gestione delle diete speciali in generale.

FORNITURA DI CESTINI PER GITE
La ditta si impegna a fornire in caso di richiesta dell'Ente entro 7 giorni, dei cestini per gite composti da panini imbottiti, acqua in bottiglia da mezzo litro, frutto di stagione. La ditta è tenuta ad osservare anche nel contenuto dei panini eventuali regimi dietetici particolari, che verranno indicati al momento della richiesta.

DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA DI RIFERIMENTO
SS Sorveglianza Nutrizionale Via Foscolo 24-20833 Desio
Tel. 0362483240 email sorveglianza.nutrizionale@ats-brianza.it
protocollo@pec.ats-brianza.it

ART. 10
ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE
Il personale addetto alla preparazione di piatti freddi, o al taglio di arrosti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso ecc., deve fare altresì uso di mascherine e guanti monouso.
Durante tutte le operazioni di produzione le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria deve essere in funzione.
Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato dei prodotti alimentari in lavorazione.
Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

ART. 11
CONSERVAZIONE DELLE DERRATE
Tutte le derrate alimentari dovranno rispettare quanto previsto dalla Normativa Nazionale e della Comunità Europea in tema di igiene degli alimenti e sicurezza alimentare. Tutte le materie prime fornite dovranno essere conformi in tema di etichettatura a quanto stabilito dal Reg. (UE) 1169/2011 e ss.mm.ii. e dal D.lgs. 231/2017.
Dovranno inoltre ottemperare alle disposizioni normative specifiche dei diversi settori alimentari ed agli eventuali disciplinari di produzione.
Per tutte le derrate alimentari dovrà essere garantito il rispetto della tracciabilità/ rintracciabilità ai sensi del

Regolamento (CE) 178/2002, art. 18
Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.
Ogni qualvolta viene aperto una contenitore in banda stagnata ed il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.
La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti.
I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. 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 parassiti.
Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è tassativamente vietato detenere detersivi di qualsiasi genere e tipo nelle zone di preparazione cottura.

ART.12
POLITICA PER LA RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI
E' richiesta la predisposizione di apposite procedure che implichino la comunicazione dei dati così come previsto al punto 3 "Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari" del DM del 10/03/2020 CAM.
Tali procedure e dati dovranno essere comunicate ad ATS Brianza.

ART.13
RICICLO
E' tassativamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi distribuiti e non consumati.
Sarà possibile valutare un diverso utilizzo dei cibi non distribuiti, nel rispetto della normativa Ats vigente

ART.14
CONDIMENTI
Le verdure cotte e/o crude dovranno essere condite con olio extravergine d'oliva.
Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio tipo Grana o altro formaggio tipico in funzione del piatto servito.
Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine d'oliva aventi le caratteristiche prescritte dalla Circolare del Ministero della sanità n. 1 dell'11.01.1991.
Il sale dovrà essere usato sempre con moderazione scegliendo sale iodato almeno per gli usi a crudo.

ART. 15
NORME IGIENICO-SANITARIE
Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26.03.1980, al D. Lgs. 06.11.2007 n. 193, al regolamento regionale e/o comunale di igiene ed alle Linee Guida emanata in materia di ristorazione scolastica dalla Regione Lombardia.
Il personale deve indossare tute o sopravesti di colore chiaro, nonché idoneo copricapo che contenga la capigliatura. Le tute, le giacche, le sopravesti ed i copricapo devono essere mantenuti puliti.
Il personale deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale, in particolare delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.
Il personale dovrà essere debitamente formato, indossando e utilizzando regolarmente i Dpi assegnati che dovranno essere conformi alle disposizione di legge.

ART. 16
PRELIEVI E ANALISI
La Ditta appaltatrice sarà tenuta all'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla

prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio, per la tutela materiale dei lavoratori; dovrà, in ogni momento a semplice richiesta della committente, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Nell'esecuzione della fornitura dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta, e ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione ed alla somministrazione dei cibi ed ingredienti tutti, sia in relazione ai requisiti del personale e delle attrezzature utilizzate, con particolare riferimento a quanto in merito disposto dal T.U. delle leggi sanitarie.

Questa Amministrazione Comunale pertanto resta esonerata da ogni responsabilità civile e penale connessa, che viene assunta appieno dalla ditta fornitrice.

L'Amministrazione Comunale si riserva comunque la facoltà di esercitare in ogni momento il controllo della scrupolosa osservanza delle norme igieniche di cui sopra, nella conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti.

Il Comune potrà, conseguentemente, disporre in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio l'ispezione alle attrezzature, locali, ecc. e su quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi al fine di accertare l'osservanza di tutte le norma stabilite nel presente capitolato, nonché al controllo della preparazione e somministrazione dei pasti e alla buona conservazione degli alimenti.

Per una funzionalità nel controllo la ditta appaltatrice è obbligata a fornire al personale degli uffici Comunali incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari, e la documentazione relativa.

Inoltre il Comune si riserva di effettuare, mediante apposita *"Commissione per il servizio di controllo per la refezione scolastica"*, controlli sulla esecuzione del servizio; nello specifico la Commissione esercita, nell'interesse dell'utenza, un ruolo di:

- collegamento con l'Amministrazione Comunale facendosi carico di riportare le diverse istanze che pervengono dall'utenza stessa;
- monitoraggio dell'accettabilità del pasto, anche attraverso la compilazione di schede opportunamente predisposte;
- consultazione per quanto riguarda il menù scolastico, nonché per le modalità di erogazione del servizio.

Ruolo, compiti, relazioni e modalità di funzionamento sono disciplinate da apposito regolamento predisposto dall'Amministrazione Comunale e da quanto previsto dalla direttiva regionale in materia di ristorazione scolastica.

ART. 17
CALENDARIO DEL SERVIZIO

Refezione Scolastica

Il calendario di apertura e di chiusura del servizio di refezione scolastica, compresa la sospensione nei periodi di vacanza natalizia, pasquale, ecc. verrà stabilito dal Comune in accordo con le Autorità scolastiche e potrà essere insindacabilmente variato dal medesimo senza l'obbligo di riconoscere alcun compenso all'Appaltatore.

Fornitura pasti pronti per anziani e dipendenti comunali

Il servizio fornitura pasti pronti per anziani e dipendenti comunali è previsto per la durata dell'intero periodo dell'appalto.

I servizi oggetto del presente capitolato sono da considerarsi ad ogni effetto connessi a servizi pubblici essenziali (L. 146/1990 e successive modifiche). Pertanto in caso di eventi (compresi eventuali scioperi del personale della Ditta Appaltante) che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata con anticipo di almeno cinque giorni o comunque non appena la Ditta abbia conoscenza dell'indizione dello sciopero stesso.

In caso di sciopero nella scuola o di altri eventi che implicano l'interruzione del servizio di ristorazione, nessun compenso potrà essere richiesto al Comune.
La Ditta, in caso di impossibilità comprovata alla normale erogazione del servizio, si impegnerà, per alleviare l'interruzione della somministrazione, a fornire un cestino freddo, salva diversa indicazione dell'Amministrazione Comunale.
In ipotesi di causa di forza maggiore, la Ditta si impegnerà comunque a definire con l'Amministrazione Comunale soluzioni temporanee volte a limitare al minimo il disagio per gli utenti, nonché ad adoperarsi – per quanto di sua competenza – per il tempestivo ripristino del servizio, eventualmente tramite altri centri di cottura da lei gestiti.
Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'amministrazione comunale e dell'impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato e dalle norme del Codice Civile.
In caso di interruzione dell'attività scolastica alla quale risulti interessata l'intera utenza e non sia dipendente dal calendario scolastico e non sia comunicata in tempo utile alla ditta (almeno il giorno precedente), l'Amministrazione Comunale riconoscerà alla medesima un equo indennizzo da definirsi in comune accordo in caso di interruzione pro-die.

ART. 18
PREVISIONI E COSTI

Si prevede una fornitura di n. **40.500** pasti per la refezione scolastica e n. **7500** pasti preconfezionati per anziani e dipendenti comunali per tutta la durata dell'appalto cifra stimata sulla base delle forniture sostenute.
Data l'imprevedibilità dei dati e la natura presuntivi degli stessi il Comune non garantisce che il numero dei pasti corrisponda a quanto stimato.
Non è garantito un numero minimo di pasti giornalieri per nessuna delle tipologie di fornitura pasti presenti in questo appalto.
Si precisa che il numero dei pasti innanzi riportato è da intendersi a titolo meramente indicativo, in quanto la fornitura dei pasti avverrà di volta in volta, in base alle effettive presenze degli alunni e degli insegnanti, (considerate eventuali assenze, ritiri o nuove adesioni), nel caso dei pasti anziani e dipendenti dal numero di adesioni al servizio.
Nessuna pretesa potrà muovere la ditta fornitrice per eventuali variazioni quantitative dovute a qualsiasi causa ed il prezzo pattuito rimarrà comunque invariato.
Si precisa inoltre che anche i giorni di svolgimento del servizio e gli orari di somministrazione potranno subire variazione sulla base della programmazione scolastica decisa dall'Istituto scolastico.
Il prezzo a base d'asta previsto per ciascun pasto per quanto riguarda i pasti sia di refezione scolastica, sia servizio pasti anziani a domicilio è di **€ 4,93** oltre I.V.A..
Pertanto l'importo complessivo presunto del contratto sarà pari a **€ 236.640,00** (oltre I.V.A.).

ART.19
COMUNICAZIONI

La Ditta Appaltatrice è tenuta a comunicare, prima dell'inizio dell'affidamento, il suo domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi ed il nominativo del responsabile del servizio di riferimento, nonché tutte le eventuali variazioni.

Capo II
Obblighi dell'appaltatore

ART. 20

ASSICURAZIONE

L'appaltatore risponderà direttamente dei danni alle persone ed alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvo gli interventi a favore della Ditta da parte di società assicuratrici.

La ditta appaltatrice, prima della sottoscrizione del contratto d'appalto, dovrà presentare al Comune di Pescate copia di apposita e specifica polizza assicurativa, contro i rischi, anche prodotti per colpa grave, inerenti la gestione del servizio con premio che non potrà essere inferiore ad € 1.500.000,00 per danni a persone ed € 1.000.000,00 per danni a cose.

Il Comune di Pescate si riserva di valutare l'idoneità del contratto assicurativo.

ART. 21

CAUZIONE

La Ditta appaltatrice, ai sensi dell'art.45 del Regolamento dei contratti vigente nel Comune di Pescate, a garanzia degli obblighi assunti, dovrà **presentare** prima della stipula del contratto, cauzione pari al 10% dell'importo di aggiudicazione o fidejussione bancaria/assicurativa di importo equivalente riferito al costo dei pasti presunti da confezionare per il periodo indicato.

La polizza dovrà prevedere espressamente:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro quindici (15) giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- l'impegno dell'azienda, istituto od impresa, a versare la somma stessa alla Tesoreria dell'Ente nel caso in cui la stessa debba essere incamerata.
- La garanzia dovrà permanere per un anno solare dalla sua data di emissione e comunque coprire l'intero periodo del contratto.
- Sono nulle le eventuali pattuizioni contrarie o in deroga.
- La mancata costituzione della garanzia definitiva determinerà la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante, che aggiudicherà quindi l'appalto al concorrente che segue in graduatoria.
- La cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni della fornitura, del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, fatte salve comunque le azioni per il risarcimento di eventuali danni maggiori.
- La stazione appaltante, già da ora, si riserva il diritto di valersi della cauzione per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento della fornitura, nel caso di risoluzione della stessa disposta in danno del primo aggiudicatario.
- La stazione appaltante ha inoltre il diritto di valersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'appaltatore per le inadempienze derivanti dall'inosservanza di norme e prescrizioni di contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori comunque impegnati per l'esecuzione degli obblighi derivanti dal presente bando.
- La stazione appaltante richiederà all'aggiudicatario la reintegrazione della cauzione ove questa sia venuta meno in tutto o in parte.
- In caso di inottemperanza, la reintegrazione sarà disposta a valere su eventuali ratei di prezzo ancora da corrispondere all'appaltatore.
- Alla scadenza della cauzione definitiva, la stazione appaltante provvederà allo svincolo della garanzia, con atto formale nei confronti della ditta fornitrice.

ART. 22

PERSONALE

Tutto il personale impiegato nell'appalto dovrà avere regolare rapporto di lavoro con l'appaltatore ed essere

assicurato conformemente alle vigenti disposizioni di legge, regolanti il rapporto di lavoro dipendente, nonché possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle vigenti leggi. In particolare l'appaltatore dovrà rilasciare al Comune una dichiarazione nella quale attesti le coperture previdenziali e assistenziali e documenti che i suoi dipendenti, utilizzati nell'esecuzione del servizio appaltato, sono assicurati presso l'INAIL a norma di legge.
L'orario di lavoro del personale addetto al servizio sarà quello previsto del contratto collettivo di lavoro della categoria a cui appartiene detto personale e dovrà essere articolato in maniera tale da assicurare il perfetto svolgimento di tutti i servizi di cui al presente capitolato.
Per le cooperative non sono ammessi patti o disposizioni statutarie o regolamentari in deroga all'osservanza degli accordi di lavoro nazionali o integrativi.
L'Appaltatore prima dell'inizio del servizio e ad ogni cambio di personale dovrà rilasciare debita attestazione da cui risultino: i dati anagrafici del dipendente, la qualifica e l'orario di servizio, la formazione tecnica acquisita anche tramite idoneo corso**.**
Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto.
L'appaltatore si impegna a richiamare, multare e, se del caso, sostituire i dipendenti che non osservassero una condotta irreprensibile. Le segnalazioni e le richieste del Comune in questo senso saranno impegnative per l'appaltatore.

ART. 23
ALTRI ONERI DELLA DITTA
Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, la ditta appaltatrice si impegna:
1. **a provvedere**:

a) al trattamento economico sia ordinario che straordinario dovuto al personale necessario, nonché i relativi contributi assicurativi e previdenziali imposti dalla legge;
b) a curare la scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti da parte di tutto il personale addetto al confezionamento, alla distribuzione dei pasti;
c) alla fornitura per tutto il personale addetto al servizio di indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia;
d) a tenere i registri fiscali a norma di legge;
e) alla visita sanitaria, almeno una volta durante l'anno, a tutto il personale addetto ai servizi di cui al presente capitolato.
f) raccolta differenziata dei rifiuti secondo il regolamento comunale.

2. **presentare**:

a) HACCP
b) Autorizzazione relativa, sia alla produzione dei pasti che alla distribuzione (trasporto) degli stessi.
c) Documentazione per idoneità tecnico professionale:

a) Nomina e attestato Responsabile del Servizio di Prevenzione Protezione RSPP ai sensi del D.Lgs. 81/08;
b) Nomina e attestato corso addetto Primo Soccorso ai sensi del D.Lgs. 81/08;
c) Nomina e attestato corso addetto Antincendio ai sensi del D.Lgs. 81/08;
d) Nomina addetti Emergenza ai sensi del D.Lgs. 81/08;
e) Nomina e attestato corso Rappresentante dei Lavoratori RLS ai sensi del D.Lgs. 81/08;
f) Nomina Medico Competente ai sensi del D.Lgs. 81/08;
g) Programma di Sorveglianza Sanitaria;
h) Certificati di idoneità alla mansione specifica ai sensi del D.Lgs. 81/08 di tutti i dipendenti che partecipano all' appalto;
i) Attestati di formazione sulla sicurezza dei dipendenti o dichiarazione del datore di lavoro;
l) Attestato di consegna dei dispositivi di protezione DPI ai sensi del D.Lgs. 81/08 (con elenco DPI);

m) estratto DVR (ART. 17, 28 E 29)/autocertificazione;
n) ORGANIGRAMMA FUNZIONALE AZIENDALE con tutte le figure del Servizio di Prevenzione e Protezione Aziendali in materia di sicurezza sul lavoro (comprese eventuali nomine di preposti);
o) Documentazione predisposta per rilevare il grado di soddisfazione dell'utenza e della qualità finalizzati al miglioramento delle prestazioni e degli interventi;
p) Piano di formazione del personale vigente.
q) Piano di trasporto con percorso, automezzi e personale messi a disposizione.

d) **Carta dei servizi,** che dovrà comprendere l'obbligo di indennizzo all'utente a carico del gestore.

ART. 24
PENALI E RISOLUZIONI

Qualora la ditta appaltatrice non svolga il servizio con diligenza ed efficacia eseguendo l'appalto a termini di contratto, il Comune effettua le proprie contestazioni tramite PEC e la ditta appaltatrice è tenuta a contro dedurre, sempre tramite PEC, entro il termine perentorio di gg. 3 dal ricevimento delle contestazioni.
Il Comune, esaminate le controdeduzioni o preso atto che la ditta appaltatrice non ha provveduto a fornirle entro il termine sopra stabilito (gg. 3), ha la facoltà di applicare sanzioni pecuniarie, fatto salvo l'obbligo della ditta di eliminare le carenze di servizio contestate.
In particolare vengono così determinate le seguenti sanzioni:

- € 10,00 per ogni portata giornaliera non fornita, sulla base delle tipologie indicata all'art. 9;
- € 10,00 per ogni pasto non consegnato entro un ora dall'ora stabilita o non conforme all'ordine per il servizio domiciliare;
- € 100,00 per mancata esecuzione servizio di pulizia locale mensa;
- € 104,00 per ritardo nella consegna giornaliera;
- € 155,00 per campionatura delle derrate non corrispondente alle norme della dieta, al controllo;
- € 200,00 per ogni mancata consegna e/o errore nella predisposizione di diete speciali per motivi di salute e diete particolari;
- € 250,00 per mancato rispetto delle norme e/o del corretto utilizzo dei dispositivi Dpi in materia di emergenza sanitaria da Covid-19;
- € 700,00 per mancato rispetto del piano di sanificazione.
- € 1.000,00 per fornitura non corrispondente al menù previsto; la Ditta può informare l'Amministrazione Comunale entro le ore 11.00 del giorno interessato;
- € 2.000,00 per mancato approntamento e conservazione del campione testimone;
- € 3.000,00 per grave e duratura mancanza d'igiene (N.B.: per condizioni igieniche carenti si intendono situazioni igienicamente preoccupanti, per i quali siano stati fatti due richiami scritti alla Ditta, senza che venga ottemperato a quanto richiesto);
- € 3.000,00 per fornitura con cariche microbiche superiori ai limiti della legge, oltre alla ritenuta del valore complessivo della fornitura contestata;

Indipendentemente dai casi sopra previsti, il Comune ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, **la risoluzione del contratto** anche nei seguenti casi, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni:

g) abbandono dell'appalto salvo che per cause di forza maggiore;
h) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
i) contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte della ditta appaltatrice o del personale adibito al servizio;
j) inosservanza da parte della ditta di uno o più impegni assunti verso il Comune;
k) quando la ditta appaltatrice si rende colpevole di frode ed in caso di fallimento;
l) quando ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente capitolato;
m) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto,

a termini dell'art. 1453 del Codice Civile;

n) intossicazione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della società aggiudicataria, salva ogni altra responsabilità civile o penale.

Nei casi previsti dal precedente articolo, la ditta incorre nella perdita dalla cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

ART. 25

PRIVACY RESPONSABILITA' DATI SENSIBILI

Con riferimento al regolamento 679/2016/UEIl trattamento dei dati personali, dovendo l'appaltatore trattare dati sensibili (stato di salute degli alunni in caso di allergie alimentari; diete particolari nei casi di appartenenza a minoranze religiose o a particolari regimi alimentari - vegetariani), lo stesso, quale "Incaricato del trattamento dei dati " dovrà attenersi a tutte le disposizioni di cui al suddetto regolamento.

ART.26

CESSIONE CONTRATTO E SUBAPPALTO

In materia di cessione contratto e subappalto trovano applicazione le indicazioni dell'art. 119 del D.l.gs 36/2023.

Ai sensi dell'art. 119 del D.lgs. 36/2023, comma 17, non sono ulteriormente subappaltabili le prestazioni di cui all'art.119 D.lgs. 36/2023.

I concorrenti che intendono fare ricorso al subappalto devono darne indicazione in sede di gara. Diversamente, non sarà possibile autorizzare in fase di esecuzione dell'Appalto eventuali istanze di subappalto.

Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 119, comma 3, del Codice dei contratti pubblici.

Ai sensi dell'art. 119, comma 6, del Codice dei contratti pubblici, e dall'art. 49 del D.L. n. 77/2021, l'appaltatore e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto di subappalto. Ai sensi dell'art. 119, comma 12, del Codice dei contratti pubblici, il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, deve garantire gli stessi standard qualitativi e prestazionali previsti nel contratto di appalto e riconoscere ai lavoratori un trattamento economico e normativo non inferiore a quello che avrebbe garantito il contraente principale, inclusa l'applicazione dei medesimi contratti collettivi nazionali di lavoro, qualora le attività oggetto di subappalto coincidano con quelle caratterizzanti l'oggetto dell'appalto ovvero riguardino le lavorazioni relative alle categorie prevalenti e siano incluse nell'oggetto sociale del contraente principale.

ART. 27

SPESE A CARICO DELL'APPALTATORE

Qualsiasi spesa inerente il presente contratto o consequenziale a questo, nessuna eccettuata o esclusa, sarà a carico dell'appaltatore.

L'appaltatore assume a suo carico completo ed esclusivo tutte le imposte e tasse relative all'appalto di che trattasi, con rinuncia al diritto di rivalsa comunque derivategli nei confronti del Comune.

ART. 28

CONTROLLI

Il Comune – a proprio insindacabile giudizio – si riserva la facoltà di effettuare controlli o far effettuare controlli per verificare l'esatto adempimento degli obblighi contrattuali e la gestione del servizio, che dovrà essere realizzata secondo le tecniche vigenti in materia.

Tali controlli potranno anche essere effettuati dalla COMMISSIONE DI CONTROLLO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA i cui membri sono autorizzati ad accedere ai locali refezione.

ART. 29

ALTRE DISPOSIZIONI

Per quanto non previsto nel presente capitolato d'appalto, si rinvia alle disposizioni del codice civile, alle leggi vigenti ed ai regolamenti comunali.

ART. 30
CONTROVERSIE
Qualsiasi questione dovesse insorgere tra Comune ed appaltatore con il presente contratto, si farà capo al foro di Lecco.

IL RESPONSABILE DELL'AREA AMM.VA

RAG. RIVA LUISELLA

INFORMATIVA PRIVACY GDPR

Il Comune di Pescate, in qualità di titolare, tratterà i dati personali conferiti con modalità prevalentemente informatiche e telematiche, per le finalità previste dal Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR), in particolare per l'esecuzione dei propri compiti di interesse pubblico, ivi incluse le finalità di archiviazione, di ricerca storica e di analisi per scopi statistici. Si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza. Il conferimento dei dati è obbligatorio ed il loro mancato inserimento non consente di completare il procedimento avviato. I dati saranno trattati per tutto il tempo del procedimento e, successivamente alla cessazione del procedimento, saranno conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa. I dati saranno trattati esclusivamente dal personale e da collaboratori del Comune di Pescate o dei soggetti espressamente nominati come responsabili del trattamento esclusivamente per l'istruttoria dell'istanza presentata e per le formalità ad essa connesse. Al di fuori di queste ipotesi i dati non saranno comunicati a terzi né diffusi, se non nei casi specificatamente previsti dal diritto nazionale o dell'Unione Europea.
Gli interessati hanno il diritto di chiedere al titolare del trattamento l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento (artt. 15 e ss. Del GDPR). Gli interessati, ricorrendone i presupposti, hanno, altresì, il diritto di proporre reclamo al garante per la protezione dei dati personali, quale autorità di controllo nazionale secondo le procedure previste (art. 57, par. 1, lett. f), GDPR). La Stazione appaltante per la procedura in oggetto, in merito all'utilizzo dei dati personali, informa inoltre che:
Titolare del trattamento è Il Comune di Pescate nella persona del suo legale rappresentante pro tempore in carica Sindaco Ing. De Capitani Dante
Responsabile della Protezione dei dati Il Regolamento Europeo in materia di Protezione dei Dati istituisce la figura del Responsabile della Protezione dei Dati, nota anche come "Data Protection Officer" o "DPO", la quale deve essere designata nei casi previsti ex artt. 37 – 39 del Regolamento. Tale figura è la ditta Halley Lombardia Srl Via Cesare Cattaneo 10B – 22063 Cantù tel. 031707811 DPO. Per eventuali ed ulteriori chiarimenti contattare l'Ufficio Ragioneria del Comune di Pescate - tel. 0341 365169 interno 6.

IL RESPONSABILE DELL'AREA AMM.VA

RAG. RIVA LUISELLA