



## Ministero dell'istruzione

Convitto Nazionale Statale "G. Piazzi" Sondrio

e scuole annesse

**Capitolato del servizio di preparazione e somministrazione pasti degli alunni del Convitto Nazionale "G.Piazzi" di Sondrio e Scuole Annesse della sede di via Bassi 2 di Sondrio e degli inserimenti lavorativi ai sensi dell'art. 4, comma 1, della L. 381/1991 senza pubblicazione di Bando.**

**Periodo anno scolastico 2021\_22.**

**CIG: 87655443BD**

### SEZIONE 1

## NATURA E OGGETTO DELL'APPALTO

#### Art. 1.1 – Disposizioni generali

Le condizioni e modalità di esecuzione delle prestazioni contrattuali sono quelle indicate nelle successive Sezioni del presente Capitolato Speciale e nell'offerta presentata in sede di gara.

Per quanto non previsto nel presente Capitolato Speciale si rinvia alle disposizioni di Legge e di Regolamento vigenti in materia.

#### Art. 1.2 – Definizioni e acronimi

Nell'ambito del presente documento sono usate le seguenti definizioni e acronimi:

- |                                                     |                                                                        |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> <i>Amministrazione</i>     | <i>Convitto Nazionale "G.Piazzi" di Sondrio</i> – Stazione Appaltante; |
| <input type="checkbox"/> <i>Appaltatore</i>         | l'Operatore Economico Esecutore del servizio;                          |
| <input type="checkbox"/> <i>Capitolato Speciale</i> | il presente documento;                                                 |
| <input type="checkbox"/> <i>Contratto</i>           | il contratto stipulato tra l'Amministrazione e l'Appaltatore;          |
| <input type="checkbox"/> <i>Prestazione</i>         | il servizio oggetto del presente documento;                            |
| <input type="checkbox"/> <i>Codice</i>              | Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n. 50 e s.m.i.;                     |
| <input type="checkbox"/> <i>Regolamento</i>         | DPR 207/2010 e s.m.i. per le parti ancora in vigore;                   |
| <input type="checkbox"/> <i>RUP</i>                 | Responsabile Unico del Procedimento;                                   |
| <input type="checkbox"/> <i>DEC</i>                 | Direttore Esecuzione Contratto.                                        |

Nel presente appalto la figura del Direttore dell'esecuzione del contratto coincide con il Responsabile Unico del Procedimento.

### **Art. 1.3 – Oggetto dell'appalto**

Costituisce oggetto del presente appalto l'affidamento il servizio di preparazione e somministrazione pasti degli alunni del Convitto Nazionale "G.Piazzi" di Sondrio e Scuole Annesse della sede di via Bassi 2 di Sondrio e per i rispettivi insegnanti ed assistenti ai sensi dell'art. 4, comma 1, della L. 381/1991 e successive modifiche ed integrazioni.

### **Art. 1.4 – Durata dell'appalto**

L'appalto ha la durata di 1 anni (uno): A.S. 2021/2022.

Il servizio verrà attivato secondo il calendario scolastico comunicato dagli Istituti Scolastici in generale dal lunedì al sabato e di norma dal 1 settembre 2020 al 30 giugno 2021

### **Art. 1.5 – Luogo di esecuzione**

L'appalto in oggetto si svolgerà presso la sede di via Bassi 2 di Sondrio

### **Art. 1.6 – Importo dell'appalto**

#### **1.4.1) Corrispettivi unitari a base d'asta.**

I corrispettivi unitari posti a base di gara sono i seguenti:

- Euro 5,15 (oltre IVA) **al pasto** oltre ad Euro 0,05 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso. Sono previsti due pasti giornalieri.

#### **1.4.2) Corrispettivi unitari contrattuali.**

***Il corrispettivo unitario contrattuale sarà quello risultante a seguito dell'aggiudicazione.***

I prezzi unitari sono comprensivi di tutti gli oneri a carico dell'Appaltatore per l'esecuzione a perfetta regola d'arte del servizio dato in appalto, e da svolgersi secondo le modalità e le specifiche indicate nel presente Capitolato Speciale d'Appalto e di quanto indicato nell'offerta tecnica in sede di gara.

I suddetti prezzi si intendono, pertanto, remunerativi di tutte le prestazioni previste dal presente Capitolato Speciale d'Appalto.

#### **1.4.3) Importo complessivo massimo presunto**

L'importo complessivo, massimo contrattuale presunto, compreso l'eventuale rinnovo, per l'esecuzione del servizio oggetto del presente Capitolato, è pari a € **141.000** IVA esclusa.

L'entità degli oneri sulla sicurezza, derivanti da rischi per interferenze, non soggetti a ribasso di gara è pari a € 1.355,00.

Tale **importo complessivo** massimo presunto deriva dal conteggio dei pasti erogabili agli iscritti al servizio per il numero di giorni, secondo quanto previsto dal calendario scolastico, aggiungendo i pasti fruibili dal personale.

L'importo è calcolato sulla base della stima economica del servizio che costituisce documento di progetto.

L'aggiudicazione del servizio viene effettuata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo (D.Lgs. 50/2016 art. 142 comma 5 – septies).

L'appalto è aggiudicato a misura.

#### **ART. 1.7 - Oneri**

Gli oneri in carico all'Appaltatore e all'Amministrazione sono i seguenti:

##### **a. Appaltatore:**

Sono a carico dell'Appaltatore tutte le prestazioni previste dal presente appalto e tutti i relativi oneri.

##### **b. Amministrazione**

Sono a carico dell'Amministrazione le spese per l'energia elettrica, il gas o il gasolio, il riscaldamento dei locali, la fornitura di acqua e le spese per le attrezzature della cucina.

#### **Art. 1.8 - Consegna all'Appaltatore degli immobili e degli impianti.**

L'Amministrazione dà in consegna all'Appaltatore previa stesura di inventario da stilare in contraddittorio, i beni immobili e mobili della cucina e di ciascun refettorio di proprietà convittuale nello stato in cui si trovano; l'inventario è firmato dal Responsabile della struttura organizzativa di riferimento e dal legale rappresentante dell'Appaltatore. L'appaltatore s'impegna al reintegro delle stoviglie, che si dovesse rendere necessario nel corso dell'appalto, rispetto all'attuale dotazione rinvenibile in sede di sopralluogo.

L'Amministrazione, inoltre, resta sollevata da qualsiasi onere inerente sostituzioni di componenti di apparecchiature che si dovessero rendere necessarie a causa di, danneggiamenti o furti legati a incuria; tali eventuali spese sono a totale carico dell'Appaltatore.

#### **Art. 1.9 Verifica periodica degli immobili e degli impianti**

In qualunque momento, su richiesta dell'Amministrazione, ed in ogni caso alla scadenza, le parti provvedono alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che l'Appaltatore sopporterà alle eventuali mancanze e/o ai necessari ripristini entro i successivi 20 (venti) giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Appaltatore, l'Amministrazione provvederà al reintegro del materiale e/o ai necessari ripristini, dandone comunicazione scritta all'Appaltatore, e addebitando allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale; tali importi verranno detratti dalle residue fatture in pagamento, e, se insufficienti, dal deposito cauzionale.

All'approssimarsi della scadenza del contratto, l'Amministrazione e l'Appaltatore concordano tempi e modalità per la visita dei Centri da parte dei potenziali partecipanti alle nuove procedure di gara.

#### **Art. 1.10 Restituzione immobili, impianti, utensili e attrezzature**

Entro il mese successivo alla scadenza del contratto l'Appaltatore si impegna a riconsegnare al Convitto i locali e le attrezzature che dovranno essere resi in perfetto stato di funzionamento, manutenzione e pulizia.

Alla riconsegna dei beni deve essere redatto, in contraddittorio tra le parti, specifico inventario, da firmarsi dal Responsabile della struttura organizzativa di riferimento e dal legale rappresentante dell'Appaltatore.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'Appaltatore con le modalità di cui al precedente articolo. Nulla è dovuto dall'Appaltatore per il normale logorio d'uso.

#### **Art. 1.11 – Personale in servizio**

Le prestazioni contrattuali dovranno essere espletate con personale qualificato e ritenuto idoneo a svolgere le relative funzioni.

Il personale deve essere munito di **tessera di riconoscimento corredata di fotografia** (direttamente stampata sul badge), riportante le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

Il documento di identificazione dovrà essere sempre in possesso dell'addetto ed essere esibito al rappresentante dell'Amministrazione (Responsabile del Servizio o suo delegato, RUP e/o altro funzionario), che svolgerà le funzioni di controllo.

#### **Art. 1.12 – Inserimenti lavorativi ai sensi art 4 c.1 della legge 381/1991**

L'Appaltatore si obbliga a garantire, comunque, dal 01/09/2021, inserimenti lavorativi, per numero complessivo minimo settimanale definito nel bando di gara

L'Appaltatore ha l'onere di concordare, per ogni lavoratore svantaggiato, un progetto individualizzato, che contenga anche periodiche verifiche sull'inserimento con valutazione

di personale specialistico condivise dall'Ente inviante.

L'Appaltatore si impegna, a trasmettere all'Amministrazione, il 30 giugno di ciascun anno oggetto dell'appalto una relazione dettagliata degli inserimenti lavorativi, a firma del personale incaricato di seguire i soggetti svantaggiati.

L'aggiudicatario dovrà altresì comunicare, pena l'immediata risoluzione del contratto: entro 30 giorni dall'avvio dell'attività, l'impiego del numero di persone svantaggiate di cui all'art. 4, comma 1, della L. 381/1991 dichiarato in sede di gara, In assenza di indicazioni da parte dell'Amministrazione, il termine di cui sopra viene prorogato di ulteriori 30 giorni e l'Appaltatore dovrà comunque avviare l'inserimento di persone svantaggiate; ogni 2 mesi la verifica del numero di ore di inserimenti lavorativi dichiarati in sede di gara, fatte salve comunque cause di forza maggiore liberamente valutate dall'Amministrazione (attraverso la consegna del libro matricola, di copia della certificazione attestante lo stato di svantaggio ed elenco nominativo estratto dal libro matricola, cui dovrà risultare nome e cognome della persona svantaggiata, orario di lavoro, tipologia di svantaggio, comune di residenza, tipo di lavoro svolto).

#### **Art. 1.13 – Responsabile del servizio**

L'Appaltatore dovrà individuare e nominare un Responsabile del Servizio e comunicarne, alla stazione appaltante, il nominativo ed il recapito telefonico. Della variazione del Responsabile del Servizio dovrà essere data comunicazione.

Tutte le comunicazioni circa l'ordinaria gestione (programmazione del servizio, chiarimenti in ordine agli utenti nonché agli orari del servizio) interverranno tra detto responsabile e gli uffici amministrativi del Convitto Nazionale "G.Piazzi" di Sondrio

Il responsabile individuato dall'Appaltatore partecipa ad incontri con il personale del Convitto Nazionale, prima dell'inizio dell'anno scolastico, per la programmazione del servizio ed ogni volta che l'appaltatore lo ritenga opportuno, nonché ad eventuali assemblee degli utenti.

#### **Art. 1.14 – Obbligo di segnalazione**

L'Appaltatore è tenuto a comunicare, tempestivamente, al Responsabile del servizio eventuali inconvenienti, irregolarità, e disagi rilevati nell'espletamento del servizio, al fine di favorire una fattiva collaborazione per il miglioramento del servizio stesso. In caso di mancata segnalazione, le suddette evenienze, anche se non imputabili all'Appaltatore, non potranno essere valutate ai fini della disapplicazione delle penali.

## SEZIONE 2

# DESCRIZIONE DELLA PRESTAZIONE E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

### Art. 2.1 - Specifiche tecniche degli alimenti e bevande Criteri minimi ambientali.

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e alle Tabelle Merceologiche.

L'Appaltatore dovrà introdurre prodotti provenienti da coltivazioni agricole in cui non venga fatto uso di prodotti pesticidi, sostanze chimiche di sintesi e sistemi di coltivazione forzati, né di cibi geneticamente modificati.

I prodotti dovranno essere certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento.

#### **Produzione degli alimenti e delle bevande**

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da **produzione biologica** in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi.

In caso di mancata fornitura di prodotti ottenuti con metodi di agricoltura biologica, l'Appaltatore dovrà inviare immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale; fornire adeguata giustificazione, dando indicazione delle cause dell'inadempienza, suffragata da adeguate comunicazioni scritte di Enti terzi e/o Organismi di controllo; sostituire la frutta biologica richiesta con frutta ottenuta con **metodi di agricoltura a lotta integrata**;

per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protetta, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

In particolare dovranno essere prodotti in provincia di Sondrio i seguenti alimenti:

- mele
- patate
- kiwi
- formaggi casera/latteria
- latte
- yogurt
- farina di mais per polenta

- le uova, qualora non biologiche, devono provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova;
- i prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali.

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti o equivalenti.

Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua e bevande sfuse: distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate (da concentrato). La ditta che effettua il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nel presente documento.

È vietato l'uso di alimenti contenenti **OGM**, come stabilito con deliberazione C.C. n. 24 in data 30/03/2004.

L'Appaltatore deve garantire la fornitura di prodotti provenienti dal commercio equo e solidale, nello specifico la fornitura di banane provenienti da coltivazioni biologiche. I produttori devono appartenere al circuito IFAT o comunque rispondenti alle caratteristiche previste dalla Mozione del Parlamento Europeo del 02.07.1998 – A4-198/98 e dalla Comunicazione n. 4 della Commissione del Consiglio Europeo del 29.11.1999-COM 1999/619.

L'Appaltatore, inoltre deve garantire la fornitura di pane a ridotto contenuto di sale nell'ambito della iniziativa Regionale "con meno sale nel pane c'è più gusto e guadagni salute", come raccomandato nella sezione del sito dell'Asl di Sondrio (attualmente ATS della Montagna) Linee Guida per la Ristorazione Scolastica.

## **Art. 2.2 - Etichettatura delle derrate alimentari**

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

## **Art. 2.3 - Garanzie di qualità**

L'Appaltatore deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'Amministrazione convittuale, e/o ai soggetti da questo delegati, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

## **Art. 2.4 - Igiene della produzione**

La produzione dei pasti deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti".

L'Appaltatore deve applicare il sistema H.A.C.C.P. ed il responsabile dell'attività deve tenere il manuale H.A.C.C.P. sempre a disposizione dell'autorità preposta al controllo, e/o ai soggetti delegati dall'Amministrazione, e fornire tutte le informazioni relative alla procedura adottata.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

L'alloggiamento del cibo porzionato nei contenitori Gastronorm, quali pizza, frittata, pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentirne la netta separazione tra le porzioni

## **Art. 2.5 - Conservazione delle derrate**

La conservazione delle derrate deve avvenire in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente.

A titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:

- i magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine;
- il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero;
- i contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra;
- i prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi;
- nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale adatto per quel tipo di alimento e non soggetto ad ossidazione;
- i sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per il tipo di alimento in questione, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto, ovvero i dati identificativi dell'etichetta originale;
- la protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982 n. 777 e successive modificazioni;



- i prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox;
- è vietato l'uso di recipienti di alluminio;
- i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa;
- la temperatura del magazzino non deve superare i 25° C;
- il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

#### **Art. 2.6 - Riciclo**

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne per quanto contemplato nel successivo art. 2.7 del presente capitolato.

#### **Art. 2.7 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione**

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, seguendo scrupolosamente le indicazioni d'uso, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il pane deve essere fresco di giornata (è vietata la distribuzione di pane congelato e/o surgelato);
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, ecc.);
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua.

#### **Art. 2.8 - Manipolazione e cottura**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere

standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

#### **Art. 2.9 - Condimenti**

Il condimento delle paste asciutte deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509 dell'ottobre 1987 e successive modificazioni.

#### **Art. 2.10 - Menù**

L'Appaltatore prima dell'inizio dell'anno scolastico deve predisporre un menù certificato da alimentarista d'intesa con l'Amministrazione

Il menù, al fine di promuovere corrette abitudini alimentari, deve prevedere la somministrazione regolare di frutta e verdura di stagione e di pesce e pane a ridotto contenuto di sale.

Le porzioni offerte devono essere adeguate e calibrate sulle esigenze nutrizionali degli utenti cui sono destinate, in modo tale da ridurre al minimo le eccedenze e gli scarti alimentari ed offrire un apporto dietetico equilibrato.

#### **Art. 2.11 - Composizione dei menù**

Pranzo: per gli alunni delle scuole e per gli adulti docenti e non docenti aventi diritto:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta (budino yogurt o gelato....)

Nel caso in cui l'ufficio tecnico comunale comunichi la non potabilità dell'acqua erogata dall'acquedotto cittadino, l'Appaltatore è tenuto a fornire acqua minerale per la ristorazione; in questo caso verrà riconosciuto all'Appaltatore un prezzo unitario che verrà concordato tra le parti e che non potrà comunque essere superiore al prezzo unitario medio di vendita dell'acqua minerale presso un supermercato locale.

L'Appaltatore si impegna altresì a fornire, allo stesso prezzo di aggiudicazione, pasti per soggetti svantaggiati, specialità dietetiche relative a diete particolari e personalizzate. La stazione appaltante si riserva di richiedere prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, compresi nel prezzo di aggiudicazione, in occasione di festività particolari, quali: Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico.

L'Amministrazione del Convitto può richiedere all'Appaltatore la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, possono essere richieste in caso di emergenza o per attività scolastiche che non consentono il rientro per il pasto.

La fornitura di pasti, anche sotto forma di "catering" può essere richiesta previo accordo e allo stesso prezzo di aggiudicazione, per iniziative particolari anche in periodi extrascolastici.

#### **Art. 2.12 - Variazione dei menù**

Le variazioni dei menù devono essere di volta in volta approvate dall'Amministrazione

L'Appaltatore può, in via temporanea e previa comunicazione agli uffici dell'Amministrazione, effettuare una variazione dei menù, nei seguenti casi:

- guasto impianto;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- problemi organizzativi dipendenti da fatti imputabili ai fornitori.

***A tal fine l'Appaltatore dovrà sempre avere a disposizione una congrua scorta di generi alimentari a lunga conservazione e di pronto consumo quali, a titolo indicativo, tonno, crackers, succhi di frutta, acqua minerale, biscotti secchi monoporzione, ecc.***

#### **Art. 2.13 - Diete speciali**

L'Appaltatore si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza, mediante presentazione di certificato medico.

Le diete speciali da distribuire in luoghi diversi da quello di preparazione dovranno essere consegnate in monoporzione, in idoneo contenitore coibentato (vaschetta in plastica termosaldata conservata in contenitori isotermici o contenitore termico monoporzione con vaschetta in acciaio inox) recante l'indicazione dell'utente destinatario.

Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

L'Appaltatore si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etnico-religiose e "ideologiche" se approvate dall'Amministrazione.

#### **Art. 2.14 - Diete di transizione ("Diete in bianco")**

L'Appaltatore si impegna alla predisposizione di diete di transizione o "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 9.45 dello stesso giorno.

Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, se non superano la durata di 48 ore, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto o altro, così come verrà concordato dalle parti, da

un contorno, pane e frutta.

#### **Art. 2.15 - Somministrazione portate**

L'Appaltatore deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione dell'Amministrazione.

#### **Art. 2.16 - Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione**

I pasti sono distribuiti da personale dell'Appaltatore nei locali ad uso refettorio dal bancone selfservice, in stovigliato a non perdere, fornito dal Convitto stesso. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
2. indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. imbandire i tavoli;
5. la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o crudo;
6. eseguire la distribuzione dal bancone selfservice sul quale vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
7. aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
8. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;

L'Amministrazione si riserva il diritto, per fondati e gravi motivi, di chiedere l'esenzione dal servizio di quei dipendenti dell'Appaltatore che non fossero ritenuti idonei.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze deve mantenere costantemente una corretta prassi igienica personale, ed in particolar modo, il taglio e la pulizia delle unghie (senza smalto) devono essere accurati; non devono essere indossati anelli, bracciali o orologi durante il lavoro, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione.

#### **Art. 2.17 - Informazioni ai commensali**

L'Appaltatore è tenuto ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno, indicante l'elenco degli ingredienti e l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati.

#### **Art. 2.18 - Disposizioni igienico-sanitarie**

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26.3.1980 e successive modifiche

ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

#### **Art. 2.19 - Pulizia dei locali e degli arredi**

L'Appaltatore si obbliga a pulire e curare scrupolosamente i locali, gli arredi, gli impianti e le masserizie e quant'altro gli verrà affidato.

Il Convitto provvede alla pulizia del refettorio con personale proprio. L'appaltatore si occupa della pulizia della Cucina e di ogni ambiente di conservazione alimenti.

Allo scopo l'appaltatore si obbliga ad eseguire quanto segue:

- a) pulizia giornaliera dei pavimenti delle cucine e lucidatura settimanale;
- b) pulizia giornaliera dei vetri interni ed esterni del locale cucina;
- c) pulizia giornaliera dei mobili del locale cucina (tavoli, sedie, banchi di distribuzione ecc.) e lucidatura settimanale;
- d) spolveratura giornaliera delle pareti e dei soffitti del locale cucina;
- e) pulizia e lucidatura bisettimanale delle maniglie di tutte le porte e finestre del locale cucina;

L'onere del materiale di pulizia è a carico dell'assuntore del servizio.

Resta inteso inoltre che sarà curata alla perfezione la pulizia delle masserizie, degli impianti e di quant'altro affidato.

Le prestazioni sopra indicate sono le minime necessarie e pertanto si provvederà a ripeterle ove se ne presentasse la necessità e si eseguirà inoltre quanto altro fosse necessario per rendere l'ambiente perfettamente pulito.

Dovranno essere segnalate all'Amministrazione in tempo utile le opere di manutenzione occorrenti per mantenere in efficienza gli impianti ed i locali affidati e si risponderà dei danni derivanti dalla mancata segnalazione.

#### **Art. 2.20 - Caratteristiche e modalità di utilizzo dei prodotti di deterzione**

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

#### **Art. 2.21 - Divieti**

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale

apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso la cucina.

#### **Art. 2.22 - Personale addetto al lavaggio e alla pulizia**

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

L'eventuale integrazione di armadietti per il vestiario del personale è a carico dell'Appaltatore.

#### **Art. 2.23 - Rifiuti**

Tutti i residui derivanti dall'attività di cucina e di pulizia devono essere smaltiti nei rifiuti.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e del disoleatore verranno trattate come rifiuti speciali oppure come materie prime e seconde in conformità alle normative vigenti.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

L'Appaltatore si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'Amministrazione in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Contenitori e pattumiere devono essere a pedale e munite di coperchio.

L'acquisto dei sacchi per la raccolta dei rifiuti è a carico dell'Appaltatore.

#### **Art. 2.24 – Servizi igienici**

I servizi igienici annessi alla cucina devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

La pulizia dei servizi igienici annessi ai locali adibiti a cucina utilizzati dal personale dell'Appaltatore, compreso il relativo materiale occorrente, è a carico della stessa.

Qualsiasi responsabilità e relative conseguenze derivanti dal mancato rispetto delle prescrizioni e delle norme igieniche nella gestione del servizio affidato resta a completo carico dell'Appaltatore.

#### **Art. 2.25 - Disposizioni in materia di sicurezza.**

E' fatto obbligo all'Appaltatore, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" D.Lgs. 81 del 9.04.2008 e successive integrazioni.

L'Appaltatore deve, alla data di inizio del servizio, dimostrare di aver redatto il documento di cui all'art. 28 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., tenendolo a disposizione.

L'Appaltatore, almeno il giorno prima dell'inizio del servizio, dovrà fornire all'Amministrazione la copia dei certificati di idoneità alla mansione dei propri dipendenti, operanti nell'ambito del presente appalto, rilasciata dal medico competente aziendale. Ogni qual volta sarà impiegato nell'ambito dell'appalto un nuovo lavoratore, copia del suddetto certificato dovrà essere inviato alla Stazione appaltante prima dell'inizio del servizio.

#### **Art. 2.26 -Referenti alla sicurezza**

L'Amministrazione comunicherà il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione.

L'Appaltatore deve comunicare all'Amministrazione il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

#### **Art. 2.27 Informazioni fornite dal committente all'appaltatore in merito ai rischi specifici presenti nell'ambiente di lavoro per la predisposizione del D.U.V.R.I ai sensi dell'art. 26 D.Lgs. n. 81/08 e s.m.i**

L'Appaltatore, nello svolgimento del servizio, deve attenersi alle prescrizioni indicate nei Documenti Unici di Valutazione dei Rischi da Interferenze, redatti ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i..

#### **Art. 2.28 - Divieti**

E' fatto divieto al personale dell'Appaltatore di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal presente capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc.

#### **Art. 2.29 - Imposizione del rispetto delle norme dei regolamenti.**

L'Appaltatore deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali. In particolare imporrà a tutto il personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

#### **Art. 2.30 - Impiego di energia**

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore, da parte del personale dell'Appaltatore o comunque da essa gestito deve essere assicurato da personale che conosca la manovra

dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione; in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'Appaltatore.

#### **Art. 2.31 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro**

L'Appaltatore deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Sono pure a carico dell'Appaltatore gli armadietti contenenti il materiale di pronto soccorso.

#### **Art. 2.32 - Piano di evacuazione**

L'Appaltatore deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai Centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali, da presentare prima dell'inizio dell'attività.

A tal fine l'Appaltatore deve effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito e verificato nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente.

#### **Art. 2.33 - Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti**

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine, guanti ed indumenti speciali, quando l'utilizzo di tali indumenti/dispositivi di protezione è consigliato dalle schede di sicurezza.

Una copia delle schede di sicurezza di ciascuna sostanza chimica (prodotti di pulizia ecc.) utilizzata deve essere conservata sul luogo di lavoro, per poter essere consultata dai soccorritori in caso di incidente.

#### **Art. 2.34 - Pulizia di impianti e attrezzature**

Al termine delle operazioni di preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti, le attrezzature e stoviglie presenti nella cucina e nei refettori devono essere deterse e disinfettate a cura dell'Appaltatore.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti e attrezzature, gli interruttori del quadro generale devono essere disinseriti.

## **SEZIONE 3 DISCIPLINA CONTRATTUALE**



### **Art. 3.1 – Documenti parte integrante del contratto**

Fanno parte integrante e sostanziale del contratto d'appalto:

- il presente Capitolato Speciale;
- la relazione tecnica-illustrativa con riferimento al contesto in cui è inserito il servizio;
- la stima economica del servizio;
- il quadro economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione del servizio
- DUVRI

### **Art. 3.2 – Contratto a misura**

Il presente contratto è da intendersi "a misura" in relazione alla quantità di prestazioni oggetto del presente Capitolato.

Pertanto, l'Appaltatore deve intendersi vincolato alla propria offerta ai sensi dell'art. 1329 e 1331 del C.C., mentre l'Amministrazione potrà commissionare nel periodo di durata del contratto, anche mediante singoli ordinativi, le prestazioni oggetto del presente capitolato fino all'importo complessivo massimo di cui all'articolo 1.4 comma 3 che ha valore meramente indicativo.

In caso di ordinativo inferiore all'importo complessivo massimo di cui all'art. 1.4 comma 3 l'appaltatore non può sollevare eccezioni e/o pretendere alcuna indennità, risarcimento o compenso a qualunque titolo, oltre al corrispettivo per i pasti somministrati di cui all'art. 1.4.

### **Art. 3.3 – Condizioni generali di contratto**

La sottoscrizione del contratto e dei suoi allegati da parte dell'Appaltatore equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza delle leggi, dei regolamenti e di tutta la normativa vigente in materia di appalti.

L'Appaltatore con la firma del contratto accetta espressamente e per iscritto, a norma degli articoli 1341, comma 2<sup>a</sup>, e 1342 c.c., tutte le clausole previste nel presente Capitolato, nonché le clausole contenute in disposizioni di legge e regolamenti nel presente atto richiamate. In particolare l'Appaltatore accetta espressamente e specificatamente per iscritto le seguenti clausole del capitolato Speciale: artt 4.6 – 5.1 – 5.2– 7.3.

L'interpretazione delle clausole contrattuali e delle disposizioni del presente Capitolato deve

### **Art. 3.4 - Obblighi dell'appaltatore**

essere fatta, tenendo conto delle finalità perseguite con il contratto. In ogni caso trovano applicazione gli articoli dal 1362 al 1369 c.c..

L'Appaltatore, prima della firma del contratto e, comunque prima dell'avvio del servizio, dovrà trasmettere all'Amministrazione:

- l'elenco completo dei nominativi del personale impiegato con i relativi attestati di idoneità professionale, e rispettive posizioni contributive, assicurative, previdenziali ecc., nonché l'indicazione dei contratti applicati;
- la posizione assicurativa di ogni singolo dipendente che sarà destinato al servizio oggetto del presente appalto;  
Parimenti si impegna a comunicare per iscritto, con tempestività, negli stessi termini di cui sopra, eventuali variazioni e/o sostituzioni per qualsiasi causa;
- attestazione che il personale con l'avvio del servizio e per tutta la durata del medesimo è munito di apposito distintivo di riconoscimento riportante anche l'Appaltatore del servizio;

Prima dell'inizio del servizio l'Appaltatore dovrà confermare tutti i dati sopra indicati o provvedere al relativo aggiornamento.

#### **Art. 3.4 - Fallimento dell'appaltatore**

Il fallimento dell'Appaltatore comporta, lo scioglimento ope legis del contratto di appalto o del vincolo giuridico sorto a seguito dell'aggiudicazione facendo salvo la speciale disciplina prevista dall'art. 48 commi 17 e 18 e dall' art. 110 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i..

## **SEZIONE 4**

### **DISPOSIZIONI PER L'ESECUZIONE CONTRATTUALE**

#### **Art. 4.1 – Inizio e durata della prestazione**

L'appalto e gli inserimenti lavorativi avranno inizio dalla data di aggiudicazione, o dal 1/9/2021 se l'aggiudicazione è precedente, e termineranno il 30 giugno 2022.

Il servizio verrà attivato secondo il calendario scolastico comunicato dagli Istituti Scolastici in generale dal lunedì al venerdì e di norma da settembre al 30 giugno

#### **Art. 4.2 – Autorizzazioni**

Sono in capo all'Appaltatore gli adempimenti in materia di SCIA.

#### **Art. 4.3 - Emissione di ordine in pendenza di stipulazione del contratto.**

L'Amministrazione, fermo restando quanto previsto all'art. 32 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., si riserva, di richiedere l'avvio della prestazione contrattuale con l'emissione di apposito verbale di avvio dell'esecuzione a firma del RUP e dell'Appaltatore anche in pendenza della stipulazione del contratto, previa costituzione del deposito cauzionale definitivo di cui all'articolo 6.1.

#### **Art. 4.4 - Variazione dell'entità della prestazione**

Le prestazioni da fornire potranno essere aumentate o ridotte da parte dell'Amministrazione, per eventuali ulteriori esigenze, fino alla concorrenza di un quinto dell'importo complessivo netto contrattuale, ferme restando le condizioni di aggiudicazione, senza che l'Appaltatore possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità.

Nel caso in cui l'Amministrazione richieda un aumento delle prestazioni, la cauzione definitiva di cui all'articolo 6.1 dovrà essere adeguatamente integrata.

L'Amministrazione si riserva, qualora ne ravvisi la necessità e nei casi previsti dalla legge, la facoltà di affidare all'aggiudicataria ulteriori servizi, alle stesse condizioni indicate nel presente Capitolato e nell'offerta, ove migliorativa, agli stessi prezzi offerti in sede di gara, fino alla concorrenza del 50% dell'importo massimo complessivo contrattuale (oltre iva).

#### Art. 4.5 – Cause sopravvenute – sospensione

Per motivi di pubblico interesse o per fatti sopravvenuti non imputabili all'Amministrazione, la stessa sospenderà l'esecuzione delle prestazioni per tutta la durata della causa ostativa. La sospensione è disposta dal RUP o, nei casi di cui all' art. 107 comma 1 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., dal Direttore dell'esecuzione del contratto, se nominato, compilando apposito verbale sottoscritto dall'appaltatore ed inviato al RUP.

La sospensione permane per il tempo necessario a far cessare le cause che hanno comportato l'interruzione dell'esecuzione dell'appalto.

In ogni caso, e salvo che la sospensione non sia dovuta a cause attribuibili all'appaltatore, la sua durata non è calcolata nel tempo fissato dal contratto per l'esecuzione della prestazione e comporta un differimento dei termini contrattuali iniziali.

All'Appaltatore non è dovuto alcun compenso o indennizzo per le sospensioni disposte in conformità a quanto sopra.

Nel caso di sospensioni che superino 1/4 del periodo di esecuzione contrattuale e comunque sei mesi complessivi, è facoltà dell'Appaltatore chiedere lo scioglimento del contratto senza diritto ad indennizzo alcuno, fatto salvo il pagamento delle prestazioni rese. Nel caso in cui l'Amministrazione si opponga allo scioglimento, l'Appaltatore ha diritto alla rifusione dei maggiori oneri derivanti dal prolungamento della sospensione oltre i termini sopraindicati (Cfr art. 107 – comma 2 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.).

#### Art. 4.6 – Penali per ritardi e inadempienze

In caso di violazione parziale o totale degli obblighi contrattualmente assunti e specificatamente descritti nel presente Capitolato, l'Amministrazione applicherà le penali di seguito indicate:

TABELLA DELLE PENALITA'	
Importo non frazionabile	Fattispecie Violazione
	<b>Standard merceologici</b>
€ 500,00	mancato rispetto degli standard previsti
€ 500,00	confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia
€ 500,00	etichettatura non conforme alla vigente normativa
	<b>Quantità</b>
€ 500,00	non corrispondenza dei pasti serviti al numero dei pasti ordinati

€ 500,00	mancata somministrazione, anche parziale, dei prodotti del commercio equo-solidale previsti
	<b>Menù</b>
€ 500,00	mancato rispetto del menù previsto
€ 500,00	mancata preparazione di pasti destinati alle diete personalizzate
	<b>Igienico-sanitarie</b>
€ 2.000,00	rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici
€ 2.500,00	mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica
€ 2.000,00	rinvenimento di prodotti alimentari scaduti
€ 2.000,00	inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili
€ 2.000,00	conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente
€ 2.000,00	mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante
	<b>Offerta tecnica</b>
€ 2.000,00	mancato rispetto di quanto indicato nell'offerta tecnica

Le penali non potranno esser comunque complessivamente superiori al 10% del valore complessivo del contratto.

Per qualsiasi altra infrazione potrà essere assegnata una sanzione rapportata alla gravità, il cui valore va da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 5.000,00.

L'applicazione delle penali avverrà secondo le modalità indicate all'art. 4.12.

#### **Art. 4.7 – Referenti dell'appalto**

L'Appaltatore dovrà indicare, almeno 5 giorni prima dell'inizio della prestazione, nominativo e recapiti (numero di cellulare, telefono fisso e indirizzo di posta elettronica) del proprio Referente del servizio che dovrà essere sempre reperibile almeno dalle ore 8.00 alle 20.00 di tutti i giorni lavorativi, per tutto il periodo contrattuale.

Il Referente deve avere dimostrata esperienza nella tipologia di servizio richiesto.

Il referente dovrà essere autorizzato, sin dall'inizio della prestazione, ad accogliere qualsiasi

richiesta/segnalazione da parte dell'Amministrazione inerente il servizio in questione e a porre in essere tutte le misure atte alla rapida ed efficace soluzione di quanto segnalato e in particolare deve:

- partecipare ad incontri preventivi con l'Amministrazione per la messa a punto del servizio e degli strumenti di lavoro comuni;
- verificare e presidiare dal punto di vista organizzativo e operativo, l'andamento del servizio rispondendo della gestione;
- provvedere a comunicare al Rup/Direttore Esecutivo del Contratto tutti gli eventi significativi e condizionanti il servizio e le eventuali problematiche che si dovessero verificare in corso di svolgimento dell'attività;
- presiedere il personale mettendo in atto tutte le misure necessarie al corretto svolgimento delle attività e all'occorrenza provvedere alla sostituzione del personale rivelatosi non idoneo allo svolgimento del servizio;

L'Amministrazione, successivamente all'aggiudicazione, nominerà un suo Referente che curerà tutti gli aspetti relativi all'esecuzione del servizio compresi quelli relativi alle questioni amministrative e contabili e rappresenterà l'interfaccia dell'Amministrazione nei confronti dell'Appaltatore.

## **Art. 4.8 – Adempimenti in ordine al personale**

### **1.Obblighi dell'appaltatore**

L'Appaltatore è tenuto all'esatta osservanza di tutte le leggi, regolamenti e norme vigenti in materia, nonché eventualmente entrate in vigore nel corso del contratto. L'Appaltatore è tenuto ad assicurare la prestazione con personale idoneo sotto il profilo deontologico, professionale e sanitario, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri, nel rispetto delle leggi e regolamenti vigenti in materia o che interverranno nel periodo di decorrenza del contratto, per quanto applicabili, inclusi quelli in materia di igiene e sanità, in materia retributiva, contributiva, previdenziale, assistenziale, nonché di tutela della salute e per la sicurezza dei lavoratori durante il lavoro, di ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori e in ogni altro ambito tutelato dalle leggi speciali.

L'Amministrazione si riserva il diritto di richiedere all'Appaltatore la documentazione attestante gli adempimenti di tutti i predetti obblighi.

L'Appaltatore è responsabile dell'osservanza di quanto sopra detto, da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei rispettivi dipendenti, per le prestazioni rese nell'ambito del subappalto stesso.

A garanzia di tale osservanza, sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50% (cfr Art. 30 – comma 5 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.).

Le ritenute possono essere svincolate alla fine di ciascun anno scolastico, dopo l'emissione del certificato di regolare esecuzione e previa acquisizione del documento unico di regolarità contributiva.

In caso di ottenimento da parte del RUP del documento unico di regolarità contributiva che segnali un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, il medesimo trattiene dal pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi.

In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente, si applicherà la disciplina prevista dall'art. 30 comma 6 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i..

## **2.Ulteriori adempimenti dell'Appaltatore**

L'Appaltatore dovrà provvedere all'immediata sostituzione del personale per qualsiasi motivo assente, nonché di quello che non dovesse risultare idoneo allo svolgimento della prestazione, a seguito di specifica segnalazione da parte del RUP/Direttore dell'Esecuzione del Contratto.

Eventuali sostituzioni o variazioni, con personale di almeno pari livello, dovranno essere comunicate, tempestivamente, al Responsabile del servizio, formalizzate, in caso di nuova assunzione, mediante consegna della Comunicazione di Assunzione entro 6 giorni lavorativi dalla stessa.

Le eventuali variazioni del personale impiegato nell'espletamento del servizio, e relativi nominativi, devono essere comunicati, per iscritto (anche a mezzo fax o mail), prima di essere operative, al Responsabile del servizio e ai Responsabili dei Centri interessati. Il personale impiegato deve essere posto - a cura dell'appaltatore - a perfetta conoscenza dei luoghi e dei compiti affidati.

## **3.Doveri del personale**

Le prestazioni contrattuali dovranno essere espletate con personale qualificato e ritenuto idoneo fisicamente e psichicamente a svolgere le relative funzioni.

Il personale è tenuto all'osservanza del Codice di Comportamento adottato dal Convitto Nazionale "G.Piazzi", pena la risoluzione del contratto, pertanto l'Appaltatore dovrà impartire idonee disposizioni in tal senso a cui il lavoratore dovrà aderire.

Il personale deve astenersi dal divulgare o rivelare a terzi notizie riservate inerenti alle persone o alle famiglie, utenti del servizio, delle quali sia venuto a conoscenza in occasione del proprio servizio.

**Il personale non dovrà intrattenere alcun rapporto che riguardi lo svolgimento dell'appalto con il personale Ata, gli insegnanti o le famiglie degli utenti. Qualsiasi esigenza in merito al servizio dovrà essere segnalata all'Amministrazione tramite il Referente dell'appalto di cui al punto 4.7.**

**L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro di cui al presente articolo, può determinare la risoluzione del contratto.**

### **Art. 4.9 - Verifiche periodiche di gradimento.**

L'appaltatore potrà di verificare attraverso dei questionari rivolti agli utenti il livello di gradimento dei pasti somministrati.

Il questionario dovrà essere distribuito in forma anonima, dovrà essere formulato in modo tale da raccogliere suggerimenti per aumentare la qualità dei pasti forniti anche in relazione alla varietà del menù.

L'appaltatore deve informare l'Amministrazione dell'esito dell'eventuale indagine, concordando con l'amministrazione eventuali modifiche del menù che possano migliorare il servizio.

#### **Art. 4.10 - Diritto di controllo.**

E' facoltà dell'Amministrazione effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso la cucina e i refettori per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Appaltatore alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale. Gli incaricati potranno consumare il pasto previsto dal menù della giornata.

L'Appaltatore deve garantire l'accesso agli incaricati del Committente in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase. I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge e delle loro successive modificazioni ed integrazioni. Gli incaricati, non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'Appaltatore.

Il personale dell'Appaltatore non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dagli incaricati.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

Nulla può essere richiesto al Convitto per la quantità di campioni prelevati.

Controlli sui pasti durante tutto il ciclo della lavorazione potranno essere operati in ogni fase del servizio e nei locali ad esso adibiti, in ogni momento, dal personale sanitario e dal personale a ciò incaricato dall'Amministrazione. Controlli igienici potranno essere effettuati all'inizio della fornitura e potranno essere ripetuti in qualsiasi momento, sia sul personale impiegato nell'espletamento del servizio, che sulle derrate ed il materiale impiegato.

Ispezioni igienico-sanitarie potranno essere effettuate sulle attrezzature e nei locali ai sensi delle vigenti disposizioni.

#### **Art. 4.11 - Organismi preposti al controllo**

Gli organismi preposti al controllo sono:  
i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell'A.T.S. territoriale;

#### **Art. 4.12 - Rilievi e procedimento di applicazione delle penali**

Qualora i controlli attivati evidenziassero delle anomalie, la stazione appaltante potrà:  
segnalare per iscritto l'anomalia all'Appaltatore chiedendo il ripristino entro un termine temporale massimo oltre il quale applicherà le sanzioni previste dal capitolato;  
contestare per iscritto l'anomalia all'Appaltatore a mezzo PEC, applicando immediatamente le sanzioni previste dal capitolato.



In caso di segnalazione, l'Appaltatore dovrà rispondere per iscritto, motivando la non conformità del servizio e procedere al ripristino dell'anomalia entro il termine prescritto.

Qualora tale termine non possa essere rispettato dovrà essere addotta giustificata motivazione.

L'Appaltatore, in caso di contestazione scritta con applicazione di sanzioni, potrà presentare entro 8 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione delle controdeduzioni.

Trascorso tale termine senza alcun riscontro e/o qualora la stazione appaltante non ritenga, a suo insindacabile giudizio, motivate le controdeduzioni addotte, applicherà totalmente o parzialmente le sanzioni comunicate. E' fatta salva la facoltà dell'ente di esperire ogni altra azione per il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito o delle maggiori spese sostenute a causa dell'inadempienza contrattuale.

#### **Art. 4.13 – Subappalto**

La prestazione contrattuale può essere subappaltata entro il limite del 30% (trenta per cento) dell'importo complessivo contrattuale.

Il subappalto è disciplinato dall'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. cui espressamente si rinvia.

L'Appaltatore è solidalmente responsabile con il subappaltatore degli adempimenti, da parte di quest'ultimo, degli obblighi di sicurezza.

In caso di subappalto l'Appaltatore resta responsabile, nei confronti dell'Amministrazione, dell'adempimento delle prestazioni e degli obblighi previsti nel presente capitolato.

Il subappalto non autorizzato comporta l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art. 21 della Legge n. 646/82, così come modificato dall'art. 2 del D.L. 29.04.1995 n. 139, convertito nella Legge 28.06.1995 n. 246.

Le subappaltatrici devono osservare integralmente il trattamento economico e normativo stabilito dai contratti collettivi nazionale e territoriali in vigore per il settore e per la zona nella quale si svolgono le prestazioni e sono responsabili, in solido con l'Appaltatore, dell'osservanza delle norme anzidette nei confronti dei loro dipendenti per le prestazioni rese nell'ambito del subappalto.

Le subappaltatrici, per tramite dell'Appaltatore, devono trasmettere all'Amministrazione, prima dell'inizio delle prestazioni, la documentazione relativa alle posizioni previdenziali, assicurative ed antinfortunistica del personale.

Il subappalto dovrà essere autorizzato dall'Amministrazione con specifico provvedimento previa verifica del possesso in capo alla/e subappaltatrice/i dei medesimi requisiti di carattere morale indicati nel bando di gara (cause ostative di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. e di cui all'art. 67 del D. Lgs 159/2011) nonché dei medesimi requisiti di carattere tecnico ed economico indicati nel bando di gara da verificare in relazione al valore percentuale delle prestazioni che intende/ono eseguire rispetto all'importo complessivo

dell'appalto.

Ai fini dell'autorizzazione sono quindi necessarie le seguenti condizioni:

- a. che l'Appaltatore abbia indicato all'atto dell'offerta l'intenzione di subappaltare parte della prestazione;
- b. che l'Appaltatore provveda al deposito di copia autentica del contratto di subappalto presso l'Amministrazione almeno 20 giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni subappaltate, unitamente alla dichiarazione circa la sussistenza o meno di eventuali forme di controllo o di collegamento, a norma dell'articolo 2359 del codice civile, con il subappaltatore;
- c. che il contratto di subappalto contenga la disciplina della tracciabilità dei flussi finanziari così come previsto dall'art. 3 della Legge n. 136/2010;
- d. che l'Appaltatore, unitamente al deposito del contratto di subappalto presso l'Amministrazione, trasmetta alla stessa la documentazione attestante che il subappaltatore è in possesso dei requisiti richiesti per le prestazioni corrispondenti ai servizi/forniture da espletare in subappalto;
- e. che non sussista, nei confronti del subappaltatore, alcuno dei divieti previsti dall'articolo 67 del D.Lgs. 159/2011.

Il subappaltatore dovrà espressamente dotare, a propria cura e spesa, il proprio personale dipendente con documento di identificazione nei modi previsti all'art. 4.8 che precede.

La stazione appaltante corrisponderà direttamente al subappaltatore l'importo dovuto per le prestazioni dagli stessi eseguite nei seguenti casi:

- a. quando il subappaltatore è una microimpresa o piccola impresa;
- b. in caso di inadempimento da parte dell'appaltatore;
- c. su richiesta del subappaltatore e se la natura del contratto lo consente;

Il subappaltatore, in qualità di titolare dei dati, è responsabile ai fini del rispetto della normativa in materia di privacy. Tali obblighi dovranno essere presentati nella documentazione di richiesta di subappalto, pena la non ricevibilità della domanda di subappalto.

È fatto obbligo all'Appaltatore di comunicare all'Amministrazione, per tutti i sub-contratti, il nome del sub-contraente, l'importo del sub-contratto, l'oggetto del servizio o fornitura affidati. Inoltre, è fatto obbligo all'Appaltatore di inserire, nei contratti sottoscritti con i sub- contraenti, la disciplina della tracciabilità dei flussi finanziari così come previsto dall'art. 3 della Legge n. 136/2010.

## SEZIONE 5

### DISCIPLINA ECONOMICA

#### Art. 5.1 – Revisione dei corrispettivi

Non è prevista la revisione periodica del prezzo.

#### Art. 5.2 – Fatturazione e pagamenti

##### **A – fatturazione**

Il pagamento verrà effettuato sulla base dei pasti effettivamente erogati, rilevabili da apposito registro delle presenze, predisposto dagli uffici amministrativi, compilato giornalmente, entro le ore 11.00, dal personale scolastico.

La fatturazione del corrispettivo di cui all'art. 1.4 dovrà avvenire a decorrere dal 1° giorno del mese successivo a quello di espletamento della prestazione.

La fattura dovrà essere emessa al netto della ritenuta dello 0,50% di cui all'art. 30 comma 5 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. Il totale delle ritenute operate dovrà essere fatturato al termine di ciascun anno scolastico.

Le fatture elettroniche dovranno essere intestate a **CONVITTO NAZIONALE “G.PIAZZI” Salita Schenardi 6 SONDRIO**- Codice Univoco Ufficio **UF9GYL**

Dal fatturato dei contraenti saranno detratte le eventuali penalità applicate.

La fattura dovrà essere espressa in lingua italiana e dovrà necessariamente contenere i seguenti elementi:

- a. I riferimenti del contratto a cui la fatturazione si riferisce (oggetto contratto, altri dati comunicati dall'Amministrazione);
- b. Numero CIG (codice identificativo gara); CUP.
- c. L'importo espresso in Euro;
- d. Eventuale esplicitazione di esenzione I.V.A. ai sensi di Legge;
- e. Tutti i dati relativi al pagamento (dovrà essere indicata una sola banca, numero conto corrente, Codice CAB – ABI – IBAN – ecc);
- f. Ogni altra indicazione utile.(CU,CF;Denominazione corretta)

In caso di A.T.I. la fatturazione dovrà avvenire da parte di ciascun operatore economico in proporzione alla sua quota percentuale di partecipazione all'A.T.I. stessa. Il fatturato verrà, comunque, liquidato a favore della capogruppo.

##### **B – Pagamenti**

Il pagamento è subordinato alla stipulazione del contratto e verrà eseguito per ciascun mese

di espletamento del servizio, dopo l'emissione di regolare fattura relativa ai servizi effettuati da parte del prestatore di servizi.

Il termine di pagamento di ogni singola fattura è di 30 giorni solari decorrenti dalla data di ricezione della fattura e dell'acquisizione d'ufficio della documentazione attestante la regolarità contributiva dell'operatore. Il pagamento avverrà mediante ordine di bonifico, con spese e/o costi connessi a carico dell'Appaltatore, su conto corrente segnalato dallo stesso, che dovrà rispettare le disposizioni di cui all'art. 3 della Legge n. 136/2010 e assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata Legge.

Per il servizio di cui al presente Capitolato, le fatture dovranno riportare la voce "*Corrispettivo mensile per il servizio di mensa alunni/convittori anno 2021/22 mese di.*"

### **Precisazioni relative ai pagamenti:**

Nulla verrà riconosciuto da parte dell'amministrazione per eventuali pasti preparati, non consumati e non corrispondenti alle presenze registrate.

In caso di fattura irregolare il termine di pagamento verrà sospeso dalla data di contestazione dell'Amministrazione.

In caso di ritardato pagamento, il saggio degli interessi è determinato secondo quanto previsto dal D. Lgs. 09/10/2002 n. 231, come modificato dal D.Lgs. 09/11/2012 n. 192.

### **Art. 5.3 - Cessione del contratto e dei crediti**

Ai sensi dell'art. 105, comma 1, del D.Lgs 50/2016 e s.m.i. è vietata la cessione anche parziale del contratto da parte dell'Appaltatore fatto salvo quanto previsto dall'art.106 – comma 1 lett. d) punto 2 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

Nei casi previsti dall'art. 106, comma 1, lett. d), punti 1) e 2), del Codice degli Appalti e s.m.i. le cessioni di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi ai soggetti esecutori di contratti pubblici non hanno singolarmente effetto nei confronti della stazione appaltante fino a che il cessionario, ovvero il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione, non abbia proceduto alle comunicazioni previste dall'articolo 1 del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 11 maggio 1991, n. 187, e non abbia documentato il possesso dei requisiti di qualificazione previsti dal Codice degli Appalti e s.m.i..

Nei sessanta giorni successivi la stazione appaltante può opporsi al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, con effetti risolutivi sulla situazione in essere, laddove, non risultino sussistere i requisiti di cui alla documentazione antimafia prevista dal D.Lgs 159/2011.

Ferme restando le ulteriori previsioni legislative vigenti in tema di prevenzione della delinquenza di tipo mafioso e di altre gravi forme di manifestazione di pericolosità sociale, decorsi i sessanta giorni senza che sia intervenuta opposizione, le cessioni di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione producono, nei confronti della Stazione appaltante, tutti gli effetti loro attribuiti dalla legge.

E' ammessa la cessione dei crediti, ai sensi e con le modalità di cui all'art. 106 – comma 13

del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i..

#### **Art. 5.4 – Certificato di conformità**

Le attività di verifica di conformità sono dirette a certificare che l'oggetto del contratto in termini di prestazioni, obiettivi e caratteristiche tecniche, economiche e qualitative sia stato realizzato ed eseguito nel rispetto delle previsioni e delle pattuizioni contrattuali, nonché nel rispetto delle eventuali leggi di settore. Le attività di verifica hanno, altresì, lo scopo di accertare che i dati risultanti dalla contabilità e dai documenti giustificativi corrispondano fra loro e con le risultanze di fatto, fermo restando gli eventuali accertamenti tecnici previsti dalle leggi di settore.

L'appaltatore deve mettere a disposizione, a propria cura e spesa, i mezzi necessari ad eseguire la verifica. Nel caso ciò non dovesse avvenire il RUP/Direttore dell'esecuzione dispone che sia provveduto d'ufficio, deducendo la spesa dal corrispettivo dovuto all'appaltatore.

La verifica di conformità è conclusa non oltre 1 (un) mese dall'ultimazione dell'esecuzione delle prestazioni contrattuali.

Il certificato di verifica di conformità viene trasmesso per accettazione all'Appaltatore, il quale deve firmarlo entro quindici giorni dal ricevimento. All'atto della firma l'Appaltatore può iscrivere contestazioni rispetto alle operazioni di verifica di conformità.

Successivamente all'emissione del certificato di verifica di conformità, si procede al pagamento del saldo delle prestazioni eseguite e allo svincolo della cauzione prestata dall'esecutore a garanzia del mancato o inesatto adempimento delle obbligazioni dedotte in contratto.

Il Certificato di verifica di conformità ha carattere provvisorio e assume carattere definitivo trascorsi 2 (due) anni dalla sua emissione.

## SEZIONE6

### CAUZIONE E GARANZIE

#### **Art.6.1 – Cauzione definitiva – appaltatore**

L'appaltatore è tenuto a prestare (art. 103 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.), una garanzia fideiussoria a titolo di cauzione definitiva in misura pari al dieci per cento dell'importo contrattuale, ivi compreso il periodo di eventuale opzione di 12 mesi per la prosecuzione del servizio.

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il dieci per cento; ove il ribasso sia superiore al venti per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento.

La cauzione in questione si intende a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni assunte e del risarcimento dei danni derivanti da eventuali inadempienze, fatta, comunque, salva la risarcibilità del maggior danno.

L'importo della cauzione definitiva sarà precisato nella lettera di richiesta documentazione per la stipulazione del contratto.

L'importo della garanzia nel caso in cui l'Appaltatore risulti in possesso di apposita certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, verrà ridotto del 50%.

Si applica la riduzione del 50%, non cumulabile con quella di cui al periodo precedente, anche nei confronti delle microimprese, piccole e medie imprese e dei raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese.

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento, anche cumulabile con la riduzione del 50% per possesso di certificazione UNI CEI ISO 9000, per gli operatori economici in possesso di registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), ai sensi del regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009, o del 20% per gli operatori in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI EN ISO 14001.

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 20%, anche cumulabile con la riduzione per il possesso di certificazione UNI CEI ISO 9000 o per micro imprese, piccole e medie imprese e dei raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da micro imprese, piccole e medie imprese, per gli operatori economici in possesso, in relazione ai beni o servizi che costituiscano almeno il 50 per cento del valore dei beni e servizi oggetto del contratto stesso, del marchio di qualità ecologica dell'Unione Europea (Ecolabel UE) ai sensi del regolamento (CE) n. 66/2010 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009.

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 15% anche cumulabile con la riduzione di cui ai periodi precedenti, per gli operatori economici che sviluppano un

inventario di gas ad effetto serra ai sensi della norma UNI EN ISO 14064-1 o un impronta climatica (carbon footprint) di prodotto, ai sensi della norma UNI ISO/TS 14067, così come previsto dall'art. 93 comma 7 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i..

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30%, non cumulabile con le riduzioni di cui ai periodi precedenti, per gli operatori economici in possesso del rating di legalità e rating di impresa o della attestazione del modello organizzativo, ai sensi del decreto legislativo n. 231/2001 o di certificazione social accountability 8000, o di certificazione del sistema di gestione a tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori, o di certificazione OHSAS 18001, o di certificazione UNI CEI EN ISO 50001 riguardante il sistema di gestione dell'energia o UNI CEI 11352 riguardante la certificazione di operatività in qualità di ESC (Energy Service Company) per l'offerta qualitativa dei servizi energetici e per gli operatori economici in possesso della certificazione ISO 27001 riguardante il sistema di gestione della sicurezza delle informazioni.

In caso di cumulo delle riduzioni, la riduzione successiva deve essere calcolata sull'importo che risulta dalla riduzione precedente.

Per usufruire di tale beneficio l'Appaltatore dovrà allegare alla garanzia fidejussoria copia/copie del/dei certificato.

La garanzia dovrà operare a prima richiesta, senza che il garante possa sollevare eccezione alcuna e con l'obbligo di versare la somma richiesta, entro il limite dell'importo garantito, entro un termine massimo di 15 giorni consecutivi dalla richiesta. A tal fine, **il documento stesso dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2 del codice civile e la sua operatività entro i 15 giorni sopra indicati.**

Le fideiussioni/polizze dovranno essere rese in favore del *Convitto Nazionale "G.Piazzi"* e intestate all'Appaltatore.

La polizza potrà essere rilasciata anche da intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'art. 106 del D.Lgs. n. 385/93, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del D.Lgs 24 febbraio 1998 n.58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

La garanzia dovrà avere validità temporale fino all'emissione del Certificato di Regolare Esecuzione /Verifica di Conformità e dovrà, comunque, avere efficacia fino ad apposita comunicazione liberatoria (costituita anche dalla semplice restituzione del documento di garanzia) da parte dell'Amministrazione beneficiaria, con la quale verrà attestata l'assenza oppure la definizione di ogni eventuale eccezione e controversia, sorte in dipendenza dell'esecuzione del contratto.

La garanzia dovrà essere immediatamente reintegrata qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia stata escussa parzialmente o totalmente a seguito di ritardi o altre inadempienze da parte dell'Appaltatore.

L'incameramento della garanzia avviene con atto unilaterale dell'Amministrazione, senza necessità di dichiarazione giudiziale, fermo restando il diritto dell'Appaltatore di proporre azione innanzi l'autorità giudiziaria ordinaria. L'Amministrazione potrà avvalersi della garanzia fidejussoria, parzialmente o totalmente, per le spese delle prestazioni da eseguirsi

d'ufficio, nonché per il rimborso delle maggiori somme pagate durante l'appalto in confronto ai risultati della liquidazione finale.

In caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'Appaltatore, l'Amministrazione ha diritto di avvalersi della cauzione definitiva per le maggiori spese sostenute per il completamento delle prestazioni, nonché per eventuali ulteriori danni conseguenti.

In caso di inadempienze dell'Appaltatore per l'inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza dei lavoratori che espletano la prestazione, l'Amministrazione ha diritto di avvalersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'Appaltatore.

La garanzia fideiussoria in questione è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80% dell'iniziale importo garantito. Lo svincolo, nei termini e per le entità anzidetti, è automatico senza necessità di benestare dell'Amministrazione, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte dell'appaltatore, del documento, in originale o in copia autentica, attestante l'avvenuta esecuzione.

L'ammontare residuo pari al 20% dell'iniziale importo garantito deve permanere fino al pagamento del saldo delle prestazioni eseguite.

#### **Art. 6.2 – Polizza assicurativa**

L'Appaltatore è obbligato a produrre una polizza assicurativa RC (responsabilità civile) che tenga indenne l'Amministrazione da tutti i rischi di esecuzione della prestazione da qualsiasi causa determinati. La polizza per responsabilità civile per danni causati a terzi: persone, animali e cose, con esclusivo riferimento alla prestazione in questione e con validità non inferiore alla durata del servizio, dovrà avere il seguente massimale:

Euro 3.000.000,00=(tremilioni/00) per sinistro:

Euro 1.000.000,00=(unmilione/00) per persona.

In alternativa alla stipulazione della polizza che precede, l'Appaltatore potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. **In tal caso, si dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio svolto per conto dell'Amministrazione.**

Copia della polizza, specifica, o come appendice alla polizza esistente, dovrà essere consegnata anticipatamente all'avvio delle prestazioni al R.U.P., unitamente alla quietanza di intervenuto pagamento del premio. Quest'ultima dovrà essere presentata con la periodicità prevista dalla polizza stessa, onde verificare il permanere della validità nel corso della durata del servizio.

La copertura assicurativa che dovrà coprire anche i danni causati dalle imprese subappaltatrici, decorre dalla data prevista per l'inizio della prestazione e dovrà avere durata sino alla data contrattualmente prevista per il termine della prestazione (art. 4.1).



Qualora l'appaltatore sia un RTI sarà a cura dell'impresa capogruppo presentare la suddetta polizza.

## **SEZIONE 7**

### **NORME FINALI**

#### **Art. 7.1 - Risoluzione**

Fatti salvi i casi di risoluzione previsti dall'art. 108, comma 2, del D.Lgs 50/2016 e s.m.i. l'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto, nei casi previsti all'art. 108 – comma 1 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i..

L'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto, previa diffida ad adempiere ai sensi degli artt. 1453 e 1454 Cod. Civ., in caso di grave inadempimento e di penali per un importo complessivo pari al 10% del valore del contratto.

Si potrà procedere alla risoluzione del contratto, ai sensi dell'art.1456 Cod. Civ., nei seguenti casi:

- a. inosservanza delle leggi in materia di rapporti di lavoro, correttezza e correttezza contributiva; inosservanza alle norme di legge circa l'assunzione del personale e la retribuzione dello stesso;
- b. inosservanza delle leggi in materia di sicurezza;
- c. inadempimento rispetto agli obblighi in materia di trattamento dei dati personali (ex art. 7.8)
- d. subappalto non autorizzato;
- e. gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria
- f. mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D. Lgs. 26 maggio 1997, n. 155;
- g. casi di grave tossinfezione alimentare
- h. nel caso in cui le transazioni finanziarie siano eseguite senza l'utilizzo di bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle stesse, così come previsto dall'art. 3 comma 8 della Legge 13.08.2010 n. 136;
- i. ottenimento per due volte consecutive del Durc negativo;
- j. il contraente venga diffidato due volte, con nota scritta, circa la puntuale esecuzione della prestazione nel rispetto dei termini contrattuali e di quanto indicato nell'offerta tecnica;
- k. la prestazione abbia inizio con un ritardo anche di un solo giorno;
- l. nel caso dovessero permanere le condizioni che hanno portato all'addebito di anche una sola delle penali previste dal presente Capitolato;
- m. se nel giorno fissato e comunicato, l'Appaltatore non si presenta per la firma del verbale di avvio dell'esecuzione, così come indicato all'art. 4.3;
- n. mancata osservanza da parte del personale dell'Appaltatore e del subappaltatore del Codice di comportamento adottato dal Comune di Cosio Valtellino;
- o. per inosservanza di quanto dichiarato ai fini dell'ottenimento dei punteggi tecnico/qualitativi in sede di gara;
- p. nell'ipotesi prevista dall'art. 89 comma 9 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i..

In ogni caso è fatto salvo il diritto dell'Amministrazione di richiedere il risarcimento dei danni subiti. Qualora si verificassero ipotesi di grave inadempimento nel caso di inizio delle prestazioni in pendenza della stipulazione del contratto, l'Amministrazione potrà procedere

alla revoca dell'aggiudicazione, fatta salva la richiesta di risarcimento danni.

### **Art. 7.2 - Esecuzione in danno**

Qualora l'Appaltatore ometta di eseguire, anche parzialmente, la prestazione oggetto dell'appalto con le modalità ed entro i termini previsti, l'Amministrazione potrà ordinare ad altra ditta l'esecuzione parziale o totale di quanto omissso dall'Appaltatore stesso, al quale saranno addebitati i relativi costi ed i danni eventualmente derivati all'Amministrazione.

Per il risarcimento dei danni ed il pagamento di penali, l'Amministrazione potrà rivalersi, mediante trattenute, sugli eventuali crediti dell'Appaltatore ovvero, in mancanza, sul deposito cauzionale, che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato.

### **Art. 7.3 – Recesso**

---

Fermo restando quanto previsto dagli articoli 88 – comma 4 – ter e 92 – comma 4, del D.Lgs. 6 settembre 2011 n. 159, l'Amministrazione si riserva la facoltà di recedere dal contratto, ai sensi dell'art.109 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i..

Tale facoltà è esercitata per iscritto mediante invio di apposita comunicazione a mezzo di raccomandata R.R. Il recesso non può avere effetto prima che siano decorsi 20 (venti) giorni dal ricevimento di detta comunicazione.

In tal caso l'Amministrazione si obbliga a pagare all'Appaltatore un'indennità corrispondente a quanto segue:

- prestazioni già eseguite dall'Appaltatore al momento in cui viene comunicato l'atto di recesso, così come attestate dal verbale di verifica redatto dall'Amministrazione;
- spese sostenute dall'Appaltatore;
- un decimo dell'importo del servizio non eseguito calcolato sulla differenza tra l'importo dei 4/5 del prezzo contrattuale e l'ammontare netto delle prestazioni eseguite.

Nel caso in cui, successivamente alla stipula del contratto e in vigenza dello stesso, siano rese disponibili da CONSIP, dalla Agenzia regionale Centrale Acquisti (ARCA) convenzioni ai sensi dell'art. 26 comma 1 della L. 488/1999 per il servizio oggetto del presente capitolato e i parametri di tali convenzioni risultino più favorevoli per l'Amministrazione rispetto a quelli del presente capitolato, l'Amministrazione chiederà al contraente di adeguarsi a predetti parametri. Nel caso in cui il contraente non dovesse acconsentire alla modifica delle condizioni economiche al fine di rispettare il limite di cui all'art. 26 comma 3 della L. 488/1999, l'Amministrazione, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, si riserva la facoltà di recedere dal contratto, previa formale comunicazione al contraente con preavviso non inferiore a venti giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite, oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite.

#### **Art. 7.4 - Responsabilità'**

L'Appaltatore è responsabile nei confronti dell'Amministrazione dell'esatto adempimento delle prestazioni oggetto del contratto.

E' altresì, responsabile nei confronti dell'Amministrazione e dei terzi dei danni di qualsiasi natura, materiali o immateriali, diretti ed indiretti, causati a cose o persone e connessi all'esecuzione del contratto, anche se derivanti dall'operato dei suoi dipendenti e consulenti, nonché dall'operato di eventuali subappaltatori.

È fatto obbligo all'Appaltatore di mantenere l'Amministrazione sollevata ed indenne da richieste di risarcimento dei danni e da eventuali azioni legali promosse da terzi.

#### **Art. 7.5 - Foro competente**

Per tutte le controversie che dovessero sorgere sulla validità, efficacia, interpretazione, esecuzione e scioglimento del contratto di appalto, sarà competente esclusivamente il Foro di Sondrio.

#### **Art. 7.6 – Rinvio a norme di diritto vigenti**

Per quanto non è contemplato nel presente capitolato, si fa rinvio alle Leggi e Regolamenti in vigore.

#### **Art. 7.7 – Stipulazione contratto - spese, imposte e tasse**

Il contratto sarà stipulato in forma pubblica a cura dell'ufficiale Rogante dell'Amministrazione. All'aggiudicatario sarà richiesta la disponibilità della firma digitale.

Il contratto è immediatamente efficace, fatte salve eventuali clausole risolutive espresse, ivi comprese.

Tutte le spese, imposte e tasse inerenti al contratto, sono a carico dell'Appaltatore.

Per quanto riguarda l'I.V.A. si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia.

#### **Art. 7.8 – Trattamento di dati personali**

Ai sensi del Regolamento UE 2016/679 (Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati) nella procedura saranno rispettati i principi di riservatezza delle informazioni fornite in conformità a quanto disposto dal citato decreto compatibilmente con le funzioni istituzionali, le disposizioni di legge e regolamentari concernenti i pubblici appalti e le disposizioni riguardanti il diritto di accesso ai documenti ed alle informazioni.

I dati raccolti saranno conservati per il tempo necessario a perseguire le finalità indicate e nel rispetto degli obblighi di legge correlati. Il fornitore avrà l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui verrà a conoscenza, non divulgandoli in alcun modo e non utilizzandoli per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto. Il fornitore potrà citare i termini essenziali del contratto nel caso in cui fosse condizione necessaria per la partecipazione a gare ed appalti previa comunicazione al Convitto Nazionale "G.Piazzì".

## TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

**Oggetto:** Informativa ai sensi dell'art. 13 del D.lgs. 196/2003 e dell'articolo 13 del Regolamento UE n. 2016/679

Ai sensi dell'art. 13 del D.lgs. 196/2003 (di seguito "Codice Privacy") e dell'art. 13 del Regolamento UE n. 2016/679 (di seguito "REG 679/2016"), recante disposizioni a tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali, i dati personali forniti formeranno oggetto di trattamento nel rispetto della normativa sopra richiamata e degli obblighi di riservatezza cui è tenuto il Convitto Nazionale "G.Piazzì".

### 1) Titolare del trattamento (Art. 13.1, lett. a) Reg.679/2016)

Titolare del trattamento è il Convitto Nazionale "G.Piazzì" – Tel. 0342/212153 – mail: [sovc01000p@istruzione.it](mailto:sovc01000p@istruzione.it) – PEC [sovc01000p@pec.istruzione.it](mailto:sovc01000p@pec.istruzione.it) – sito web: [www.cnpiazzisondrio.edu.it](http://www.cnpiazzisondrio.edu.it), rappresentato legalmente dal Rettore prof. Gianfranco Bonomi Boseggia.

### 2) Responsabile della Protezione dei Dati - RPD (Art. 13.1, lett. b) Reg.679/2016)

Il Responsabile della Protezione dei Dati - RPD (Art. 37 Reg. 679/2016) designato dal Convitto "G.Piazzì" costituisce il punto di contatto per gli utenti che vogliono ricevere informazioni sul trattamento dei propri dati e/o per l'Autorità di controllo. Il Responsabile della Protezione dei Dati è Fornè Daniele, il quale può essere contattato ai seguenti recapiti: Telefono: 0342/515107 E- mail: [daniele.fonne@cnpiazzisondrio.edu.it](mailto:daniele.fonne@cnpiazzisondrio.edu.it)

### 3) Finalità e base giuridica del Trattamento (Art. 13.1, lett. c) Reg.679/2016)

I dati personali (anagrafici, recapiti postali digitali e tradizionali quali indirizzi di posta elettronica, luoghi di residenza, titoli di studio, esperienze lavorative), comunicati dal soggetto interessato sono trattati per il procedimento: **"Procedura per l'affidamento del servizio di preparazione e somministrazione pasti degli alunni del Convitto Nazionale "G.Piazzì" di Sondrio e Scuole Annesse della sede di via Bassi 2 di Sondrio e degli inserimenti lavorativi ai sensi dell'art. 4, comma 1, della L. 381/1991 senza pubblicazione di Bando.Periodo anno scolastico 2020\_21."** per gli adempimenti previsti per legge per tale procedimento, sulla base dei seguenti presupposti di liceità:

- 1 il trattamento è necessario per adempiere un obbligo legale al quale è soggetto il titolare del trattamento (art. 6.1 lett. c) Reg. 679/2016);
- 1 il trattamento è necessario per l'esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il titolare del trattamento (art. 6.1 lett.e) Reg. 679/2016).

La presente procedura non prevede la raccolta e il trattamento di dati sensibili (particolari categorie di dati e cioè quei dati che rivelano "l'origine razziale o etnica, le opinioni politiche, le convinzioni religiose o filosofiche, o l'appartenenza sindacale, nonché dati genetici, dati biometrici intesi a identificare in modo univoco una persona fisica, dati relativi alla salute o alla vita sessuale o all'orientamento sessuale della persona"); a seguito di eventuale comunicazione volontaria di tali dati da parte dell'interessato, l'eventuale trattamento sarà attuato sulla base dei seguenti presupposti di liceità:

- 1 il trattamento è necessario per motivi di interesse pubblico rilevante sulla base del diritto Italiano, proporzionato alla finalità perseguita, rispettoso dell'essenza del diritto alla protezione dei dati e

in presenza di misure appropriate e specifiche per tutelare i diritti fondamentali e gli interessi dell'interessato (Art. 9.2, lett. g) Reg. 679/2016).

L'eventuale trattamento di dati relativi a condanne penali e ai reati o a connesse misure avviene sotto il controllo dell'autorità pubblica ed è autorizzato dal diritto dello Stato Italiano che prevede garanzie appropriate per i diritti e le libertà degli interessati (Art. 10 Reg. 679/2016).

#### **4) Eventuali destinatari o eventuali categorie di destinatari dei dati personali (Art. 13.1, lett. e) Reg. 679/2016)**

Il trattamento dei dati personali sarà effettuato a mezzo di soggetti espressamente e specificamente designati in qualità di responsabili o incaricati. Tali soggetti tratteranno i dati conformemente alle istruzioni ricevute dal Convitto Nazionale "G.Piazzini", secondo profili operativi agli stessi attribuiti in relazione alle funzioni svolte. Per l'espletamento delle finalità sopra specificate, infatti, i dati potranno essere comunicati (con tale termine intendendosi il darne conoscenza ad uno o più soggetti determinati) in forma cartacea o informatica a soggetti anche esterni incaricati dal Convitto Nazionale "G.Piazzini" tra cui i membri di eventuali Commissioni di gara. I dati personali dell'Interessato, nei casi in cui risultasse necessario, potranno essere comunicati a soggetti la cui facoltà di accesso ai dati è riconosciuta da disposizioni di legge, normativa secondaria, comunitaria, ad istituti bancari per la gestione d'incassi e pagamenti derivanti dall'esecuzione dei contratti, a collaboratori, dipendenti, fornitori e consulenti del Convitto Nazionale "G.Piazzini", nell'ambito delle relative mansioni e/o di eventuali obblighi contrattuali, compresi i Responsabili dei trattamenti e gli Incaricati, nominati ai sensi del Regolamento 679/2016/UE. Si comunica che verrà richiesto specifico ed espresso consenso nell'eventualità in cui si verificasse la necessità di una comunicazione di dati a soggetti terzi non espressamente indicati. I dati non saranno soggetti a diffusione (con tale termine intendendosi il darne conoscenza in qualunque modo ad una pluralità di soggetti indeterminati), salvo che per la pubblicazione obbligatoria prevista per legge da inserire nella sezione "Albo on line" e "Trasparenza" del sito web istituzionale del Comune. I dati non saranno trasferiti né a Stati membri dell'Unione Europea né a Paesi terzi non appartenenti all'Unione Europea o a organizzazioni internazionali.

Il Convitto Nazionale "G.Piazzini" dichiara che i dati personali dell'Interessato oggetto del trattamento saranno conservati per il periodo di tempo necessario per il conseguimento delle finalità per le quali sono raccolti e trattati.

I dati saranno conservati per periodi più lunghi per essere trattati esclusivamente a fini di archiviazione nel pubblico interesse, di ricerca scientifica o storica o a fini statistici, nel rispetto della normativa dello Stato Italiano in materia di archivi pubblici e conformemente all'articolo 89, paragrafo 1, del Reg. 679/2016, fatta salva l'attuazione di misure tecniche e organizzative adeguate richieste dal presente regolamento a tutela dei diritti e delle libertà dell'interessato

#### **5) Diritti dell'Interessato (Art. 13.2, lett. b) Reg. 679/2016)**

Si comunica che, in qualsiasi momento, l'Interessato può esercitare 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 lo riguardano o di opporsi al loro trattamento, oltre al diritto alla portabilità dei dati.

L'interessato può esercitare i diritti di cui sopra con richiesta rivolta senza formalità al Titolare del trattamento dei dati personali, che fornirà tempestivo riscontro. La sua richiesta può essere recapitata al Titolare anche mediante posta ordinaria, lettera raccomandata o posta elettronica.

#### **6) Diritto di presentare reclamo (Art. 13.2, lett. d) Reg. 679/2016)**

Il soggetto interessato ha sempre il diritto di proporre un reclamo all'Autorità Garante per la protezione dei dati personali per l'esercizio dei suoi diritti o per qualsiasi altra questione relativa al trattamento dei suoi dati personali.

**7) Altre informazioni (Art. 13.2, lett. e) e f) Reg.679/2016)**

La comunicazione di dati personali è un requisito necessario al fine di poter partecipare al procedimento sopra indicato e per l'eventuale stipula di un contratto di appalto; l'interessato ha l'obbligo di fornire i dati personali, in assenza dei quali non potrà essere ammesso alla presente procedura, che non prevede l'applicazione di un processo decisionale automatizzato, né la profilazione di cui all'articolo 22, paragrafi 1 e 4 del Reg. 679/2016.

A seguito dell'eventuale aggiudicazione dell'appalto, i dati personali saranno utilizzati anche per la fase successiva legata alla stipula del contratto ed alla gestione di tale rapporto contrattuale.