



COMUNE DI SAN DONACI PROVINCIA DI BRINDISI
UFFICIO SERVIZI SOCIALI

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA
(A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE)
ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 - 2024/2025



CIG: 892990678C

INDICE

1. Oggetto dell'Appalto
2. Durata dell'Appalto
3. Prezzo a base di gara ed importo complessivo presunto dell'Appalto
4. Requisiti di partecipazione
5. Obblighi a carico dell'Aggiudicatario
6. Adempimenti a carico dell'Aggiudicatario
7. Modalità di gara e aggiudicazione
8. Esecuzione d'urgenza
9. Prezzi di aggiudicazione
10. Descrizione del servizio
11. Preparazione e confezionamento dei pasti con il sistema della multiporzione
12. Trasporto dei pasti
13. Distribuzione dei pasti
14. Pulizia e sanificazione degli ambienti destinati alla consumazione dei pasti
15. Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari
16. Menù e tabelle dietetiche
17. Qualità e tipologia delle derrate alimentari
18. Norme concernenti il personale
19. Modalità operative
20. Controlli di qualità del servizio
21. Penalità
22. Modalità di pagamento
23. Subappalto
24. Cauzione e spese contrattuali
25. Responsabilità e assicurazioni
26. Ipotesi di risoluzione



COMUNE DI SAN DONACI PROVINCIA DI BRINDISI
UFFICIO SERVIZI SOCIALI

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

- 27. Spese, imposte, tasse
- 28. Condizioni particolari
- 29. Obbligo di riservatezza
- 30. Osservanza delle norme
- 31. Norme di chiusura





COMUNE DI SAN DONACI PROVINCIA DI BRINDISI
UFFICIO SERVIZI SOCIALI

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Art. 1: Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto:

- la preparazione, il trasporto e la fornitura dei pasti destinati alla mensa scolastica, per gli alunni e per il personale avente diritto ai sensi del Decreto del Ministero della Pubblica Istruzione del 16.05.96, così come di seguito indicati:

Scuole	n. giorni settimanali	n. presunto beneficiari pasti	Periodo indicativo di attuazione del servizio
Scuola dell'infanzia statale, "Peter Pan"	<i>n. 5 dal lunedì al venerdì</i>	Alunni + docenti + collaboratori n. 20	25 settimane
Scuola dell'infanzia statale, "Rodari"	<i>n. 5 dal lunedì al venerdì</i>	Alunni + docenti+ collaboratori n. 41	25 settimane
Scuola primaria "Don Donato Panna"	<i>n. 5 dal lunedì al venerdì</i>	Alunni + docenti+ collaboratori n.102	25 settimane
Scuola paritaria "Nazareth"	<i>n. 5 dal lunedì al venerdì</i>	Alunni n. 20	25 settimane
Sezione Primavera	<i>n. 5 dal lunedì al venerdì</i>	Alunni n. 10	25 settimane

- i pasti dovranno essere prodotti e confezionati presso il Centro Cottura della ditta appaltatrice del servizio che dovrà dimostrare di averne la disponibilità per tutta la durata dell'appalto e dovrà dotarsi di Autorizzazione Sanitaria o DIA sanitaria.
- l'approvvigionamento delle derrate alimentari, dei materiali e delle attrezzature occorrenti per l'esecuzione dell'appalto;
- fornitura, per il periodo dell'appalto, delle attrezzature necessarie per il funzionamento dei vari refettori scolastici. A tale proposito la ditta dovrà provvedere alla fornitura di: carrelli per la distribuzione e di quant'altro necessario a rendere agevole l'operazione, ossia, piatti, bicchieri e posate monouso, in materiale robusto, tale da non piegarsi né spezzarsi durante le normali funzioni a cui sono preposti ed in particolare i coltelli dovranno risultare adatti a tagliare



COMUNE DI SAN DONACI PROVINCIA DI BRINDISI
UFFICIO SERVIZI SOCIALI

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

- agevolmente le pietanze, frutta inclusa; mestoli vari, tovaglette e tovaglioli di carta, vassoi, caraffe in plastica resistente o vetro, cestini per il pane e per la frutta, contenitore per la distribuzione del formaggio grattugiato, ciotole e terrine di varie dimensioni, oltre a quanto necessario per il condimento delle verdure crude (olio extra vergine, aceto, sale). La ditta recapiterà le attrezzature suddette a proprie spese presso i refettori dei singoli plessi scolastici.
- a. la somministrazione dei pasti nei refettori dei diversi plessi scolastici interessati, in alternativa, ai tavoli in classe presso i plessi scolastici interessati se dettati da emergenze sanitarie o di altro genere su indicazione dell'Ente appaltante e comunque secondo le direttive Regione Puglia DGR n. 1435 del 02/08/2018;
 - b. somministrazione/porzionatura dei pasti (dovrà essere messo a disposizione un numero di addetti adeguato, in modo tale da garantire la qualità del servizio): in particolare per la scuola dell'infanzia deve essere garantito un numero di personale tale da provvedere allo sbucciamento della frutta e a tagliare la carne in pezzi piccoli;
 - c. la fornitura dell'acqua naturale in bottiglia o in caraffe secondo le normative in vigore durante l'appalto;
 - d. la pulizia e la sanificazione dei tavoli dei refettori e dei locali scolastici utilizzati per il consumo dei pasti;
 - e. la fornitura di detersivi e attrezzi per la pulizia dei tavoli dei refettori;
 - f. la gestione dei ticket in maniera online secondo una propria applicazione da specificare in sede di gara nonché acquisizione delle prenotazioni giornaliera, rilevazione delle presenze quotidiane e rendicontazione al Comune dei pasti somministrati;
 - g. elaborazione ed inserimento dei dati anagrafici di ogni alunno nonché di report riepilogativi, distinti per tipologia di utenza, relativi alla fruizione dei pasti, alle preferenze dei piatti, nonché ad altri dati che potranno essere richiesti dall'amministrazione comunale;
 - h. manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature necessarie per il funzionamento delle mense;
 - i. rimozione dei rifiuti alimentari e delle stoviglie a perdere già utilizzate: tutti i rifiuti prodotti all'interno delle mense scolastiche dovranno essere gestiti (asportati e smaltiti) a cura e spese della ditta aggiudicataria secondo le indicazioni in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani. La fornitura dei sacchetti porta rifiuti (secco ed umido) e dei relativi contenitori (secco ed umido), saranno a carico della ditta aggiudicataria;
 - j. l'assunzione del personale necessario al funzionamento del centro di stoccaggio e di cottura nel numero e con la necessaria formazione professionale sufficiente a garantire la fornitura in oggetto nonché del personale necessario alla distribuzione dei pasti, nell'osservanza delle leggi in materia igienico sanitaria, dei contratti collettivi di lavoro e di quanto prescritto dal presente capitolato e con appropriata formazione.



La Ditta Aggiudicataria dovrà, su richiesta della Stazione appaltante, somministrare gratuitamente **almeno cinque pasti al giorno** per tutta la durata dell'appalto.

Il Committente si riserva la facoltà di modificare il numero e la tipologia di pasti, il calendario di erogazione del servizio, gli orari di refezione nonché di inserire altri plessi scolastici, senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario pattuito.

Il servizio è esteso al personale docente e non docente presente al momento dell'erogazione.

L'appalto si svolge in conformità alle disposizioni di cui al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020, pubblicato nella G.U. n. 90 del 4 aprile



COMUNE DI SAN DONACI PROVINCIA DI BRINDISI
UFFICIO SERVIZI SOCIALI

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

2020, recante “Criteri Ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”.

Le attività del presente appalto dovranno svolgersi nel rispetto del DPCM 26 aprile 2020 e successivi circa l'applicazione delle misure di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica COVID-19.

Art 2: Durata dell'Appalto

L'appalto avrà la durata di tre anni scolastici **2022/23, 2023/24, 2024/25** e **comunque** relativo a tre anni scolastici a partire dalla stipula del contratto.

Il servizio di refezione dovrà essere erogato per la durata di **25 settimane scolastiche** annue con inizio, presumibilmente **dell'ultima settimana di ottobre di ogni anno e, comunque, dalla data di effettivo inizio del servizio che risulterà da apposito verbale di consegna e terminerà, presumibilmente, il 31 maggio.**

Sono escluse le festività contemplate nel calendario scolastico.

L'inizio e il termine del servizio potranno essere differiti dal Committente in relazione alle proprie esigenze organizzative e funzionali, senza che ciò costituisca indennizzo, modifica di prezzo o pretesa alcuna da parte dell'Aggiudicatario.

L'Aggiudicatario non potrà in alcun modo ritardare l'inizio della gestione del servizio, così come stabilito dall'Ente.

Il Committente si riserva la facoltà nei limiti di cui all'art. 63 c.5 d.lgs. 50/2016, di affidare all'aggiudicatario, nei successivi tre anni dalla sottoscrizione del contratto, nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi, per la durata massima di ulteriori due anni scolastici, specificando che il valore dell'appalto globale rimane soggetto ai sensi dell'art. 35 e 36 del Decreto Legislativo citato -50/2016-.

Il Committente, altresì, si riserva la facoltà di richiedere proroga tecnica ai sensi dell'art 106 stesso Decreto Legislativo.

Art. 3: Prezzo a base di gara ed importo complessivo presunto dell'appalto

Il prezzo a base di gara, individuato nel prezzo del pasto giornaliero, è pari ad € 4,60 al netto dell'Iva e comprensivo di € 0,021 – per gli oneri per sicurezza - non soggetti a ribasso. Importo complessivo a base di gara pertanto è pari ad **€ 332.925,00** compresi **€ 1.519,87** per gli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

Si ritiene, a mero titolo di previsione, che dovrà essere somministrato, per i tre anni scolastici **2022/23 2023/24, 2024/25,** (e **comunque** relativo a tre anni scolastici a partire dalla stipula del contratto) un numero complessivo di circa **72.375 pasti.** Detto importo si intende comunque non impegnativo: l'importo definitivo sarà determinato dal totale dei pasti che di fatto si renderanno necessari. Il prezzo di € 4,60 al netto dell'IVA, risulta comprensivo delle spese per l'acquisto delle materie prime da utilizzare nella preparazione dei pasti, delle spese di personale e di ogni altro onere inerente e conseguente il servizio in argomento, nessuno escluso od eccettuato. Il prezzo unitario posto a base di gara è, altresì, comprensivo di tutte le voci di costo e dei servizi connessi - incluso il costo contrattuale secondo il CCNL corrispondente ai profili degli operatori da impiegare, i costi di coordinamento dall'autonomia organizzativa della Ditta appaltatrice - i costi generali per l'espletamento del servizio ed ogni altro onere espresso e non espresso dal presente Capitolato, escluso il costo della sicurezza (DUVRI) quantificato in € 0,021 non soggetto a ribasso come in



COMUNE DI SAN DONACI PROVINCIA DI BRINDISI
UFFICIO SERVIZI SOCIALI

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

allegata Specifica Tecnica "ALLEGATO A" ai sensi ex D. Lgs. n°81/2008. Il numero di pasti assunto come base di calcolo per la determinazione del valore presunto dell'appalto è puramente indicativo e non impegnativo per il Comune committente, il quale è obbligato a corrispondere all'Aggiudicatario unicamente il prezzo dei pasti effettivamente erogati agli utenti, fermo restando che il numero degli utenti ed il numero di giorni di servizio potrà variare nel corso della durata dell'appalto su disposizione del Comune committente, anche a seguito delle modifiche organizzative decise dall'Autorità Scolastica nell'esercizio della propria autonomia, nonché infine, per i pasti dei bisognosi, in base alle effettive richieste di fruizione del servizio autorizzate e comunicate dai Servizi Sociali comunali. **Tale importo è suscettibile di variazione, in aumento o in diminuzione e, comunque, nella misura di 1/5 ai sensi dell'art. 106 del D. Lgs. 50/2016 in relazione al numero di pasti effettivamente somministrati.**



Art.4: Requisiti di partecipazione

Possono partecipare alla gara tutti i soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs n. 50/2016 che non incorrano nelle cause di esclusione sul possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 80 del medesimo D.Lgs., nonché dei seguenti ulteriori requisiti di cui agli art. 83 e 87 del D.Lgs 50/2016; altresì gli operatori economici che:

- a. sono regolarmente iscritti alla C.C.I.A.A. (Registro Imprese) con qualifica inerente il servizio di che trattasi;
- b. sono in possesso di un sistema di gestione ambientale EMAS o ISO 14001;
- c. hanno prestato negli ultimi tre anni precedenti servizi di mensa scolastica per un importo complessivo non inferiore a quello dell'appalto (**€332.925,00**) (riportare la tipologia del servizio effettuato, la data di effettuazione, il destinatario);
- d. di obbligarsi ad assorbire e di utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, **i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, come da clausola sociale;**
- e. di essere in possesso delle attrezzature e personale necessario per lo svolgimento del servizio;
- f. **di essere in possesso del centro di cottura ubicato in maniera tale da garantire l'arrivo di ciascun mezzo presso l'ultimo terminale servito, entro 30 (trenta) minuti;**
- g. di accettare tutte le prescrizioni contenute nel presente capitolato speciale di appalto;
- h. di considerare il prezzo offerto giudicandolo, nel suo complesso, remunerativo.

In caso di associazione temporanea di impresa i requisiti di cui alle lettere *a)*, *b)* e *c)* dovranno essere posseduti da tutti i soggetti, il requisito di cui alla lettera *d)* dovrà essere posseduto nella misura del 60% dalla capogruppo e la restante percentuale cumulativamente dalla o dalle mandanti, ciascuna delle quali deve possedere almeno il 10% del requisito richiesto cumulativamente.

In caso di partecipazione in Associazione Temporanea d'Impresa (A.T.I.), qualora l'associazione non sia formalmente costituita prima della presentazione dell'offerta, l'offerta dovrà essere accompagnata da una dichiarazione di intenti dei responsabili delle imprese che intendono partecipare sotto tale forma, contenente tutto quanto previsto dall'art. 48 del Dlgs 50/2016.

L'A.T.I. potrà essere legalmente costituita anche dopo l'aggiudicazione della gara ma, comunque, prima della stipulazione del contratto.



COMUNE DI SAN DONACI PROVINCIA DI BRINDISI
UFFICIO SERVIZI SOCIALI

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Per quanto non riportato nel presente paragrafo e capitolato si rinvia al disciplinare di gara ed alle normative vigenti.



Art.5: Obblighi a carico dell'Aggiudicatario

L' Aggiudicatario deve produrre, propedeuticamente alla stipula del contratto ovvero alla consegna del servizio, qualora quest'ultima avvenga nelle more della stipula del contratto, la seguente documentazione:

- **autorizzazione sanitaria del centro di produzione e confezionamento pasti**, ai sensi della normativa vigente;
- **potenzialità compatibile** con la produzione globale giornaliera dei pasti richiesti dal presente Capitolato;
- **elenco nominativo di tutto il personale** utilizzato con l'indicazione delle qualifiche e delle sedi di lavoro;
- **piano di trasporto** comprensivo dell'elenco dei mezzi utilizzati e attestazioni di idoneità sanitaria, ai sensi della normativa vigente;
- **copia della polizza** di cui al successivo Art. 24;
- **autorizzazione Sanitaria/D.I.A.** intestata al legale rappresentante dell'istituzione che ha predisposto locali e attrezzature da destinare ad attività ristorativa;
- **Piano e Registro di Autocontrollo** riportanti la descrizione delle procedure operative, i nominativi e le qualifiche dello staff HACCP, il comprovato addestramento o relativo piano di formazione in itinere professionale degli operatori coinvolti e le registrazioni di controllo svolte in concomitanza dei punti critici individuati (reg. CE 854/04);
- **idonea documentazione** comprovante l'avvenuta registrazione dell'attività di preparazione e somministrazione di alimenti senza glutine, destinati ai celiaci, presso il competente Ufficio del Dipartimento di Prevenzione

Il mancato o inesatto adempimento di tale obbligo comporterà la mancata stipula del contratto per fatto e colpa dell'aggiudicatario e, quindi, la revoca dell'aggiudicazione dell'appalto e il contestuale incameramento della cauzione provvisoria, salvo il risarcimento del maggior danno.

Art. 6: Adempimenti a carico dell'Aggiudicatario

L'Aggiudicatario si impegna a:

- a. **fornire gratuitamente n. 5 pasti completi al giorno** per la durata dell'appalto, per alunni in situazione di disagio socio economico previa verifica e segnalazione dei competenti Uffici Comunali;
- b. ai fini della riduzione e della corretta gestione dei rifiuti, l'appaltatore dovrà utilizzare nella fase di somministrazione e consumo dei pasti – **posate, stoviglie, e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.). E' altresì consentito**, purchè adeguatamente documentato sotto il profilo tecnico ed igienico, **il ricorso a prodotti monouso**. In tal caso, potranno essere utilizzate **posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili nel rispetto delle norme vigenti**.
- c. **garantire un'informazione adeguata agli utenti relativamente a:**



COMUNE DI SAN DONACI PROVINCIA DI BRINDISI
UFFICIO SERVIZI SOCIALI

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

- ✓ alimentazione, salute e ambiente, con particolare riferimento al tema dell'opportunità di ridurre il consumo di carne per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
 - ✓ provenienza territoriale degli alimenti;
 - ✓ stagionalità degli alimenti;
 - ✓ corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti secondo i parametri stabiliti dal Comune di San Donaci;
- d. la preparazione dei pranzi dovrà essere eseguita a perfetta regola d'arte, presso il centro cottura della Ditta aggiudicataria della gara, ed avvalendosi di tecniche di cottura tradizionali nel pieno rispetto di tutte le norme e indicazioni igienico-sanitarie;
- e. tutte le derrate alimentari dovranno possedere confezione ed etichettatura conformi alla legge vigenti. Non saranno ammesse etichettature incomplete o non conformi al dettato del D.Lgs. 114/2006 e ss.mm.ii.. In accordo a quanto previsto dal D.Lgs n. 114 del 2006, dovrà essere indicata in etichetta la presenza di alimenti potenzialmente allergenici;
- f. **esibire piano dettagliato per la gestione dei ticket online la cui piattaforma - a totale carico della ditta-, dovrà essere compatibile esclusivamente con il Pagopa dell'Ente, come per legge, pena la non sottoscrizione del contratto. A tal proposito, per qualsiasi difficoltà dovesse crearsi dalla cattiva gestione dell'applicazione che la ditta metterà a disposizione o da un mancato monitoraggio saranno applicate le penalità di cui al successivo art. 21.**

La ditta dovrà rendersi disponibile ad incontri periodici, con rappresentanti del Comune, del personale della scuola e dei genitori, per tutte le informazioni che fossero richieste, senza alcun onere a carico del Comune.

L'Aggiudicataria sarà l'unica responsabile nei confronti dei propri fornitori per gli impegni finanziari assunti al fine di assicurare la fornitura dei pasti.

Sono, altresì, a carico dell'impresa tutti gli obblighi derivanti dal rispetto delle norme inerenti l'igiene e la sicurezza sul lavoro.

Prima dell'avvio dei Servizi la ditta dovrà dimostrare di essere in regola con il D. Lgs. 81/2008 ed in particolare:

- a) aver nominato il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione dai rischi;
- b) aver effettuato la valutazione dei rischi relativi ai servizi oggetto dell'appalto e, se del caso, sentito il Responsabile del Procedimento, modificare Documento di valutazione dei rischi allegato al presente bando (DUVRI);
- c) attuare le misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta.

Dovrà prendere visione ed essere a conoscenza dei rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui andrà ad operare, esonerando a tale proposito il Comune da qualsiasi responsabilità al riguardo, assumendo a proprio carico le misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro, incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto.

Art.7: Modalità di gara ed aggiudicazione

Si rinvia al disciplinare di gara.

Art.8: Esecuzione d'urgenza



COMUNE DI SAN DONACI PROVINCIA DI BRINDISI
UFFICIO SERVIZI SOCIALI

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Il Committente si riserva la facoltà di richiedere l'esecuzione immediata della prestazione ove ricorrano le condizioni ed i presupposti di cui all'art.32, comma 8, del d.lgs. n°50/2016.



Art. 9: Prezzi di aggiudicazione

Il prezzo di aggiudicazione è quello risultante dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'Aggiudicatario a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole.

Nel prezzo si intendono interamente compresi e compensati tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso o implicito di cui al presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Art.10: Descrizione del servizio

L'Aggiudicatario dovrà provvedere, sotto la propria responsabilità e a sua cura e spesa, alle seguenti prestazioni:

- Preparazione e confezionamento dei pasti con il sistema della multiporzione;
- Trasporto dei pasti;
- Distribuzione dei pasti presso i locali individuati in ciascun plesso scolastico;
- Pulizia e sanificazione dei locali utilizzati per la consumazione dei pasti prima e dopo la somministrazione degli stessi.

Art.11: Preparazione e confezionamento dei pasti con il sistema della multi-porzione

L'attività di preparazione dei pasti dovrà essere totalmente eseguita nel Centro di produzione pasti dell'Aggiudicatario. Il Centro di produzione pasti deve avere una potenzialità compatibile con la produzione globale giornaliera dei pasti richiesti dal presente Capitolato.

La suddetta capacità produttiva deve essere assicurata per tutta la durata contrattuale del servizio, pena la risoluzione del contratto. Il centro di produzione pasti deve essere dotato di autorizzazione sanitaria, ai sensi della normativa vigente. La preparazione dei pasti dovrà essere giornaliera (no "food&chill"); è vietato il riciclo dei cibi, intendendosi per tale termine qualsiasi cibo non preparato il giorno in cui ne è prevista la distribuzione. Al fine di garantire la perfetta igienicità degli alimenti e la qualità nutrizionale dei pasti prodotti, il Centro di produzione pasti deve essere in possesso dei requisiti strutturali ed attrezzature specifiche. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale e devono essere eseguite secondo le modalità indicate nell'Art. 18 del presente capitolato.

Art.12: Trasporto dei pasti

L'Aggiudicatario deve predisporre **un piano dei trasporti**, da presentare prima dell'inizio del servizio, organizzato con modalità tali da individuare per ciascun mezzo (del quale dovrà essere specificata la capacità di trasporto):

- l'orario di partenza dal centro di cottura;
- le scuole servite;
- l'orario di arrivo presso ciascuna scuola.

La consegna dei pasti dovrà essere effettuata, a cura dell'Aggiudicatario, **presso i refettori delle scuole interessate**, negli orari indicati dal competente Ufficio Pubblica Istruzione. I predetti orari devono



COMUNE DI SAN DONACI PROVINCIA DI BRINDISI
UFFICIO SERVIZI SOCIALI

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

considerarsi tassativi. Eventuali ritardi, purché sporadici e comunque non superiori a 15 (quindici) minuti, saranno tollerati solo se non dipendenti da carenze strutturali od organizzative attribuibili all'Aggiudicatario. Il piano dei trasporti deve essere organizzato in modo tale che il tempo intercorrente tra il momento di conclusione della fase di preparazione dei pasti e l'arrivo di ciascun mezzo presso l'ultimo terminale servito, non sia superiore a **30 (trenti) minuti**.

Il numero di mezzi di trasporto di cui al piano dei trasporti dovrà risultare proporzionale rispetto al numero dei plessi scolastici serviti.

Eventuali variazioni del piano dei trasporti dovranno essere comunicate tempestivamente all'Ufficio Pubblica Istruzione, specificandone le motivazioni, per la relativa autorizzazione.

Tutti i mezzi adibiti al trasporto devono essere per quantità, qualità, dimensione, capacità di trasporto e tipologia coerenti con quanto dichiarato dall'Aggiudicatario in sede di offerta e dovranno essere a **basso impatto ambientale** per il trasporto delle merci, quali:

Veicoli - almeno euro 4 o elettrici o Vetture ibride.

I mezzi impiegati devono essere idonei al trasporto dei cibi rispetto alla loro tipologia e rispetto alla diversa preparazione dei pasti, devono possedere tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge e devono essere muniti di attestazione di idoneità sanitaria ai sensi della normativa vigente.

Questi, inoltre, dovranno essere in perfetto stato di efficienza, in ottime condizioni meccaniche ed accessorie, forniti di tutte le autorizzazioni previste dalle leggi in materia e **di dimensioni tali da garantire l'arrivo dei pasti in prossimità dell'ingresso principale della scuola servita.**

Nell'ipotesi di avaria o di necessità di sostituzione di uno o più mezzi, l'Aggiudicatario deve provvedere, con oneri a proprio carico, alla immediata sostituzione con altro e/o altri mezzi dello stesso tipo dichiarato al Committente e in stato di perfetta efficienza. In tal caso, l'Aggiudicatario dovrà inoltrare all'Ufficio Pubblica Istruzione, contemporaneamente all'utilizzo del nuovo mezzo, la documentazione relativa all'automezzo da utilizzare in sostituzione.

L'utilizzo di mezzi in numero inferiore o difformi rispetto a quelli dichiarati al Committente ovvero l'utilizzo di mezzi non idonei o sostituiti difformemente alle modalità di cui al presente Articolo, comporterà l'applicazione delle sanzioni di cui al successivo Art 21.

Tutti i mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta alla settimana.

L'Aggiudicatario dovrà fornire all'Ufficio Pubblica Istruzione: **la targa dei mezzi utilizzati, l'autorizzazione sanitaria degli stessi, ai sensi della normativa vigente, e copia dei libretti di circolazione.**

Per il trasporto dei pasti, l'Aggiudicatario deve utilizzare contenitori aventi caratteristiche tali da consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, e una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico ed igienico sanitario. Per i cibi cotti dovrà essere garantita, al momento del consumo, una temperatura non inferiore a +65°C.

I contenitori non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati giornalmente.

Per quanto concerne gli imballaggi, si rimanda alle normative di riferimento.

L'offerente deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

E' tassativamente vietato il contemporaneo trasporto di pasti non destinati al servizio oggetto del presente appalto.



COMUNE DI SAN DONACI PROVINCIA DI BRINDISI
UFFICIO SERVIZI SOCIALI

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Art.13 Distribuzione dei pasti

I pasti dovranno essere recapitati presso ciascun plesso scolastico con apposita bolla di consegna indicante data, ora, scuola e numero di pasti, e settimanalmente consegnate in copia, a cura dell'Aggiudicatario, all'Ufficio Pubblica Istruzione. In particolare, sulla bolla di consegna dovrà essere specificato:

- numero di pasti per la scuola dell'Infanzia –pubblica e privata con convenzione in atto con l'Ente;
- numero di pasti per la scuola Primaria;
- numero di pasti per la scuola Secondaria di Primo Grado se dovuti;
- numero di pasti per il personale docente e non docente di scuola dell'Infanzia;
- numero di pasti per il personale docente e non docente di scuola Primaria;
- numero di pasti per il personale docente e non docente di scuola Secondaria di Primo Grado se dovuti;

Il numero dei pasti indicati sulla bolla deve corrispondere a quello dei buoni pasti pervenuti al centro cottura in modalità online tramite applicazione fornita e gestita dalla ditta aggiudicataria, al fine della successiva liquidazione della fattura.

L'Aggiudicatario dovrà impiegare nel servizio di distribuzione un numero di unità lavorative, indicato in sede di offerta, tale da assicurare un tempestivo ed ordinato svolgimento del servizio medesimo. Il numero di personale addetto alla distribuzione dovrà essere conforme a quello dichiarato dall'Aggiudicatario in sede di offerta. In caso di incremento del numero di utenti, l'Aggiudicatario dovrà provvedere al potenziamento del numero di addetti alla distribuzione, senza che ciò determini variazioni del prezzo concordato.

Nei terminali di distribuzione devono essere assicurate le temperature di conservazione previste dalla legge fino alla somministrazione.

L'Aggiudicatario deve garantire la distribuzione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione nel minor tempo possibile, assicurando a tal fine un numero di "carrelli" adeguato all'utenza da servire.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti ed il numero dei pasti distribuiti, l'Aggiudicatario deve immediatamente provvedere alla fornitura dei pasti mancanti.

L'Aggiudicatario deve garantire la distribuzione di tutte le preparazioni previste dai menù, nelle quantità previste dall'Allegato 1.

Nell'espletamento del servizio di distribuzione, il personale della ditta deve attenersi alle prescrizioni di cui all'Art. 19 del presente Capitolato.

L'Aggiudicatario si impegna a garantire il servizio anche in casi di impedimenti di qualsiasi genere. In tal caso, potranno essere concordate con l'Ufficio Pubblica Istruzione, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore nutrizionale ed economico.

In caso di mancata consegna dei pasti, totale o parziale, nei giorni e nelle ore fissati, il Committente si riserva di applicare le sanzioni di cui al successivo Art.21.

N.B. :

- Sarà cura della Segreteria Scolastica dell'Istituto Comprensivo comunicare all'Ufficio Pubblica Istruzione, per conoscenza, ed all'Aggiudicatario i casi di scioperi, assemblee sindacali del personale o altre cause che impediscono il regolare funzionamento della scuola. Gli eventi suddetti devono essere comunicati a cura delle scuole stesse al predetto Servizio almeno 24 ore prima, pena le spese economiche a carico della stessa scuola. Fatti salvi i casi di forza maggiore, saranno imputati alle



COMUNE DI SAN DONACI PROVINCIA DI BRINDISI
UFFICIO SERVIZI SOCIALI

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

scuole interessate eventuali danni derivanti al Committente a seguito della omessa o ritardata comunicazione degli eventi suddetti all'Aggiudicatario.

12

Art.14: Pulizia e sanificazione degli ambienti destinati alla consumazione dei pasti

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione del Centro di produzione pasti e dei refettori sono a totale carico dell'Aggiudicatario.

La pulizia dei refettori o delle aule (quando necessario come sopra) deve essere effettuata prima e al termine delle operazioni di distribuzione dei pasti e consiste in:

- sparcchiatura;
- lavaggio dei tavoli;
- pulizia degli arredi,
- capovolgimento delle sedie sui tavoli;
- spazzatura e lavaggio dei pavimenti dei refettori.

Qualora il servizio si svolgesse in più turni, tra l'uno e l'altro turno, l'Aggiudicatario dovrà provvedere a rigovernare, lavare e sistemare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio dovrà indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati per le operazioni di distribuzione.

Gli addetti dovranno avere cura di separare la conservazione dei camici utilizzati nelle operazioni di preparazione e distribuzione da quelli utilizzati per le operazioni di pulizia.

L'Aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti, disinfettanti o disinfestanti, conformi ai Criteri Ambientali Minimi relativi ai prodotti per l'igiene, individuati nel DECRETO 29 gennaio 2021 Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti. (21A00941) (GU Serie Generale n.42 del 19-02-2021) .

L'Aggiudicatario dovrà provvedere autonomamente alla gestione dei rifiuti conseguenti l'attività in oggetto. Il Committente effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale.

Art.15: Specifiche Tecniche relative alle derrate alimentari – Criteri Ambientali Minimi

Nel rispetto dei nuovi Criteri CAM DM/2020, le percentuali minime di prodotti biologici, che si riportano di seguito.

- **Frutta, ortaggi, legumi, cereali:** biologici per almeno il **50%** in peso; Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti;
- **Uova:** biologiche al **100%**
- **Salumi e formaggi:** almeno il **30%** in peso deve essere biologico
- **Latte** (anche in polvere per asili nido) **e yogurt:** biologico al **100%**
- **Olio extravergine di oliva:** biologico per almeno il **40%** in capacità
- **Pelati, polpa e passata di pomodoro:** per almeno il **33%** in peso devono essere biologici
- **Succhi di frutta o nettali di frutta:** biologici al **100%**



COMUNE DI SAN DONACI PROVINCIA DI BRINDISI
UFFICIO SERVIZI SOCIALI

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Per quanto riguarda la carne ed il pesce le percentuali di biologico e le indicazioni da tener presente ai sensi del DM CAM 2020 sono differenziate come di seguito:



- **carne bovina:** biologica per almeno il **50%** in peso (un **ulteriore 10%** in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»)
- **carne suina:** biologica per almeno il **10%** in peso (oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici»)
- **Carne avicola:** biologica per almeno il **20%** in peso.

Per i **prodotti ittici** (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei) non è più prevista una percentuale minima di biologico sul peso totale ma vengono stabiliti vincoli di provenienza dei prodotti (devono essere di origine FAO 37 o FAO 27), di specie (non devono appartenere alle specie e agli stock classificati dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata») e di taglia (quelle minime sono previste all'Allegato 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006).

Art.16 Menù e tabelle dietetiche

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica, comprendente un primo ed un secondo piatto, un contorno, pane, frutta e acqua oligominerale, è regolato dal menù riportato nell'Allegato 1), giusta quanto previsto dalle Linee guida per l'Educazione Alimentare della Regione Puglia e dalle Linee di Indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica.

Ogni pasto dovrà essere preparato e cotto nella giornata destinata al consumo. E' vietata ogni forma di riciclo dei pasti e degli avanzi, così come è vietato l'uso di alimenti precotti e di prodotti geneticamente modificati.

La programmazione dei menù nei refettori delle scuole deve essere esposta, a cura dell'appaltatore, con apposita cartellonistica tale da consentire l'immediata individuazione per l'utenza sia del menù del giorno che della settimana a cui questo appartiene.

Variazioni al menù potranno essere effettuate in corso d'appalto, previo accordo tra le parti e benessere del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della locale Asl, al fine di aumentare la gradibilità delle offerte e/o rispondere a necessità di ordine dietetico, igienico, organolettico o altro.

L'Aggiudicatario può, in via temporanea e previa comunicazione all'Ufficio Pubblica Istruzione, effettuare una variazione dei menù nei seguenti casi:

- a. guasto di uno o più impianti;
- b. interruzione temporanea del servizio per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
- c. avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- d. blocco delle derrate, non dipendente dall'Aggiudicatario, a seguito di analisi ispettive effettuate dagli organi competenti.



COMUNE DI SAN DONACI PROVINCIA DI BRINDISI
UFFICIO SERVIZI SOCIALI

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

L'appaltatore si impegna a predisporre menù, vistati dalla ASL, basati su 4 settimane per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico all'ufficio Pubblica Istruzione del Comune.

L'appaltatore si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta dell'utenza, diete per esigenze etiche ed etnico-religiose.

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici in monoporzione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti etichettati con la sola indicazione del nominativo del destinatario, in modo che risulti perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

Per quanto riguarda l'attività di preparazione e somministrazione di alimenti senza glutine destinati ai celiaci l'Aggiudicatario, anche in questo caso **dovrà predisporre idonei menù approvati dalla ASL** attenendosi alle Linee guida determinate con deliberazione di G.R. n. 90 del 9/05/2012, al fine di fornire le massime garanzie di sicurezza alimentare ad un target di popolazione molto sensibile, ossia agli alunni delle scuole di ogni ordine e grado – pubbliche e private purchè in convenzione con l'Ente Comunale.

Pertanto, l'Aggiudicatario dovrà presentare idonea documentazione comprovante l'avvenuta registrazione della predetta attività presso il competente Ufficio del Dipartimento di Prevenzione.

Art. 17: Qualità e tipologia delle derrate alimentari

E' a carico dell'Aggiudicatario l'acquisto e l'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti. Le stesse dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'autorità sanitaria, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate, ed alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui agli articoli seguenti.

L'Aggiudicatario, all'avvio del servizio di mensa, deve inviare all'Ufficio Pubblica Istruzione l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche etc., e successivamente ogni tre mesi e, comunque, in qualsiasi momento su richiesta del Comune. Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, comporta una nuova stesura dell'elenco completo.

Ogni stesura deve riportare la data e la firma del Responsabile Tecnico della ditta.

E' tassativamente vietata la congelazione degli alimenti ovvero la loro ri-congelazione. E' altresì vietata, tassativamente, la predisposizione e la somministrazione di qualsiasi tipo di alimento fritto e di piatti elaborati mediante uso di uova crude (es. maionese, ecc.).

In considerazione della fascia di età dell'utente, è indispensabile assicurare un'alimentazione semplice e di buona digeribilità, pertanto, la cottura deve essere effettuata senza grassi, che andranno aggiunti, qualora previsti, al termine della cottura.

Nella preparazione dei pasti vanno tassativamente osservate le seguenti modalità:

- cuocere le verdure al forno o a vapore;
- cuocere i secondi piatti al forno;
- consegnare le verdure, da consumare crude e la frutta perfettamente lavate e pronte per il consumo.

La qualità delle derrate alimentari acquistate dovrà risultare compatibile con i menù giornalieri e rispondente alla tabella dietetica allegata al presente capitolato; la quantità delle forniture dovrà essere determinata in



COMUNE DI SAN DONACI PROVINCIA DI BRINDISI
UFFICIO SERVIZI SOCIALI

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

funzione della deperibilità del prodotto e in proporzione alle esigenze e ai tempi di consumo. Le derrate alimentari dovranno inoltre rispondere ai seguenti criteri qualitativi: tutti i prodotti dovranno essere conformi ai requisiti minimi ambientali di cui al precedente art. 14.

L'acqua dovrà essere confezionata, oligominerale, non addizionata con anidride carbonica, di marca nota a livello nazionale in confezioni da 0,50 lt o da 1,5 lt., biodegradabili in misura superiore al 90%, in alternativa acqua potabile secondo le normative vigenti.

Nell'utilizzo di acqua, ove possibile, proveniente dall'acquedotto, dovranno essere rispettate e seguite le seguenti procedure:

- ✓ Pochi minuti prima dell'inizio dello scodellamento, gli/le addetti/e dovranno provvedere al riempimento delle caraffe, dopo aver lasciato eventualmente scorrere l'acqua per qualche secondo;
- ✓ le caraffe riempite e coperte dovranno essere riposte sopra i tavoli;
- ✓ dovrà essere garantito almeno un litro d'acqua ogni 4 bambini;
- ✓ durante il pranzo le caraffe dovranno essere costantemente rifornite di acqua;
- ✓ ogni giorno al termine del pranzo le caraffe dovranno essere lavate e sanificate;
- ✓ le caraffe sanificate e asciutte dovranno essere riposte capovolte negli armadi appositi per stoviglie al riparo dalla polvere pronte per il giorno successivo;
- ✓ regolarmente dovrà essere effettuata una pulizia straordinaria con prodotti naturali (ad es. aceto) che permettano l'eliminazione di eventuali tracce di calcare depositato.

Ove sono presenti serbatoi di acqua potabile dovranno essere installati appositi filtri.

Tutti gli alimenti elencati nelle allegate tabelle dietetiche dovranno possedere requisiti di prima qualità, essere in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art.18: Norme concernente il personale

L'Aggiudicatario si obbliga ad espletare il servizio a mezzo di personale dipendente assunto a norma di legge.

L'Aggiudicatario del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità, delle mansioni e delle funzioni di processo legate al servizio; inoltre, l'Aggiudicatario del personale deve consentire un rapido svolgimento delle operazioni di produzione, trasporto, distribuzione e pulizia.

Contestualmente all'inizio del servizio, l'Aggiudicatario dovrà trasmettere al Committente l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche e delle sedi di lavoro.

L'organico, per tutta la durata dell'appalto, deve essere per quantità, qualità professionale, mansioni, livello e monte ore, non inferiore a quello presentato dall'Aggiudicatario in fase di offerta, salvo l'aumento di personale che dovesse rendersi necessario a seguito di incremento del numero di plessi serviti e di pasti somministrati; in tal caso, nessuna variazione del corrispettivo pattuito potrà essere richiesto dall'Aggiudicatario.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, in caso di aumento o di sostituzione del personale, L'Aggiudicatario dovrà tempestivamente comunicarne i nominativi.



COMUNE DI SAN DONACI PROVINCIA DI BRINDISI
UFFICIO SERVIZI SOCIALI

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Il personale in ferie, malattia, permesso o, comunque, non in grado di essere in servizio **dovrà essere immediatamente sostituito**, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione, in modo da non creare carenze, inadempienze o danni all'efficacia del servizio.

Nell'attività di preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere utilizzato personale professionalmente qualificato.

Il personale utilizzato nel servizio di distribuzione dei pasti deve mantenere in servizio un contegno irreprensibile e decoroso ed astenersi da assumere, arbitrariamente, decisioni tali da produrre sospensione o variazione al servizio assegnato.

E' fatto obbligo all'Aggiudicatario di assicurare il corretto comportamento morale e professionale del proprio personale dipendente verso l'utenza nonché il corretto svolgimento delle mansioni assegnate allo stesso personale.

A tal fine, l'Aggiudicatario deve, preliminarmente all'esecuzione del contratto, informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel presente Capitolato allo scopo di adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

Il Committente si riserva la facoltà di chiedere all'Aggiudicatario la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi; in tal caso, l'Aggiudicatario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.

L'Aggiudicatario dovrà attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle varie fasi che costituiscono oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro della categoria di settore e dagli eventuali accordi locali integrativi ai sensi dell'art.36 della L.n.300/1970.

L'Aggiudicatario dovrà, altresì, attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti l'osservanza delle norme relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alla prevenzione e alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ai sensi del D.Lgs. 81/2008.

I suddetti obblighi vincolano l'Aggiudicatario, anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'Aggiudicatario e da ogni altra sua qualificazione giuridica. Le disposizioni sul personale obbligano anche le società cooperative nei rapporti con i soci.

Il Committente si riserva la facoltà di richiedere, nel corso dell'esecuzione del contratto, copia della documentazione comprovante la corretta corresponsione dei salari nonché il versamento dei contributi previdenziali ed assicurativi effettuato per il proprio personale e/o di effettuare gli opportuni accertamenti presso gli Uffici competenti.

L'Aggiudicatario solleva il Committente da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzione, contributi assicurativi e previdenziali ed in genere da tutti gli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendone a proprio carico tutti gli oneri relativi, per cui nessun rapporto diretto con il Comune potrà mai essere configurato.

L'Aggiudicatario risponde del comportamento dei dipendenti sia per la esecuzione del contratto che per i rapporti con l'utenza; l'Aggiudicatario risponde, altresì, dei danni causati alle persone o alle cose dal proprio personale nell'espletamento del servizio, sollevando il Comune da qualsiasi controversia che al riguardo venisse mossa.

L'Aggiudicatario, inoltre, è l'unico esclusivo responsabile delle infrazioni e degli inadempimenti accertati dalle competenti Autorità.



COMUNE DI SAN DONACI PROVINCIA DI BRINDISI
UFFICIO SERVIZI SOCIALI

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione dei pasti deve curare la pulizia della propria persona ed eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto secondo la normativa vigente. In particolare, prima dell'inizio dell'attività lavorativa, il personale dovrà accuratamente lavarsi e disinfettarsi le mani, dovrà indossare gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene (copricapo, camice o grembiule, guanti monouso, mascherina ecc.), non dovrà avere smalto sulle unghie né indossare anelli e bracciali durante il servizio.

Tutto il personale in servizio presso i refettori scolastici e gli addetti al trasporto dei pasti deve essere munito di apposito cartellino di identificazione riportante il nome e il timbro dell'Aggiudicatario e le generalità del dipendente.

L'Aggiudicatario dovrà affidare la direzione del servizio, in modo continuativo e a tempo pieno, **ad un responsabile tecnico** con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza nella posizione di responsabile tecnico di un servizio simile a quello oggetto del presente Capitolato.

Il Responsabile tecnico deve garantire un rapporto costante con le scuole e gli Uffici del Committente per agevolare il controllo sull'andamento del servizio. In caso di assenza o impedimento del responsabile tecnico, l'Aggiudicatario deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro di pari professionalità, dandone immediata comunicazione scritta all'Ufficio competente del Committente. Prima dell'attivazione del servizio, l'Aggiudicatario dovrà comunicare all'Amministrazione e alle scuole interessate il nominativo ed il recapito telefonico del responsabile del servizio.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dal Committente al responsabile tecnico del servizio si intendono come presentate direttamente all'Aggiudicatario.

In caso di cambio di gestione, ai sensi dell'art.50 del D. Lgs.50/2016 si stabilisce per l'Aggiudicatario "l'obbligo di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario".

Art.19: Modalità Operative

Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze deve osservare le seguenti norme:

- ✓ Lavarsi accuratamente le mani prima di apparecchiare i tavoli della sala refettori, o in aula se richiesto da eventi particolari così come comunicato dall'Ente Appaltante, e prima di iniziare la distribuzione;
- ✓ Indossare idonea divisa di colore chiaro, completa di copricapo che contenga tutta la capigliatura, la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di identificazione dell'addetto e del nome dell'Aggiudicatario.
- ✓ Indossare mascherine e guanti monouso durante la fase di somministrazione delle pietanze (condimento di primi piatti e contorni, porzionatura finale di secondi piatti) e durante la distribuzione.
- ✓ La preparazione dei tavoli deve essere effettuata mediante una disposizione ordinata di tovaglie, tovaglioli, bicchieri capovolti, posate.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti "tessuto carta", che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici- il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).



COMUNE DI SAN DONACI PROVINCIA DI BRINDISI
UFFICIO SERVIZI SOCIALI

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

L'aggiudicatario deve dichiarare norme commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano o Grana Padano. Il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento del pasto.

La quantità di pietanze da distribuire dovrà corrispondere a quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto.

Il personale dovrà, per gli utenti della scuola dell'infanzia e della sezione primavera far giungere la carne in mensa già spezzettata.

Il personale dovrà per gli utenti della scuola dell'infanzia e della sezione primavera sbucciare e preparare la frutta per il consumo in mensa a metà mattina.

Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, si deve utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva. Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori, nel caso di quelle cotte è prevista, presso il centro di cottura, una prima fase di condimento tale da aumentare la gradibilità dell'alimento. In ogni refettorio, durante la distribuzione, dovranno essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine di oliva e una bottiglia di aceto.

Il concessionario dovrà operare nell'organizzazione del servizio per la prevenzione dell'avanzo, per evitare lo spreco del cibo e promuovere l'educazione al consumo responsabile, anche in relazione alla composizione del pasto. Gli avanzi di cibo provenienti dai piatti, così come il cibo pulito non distribuito, devono essere smaltiti nel rifiuto umido previa accurata separazione dal rifiuto secco o riciclabile. Tali avanzi potranno essere destinati agli animali domestici o da cortile ovvero ad altra destinazione, previa autorizzazione del Comune.

Art. 20: Controlli di qualità del servizio

L'Aggiudicatario deve essere in possesso di un Piano di autocontrollo, ai sensi della normativa vigente, e di Certificazione del Sistema di Qualità.

L'Aggiudicatario dovrà effettuare, per tutta la durata dell'appalto, controlli analitici così come previsto dal piano di autocontrollo e dal manuale della qualità; copia del manuale della qualità e degli esiti dei controlli dovranno essere forniti su richiesta del Committente.

Per le forniture con prodotti dell'agricoltura convenzionale, il piano di autocontrollo deve contemplare necessariamente anche monitoraggi con analisi quali-quantitative su eventuale presenza di pesticidi nelle derrate alimentari.

Il Committente si riserva di richiedere eventuali integrazioni e/o modifiche al Piano di autocontrollo e di richiedere analisi ufficiali presso laboratori accreditati (Istituto Zooprofilattico di Puglia e Basilicata e/o Arpa Puglia) su eventuale uso di pesticidi.

L'Aggiudicatario provvederà a mettere a disposizione, su richiesta del Committente, ogni qualvolta sarà ritenuto opportuno, pasti completi (campioni), senza alcun onere economico aggiuntivo.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Aggiudicatario dovrà prelevare almeno 3 porzioni di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili, in triplice campionamento (uno per gli accertamenti dell'Autorità Sanitaria, uno per gli accertamenti degli incaricati del Committente, uno a disposizione dell'Aggiudicatario), con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero, a temperatura di -18°C , per le 72 ore successive.

Sui suddetti sacchetti deve essere riportata la data e l'ora dell'eventuale prelievo da parte dei citati soggetti.



COMUNE DI SAN DONACI PROVINCIA DI BRINDISI
UFFICIO SERVIZI SOCIALI

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Il controllo sul corretto funzionamento del servizio sarà effettuato da un "Comitato mensa".

I componenti dello stesso potranno effettuare, nell'ambito dei refettori controlli sul rispetto dei menù, delle temperature e delle grammature; sullo stato di pulizia degli ambienti; verifiche sul rispetto dei tempi di consegna dei pasti e del numero dell'organico nei refettori; controlli sull'idoneità del personale preposto alla distribuzione.

Il Comitato mensa, inoltre, ha il potere di accertare l'indice di gradimento dei menù e di proporre la modifica a seguito di verifica di costante non gradimento dei piatti offerti all'utenza.

L'Aggiudicatario provvede a fornire ai rappresentanti delle Commissioni Mensa ed a tutti i visitatori autorizzati dal Comune idoneo vestiario (camicie e copricapo monouso) da indossare durante la visita al Centro di Produzione Pasti.

Il Committente farà pervenire, per iscritto, all'Aggiudicatario le osservazioni e le contestazioni rilevate dal Comitato mensa dei genitori e dai dirigenti scolastici.

L'Aggiudicatario, in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte entro dieci giorni dalla data della comunicazione. Trascorso tale termine o se le controdeduzioni non saranno ritenute valide, il Committente procederà ad applicare le sanzioni di cui al successivo art.21. Il Committente si riserva, altresì, di richiedere all'Aggiudicatario copia dei verbali di rilevazione e/o di contestazione e/o di infrazione redatti dagli organi ufficiali di controllo.

Art.21 Penalità

Il Committente, a tutela della qualità del servizio e della sua conformità alle norme di legge e contrattuali - fatte salve le violazioni di natura penale - si riserva di applicare le seguenti sanzioni pecuniarie. In particolare:

- a) In caso di mancata consegna, totale o parziale, dei pasti sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a € 50,00 per ogni porzione non consegnata oltre alla non corresponsione del prezzo dei pasti;
- b) Nel caso in cui i pasti non dovessero presentare i requisiti di idoneità e qualità prescritti sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a € 250,00 per ogni porzione non corrispondente ai requisiti oltre alla non corresponsione del prezzo dei pasti;
- c) Nei casi di inosservanza del menù, senza preventiva autorizzazione, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a € 50,00 per ogni porzione non corrispondente al menù;
- d) In caso di ritardo di oltre 15 minuti nell'erogazione del servizio di distribuzione, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a € 150,00;
- e) Per ogni unità lavorativa addetta alla distribuzione mancante rispetto all'organico giornaliero previsto dal presente Capitolato, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a € 300,00 per ogni unità di personale;
- f) In caso di utilizzo di mezzi in numero inferiore o difformi rispetto a quelli dichiarati all'Amministrazione ovvero in caso di utilizzo di mezzi sostituiti difformemente alle modalità di cui all'Art.11, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a € 200,00;
- g) In caso di mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a € 300,00;
- h) In caso di mancata comunicazione al Committente circa il mancato utilizzo delle derrate di cui all'art.14 del presente capitolato ovvero nell'ipotesi di mancata somministrazione delle medesime



COMUNE DI SAN DONACI PROVINCIA DI BRINDISI
UFFICIO SERVIZI SOCIALI

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

- derrate per tre giorni consecutivi, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari al 70% del valore dei pasti;
- i) In caso di mancato rispetto di dieta speciale autorizzata, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari € 250,00 per ogni pasto non regolare;
 - j) In caso mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a € 500,00;
 - k) In caso di rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici rinvenuti nei pasti distribuiti sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a € 500,00;
 - l) In caso di mancato rispetto delle procedure di autocontrollo, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a € 500,00;
 - m) In caso di mancata osservanza delle procedure previste nell'Art.17 contenente "Modalità operative", sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a € 500,00;
 - n) In caso di disservizio nella gestione dei ticket mensa online (attivazione app,) attraverso piattaforma messa a disposizione dalla Ditta Appaltatrice sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a € 500,00 e comunque al recupero delle somme di compartecipazione non introitate oltre all'eventuale rivalsa nel caso che detti servizi costituiscano un danno per l'immagine di questa Amministrazione;
 - o) Per ogni violazione riscontrata e non espressamente contenuta nel presente articolo da € 200,00 ad € 500,00 per ogni infrazione accertata.

Per ogni medesima violazione successiva alla prima, il Committente procederà a raddoppiare l'entità delle sanzioni pecuniarie su previste.

In ogni caso, determina la risoluzione *ipso iure* del rapporto negoziale la reiterazione, in ciascun anno scolastico, delle succitate violazioni, successiva alla terza contestazione relativa alla medesima violazione.

Si procederà al recupero della penalità, da parte del Committente, mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento di liquidazione.

L'applicazione della sanzione non impedisce la richiesta di risarcibilità del danno ulteriore.

Art. 22: Modalità di pagamento

Il pagamento verrà effettuato per mensilità posticipate, sulla base dei prezzi di aggiudicazione dell'appalto, su presentazione di regolare fattura.

La fattura deve essere emessa in relazione al numero dei pasti ordinati ed effettivamente somministrati nelle scuole. Sulla fattura dovrà essere specificato:

- numero di pasti per la scuola dell'Infanzia;
- numero di pasti per la scuola Primaria;
- numero di pasti per la scuola Secondaria di Primo Grado, se dovuti;
- numero di pasti per il personale docente e non docente di scuola dell'Infanzia;
- numero di pasti per il personale docente e non docente di scuola Primaria;
- numero di pasti per il personale docente e non docente di scuola Secondaria di Primo Grado, se dovuti.

La liquidazione delle fatture avverrà a sessanta (60) giorni dalla relativa presentazione con apposito atto gestionale trasmesso alla Ragioneria Comunale per la emissione del mandato di pagamento.



**COMUNE DI SAN DONACI PROVINCIA DI BRINDISI
UFFICIO SERVIZI SOCIALI**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

L'Aggiudicatario non potrà avanzare alcuna pretesa per gli eventuali ritardi dovuti all'espletamento delle suddette pratiche.

Il Committente potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni contestati, il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi.

Art.23 Subappalto

Il subappalto non è previsto, ai sensi dell'art.105 del D. l.vo n. 50/2016.

Art.24: Cauzione e spese contrattuali

Per partecipare alla gara, le imprese concorrenti devono presentare, nelle forme previste dalla legge, ricevuta attestante l'effettuato versamento della cauzione provvisoria, ex art.93 del D.Lgs. n°50/2016, pari al 2% del valore della gara d'appalto.

L'importo della garanzia potrà essere ridotto nei casi e nei modi previsti dall'art. 93 co. 7 del Dlgs n. 50/2016.

La cauzione verrà restituita ai concorrenti risultati non aggiudicatari immediatamente dopo l'esecutività del provvedimento di assegnazione definitiva, fatta eccezione per il concorrente immediatamente successivo al primo nell'ordine di aggiudicazione per il quale verrà svincolata successivamente alla sottoscrizione dell'atto di obbligazione da parte dell'aggiudicatario.

L'Aggiudicatario deve versare, all'atto della stipulazione del contratto e nelle forme previste dalla legge, la cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo netto contrattuale, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, con le modalità di cui all'art.103 del D.Lgs.n°50/2016.

L'Aggiudicatario è obbligato a reintegrare la cauzione di cui il Committente avesse dovuto avvalersi durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto.

Lo svincolo verrà autorizzato con apposito provvedimento in assenza di controversia.

Tutte le spese del contratto, che sarà stipulato nella forma pubblico – privata, nessuna esclusa ed eccettuata, sono a carico dell'Aggiudicatario.

Per l'IVA si fa rinvio alle norme vigenti in materia.

Art.25: Responsabilità ed assicurazioni

L'Aggiudicatario è direttamente responsabile, sia civilmente che penalmente, nei riguardi della stazione appaltante e di terzi, di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio, ivi compresi casi di tossinfezione e intossicazione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o a compensi da parte dell'appaltante, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

L'Aggiudicatario sarà altresì responsabile dei danni comunque arrecati nell'espletamento del servizio a terzi o a beni ad esso appartenenti e/o assegnati, in virtù dei beni e dei servizi oggetto della presente gara, ovvero in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze relative all'esecuzione delle prestazioni contrattuali anche se eseguite da parte di terzi e terrà perciò indenne la Stazione appaltante da qualsiasi pretesa o molestia.



COMUNE DI SAN DONACI PROVINCIA DI BRINDISI
UFFICIO SERVIZI SOCIALI

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

L' Aggiudicatario è tenuto a stipulare una polizza assicurativa con una primaria C.A. per responsabilità civile verso terzi (RCT) e per la copertura del personale dipendente (RCO) durante l'esecuzione del servizio con un massimale non inferiore a € 2.500.000,00 per sinistro, per l'intera durata del contratto e per tutto il periodo di validità dei buoni pasto, a copertura del rischio da responsabilità civile della medesima impresa in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al presente capitolato speciale e alle richieste di approvvigionamento, trasmettendo copia della polizza all'Appaltante.

La copertura deve essere totalmente esente da franchigia ed essere estesa al rischio "in itinere" e, più precisamente, al trasferimento al e dal punto di ristoro, con qualsiasi mezzo utilizzato.

Le garanzie d'indennizzo riguardano anche i casi di intossicazione da cibo e/o bevande e gli eventi da malori, vertigini, incoscienza, aggressioni e tumulti che comportino conseguenze di invalidità permanente accertata o morte dell'utilizzatore di buoni pasto.

Resta inteso che la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione strumentale alla stipula del contratto.

L' Aggiudicatario inoltre, è direttamente responsabile per i danni e gli infortuni subiti dal proprio personale dipendente in conseguenza delle attività svolte per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento.

Art.26: Ipotesi di risoluzione

Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dall'art.1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento, costituiscono motivo per la risoluzione - in via meramente esemplificativa e comunque non esaustiva - le seguenti fattispecie:

- Cessione del contratto.
- Ritardo nell'inizio della gestione del servizio imputabile all'Aggiudicatario, salvi i casi di forza maggiore.
- Mancato assolvimento degli oneri retributivi, previdenziali, assicurativi e di sicurezza previsti dalla normativa vigente in materia.
- Interruzione non motivata del servizio.
- Episodi accertati di intossicazione o tossinfezione alimentare.
- Episodi di frode o grave negligenza nell'espletamento del servizio.
- Violazione della prescrizione di cui all'art.11 del presente Capitolato in ordine alla capacità produttiva del centro di preparazione e confezionamento pasti.
- Perdita di disponibilità del centro di preparazione e confezionamento pasti nel corso dell'esecuzione del contratto.
- Reiterazione delle violazioni di cui al precedente Art. 21. Nelle ipotesi sopra indicate, il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione dell'Committente in forma di lettera raccomandata.

La risoluzione del contratto comporterà l'incameramento del deposito cauzionale salvo il risarcimento dei maggiori danni.

Art.27: Spese, imposte e tasse

Tutte le spese per l'Aggiudicatario ed il buon funzionamento del servizio sono a carico dell'Aggiudicatario.



COMUNE DI SAN DONACI PROVINCIA DI BRINDISI
UFFICIO SERVIZI SOCIALI

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Art. 28: Revisione prezzi

I prezzi contrattuali resteranno vincolanti ed invariabili per l'intera durata della concessione, salvo l'adeguamento ISTAT relativo al consumo delle famiglie di operai e impiegati (FOI); la prima eventuale revisione annuale dei prezzi, previa richiesta nelle modalità di cui sotto, potrà essere effettuata a decorrere dall'a.s. 2024/2025.

L'eventuale richiesta di revisione dei prezzi dovrà essere inoltrata dal concessionario all'Amministrazione comunale entro il 30 settembre mediante P.E.C., allegando la relativa documentazione dimostrativa con riferimento agli indici del precedente mese di giugno, per valere dall'inizio dell'anno scolastico successivo.

La richiesta di revisione non potrà in alcun caso essere retroattiva, e dovrà essere preventivamente approvata a seguito di istruttoria del Responsabile del procedimento.

La mancata richiesta entro i termini di cui sopra si intenderà come conferma dei prezzi vigenti.

Art. 29: Condizioni particolari

La presentazione dell'offerta da parte delle imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza di tutte le norme vigenti in materia e di incondizionata loro accettazione, nonché alla completa accettazione del Capitolato e dei suoi Allegati, (Allegati 1 e 2).

Le offerte saranno immediatamente impegnative per l'Aggiudicatario, mentre saranno tali per il Committente dopo l'aggiudicazione definitiva.

L'Aggiudicatario dovrà eleggere domicilio legale ove saranno notificati alla stessa tutti gli atti concorrenti.

Art. 30: Obbligo di riservatezza e trattamento dei dati personali

L'Aggiudicatario è obbligato e si impegna, nell'esecuzione di tutte le attività connesse che possono comportare il trattamento dei dati personali, ad agire in conformità con la Normativa in materia di protezione dei dati personali applicabile (in particolare il Regolamento UE 2016/679 c.d. "GDPR" e il D.Lgs. 196/2003 e s.m.i. laddove applicabile), osservando misure organizzative e tecniche adeguate, nonché idonee a garantire la sicurezza delle informazioni relative all'attività affidate dal Committente, sotto l'aspetto della riservatezza, disponibilità e riservatezza dei dati personali trattati, atte a prevenire rischi di distruzione, perdita o alterazione, anche accidentale, di dati e documenti.

L'Aggiudicatario dovrà altresì dimostrare che i servizi forniti rispettino i Provvedimenti specifici in materia emanati dall'Autorità Garante per la protezione di dati personali e i principi di "Privacy by design" e "Privacy by default" di cui all'articolo 25 del Regolamento UE 2016/679, relativamente alla protezione dei dati fin dalla progettazione.

Tutte le informazioni acquisite dovranno essere utilizzate esclusivamente per le finalità strettamente necessarie allo svolgimento del contratto ed è fatto divieto assoluto di qualsiasi altro uso all'interno od all'esterno dell'Aggiudicatario. Lo stesso, inoltre, è tenuto ad istruire il personale addetto al servizio affinché tutte le informazioni acquisite durante lo svolgimento dello stesso siano trattate nel rispetto della Normativa in materia di protezione dei dati personali.



COMUNE DI SAN DONACI PROVINCIA DI BRINDISI
UFFICIO SERVIZI SOCIALI

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Il Committente, per quanto sopra evidenziato, all'esito dell'aggiudicazione e con separato atto, provvederà a designare l'Aggiudicatario quale "Responsabile del Trattamento" (ai sensi e per gli effetti dell'art. 28 del Regolamento UE 2016/679). A tal proposito, l'Aggiudicatario dovrà osservare con scrupolosa attenzione le istruzioni contenute nel relativo atto di designazione e in quelle successive che potranno essere conferite; lo stesso, in particolare, deve dichiarare e riconoscere di aver regolarmente eseguito - nell'ambito della propria organizzazione - tutte le formalità e adempiuto a tutti gli altri obblighi previsti dalla normativa in materia di protezione dei dati personali (GDPR) e garantire che la piattaforma fornita garantisca il rispetto delle misure di sicurezza di cui all'art 32 del Reg. UE 2016/679.



Art.31: Osservanza delle norme

L'Aggiudicatario si impegna a rispettare gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L. 136/2010 e s.m.i.. Le violazioni agli obblighi di cui sopra, ovvero nel caso in cui le transazioni vengano eseguite senza avvalersi del bonifico bancario o postale ovvero di altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, costituiscono clausola risolutiva espressa dal contratto.

L'Aggiudicatario sarà tenuto all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti e, in generale, di tutte le prescrizioni che siano o che saranno emanate dai pubblici poteri, indipendentemente dalle disposizioni di cui al presente atto.

Art. 32: Norme di chiusura

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si fa rinvio alle disposizioni del Codice Civile, nonché alla disciplina del D.Lgs.n°50/2016 ed alla normativa comunque vigente.

Allegati

Sono allegati al presente Capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

Allegato n. 1: Menù approvati dall'Asl Br

Allegato n. 2: D.U.V.R.I.

Allegato n. 3 : Scheda di Sintesi con criteri per la valutazione del progetto

Allegato n. 4: Relazione tecnico illustrativa

Allegato n. 5 : Piano Economico

Il Responsabile del VI Settore
Dott.ssa Roberta LUPO

Firmato digitalmente ai sensi dell'art.21 /2° D.Lgs. 235/30.12.2010