



CITTÀ DI SULMONA

Medaglia d'Argento al Valor Militare

PROVINCIA DELL'AQUILA

1° SETTORE “AMMINISTRATIVO E LEGALE” *Servizi alla Persona*

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO DEL TERRITORIO COMUNALE

ART. 1 - DEFINIZIONI

Il presente Capitolato Speciale detta la disciplina relativa al contratto d'appalto che il Comune di Sulmona intende concludere con un operatore economico per la gestione del servizio di refezione scolastica. L'appalto di cui al presente capitolato descrittivo-prestazionale ha per oggetto il servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale.

Nella predisposizione del presente Capitolato si è tenuto conto, facendovi espresso rinvio:

- delle “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica”, provvedimento della Conferenza unificata Stato-Regioni e Province autonome del 29 aprile 2010. Intesa ai sensi dell'art.8 comma 6 della legge 5 giugno 2003 n° 131, G.U. n. 134 dell'11.06.2010);
- delle Linee Guida nazionali definite in tema di ristorazione scolastica frutto del Protocollo d'intesa siglato a febbraio 2014 dalle Associazioni ANCI (Associazione Nazionale dei Comuni d'Italia), ANGEM (Associazione Nazionale della ristorazione collettiva e servizi vari), ORICON (Osservatorio ristorazione collettiva e nutrizione) ;
- del vigente Codice Contratti 2016, come modificato dal decreto correttivo D. Lgs. 19/04/2017 n. 56;
- delle Linee di indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica del giugno 2016, approvate con Determinazione regionale 30.12.2016 n. DPF011/234 pubblicata sul BURA speciale n. 26 del 3.03.2017;
- del D.M. dell'ambiente e della tutela del territorio 25 luglio 2011 recante la disciplina dei Criteri Ambientali Minimi – CAM per la ristorazione ;
- degli indirizzi dell'Amministrazione comunale di cui alla Deliberazione G.C. n° 259 del 15.12.2017;

- della Relazione di conformità ai sensi dell'art 34 c. 20 del D.L. 179/2012 convertito con legge 221/2012, approvata con Deliberazione G.C. n° 38 del 1.03.2018;
- delle indicazioni della ASL 1 Sulmona-Avezzano-Aquila - SIAN (Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione);
- delle Linee di indirizzo della Regione Abruzzo 2016 per la ristorazione scolastica del giugno 2016, approvate con Determinazione regionale 30.12.2016 n. DPF011/234 pubblicata sul BURA speciale n. 26 del 3.03.2017).

Per “Appaltatore”, “Impresa aggiudicataria”, “Ditta appaltatrice”, “Ditta” deve intendersi l’operatore economico che sarà risultato aggiudicatario al termine della gara pubblica e al quale verrà affidata la gestione del servizio di cui al presente capitolo e relativi allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale.

Per “Amministrazione Comunale”, “Comune”, “Ente”, “Committente” deve intendersi il Comune di Sulmona nel cui territorio sarà svolto il servizio di ristorazione scolastica.

Per “Centro di cottura” deve intendersi il luogo di produzione in cui verranno preparati i pasti da somministrare.

Per le altre definizioni si rimanda alle norme vigenti.

ART. 2 – OGGETTO E FINALITA’ DELL’APPALTO

L’appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione nelle scuole dell’infanzia, primarie e secondarie di 1° grado del Comune di Sulmona, comprendente le attività di approvvigionamento e conservazione prodotti alimentari, preparazione e confezionamento pasti, trasporto, consegna e distribuzione dei pasti agli utenti (alunni, personale docente e non docente avente diritto al pasto), gestione ciclo dei rifiuti, pulizia e sanificazione del centro cottura e locali refettorio in cui verrà espletato il servizio, che interesserà le seguenti scuole:

- Infanzia Collodi Viale Mazzini
- Infanzia Giovanni Paolo II via Trento
- Infanzia S. Giovanni Bosco via Togliatti
- Infanzia Rodari via Sallustio
- Infanzia Maria Montessori via Dalmazia
- Infanzia Don Antonio Di Nello viale Costanza
- Infanzia Michele Celidonio via Cornacchiola
- Infanzia via Crispi (comprensiva anche dell’Infanzia ex via Angeloni)
- Infanzia ex viale Matteotti (oggi in Viale Roosevelt)
- Infanzia Frazione Bagnaturo
- Infanzia Frazione Marane Marane Case Nuove

- Primaria L. Masciangioli viale Mazzini
- Primaria Lola Di Stefano viale Roosevelt 11
- Primaria Lombardo Radice viale Togliatti
- Primaria Celestino V via Bagnaturo
- Secondaria di 1° grado Serafini via Volta
- Secondaria di 1° grado Ovidio via Togliatti
- Secondaria di 1° grado Capograssi via Dalmazia 34

In via riepilogativa, si precisa che per effetto delle ordinanze sindacali 2017 (n. 99 e 100) e per gli interventi /lavori che interesseranno gli edifici scolastici, le scuole risultano logisticamente così collocate:

ISTITUTO COMPRENSIVO N. 1 “MAZZINI/CAPOGRASSI”

SCUOLA DELL'INFANZIA

CARLO COLLODI - nell'edificio Capograssi Via Dalmazia

GIOVANNI PAOLO II VIA TRENTO

MARIA MONTESSORI - nei MUSP (moduli ad uso scolastico provvisorio presso cortile Caserma Cesare Battisti Viale Mazzini)

PRIMARIA 1° GRADO

L. MASCIAINGIOLI VIALE MAZZINI - 11 classi elementari nei MUSP-moduli ad uso scolastico provvisori (presso cortile Caserma Cesare Battisti VIALE MAZZINI)

SECONDARIA 1° GRADO

SCUOLA MEDIA CAPOGRASSI VIA DALMAZIA N.34 (salvo trasferimento per lavori e interventi)

ISTITUTO COMPRENSIVO N.2 “L. RADICE/OVIDIO”

SCUOLA DELL'INFANZIA

S. GIOVANNI BOSCO – VIALE METAMORFOSI edificio comunale Contratto di Quartiere
DON ANTONIO DI NELLO - VIALE COSTANZA

RODARI VIALE SALLUSTIO

MICHELE CELIDONIO – presso edificio ex asilo comunale in VIA L'AQUILA

L. VOLPICELLI BAGNATURO – presso edificio Scuola Primaria Bagnaturo VIA BAGNATURO

PRIMARIA 1° GRADO

LOMBARDO RADICE – nell'ex edificio CESCOT / Croce Rossa) in VIA LUCIANO MARCANTE
CELESTINO V FRAZIONE DI BAGNATURO VIA BAGNATURO

SECONDARIA 1° GRADO

OIDIO VIALE TOGLIATTI N. 1

ISTITUTO COMPRENSIVO N. 3 “SERAFINI/DI STEFANO”

SCUOLA DELL'INFANZIA

Via CRISPI - VIALE METAMORFOSI edificio comunale Contratto di Quartiere

MARANE VIA MARANE CASE NUOVE

ex viale ANGELONI - VIALE METAMORFOSI edificio comunale Contratto di Quartiere

ex viale MATTEOTTI – VIALE ROOSEVELT

PRIMARIA I° GRADO

LOLA DI STEFANO VIALE ROOSEVELT N.II

SECONDARIA I° GRADO

PANFILO SERAFINI VIA ALESSANDRO VOLTA N. 9

Il servizio sarà svolto come segue:

- per Scuole dell'Infanzia e Primaria a tempo pieno presumibilmente tutti i giorni feriali della settimana (dal lunedì al venerdì), escluso sabato e i giorni festivi e, comunque, secondo i rientri previsti nel piano dell'offerta formativa;
- per le Scuole Secondarie di 1° grado (ex scuole medie) presumibilmente due/tre giorni a settimana per le classi a tempo prolungato, escluso sabato e i giorni festivi.

(A questo riguardo si terrà conto delle attività scolastiche previste nel Piano dell'offerta formativa nei giorni stabiliti di rientro pomeridiano).

In ogni caso, la Ditta sarà tenuta ad effettuare le consegne dei pasti anche in sedi diverse da quelle indicate all'art 2, qualora si verificassero ulteriori spostamenti di scuole/classi in altri edifici comunque ricadenti nel territorio comunale, oppure in caso di istituzione, realizzazione o soppressione di plessi scolastici, anche a seguito di nuovi piani di dimensionamento delle istituzioni scolastiche o per trasferimenti legati allo svolgimento di lavori nei plessi scolastici o ricollocazione logistica per altri motivi di forza maggiore o ragioni di ordine pubblico.

Le finalità del presente appalto sono quelle di offrire e migliorare la ristorazione scolastica nel rispetto dei principi di sicurezza alimentare, (elevando il livello qualitativo dei pasti nella scuola, sia sotto il profilo nutrizionale che della percezione sensoriale), promuovere la salute dell'utente (favorendo abitudini alimentari sane e corrette, promuovere il consumo consapevole di specifici prodotti alimentari) e la salvaguardia dell'ambiente (riducendo al minimo i danni possibili) contribuendo a raggiungere gli obiettivi ambientali definiti nel piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (cosiddetto PAN-GPP, adottato con Decreto interministeriale n. 135 dell'11 aprile 2008) pubblicato nella G.U. dell'8 maggio 2008, redatto ai sensi della L.296/2006, art.1 c. 1126, 1127, 1128.

SISTEMA INFORMATIZZATO

Nell'ottica di snellimento delle procedure volte ad agevolare il rapporto tra cittadini e Pubblica Amministrazione, il Comune intende dotarsi di un sistema di informatizzazione dei Buoni Mensa scolastica attraverso l'introduzione di un software e di un conto elettronico prepagato" (sistema in modalità prepagata) per la tracciabilità informatizzata delle presenze, dei consumi e dei pagamenti

La Ditta appaltatrice è tenuta, pertanto, a fornire un apposito sistema informatizzato di prenotazione pasti (buono informatizzato e automatizzato) e per il pagamento del servizio in conformità alle normative

vigenti in materia, per la riscossione dei proventi/corrispettivi, con gestione dell'intero processo, che offra la possibilità anche a beneficio e per quanto di competenza dell'Ente:

- di visualizzare, monitorare e verificare sempre in tempo reale dati e informazioni sui consumi dei pasti, lo stato dei pagamenti dei pasti (conto elettronico on-line e credito dei consumatori), le presenze e l'andamento del servizio refezione, anche mediante ampia reportistica a fini di controllo, di analisi statistica, per elaborazioni dati e trasmissione flussi al Casellario assistenza Inps nei formati previsti dall'Ente e/o dall'Inps;
- di documentare e attestare le spese sostenute dall'utente, anche attraverso accesso diretto del titolare del conto;
- di gestire e generare comunicazioni e flussi informativi con utenza e con i Servizi comunali interessati al controllo dei dati, alle entrate finanziarie e riscossioni pagamenti, nel rispetto della normativa sulla privacy e della sicurezza dati;
- di rilevare giornalmente il numero degli utenti attraverso la predisposizione di procedure e strumenti informatizzati per la visualizzazione quotidiana e rilevazione celere delle presenze presso i plessi scolastici, trasmettendo i dati raccolti al centro cottura;
- di caricare e gestire l'anagrafica bambini e studenti, ossia gli elenchi degli utenti ricadenti nelle diverse fascia di appartenenza ISEE ai fini della contribuzione tariffaria del servizio refezione da parte delle famiglie , secondo i dati forniti dall'Ente;
- di trasferire le somme versate dagli utenti nelle casse comunali
- di predisporre la rete dedicata dei locali/esercizi convenzionati per ricaricare il conto mensa

Tutte le spese relative al software e ad eventuali spese della piattaforma informatizzata (quali a titolo esemplificativo spese di attivazione, manutenzione, configurazione, adeguamenti e canoni funzionamento) sono a esclusivo carico dell'operatore economico, comprese quelle derivanti da danni – da chiunque cagionati - o da guasti di qualsiasi tipo, ivi compresi guasti a cui possa essere soggetto il sistema informatico nonché le spese relative all'installazione dei rilevatori presso gli esercizi convenzionati e, comunque, tutte le spese necessarie al regolare funzionamento del servizio.

ART. 3 – DURATA DELL'APPALTO

Il contratto d'appalto avrà durata di anni tre, rinnovabile per ulteriori anni 2 con provvedimento espresso del Comune, decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto (ovvero da data anteriore ove si proceda all'esecuzione anticipata dello stesso), con presunta decorrenza dal mese di ottobre 2019, abbracciando gli anni scolastici 2019/2020 , 2020/2021, 2021/2022, e - previo rinnovo- 2022/2023, 2023/2024.

Per anno scolastico, ai fini del servizio refezione, si intende il periodo scolastico che va dal 1 ottobre fino al 31 maggio dell'anno successivo; peraltro l'inizio e il termine del servizio potrà essere discrezionalmente differito o anticipato dal Comune in relazione a eventuali esigenze organizzative e funzionali, tenuto conto

del giorno settimanale e tenuto conto del calendario scolastico approvato annualmente dalla Regione Abruzzo.

Il Comune di Sulmona si riserva di autorizzare l'esecuzione anticipata del contratto ai sensi dell'art. 32 del D. Lgs. 50/2016. Pertanto la sottoscrizione del contratto, da stipularsi, in forma pubblico- amministrativa e in modalità elettronica, potrà avvenire anche in data successiva all'effettivo inizio del servizio.

E' fatta salva comunque la possibilità per il Comune di disporre una proroga tecnica ai medesimi patti e condizioni vigenti, per garantire la continuità del servizio, per il tempo strettamente necessario all'individuazione del nuovo contraente.

In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni.

Eventuali sospensioni/interruzioni del servizio dovute a causa di forza maggiore comunicate dal Comune, non costituiscono motivo di risarcimento per danni o mancati guadagni.

ART. 4 – PROCEDURA DI GARA, QUANTITATIVO PASTI E IMPORTI

La gara sarà espletata mediante procedura aperta ai sensi dell' art. 60 del D. Lgs. n. 50/2016 e verrà aggiudicata sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa per l'Ente come previsto all'art. 95 comma 3 lettera a) del medesimo Codice dei contratti valutabile secondo i criteri premiali riportati nel disciplinare di gara.

Non sono ammesse offerte economiche alla pari o in aumento.

L'importo a base d'asta per i primi tre anni d'appalto - e fatto salvo quanto previsto all'art. 3 -, è fissato in euro € 1.471.687,50 di cui euro 16.840 per costi di sicurezza non ribassabili, considerando un costo unitario per pasto pari ad euro 4,70 oltre iva per un numero presunto annuo di pasti pari a 104.375 con una media di poco superiore ai 500 pasti giornalieri (stimati in base al trend attuale della domanda).

Il valore economico complessivo dell'appalto è individuato come da seguente prospetto :

	Voci ed interventi di spesa	Importo presunto
1	Valore dell'appalto per anni tre dell'affidamento previsto (dimensionati per n. 104.375 pasti annui)	€ 1.471.687,50
	Valore massimo stimato dell'appalto, calcolato ai sensi dell'art. 35, comma 4 del D.Lgs. n. 50/2016, tenendo conto della possibilità di rinnovo per due anni, ai sensi dell'art. 63 del medesimo decreto e della revisione prezzi	€ 2.471.687,50

	Eventuale proroga tecnica semestrale per l'individuazione del nuovo contraente	€ 250.000
	costi sicurezza non ribassabili a tre anni	€ 16.840
	costi di sicurezza non ribassabili a cinque anni	€ 25.160
	costi di sicurezza non ribassabili a cinque anni e mezzo	€ 26.740
2	I.V.A. al 4%	€ 58.867,50 per appalto triennale € 98.867,50 per appalto quinquennale € 108.867,50 per appalto di anni cinque e mesi sei

per un valore potenziale complessivo di euro **2.830.555**

Per completa informazione e dettaglio, si offrono di seguito - a titolo pienamente statistico e indicativo - i dati relativi ai quantitativi di pasti registrati nei precedenti anni e periodi scolastici sottoindicati :

anno	pasti erogati
2010	128.552 (di cui n. 2835 a giugno)
2011	123.834 (di cui n. 1921 a giugno)
2012	121.252 (di cui n. 3018 a giugno)
2013	118.924 (di cui n. 2552 a giugno)
2014	124.854 (di cui n. 2391 a giugno)
2015	119.319 (servizio non erogato a giugno)
2016	98.998 (servizio non erogato a giugno)
2017	84.240 (servizio non erogato a giugno)
gennaio 2018	8.737
febbraio 2018	10.527
marzo 2018	11.912
aprile 2018	10.356
maggio 2018	12.810

novembre 2018	3.193	(a partire dal giorno 26 novembre 2018)
dicembre 2018	9.100	
per complessivi 66.619 pasti nell'anno 2018		
gennaio 2019	11.271	
febbraio 2019	10.251	

Il quantitativo di pasti in appalto, in quanto presuntivo e dal valore puramente indicativo, non è vincolante per l'Ente e potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, in conseguenza delle esigenze della popolazione scolastica e in ragione dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza giornaliera (sulla base delle richieste di pasti presentate dagli alunni e dagli insegnanti/personale avente diritto).

Saranno pagati esclusivamente i pasti effettivamente ordinati e forniti, alle condizioni economiche fissate nel contratto (senza che l'impresa appaltatrice abbia null' altro a pretendere).

La fornitura e la consegna dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni feriali, dal lunedì al venerdì, escluso il sabato e le festività, secondo le modalità di cui all'art. 2, in conformità al calendario delle attività didattiche previste per le ore pomeridiane e nel periodo didattico per ciascun anno scolastico dell'appalto compreso tra ottobre e maggio.

ART. 5 – DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI- SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA

Il Committente, in osservanza di quanto disposto art. 26 comma 3 del D. Lgs. 81/08, ha provveduto a predisporre il DUVRI, avendo valutato, in relazione all'attività oggetto d'appalto, la sussistenza di rischi interferenti che rendono necessaria l'adozione di misure di prevenzione e protezione atte ad eliminare o ridurre i rischi in argomento.

In ogni caso restano immutati i vigenti obblighi normativi D. Lgs 81/2008 a carico dell'Impresa aggiudicataria in merito alla sicurezza sul lavoro .

La Ditta appaltatrice dovrà fornire un “piano operativo” e redigere il proprio documento/relazione sulla valutazione dei rischi (D.V.R.) per la sicurezza e la salute durante il lavoro in relazione al presente appalto, con le procedure di sicurezza relative alla propria specifica attività e concernenti la propria idoneità tecnico-professionale, nonché provvedere all'attuazione e vigilanza delle misure di prevenzione e degli interventi di protezione dai rischi a cui sono esposti i lavoratori (procedure di sicurezza adottate; prescrizioni, obblighi e divieti; manutenzioni per mantenimento condizioni efficienza e sicurezza dei mezzi e attrezzature impiegate, etc).

Tale documento (D.V.R.) dovrà essere consegnato all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio.

Il Comune potrà chiedere modifiche e/o integrazioni al D.V.R. e potrà chiedere approfondimenti e adeguamenti prima dell'avvio del servizio e/o prima di allegarlo al contratto.

Prima della stipula del contratto la ditta appaltatrice potrà proporre l'integrazione delle misure previste.

Le eventuali proposte modificative o integrative non potranno variare l'importo del contratto.

Oltre al DVR, prima e ai fini dell'avvio del servizio appaltato, dovrà essere presentata al Comune tutta la documentazione prevista dall'allegato XVII del D. Lgs 81/2008 e quant'altro necessario ai fini della verifica del possesso dei requisiti tecnico-professionali in capo all'aggiudicatario.

ART. 6 – ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

I PRODOTTI

In conformità alle disposizioni richiamate nell'art. 2 del presente capitolato e ferme restando le specifiche tecniche di base contenute nel D.M. dell'ambiente e della tutela del territorio 25 luglio 2011 recante la disciplina dei Criteri Ambientali Minimi – CAM per la ristorazione, cui l'operatore è comunque vincolato, il Comune promuove ed incentiva l'utilizzo di :

A) prodotti agricoli e agroalimentari della Valle Peligna provenienti da sistemi di filiera corta (cosiddetti a "km 0"), di seguito elencati (secondo indicazioni offerte dalla ASL 1 Servizio SIAN), con attribuzione di punteggio commisurato al numero dei prodotti offerto:

FARINE- di solina, di polenta e di farro

ORTAGGI- broccoletti, cavolfiori, bietole, cipolla

UOVA FRESCHE

FORMAGGI- ricotta, mozzarella, formaggio a pasta filata

Eventuali altri alimenti a chilometro zero reperibili a seconda della stagionalità e della disponibilità del mercato locale:

LEGUMI- ceci, fagioli, piselli

FARINE- farina di grano duro e orzo

ORTAGGI- patate, pomodori, insalata, cavoli, spinaci, finocchi, zucchine, carote, melanzane, peperoni, fagiolini, carciofi

FRUTTA- pesche, susine, mele, uva, albicocche, ciliegie, anguria, pere, arance, mandarini, clementine, banane, kiwi

B) prodotti biologici (produzione derivazione biologica), fonte Reg C.E. 834/2007 e regolamenti attuativi ;

C) prodotti "da sistemi di produzione integrata" (riferimento alla norma Uni 11233 : 2009), prodotti Igp Dop e Stg rispondenti al Reg CEE n. 1898/2006;

D) prodotti tipici e tradizionali compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2 e 3 del Decreto del Ministero delle politiche agricole n. 350/1999;

(i prodotti B, C e D sono quelli di cui al paragrafo 5.3.1 del D.M. dell'ambiente e della tutela del territorio 25 luglio 2011).

Ai prodotti di cui ai suindicati punti B) C), D) saranno attribuiti punteggi direttamente proporzionali alla maggior quota percentuale di alimenti elencati offerti, con le caratteristiche previste al paragrafo 5.3.1 dell'allegato D.M. dell'ambiente e della tutela del territorio 25 luglio 2011.

Le carni dovranno essere di esclusiva provenienza italiana. Il pesce, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

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. Dovrà inoltre dichiarare in sede di gara la soluzione che si impegna ad adottare per evitare i confezionamenti.

Tutti i prodotti devono essere comunque conformi al paragrafo 5.3.1. D.M. dell'ambiente e della tutela del territorio 25 luglio 2011.

E' vietato l'utilizzo di prodotti alimentari derivanti da organismi geneticamente modificati (O.G.M.), come pure l'impiego di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM) o che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM".

LA PREPARAZIONE

I pasti giornalieri dovranno essere approntati presso il centro di cottura dell'azienda aggiudicataria, nel rispetto del menù stabilito, trasportati con idonei mezzi e distribuiti a tutti gli utenti aventi diritto delle scuole di cui all'art. 2.

In ogni caso i pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 L.283/1962 e s.m.i. per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati.

La preparazione dei pasti sarà "a legame fresco-caldo" con perizia gastronomica, con il sistema della cucina tradizionale, con prodotti freschi e cotti ogni giorno immediatamente prima del trasporto, salvo le deroghe ammesse per legge. L'Impresa aggiudicataria, nella preparazione dei pasti, sarà tenuta a:

1)-utilizzare derrate alimentari di prima qualità in ottimo stato di conservazione, nel rispetto scrupoloso delle norme igienico-sanitarie vigenti in materia. Esse dovranno essere correttamente conservate, anche in confezioni che rechino etichettature conformi alla legge vigente per la corretta rintracciabilità della provenienza del prodotto, in grado di garantire le caratteristiche organolettiche e i requisiti nutritivi degli alimenti (gli alimenti dovranno essere privi di anomalie in ordine all'odore, al gusto e allo stato fisico);

2)-attenersi nella produzione e preparazione dei pasti alle prescrizioni dei Menù grammature, nonché alle caratteristiche e requisiti merceologici delle materie prime contenuti nel documento “Linee di indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica”. A tal fine la Ditta aggiudicataria dovrà tenere in considerazione quanto previsto nel suindicato documento regionale 2016.

Le procedure di **cottura e confezionamento** nella stessa mattinata di consumo dei pasti, dovranno garantire il rispetto delle qualità organolettiche e delle proprietà nutritive degli alimenti stessi.

L'elaborazione dei cibi/piatti e l'impiego dei prodotti ortofrutticoli deve tenere conto dei criteri della stagionalità e della giusta rotazione di cui alle Linee regionali per la ristorazione, per favorire la varietà/alternanza e il consumo di prodotti caratterizzati da maggior sapore e maggior contenuto di nutrienti.

Il Comune, a seguito di valutazioni di opportunità collegate all'evolversi della Scienza dell'Alimentazione, o sulla scorta di particolari indicazioni provenienti dai competenti Organi dell'A.S.L. o della Regione Abruzzo, modifiche o aggiornamenti della legislazione vigente, proposte della Commissione Mensa (se nominata), o infine per necessità rappresentate da particolari gruppi di utenti, si riserva la facoltà insindacabile di disporre l'adeguamento del servizio ed eventuali modifiche del menù, nel rispetto del numero e tipologia di portate, senza alcun onere aggiuntivo per il Comune.

Tali modifiche saranno comunicate con congruo anticipo all'Appaltatore che dovrà uniformarvisi senza diritto a maggiori o diversi compensi unitari e complessivi rispetto a quelli aggiudicati in sede di gara.

Anche nei casi di emergenza, è fatto espresso divieto alla ditta di modificare il menù senza preventiva autorizzazione del Comune.

Scostamenti dal menù previsto devono essere segnalati motivatamente dal gestore e accettati dal Comune.

IL TRASPORTO E LA CONSEGNA dei pasti dovranno essere assicurati dalla ditta con proprio personale ed automezzi adeguati al trasporto di alimenti e conformi al D.P.R.327/80 art.43 dal punto di vista igienico-sanitario e muniti di apposita autorizzazione sanitaria e/o di altra occorrente per legge per la veicolazione dei pasti. Tali mezzi dovranno essere altresì efficienti e in regola con tutte le norme concernenti la circolazione degli autoveicoli, nonché provvisti di adeguata copertura assicurativa. Per il trasporto delle merci dovranno essere utilizzate mezzi di trasporto a basso impatto ambientale (comprovante da idonea documentazione), quali veicoli almeno euro 4, veicoli elettrici, vetture ibride.

L'offerente deve fornire una Scheda dei mezzi di trasporto utilizzati per le merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattina di consumo e la consegna dei pasti dovrà avvenire entro 30 minuti dal confezionamento nel centro di cottura. Comunque i pasti non devono arrivare oltre mezz'ora prima dell'orario di consumazione pasto (orario refezione). Verrà valutata la riduzione dell'

intervallo di tempo tra preparazione e distribuzione dei pasti, cioè tempi di percorrenza verso le sedi di ristorazione, (riducendo, in tal modo, al minimo lo stazionamento dei pasti in legame caldo, garantendo la qualità organolettica e le proprietà nutritive degli alimenti, i requisiti qualitativi e le caratteristiche sensoriali dei cibi). Le temperature delle pietanze/alimenti dovranno essere idonee e conformi alla normativa vigente in materia (art.31 DPR 327/1980 Reg. CE 852 e 853/04) ossia: temperatura non al di sotto dei + 65°C per i cibi da consumarsi caldi ; temperatura non al di sopra dei +10°C per cibi da consumarsi refrigerati; temperatura non superiore a +4°C per cibi da consumarsi freddi.

Le vivande/pietanze, predisposte secondo le tabelle dietetiche delle Linee di indirizzo Regione Abruzzo per la refezione scolastica, dovranno essere racchiuse in idonei contenitori multi porzione a tenuta ermetica (ad es.: acciaio inox) che mantengano la temperatura a termine di legge (come prescritto dall'art. 31 del D.P.R. n. 327/80 , Regolamenti comunitari di riferimento CE 852 e 853/04 per quanto riguarda il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi o caldi), l'appetibilità del cibo e le caratteristiche organolettiche degli alimenti. Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione o il freddo, per prevenire contaminazioni o scongiurare proliferazioni batteriche così come sopra descritto.

All'atto della consegna nei vari terminali di distribuzione dovrà essere rilasciata apposita bolla di accompagnamento/documento di trasporto, contenente l'indicazione dei pasti e firmata per ricevuta della merce e materiale complementare a perdere (tovagliolini, bicchieri, posate, etc.) dal personale scolastico all'uopo incaricato. In caso di consegna di un numero di pasti inferiori rispetto a quello ordinato, o di pietanze non rispettose del menù previsto, la Ditta dovrà provvedere tassativamente a integrare o sostituire i pasti contestati.

L'accertamento delle presenze quotidiane degli alunni fruitori verrà eseguito dal personale scolastico, che provvederà anche alla prenotazione e alla richiesta mattiniera dei pasti alla Ditta appaltatrice, nei giorni di somministrazione e funzionamento della refezione.

LA DISTRIBUZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI

La Ditta, con proprio personale adeguatamente formato e munito delle abilitazioni e certificazioni di legge, nonché provvisto di materiale e divisa necessari al corretto espletamento delle diverse mansioni, dovrà somministrare mediante carrelli termici e con la massima igiene i pasti a ciascun utente presso i vari plessi scolastici che fruiscono della mensa, in contenitori e stoviglie igienicamente idonei messi a disposizione dalla medesima ditta ad integrazione di quello già in uso presso le scuole, ove esistente.

Detto personale, oltre alla distribuzione dei pasti, dovrà inoltre provvedere :

- ad apparecchiare, sparecchiare e sistemare i tavoli di mensa; ritirare i contenitori a fine pasto;
- a rigovernare, riordinare , riassettare ed igienizzare/pulire i locali mensa;

In caso di iniziative didattiche attuate esternamente o gite/visite di istruzione fuori dai plessi scolastici, la ditta è obbligata a fornire, allo stesso prezzo del pasto completo, pasti freddi/cestini da viaggio confezionati secondo la vigente normativa prevista in materia igienico-sanitaria.

Si prevede l'assegnazione di punteggi all'offerente che si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale".

L'offerente dovrà a tal fine effettuare dichiarazione che attesti, secondo quanto previsto dalla Legge 155/2003, la destinazione del cibo non somministrato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, corredata da uno specifico Protocollo sottoscritto tra Fornitore e Organizzazione Non Lucrativa di Utilità Sociale per la distribuzione gratuita dei prodotti alimentari agli indigenti.

SANIFICAZIONE E PULIZIA DI LOCALI E ATTREZZATURE

La Ditta sarà tenuta a rigovernare, riordinare, riassettere, nonché a igienizzare/pulire i locali mensa, le attrezzature e il centro cottura.

Il personale della ditta appaltatrice provvederà a lavare e sanificare piatti, utensili, contenitori, stoviglie utilizzati con l'impiego di specifici prodotti ed efficienti attrezzature forniti dalla ditta aggiudicataria.

I prodotti detergenti, disinfestanti e disinfettanti dovranno essere dotati dell'etichetta di qualità ecologica Ecolabel o essere conformi alle vigenti norme in materia di igiene e pulizia come da certificazione equivalente di rispondenza.

L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare, conformi ai criteri ambientali minimi relativi ai prodotti per l'igiene, come da etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

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

In caso di impiego di prodotti «tessuto-carta » non in possesso di etichetta Ecolabel, l'offerente dovrà presentare qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto (laboratori di prova, di calibratura e gli organismi di ispezione e certificazione conformi alle norme europee).

IMBALLAGGI : L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio x UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione Prevenzione per riduzione alla fonte x UNI EN 13429:2005 Imballaggi - Riutilizzo x UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali x UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo x UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60% . Verifica: L'offerente deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Asserzioni Ambientali Autodichiarate" (ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

GESTIONE RIFIUTI: la Ditta dovrà garantire correttamente la fase di gestione rifiuti attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001 : 2015, in corso di validità), in modo da arrecare il minor impatto possibile sull'ambiente, in coerenza con la modalità di raccolta differenziata individuata dal Comune.

Verranno accettate parimenti altre prove per soddisfare il requisito di capacità, come una relazione che contenga una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato dall'offerente (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione).

ART.7 -DIETE E MENU SPECIALI

La Ditta, su espressa indicazione del competente Ufficio comunale o dei Dirigenti scolastici, dovrà fornire menù alternativi e prodotti sostitutivi esistenti sul mercato nei seguenti casi (certificati dal punto di vista medico):

- soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari, singole o multiple;
- soggetti diabetici;

- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche o soggetti che in casi di indisposizione temporanea necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari o specifici alimenti;
- in tutti gli altri casi di problemi alimentari certificati dalla competente autorità sanitaria.

Ogni dieta speciale, personalizzata, dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione termo sigillata e contrassegnata dal nominativo dell'utente e dall' indicazione del plesso scolastico di appartenenza.

Dovrà altresì essere inserita in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura (caldo o fredda) prevista per legge, fino al momento del consumo.

Con riferimento ai soggetti celiaci, la Ditta è tenuta a fornire un menù il più possibile aderente a quello generale.

La "dieta no glutine" deve prevedere derrate e quote di prodotti per l'alimentazione di soggetti affetti dalla celiachia (facendosi uso del prontuario dell'Associazione CELIACHIA). Tali pasti dovranno essere contenuti in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

I menù alternativi/diete speciali (per motivi di salute, etico-religiosi, filosofici) dovranno essere equilibrati e variati, per garantire la corretta rotazione degli alimenti e evitare monotonia alimentare e squilibri nutrizionali.

Per quanto concerne concretamente la modalità di preparazione e distribuzione delle diete speciali, si rinvia in particolare alle pagine 28 e 29 del documento Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica approvato il 29 aprile 2010 e alle Linee di indirizzo per la Ristorazione scolastica della Regione Abruzzo 2016 da pag. 137.

ART. 8 - CENTRO DI COTTURA

Il Centro di cottura destinato alla ristorazione collettiva, munito di autorizzazione igienico-sanitaria in corso di validità (per esso espressamente rilasciata) e provvisto di ogni altra certificazione amministrativa/abilitazione in relazione al presente appalto per il suo regolare funzionamento e per i pasti da asporto, così come prescritta dalla normativa vigente in materia, dovrà essere adeguatamente attrezzato, dimensionato e idoneamente strutturato a norma di legge per avere la capacità produttiva richiesta, in relazione al quantitativo di pasti previsto in appalto (e in grado di approntare almeno 700 pasti giornalieri). Dovrà essere pienamente rispondente a quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 in materia di sicurezza e rispondere a tutti i requisiti di legge, in particolare a quelli richiesti dal Regolamento CE 852/2004 .

La Ditta dovrà predisporre e attuare scrupolosamente il Piano di Autocontrollo sui principi dell'HACCP ai sensi del D. Lgs 193/2007 (ex D.lgs. 155/1997).

L'offerente dovrà dichiarare, in sede di partecipazione alla gara che, in caso di aggiudicazione, dalla data di inizio del servizio e per tutta la durata dell'appalto, disporrà della proprietà o disponibilità a qualsiasi

titolo di un centro di cottura (dotato dei requisiti di legge e certificazioni prescritte) che sia localizzato ad una distanza non superiore a 20 Km. dal Palazzo Municipale, quale condizione di esecuzione del contratto. Le minori distanze saranno oggetto di punteggio premiale.

Il centro di cottura dovrà essere giornalmente riordinato, pulito e sanificato adeguatamente (insieme alle stoviglie e attrezzature utilizzate per il servizio), nonché versare in condizioni di idoneità e corretta igienicità.

Il fornitore deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:

- alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori;
- e alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, è prevista l'assegnazione del punteggio in relazione al numero di apparecchi con il minor consumo energetico, rilevato dall'apposita documentazione tecnica.

Il rispetto del requisito è comprovato dall'appartenenza delle attrezzature utilizzate (lavatrici, lavastoviglie e forni) alla classe A, o almeno A+ per i frigoriferi ed i congelatori, con riferimento all'etichetta Energy Label, previsto dalla Direttiva 92/75/CEE concernente l'indicazione del consumo di energia e di altre risorse degli apparecchi domestici, mediante l'etichettatura ed informazioni uniformi relative ai prodotti. E' accettato quale mezzo di prova la copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta.

ART. 9 - PERSONALE : IMPIEGO E IGIENE

Il personale dovrà assumere un contegno deontologicamente corretto, collaborativo, educato e riguardoso rispetto ai commensali e all'ambiente in cui operano.

Tutto il personale in servizio deve essere munito di apposito cartellino di identificazione (riportante il nome, il timbro dell'impresa e le generalità del dipendente), nonché di libretto di idoneità sanitaria.

La Ditta dovrà comunicare all'Ente il nominativo dell'incaricato aziendale responsabile della direzione e controllo del servizio che dovrà monitorare sul buon andamento dello stesso e la regolarità complessiva dell'appalto. La Ditta dovrà altresì fornire prima dell'avvio del servizio, l'elenco nominativo dettagliato di tutto il personale impiegato nell'espletamento del servizio (debitamente formato sulle tematiche di cui al paragrafo 5.5.3 dell'allegato D.M. Ambiente 25 luglio 2011 e in possesso dell'idoneità igienico-sanitaria), specificando qualifiche e figure professionali.

Gli addetti alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, idonei dal punto di vista sanitario ai sensi delle normative vigenti in materia, in possesso dei requisiti, certificazioni e abilitazioni di legge, dovranno curare scrupolosamente l'igiene personale, mantenendo uno standard elevato di pulizia.

Essi non dovranno avere smalti sulle unghie né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non creare contaminazioni delle pietanze in lavorazione o in distribuzione. I copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

Prima di accedere ai locali di produzione e di distribuzione, il personale dovrà indossare idonei indumenti da lavoro (puliti, decorosi e se del caso protettivi).

Gli indumenti da lavoro sono il copricapo, il camice o grembiule o giacca, pantaloni, guanti monouso, mascherina monouso, zoccoli anatomici e quant'altro previsto dalla normativa di riferimento.

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, della produzione, della distribuzione, del lavaggio e, comunque, nel trasferimento da una manipolazione all'altra il personale dovrà lavarsi e disinfeccarsi le mani, assumendo condotte diligenti e precauzionali per garantire la sicurezza delle lavorazioni e prevenire le contaminazioni dei cibi.

ART. 10 - SALVAGUARDIA DEI LIVELLI OCCUPAZIONALI – CLAUSOLA SOCIALE

In ossequio all'art. 50 del vigente D. Lgs 50/2016 e in esecuzione delle indicazioni dell'Amministrazione comunale fornite con Deliberazione G.C. n. 259 del 15.12.2017 per la tutela e stabilità occupazionale, la Ditta aggiudicataria che subentra ad altra impresa nel servizio oggetto dovrà assorbire il personale adibito all'esecuzione del lavoro o allo svolgimento del servizio oggetto dell'affidamento risultante negli organici (calcolato ai sensi delle Linee Guida Anac n. 13 del 13.02.2019 come media del personale impiegato nei sei mesi precedenti la data di indizione della nuova procedura di affidamento), mantenendo i diritti acquisiti sulla base di contratti nazionali, regionali e territoriali vigenti in materia, ivi compresi le qualifiche e gli inquadramenti in atto e l'anzianità di servizio conseguita a ogni effetto contrattuale o di legge. A questo riguardo si chiarisce che il contratto applicabile è quello del settore Turismo-Settore pubblici esercizi.

Tale assorbimento, accettato in sede di gara, potrà avvenire nei limiti di compatibilità con la pianificazione e l'organizzazione d'impresa dell'appaltatore subentrante e in armonia con le esigenze tecnico-organizzative previste per l'esecuzione del servizio.

In sede di gara, in coerenza con le Linee Guida n. 13 ANAC del 13.02.2019, il concorrente allegherà all'offerta tecnica un progetto di assorbimento atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico).

In caso di violazione o inadempienza degli obblighi derivanti dalla clausola sociale, si rinvia alle previsioni di risoluzione disciplinate a seguire.

Per le implicazioni e riflessi applicativi della clausola sociale ovvero in caso di inosservanza del progetto di assorbimento proposto, si allega tabella contenente i dati significativi relativi al personale utilizzato nel contratto in corso di esecuzione e si fornisce elenco dei mezzi di trasporto utilizzati dall'Appaltatore uscente.

ART. 11 - SCIOPERI E IMPEDIMENTI DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del proprio personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio (gravi guasti, interruzione energia o gas), l'Impresa dovrà darne tempestiva informazione alle Scuole ed al Comune e comunque almeno tre giorni prima.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna.

E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione appaltante di sopprimere o ridurre il servizio di ristorazione scolastica per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per mancato guadagno.

ART. 12 - ASSICURAZIONI

La Ditta appaltatrice si assume tutte le responsabilità civili e penali derivanti dall'ingestione da parte degli utenti di cibi contaminati e/o avariati e comunque connesse all'espletamento del servizio. Pertanto, risponderà direttamente dei danni alle persone, anche propri dipendenti, o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi nei confronti del Comune, salvi gli interventi in favore della ditta da parte delle proprie società assicuratrici.

A tal riguardo la Ditta dovrà produrre documentazione attestante la stipula di:

- un'assicurazione contro i rischi di danni a persone e cose, anche per casi di colpa grave, inerenti la gestione del servizio, con un massimale a ristoro dei danni pari almeno ad € 5.000.000,00 (diconsi cinquemilioni).
- polizza assicurativa responsabilità civile RCO pari almeno ad € 5.000.000,00 (diconsi cinquemilioni) per prestatore di lavoro.

Tali polizze dovranno essere presentate prima della stipula del contratto e comunque essere attive al momento dell'eventuale esecuzione anticipata del contratto; esse devono essere emesse a favore del Comune di Sulmona, come beneficiario delle stesse.

ART. 13 - CARTA DELLA QUALITÀ DEI SERVIZI

La Ditta offerente è tenuta a redigere, in sede di partecipazione alla gara - e a dare applicazione e attuazione di quanto in essa prevista in caso di aggiudicazione dell'appalto - uno schema di "Carta della qualità dei servizi", che dovrà essere approvata dall'Amministrazione comunale, anche eventualmente apportandovi modifiche e integrazioni finalizzate ad assicurare la qualità del servizio. I contenuti e gli impegni previsti nella Carta devono essere coerenti con quanto previsto dalla normativa vigente in materia e riportare anche, coerentemente con quanto definito nel presente capitolo e quanto offerto in sede di gara, standard di qualità e relativi indicatori di misurazione e monitoraggio, azioni di controllo e rilevazione gradimento, obiettivi di risultato e miglioramento della qualità del servizio, modalità di partecipazione, completezza e

tempestività di aggiornamento e modalità di accesso alle informazioni, modalità di inoltro di suggerimenti e reclami da parte dell'utenza, tempi di risposta, nonché eventuali richieste d'indennizzo.

Dovrà essere calato nella carta di servizi specifico piano di informazione agli utenti agli utenti secondo quanto previsto al paragrafo 5.3.8 dell'allegato 1) D.M. dell'ambiente e della tutela del territorio 25 luglio 2011 a cui si rinvia espressamente.

L'Appaltatore si impegna a proporre aggiornamenti della Carta dei Servizi con cadenza annuale dalla data di inizio dell'appalto, inserendo azioni di miglioramento del servizio e piani di comunicazione e di coinvolgimento da sviluppare, in una logica collaborativa con l'Ente e attivando modalità partecipative con famiglie e scuole.

ART. 14 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

La Ditta è obbligata a rispettare le specifiche tecniche di base e le condizioni di esecuzione di cui al D.M. Ambiente 25 luglio 2011, le Linee di indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica del 2016 quanto offerto in sede di gara, quanto previsto dal presente capitolato e quanto contenuto nella Carta dei servizi.

La Ditta si impegna ad attuare nei processi di approvvigionamento, acquisizione, produzione e fornitura di derrate ed alimenti un sistema di gestione della rintracciabilità della filiera agro-alimentare di cui alla certificazione Uni Eni Iso 22005:2007, per garantire un elevato livello di sicurezza alimentare.

In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità, in coerenza anche quanto offerto in sede di gara.

La Ditta sarà tenuta ad effettuare le consegne dei pasti anche in sedi diverse da quelle indicate all'art 2 qualora si verificassero ulteriori spostamenti di scuole/classi in altri edifici comunque ricadenti nel territorio comunale, oppure in caso di istituzione o soppressione di plessi scolastici, anche a seguito di nuovi piani di dimensionamento delle istituzioni scolastiche o per trasferimenti legati allo svolgimento di lavori nei plessi scolastici o ricollocazione logistica per altri motivi di forza maggiore o ragioni di ordine pubblico.

L'impresa aggiudicataria, nella esecuzione dei servizi previsti, avrà l'obbligo di uniformarsi scrupolosamente a tutte le disposizioni di legge e regolamentari igienico-sanitarie applicabili in materia, nonché di rispettare e far osservare al proprio personale tutte le prescrizioni e norme del presente capitolato e relativo contratto.

L'Aggiudicatario assume l'obbligo di dare esecuzione anticipata al contratto, nelle more della stipula del medesimo, a richiesta del Committente, ai sensi dell'art. 32 del D. Lgs. 50/2016.

Entro cinque giorni dall'inizio del servizio appaltato, l'Impresa dovrà comunicare per iscritto l'elenco dei veicoli utilizzati (trasmettendo la relativa carta di circolazione), i nominativi delle persone impiegate in cucina e nella consegna dei pasti con indicazione delle qualifiche, nonché il nominativo di un proprio referente in grado di fornire in ogni momento le informazioni al Comune ed agli addetti al controllo del servizio. Analoga comunicazione dovrà essere effettuata in caso di sostituzione del personale impiegato o variazione rispetto alle precedenti segnalazioni.

La Ditta appaltatrice sarà tenuta altresì :

- a fornire al Comune informazioni sul personale utilizzato nel corso dell'esecuzione contrattuale, anche a fini dell'applicazione di clausole sociali per la tutela dei livelli occupazionali in successivi affidamenti o per nuove procedure di affidamento del servizio;
- a rispettare le previsioni del progetto di assorbimento del personale della Ditta appaltatrice uscente, in attuazione della clausola sociale prevista.

La Ditta dovrà comunicare all'Ente il nominativo dell'incaricato aziendale della direzione e controllo del servizio che dovrà monitorare sul buon andamento e la regolarità dell'appalto. Resta fermo quanto previsto anche dall'art. 9.

L'Appaltatore garantirà l'idoneità e l'adeguatezza del personale addetto al servizio oggetto del presente capitolato d'appalto e solleva l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità in proposito.

In particolare la Ditta dovrà impiegare personale sufficiente, adeguatamente formato sulle tematiche di cui al paragrafo 5.5.3. dell'allegato 1) del D.M. Ambiente 2011 e professionalmente idoneo e in regola in relazione al servizio da prestare.

L'Impresa è tenuta all'osservanza, nei confronti dei propri dipendenti, delle norme in materia di assicurazioni, assistenza e previdenza, di igiene e sicurezza del lavoro ai sensi del D.Lgs. 81/2008. Dovrà corrispondere il trattamento economico previsto dal vigente CCNL di settore a provvedere ai conseguenti oneri contributivi, assicurativi previdenziali e formativi, esonerando il Comune da ogni obbligo o responsabilità in tal senso.

Nel caso di accertata violazione, verranno applicate le norme di legge vigenti in materia nonché le sanzioni di cui al presente capitolato.

L'Impresa si obbliga ad attuare tutte le misure di eliminazione o riduzione al minimo dei rischi e pericoli di contaminazione alimentare a garanzia della sicurezza e salubrità dei prodotti alimentari impiegati applicando il proprio sistema di autocontrollo aziendale sui principi del metodo HACCP (ex D. Lgs. n. 193/2007), secondo la norma UNI 10854, rendendosi disponibile ad adeguare o modificare il Piano di Autocontrollo su richiesta dell'Amministrazione comunale o su indicazione della competente Autorità Sanitaria senza che la stessa possa pretendere alcun rimborso.

La Ditta appaltatrice onde permettere al Comune l'eventuale applicazione della normativa comunitaria riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle mense

scolastiche, è tenuta a fornire la documentazione giustificativa necessaria. In particolare, le fatture/bolle intestate alla ditta di ristorazione o al Comune:

- devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del Comune interessato, includendo solo i prodotti lattiero caseari acquistati per la preparazione dei pasti e merende;
- devono indicare la percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti devono essere preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e muniti della prescritta bollatura sanitaria (Direttiva CEE 92/46 e s.m.i.).

La Ditta si impegna a garantire l'attività di informazione agli utenti di cui al paragrafo 5.3.8 e le attività di formazione al proprio personale sulle tematiche di cui al paragrafo 5.5.3 dell'allegato 1) del D.M. Ambiente 25 luglio 2011.

L'aggiudicatario deve utilizzare pertanto prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. In ogni caso dovranno essere utilizzati prodotti conformi ai criteri ambientali minimi approvati, relativi ai prodotti per l'igiene

La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.). Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso.

In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

In caso di utilizzo di prodotti in carta riconducibili al gruppo "tessuto-carta", la Ditta dovrà utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici di cui all'etichetta EU ECO-LABEL 2009/568 CE o che siano conformi agli stessi.

In tal caso la Ditta dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

L'Impresa, a tenore delle leggi vigenti e in coerenza con le modalità di raccolta individuate e dettate dal Comune, dovrà provvedere al corretto smaltimento dei rifiuti speciali nonché alla raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani dei materiali a perdere (piatti, stoviglie, tovagliolini, posate, bicchieri forniti), impegnandosi a conferirli direttamente negli appositi contenitori/cassonetti raccoglitori.

L'impresa deve garantire di non effettuare, altresì, qualsiasi forma di riciclo dei cibi avanzati.

Nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale la Ditta dovrà garantire al proprio personale che saranno affrontate le tematiche elencate al paragrafo 5.5.3 dell'allegato 1 al D.M. ambiente 25 luglio 2011.

Si richiamano, in ogni caso, tutti gli obblighi previsti nell'allegato 1 D.M. dell'ambiente e della tutela del territorio 25 luglio 2011, ivi compreso quello relativo al rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari e anche in relazione a quanto proposto in sede di offerta in gara.

La Ditta appaltatrice si impegna a dare altresì applicazione e attuazione a quanto previsto nella **“Carta della qualità dei servizi”**, disciplinata nei contenuti all'articolo precedente, a cui si fa integrale rinvio.

L'Impresa assume ogni responsabilità per casi di infortunio o di danni arrecati all' Amministrazione, ai terzi ed ai fruitori della refezione in dipendenza di dolo o colpa nell'adempimento degli obblighi previsti dal presente capitolo e risponde del fatto dei propri dipendenti a norma dell'art. 2049 del C.C.

Infine l'Appaltatore si impegna a rispettare gli obblighi derivanti dal codice di comportamento adottato dal Comune di Sulmona per i propri dipendenti (visionabile sul sito istituzionale nella sezione Amministrazione trasparente – Disposizioni generali – Atti generali), per quanto compatibili con la natura del presente appalto e con il ruolo e l'attività svolti in sua esecuzione. Tale impegno, infatti, costituisce adempimento contrattuale a pena di risoluzione ex art. 1453 c.c, previa contestazione dell'addebito, formalizzato dal Dirigente comunale competente mediante lettera raccomandata a/r con invito all'Appaltatore a controdedurre entro gg. 15 dal ricevimento. Sulle controdeduzioni si pronuncia l'Amministrazione entro i successivi gg. 10.

In ogni caso graverà sulla Ditta appaltatrice ogni autorizzazione amministrativa, oneri, spese per dotazioni e attrezzature eventualmente necessarie nei refettori e spazi adibiti a condimento e preparazione pietanze, non presenti nei locali scolastici e comunque indispensabili per il corretto e regolare espletamento delle attività oggetto dell'appalto e comunque funzionali allo svolgimento del servizio.

E' richiesto pertanto il preventivo sopralluogo nei locali oggetto del servizio nell'ambito della presente procedura di gara, da attestare e documentare.

ART. 15 - RELAZIONE DI SERVIZIO

Al termine di ogni anno scolastico secondo la durata del contratto, l'Impresa dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale una relazione sull'andamento del servizio contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di autocontrollo, alle attività di formazione del personale, ai rapporti con gli addetti al controllo della qualità, alle iniziative di informazione verso l'utenza, ai seminari svolti e ad eventuali disfunzioni nel corso della gestione dell'appalto, con relative soluzioni adottate.

ART. 16 - VERIFICHE PERIODICHE DEL CONTRATTO

Il Comune si riserva di verificare in ogni momento il corretto e soddisfacente espletamento del servizio secondo le prescrizioni del presente capitolo. A conferma l'Impresa, su richiesta dell'Ente, per ciascun produttore e fornitore, mensilmente e per tutta la durata dell'appalto, rimetterà copia delle relative fatture di acquisto.

ART. 17 - CONTROLLI E PENALI

Il controllo della qualità e quantità dei pasti è riservato alla locale ASL, alla Commissione Mensa eventualmente nominata dall'Ente. La Commissione potrà avvalersi a tal fine di un tecnico di fiducia o di un medico ASL. I membri della Commissione, nel rispetto delle norme igieniche e muniti di abbigliamento adeguato, possono eseguire visite quotidiane al centro di cottura ed ai centri di deposito e stoccaggio delle derrate alimentari per accettare che le derrate siano idonee ad essere impiegate nella confezione dei pasti e che corrispondano in peso e qualità ai quantitativi relativi alla composizione giornaliera di cui alla tabella dietetica della ASL. La Commissione, inoltre, sorveglia che non si verifichi spreco di alimenti e che siano scrupolosamente osservate le norme igieniche, dando suggerimenti all'Ente.

Il Comune si riserva comunque di effettuare, con proprio personale o tecnici incaricati, controlli sulla validità di conduzione del servizio, sulla pulizia del centro di cottura, sul controllo delle durate alimentari e dei pasti.

Le modalità di controllo dovranno essere calate nella Carta dei servizi.

L'Impresa, per l'effettuazione dei controlli ed in occasione dei sopralluoghi di cui al precedente capoverso, dovrà mettere a disposizione camici monouso, mascherine e cuffie.

Qualora dalle ispezioni effettuate dovessero risultare irregolarità, l'Amministrazione Comunale farà pervenire all'impresa aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. L'Impresa, in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte entro 10 giorni dalla data della comunicazione. Trascorso tale termine, se le controdeduzioni non saranno ritenute valide, il Comune procederà immediatamente ad applicare le sanzioni di seguito previste:

- € 500,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;
- € 500,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche;
- € 500,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature;
- € 500,00 per ogni caso di mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, riguardanti la conservazione delle derrate, delle pietanze, il riciclo e quant'altro previsto dalle leggi in materia;
- € 500,00 per ogni caso di mancato rispetto della sanificazione, pulizia e controllo qualità;
- € 500,00 per eventuali rinvenimento di corpi estranei nei cibi;
- € 500,00 per ritardi nella consegna dei pasti nei plessi scolastici rispetto agli orari concordati;
- € 1.000,00 in caso di recidiva, salvo quanto previsto dall'art.20;
- € 500,00 in ogni altro caso di non corrispondenza del servizio alle prescrizioni del presente capitolo.

ART. 18 - PAGAMENTI

Il Comune di Sulmona pagherà il corrispettivo dovuto (prezzo unitario contrattuale moltiplicato per il numero dei pasti forniti mese per mese) a favore della ditta appaltatrice previa trasmissione nelle forme prescritte di valida fattura da emettersi conformemente alle previsioni normative vigenti, (fatturazione elettronica, tracciabilità pagamenti, conto corrente dedicato, scissione dell'iva, etc.) dopo verifica della regolare esecuzione del servizio dall'ufficio competente.

Il pagamento avverrà in rate mensili entro 30 giorni dalla data di presentazione della fattura (risultante dal protocollo generale) previo accertamento della regolarità contributiva e retributiva e ad avvenuto espletamento delle procedure di verifica prescritte dal Decreto del Ministero Economia e Finanze n. 40 del 18.1.2008 e delle altre norme vigenti in materia, nel rispetto degli obblighi di "tracciabilità dei flussi finanziari" (di cui all'art. 3 L. 136/2010 e s.m.i e norme attuative). Le fatture dovranno essere accompagnate obbligatoriamente da prospetti contenenti il numero di pasti erogati nel mese di riferimento distinto in:

- plessi scolastici
- alunni/studenti e personale docente e non docente avente diritto (distintamente)
- giorni di fornitura,

debitamente sottoscritto dai rispettivi Dirigenti Scolastici per conferma e valida attestazione.

Il prezzo contrattuale è soggetto a revisione a partire dal terzo anno del contratto, secondo le modalità di seguito precise.

Entro il mese di maggio del 2021 ed entro lo stesso termine degli anni successivi, l'Appaltatore può inoltrare al Comune istanza di variazione del prezzo, accompagnata dalla documentazione dimostrativa della variazione richiesta costituita dagli indici dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati pubblicati dall'Istat.

La prima variazione di prezzo è riconosciuta nella misura corrispondente ai predetti indici intervenuta tra la data di avvio del servizio a quella dell'istanza ed ha effetto dal 1 gennaio dell'anno successivo. Le ulteriori variazioni di prezzo hanno effetto dal 1 gennaio degli anni successivi a quello della richiesta.

Per il pagamento delle fatture farà fede il numero dei pasti usufruiti dagli alunni, dagli insegnanti e dal personale ATA/non docente aventi diritto, accertati dalla Ditta aggiudicataria del servizio, congiuntamente ai Responsabili a ciò addetti nei singoli Istituti scolastici.

Sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante del certificato di collaudo o di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

Dal pagamento del corrispettivo mensile sarà detratto l'importo delle eventuali penali applicate per inadempienza a carico della Ditta Appaltatrice e per quant'altro dalla stessa dovuto, salvo errori, irregolarità o contestazioni.

Il prezzo di aggiudicazione è per la ditta impegnativo e vincolante per tutta la durata del contratto in oggetto. La ditta aggiudicataria non avrà nessun diritto di pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di alcun genere, per aumenti di costi di manodopera o delle derrate alimentari, per perdite o per qualsiasi altra sfavorevole circostanza che potrebbe verificarsi dopo l'aggiudicazione e/o durante l'esecuzione della fornitura in oggetto.

ART. 19 - SUBAPPALTO

Penale la risoluzione di diritto del contratto, l'incameramento della cauzione e salvi i danni per il Comune, è fatto divieto alla ditta appaltatrice di subappaltare o cedere anche parzialmente ad altra ditta la fornitura dei pasti senza il consenso del Comune, sempre che la Ditta abbia espresso, in sede di domanda di partecipazione alla gara, la volontà di ricorrervi.

ART. 20- RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO-CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Costituiscono motivo per la risoluzione di diritto del contratto le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale, di fallimento e/o di messa in liquidazione dell'Impresa, o quando l'Aggiudicatario si renda colpevole di frode;
- b) mancato rispetto obblighi di tracciabilità flussi finanziari, oppure perdita dei requisiti prescritti;
- c) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro, ritardi reiterati dei pagamenti delle competenze spettanti al personale impegnato nel servizio, inosservanza obbligo di assunzione personale del precedente gestore del servizio refezione scolastica di cui al precedente punto art. 10, se applicabile;
- d) cessazione o interruzione senza giustificato motivo del servizio;
- e) subappalto non autorizzato del servizio;
- f) cessione del contratto a terzi;
- g) gravi violazioni delle norme di sicurezza e prevenzione;
- h) gravi violazioni delle disposizioni legislative e regolamentari nonché gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'Impresa anche a seguito di diffide dell'Amministrazione Comunale;
- i) mancata stipulazione del contratto assicurativo contro i rischi di responsabilità per danni a terzi, persone e cose;
- j) nel caso di terza violazione nell'arco dello stesso anno scolastico di obblighi sanzionati a norma dell'art. 17 con una pena pecuniaria o reiterate inadempienze di grave entità;
- k) casi di intossicazione alimentare;
- l) mancato rispetto degli obblighi derivanti dal codice di comportamento adottato dal Comune di Sulmona per i propri dipendenti;
- m) inadempimento degli obblighi di applicazione della clausola sociale per il riassorbimento del personale della ditta appaltatrice uscente, derivanti dal progetto di riassorbimento presentato.

Al verificarsi delle predette ipotesi il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di comunicazione pec, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Resta impregiudicata la facoltà dell'Amministrazione di agire in giudizio per il risarcimento dei danni subiti, con incameramento della cauzione, in conseguenza dell'avvenuta risoluzione contrattuale.

Indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto, l'Amministrazione Comunale si riserva di recedere dal contratto nei seguenti casi:

- 1) per motivi di pubblico interesse, necessità o in caso di forza maggiore;
- 2) quando il comportamento dell'Impresa Aggiudicataria sia gravemente pregiudizievole per l'immagine e il decoro dell'Amministrazione Comunale e dell'interesse del pubblico.

ART. 21- RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Comune, inoltre, potrà invocare la risoluzione del contratto:

- a) in caso di violazioni di obblighi contrattuali per ipotesi diverse da quelle elencate al precedente articolo;
- b) in caso di mancata reintegrazione del deposito cauzionale qualora la cauzione definitiva sia stata, anche solo parzialmente, utilizzata a copertura di danni o oneri sostenuti a causa della mancata, imperfetta, ritardata o irregolare esecuzione delle prestazioni contrattuali;
- c) in ogni altro caso di inadempienza per fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'art. 1453 c.c.
- d) in caso di accertamento di un grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali da parte dell'appaltatore, tale da comprometterne la buona riuscita delle prestazioni;
- e) in caso di inapplicazione di quanto previsto nella "Carta della qualità dei servizi", disciplinata nei contenuti all'articolo 13.

Al ricorrere delle ipotesi suesposte, il Comune formula la contestazione degli addebiti all'appaltatore, assegnando un termine non inferiore a quindici giorni per la presentazione delle proprie controdeduzioni. Acquisite e valutate negativamente le predette controdeduzioni, ovvero scaduto il termine senza che l'Appaltatore abbia risposto, la stazione appaltante dichiara risolto il contratto.

In caso di risoluzione, all'Appaltatore verrà corrisposto il prezzo contrattuale dei pasti forniti fino al giorno della risoluzione, con deduzione delle eventuali penalità comminabili ai sensi del presente capitolo nonché delle spese connesse all'affidamento del servizio a terzi, come precisato al successivo art. 22.

L'Appaltatore potrà chiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità ad eseguirlo per causa sopravvenuta allo stesso non imputabile secondo quanto previsto dal Codice Civile.

ART. 22 - AFFIDAMENTO A TERZI CONSEGUENTE A RISOLUZIONE

Con la risoluzione del contratto, sorgerà in capo al Comune il diritto di affidare a terzi il servizio, in danno dell'Impresa. L'affidamento a terzi, mediante scorimento di graduatoria approvata in sede di aggiudicazione di gara, ove possibile, viene notificato all'Impresa inadempiente nelle forme prescritte, con indicazione delle nuove condizioni di esecuzione del servizio affidato e dei relativi importi.

All'Impresa inadempiente saranno addebitate le eventuali spese sostenute in più dall'Amministrazione rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Il relativo importo sarà prelevato dal deposito cauzionale e, ove questo non fosse sufficiente, da eventuali crediti dell'impresa, con salvezza del diritto dell'Amministrazione di rivalersi anche sui beni dell'Impresa. Nel caso di minore spesa, nulla competerà all'Impresa inadempiente.

ART. 23 - SPESE CONTRATTUALI

Sono a carico dell'Impresa tutte le spese di contratto, da stipulare in forma pubblico-amministrativa e in modalità elettronica, registro, bolli, diritti e quant'altro attinente.

ART. 24 - ELEZIONE DI DOMICILIO

Agli effetti del contratto l'Appaltatore dovrà comunicare al Comune il proprio domicilio legale prima che abbia inizio l'esecuzione del contratto e, inoltre, il nominativo del Responsabile nei rapporti con l'Amministrazione rintracciabile in ogni momento via mail, a mezzo fax e telefono cellulare.

ART. 25 – CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto adempimento delle obbligazioni nascenti dal contratto ed a titolo di cauzione, la ditta aggiudicataria dovrà costituire una garanzia fideiussoria ai sensi e con le modalità di cui all'art. 103 D. Lgs. 50/2016.

ART. 26 - TRATTAMENTO DEI DATI

Informativa ai sensi dell'art.13 del Reg. UE 679/2016 relativo al trattamento ed alla protezione dei dati personali

I dati acquisiti in esecuzione della presente procedura e per il periodo necessario allo sviluppo dell'attività amministrativa correlata, verranno trattati ai sensi del Reg. UE 679//2016 – GDPR – GDPR artt. 13 e 14 .

I dati verranno utilizzati esclusivamente per le finalità relative al procedimento di gara secondo le modalità previste dagli artt. 24,28,29 e 37 – parag 7 del suddetto GDPR e anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità dello stesso.

I dati acquisiti saranno trattati e conservati dall'Amministrazione Comunale di Sulmona nel rispetto del Regolamento U.E. GDPR n° 679/2016 per il periodo necessario allo sviluppo dell' attività amministrativa correlata. I dati raccolti verranno conservati per un periodo massimo di 10 anni, così come previsto dal

piano di conservazione documentale per gli enti locali. Tale periodo potrà essere prolungato in caso di specifici eventi (ad es. contenzioso). I dati personali in questione saranno trattati:

- su supporti cartacei o informatici/telematici;
- da soggetti autorizzati al trattamento. La raccolta dei dati è obbligatoria per la chiusura del procedimento. I dati saranno utilizzati al fine di procedere alla definizione dei procedimenti amministrativi in corso e dei successivi controlli previsti dalla legge.

Il Titolare del trattamento dei dati è il Comune di Sulmona. – protocollo@pec.comune.sulmona.aq.it. Il Responsabile del trattamento dei dati è il Dirigente del 1° Settore/Servizi alla Persona. L'incaricato del trattamento è il Dott. Alessandro Ginnetti – Ufficio Istruzione - a.ginnetti@comune.sulmona.aq.it

Il Responsabile della protezione dei dati (D.P.O.) è la Società Si.net Servizi informatici srl di Milano designata con Decreto sindacale n. 45 del 14.12.2018, il cui referente è l'Ing Aldo Lupi. Il diritto di accesso dell'interessato alle informazioni sul trattamento dei dati personali che lo riguardano e altri diritti dell'interessato sono disciplinati dall'art. 15 all'art. 21 del Regolamento UE n° 679/2016. L'interessato può proporre una segnalazione o un reclamo, in materia del trattamento dei dati personali, all'autorità del Garante Privacy.

ART. 27 - CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Eventuali controversie saranno definite dal giudice del Foro di Sulmona.

ART. 28 - RINVIO

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolo si applicano le norme vigenti in materia.

All 1 tabella personale e elenco veicoli utilizzati dall'attuale appaltatore