

Città di Miggiano



Città di Miggiano

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE D'INFANZIA E PRIMARIA A TEMPO PIENO DEL TERRITORIO COMUNALE PER IL PERIODO 01/10/2024 – 30/05/2025.

INDICE

OGGETTO DELL'APPALTO

- ART. 1 PRESTAZIONI OGGETTO DELL'APPALTO E DURATA
ART. 2 UTENZA
ART. 3 VALORE DELL'APPALTO
ART. 4 STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

- ART. 5 CARATTERISTICHE DELLA MERCE
ART. 6 APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME
ART. 7 PREPARAZIONE E COTTURA PASTI
ART. 8 TRASPORTO E CONSEGNA
ART. 9 IGIENE DEI LOCALI
ART. 10 PROGRAMMA DI EMERGENZA
ART. 11 MENU – VARIAZIONE E DIETE SPECIALI
ART. 12 CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO
ART. 13 GESTIONE LOCALI E ATTREZZATURE
ART. 14 ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

ADEMPIMENTI CONTRATTUALI GENERALI

- ART. 15 STIPULA DEL CONTRATTO
ART. 16 RESPONSABILITÀ', ASSICURAZIONI E CAUZIONE
ART. 17 INTERRUZIONE DEL SERVIZIO
ART. 18 RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE E SOSTITUZIONE DELL'IMPRESA APPALTATRICE
ART. 19 CORRISPETTIVI

AUTOCONTROLLO E CONTROLLO

- ART. 20 CONTROLLO DI QUALITÀ
ART. 21 MONITORAGGIO E CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE E DELL'ASL

PERSONALE

- ART. 22 PERSONALE
ART. 23 ORGANICO ADDETTI
ART. 24 FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO
ART. 25 VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)
ART. 26 RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

CONTENZIOSO E NORME FINALI

- ART. 27 GESTIONE DELLE IRREGOLARITÀ
ART. 28 PENALITÀ
ART. 29 DIVIETO DI CESSIONE
ART. 30 SUBAPPALTO
ART. 31 AVVALIMENTO E SOCCORSO ISTRUTTORIO
ART. 32 RISOLUZIONE DELL'APPALTO
ART. 33 CONTROVERSIE GIUDIZIARIE
ART. 34 INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI (REG. EU N. 2016/679)
ART. 35 DISPOSIZIONI FINALI
All. A TABELLE DIETETICHE ASL

OGGETTO DELL'APPALTO

ART. 1 PRESTAZIONI OGGETTO DELL'APPALTO E DURATA

L'appalto ha per oggetto la fornitura, la preparazione e la distribuzione dei pasti per il servizio di refezione scolastica delle scuole dell'infanzia e primaria a tempo pieno, da consegnare franco trasporto se trattasi di pasti veicolati o prodotti e distribuiti in loco negli altri casi. Le scuole interessate al servizio sono le seguenti:

Scuola dell'Infanzia:

- via Pietro Nenni, 16

Scuola Primaria

- Via Giuseppe Mazzini, 46

In particolare il servizio di refezione comprende le seguenti prestazioni:

- la preparazione e la cottura e il confezionamento dei pasti presso il centro cottura della scuola dell'infanzia sita in Via Pietro Nenni, oltre la distribuzione degli stessi, mediante sporzionamento, presso i refettori della scuola d'infanzia e primaria sita in via Giuseppe Mazzini;
- la preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti presso un centro cottura idoneo alternativo non distante oltre 15 Km dal Comune di Miggiano, in caso di impossibilità ad utilizzare i locali comunali di Via P. Nenni;
- l'allestimento totale a carico della ditta aggiudicataria del servizio (cucina, forno, lavello, lavastoglie, pentolame e vettovaglie varie), presso il centro cottura della scuola comunale;
- la preparazione, lo sbarazzo, la pulizia dei tavoli e la sanificazione giornaliera delle attrezzature adibite alla distribuzione dei pasti. E' richiesta altresì la pulizia e il lavaggio delle stoviglie lavabili fornite dalla ditta secondo i requisiti richiesti, nonché il ritiro e il lavaggio dai locali di consumo del pasto dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto e la distribuzione dei pasti;
- la preparazione e la distribuzione dei pasti nei giorni dal lunedì al venerdì, escluse le festività previste dal calendario scolastico;
- la fornitura dei pasti nei singoli plessi scolastici dovrà avvenire indicativamente tra le ore 12,00 e le ore 13,30 secondo le modalità impartite dall'Ufficio Pubblica Istruzione dell'Amministrazione, modificabile in base alle esigenze dell'istituzione scolastica;

La durata del contratto di appalto è stabilita in 8 mesi per l'anno scolastico 2024-2025 da ottobre a maggio, salvo sospensioni o proroghe dovute ad esigenze particolari, anche legate ad eventuali emergenze epidemiologiche.

In casi eccezionali il contratto in corso di esecuzione può essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente se si verificano le condizioni indicate all'articolo 120, comma 11, del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

La Ditta dovrà effettuare un sopralluogo nel centro cottura di proprietà comunale, previa richiesta all'ufficio entro e non oltre il 27 agosto 2024.

ART. 2 UTENZA

Il numero dell'utenza giornaliera è di circa 114 alunni e di 12 adulti aventi diritto (insegnanti e personale ATA ai sensi del Decreto del Ministero della Pubblica Istruzione 16.05.1996 o di altre specifiche disposizioni scolastiche), per un totale previsto di 126 utenti totali e per un numero presunto di 19152 pasti annui. Il numero giornaliero dei pasti sarà quantificato sulla base delle presenze degli alunni rilevate con apposito tagliando/buono mensa.

Per il personale docente avente diritto alla mensa gratuita il numero giornaliero sarà determinato sulla base di appositi prospetti trasmessi mensilmente dall'Istituto scolastico o dalla Ditta affidataria.

I dati sopra riportati hanno valore puramente indicativo, ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono alcun obbligo per il Comune, restando inteso che il Comune pagherà solo i pasti effettivamente erogati.

Nel corso dell'esecuzione del contratto il Comune si riserva la facoltà di richiedere alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti e/o diminuzioni dei pasti, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta. L'Ente si riserva, altresì, la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando, comunque, le possibili variazioni con l'impresa appaltatrice.

Il calendario di apertura e di chiusura del servizio di refezione scolastica, compresa la sospensione dei periodi di vacanza natalizia, pasquale, ecc. verrà stabilito dalle autorità scolastiche, e può essere insindacabilmente variato dalle stesse senza l'obbligo di riconoscere alcun compenso alla Ditta aggiudicataria.

Art. 3 VALORE DELL'APPALTO

L'importo complessivo presunto per l'appalto del servizio di refezione per l'annualità 2024/2025 è pari a **€ 95.760,00** al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, comprensivo degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze, che si quantificano nella percentuale del 3% e quindi in **€ 2.872,80 (0,15 a pasto)**.

Il prezzo unitario posto a base di gara è pari ad **€ 5,00 a singolo pasto, comprensivo degli oneri per la sicurezza** ed oltre IVA al 4%.

Il prezzo unitario del pasto, deducibile dal ribasso offerto sul prezzo a base di gara di € 4,85 - oltre oneri per € 0,15, non soggetti a ribasso, è da intendersi quale corrispettivo unitario onnicomprensivo e remunerativo di ogni voce oggetto dell'appalto posta a carico della ditta offerente da Capitolato Speciale d'Appalto, nonché derivante dai contenuti dell'offerta tecnico-qualitativa.

Art. 4 STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

La ditta aggiudicataria del servizio ha l'obbligo di attenersi, nella preparazione dei pasti, alla scrupolosa osservanza delle tabelle dietetiche e merceologiche, dei menù e delle grammature, predisposte dall'ASL Lecce-SIAN valide per l'a.s. in corso, qui allegate.

Il servizio di mensa scolastica dovrà svolgersi in tutti i giorni stabiliti nel rispetto del calendario scolastico e negli orari concordati con le Istituzioni scolastiche. Sarà compito del personale della ditta, appositamente incaricato, rilevare le prenotazioni degli alunni che usufruiscono del servizio mensa.

In occasione delle visite d'istruzione che interessano l'intera giornata, la ditta dovrà confezionare, per gli alunni interessati, i pasti monoporzione (cestini) che dovranno corrispondere per tipologia, quantità e qualità a quelli indicati nel menù.

Nello svolgere il servizio oggetto dell'appalto la Ditta deve garantire presso ogni plesso scolastico il servizio al tavolo consistente nella:

- fornitura di tovaglie di stoffa e tovaglioli di carta, bicchieri, piatti, posate ed ogni utensile per la porzionatura;
- distribuzione dei pasti e di eventuali supplementi di cibo, acqua e quanto necessario;
- lavaggio e disinfezione di stoviglie, contenitori, utensili, attrezzature connesse con il servizio (attrezzature varie, tavoli per distribuzione, ecc.), da effettuarsi a proprio carico e con mezzi propri;
- pulizia e disinfezione quotidiana dei locali refettorio, sanificazione degli arredi e pulizia periodica, da effettuarsi a proprio carico e con mezzi propri;
- lavaggio delle tovaglie e di quant'altro utilizzato, da effettuarsi a proprio carico e con propri mezzi.

MODALITÀ' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

ART. 5 CARATTERISTICHE DELLA MERCE

Per la preparazione dei pasti dovranno essere utilizzati prodotti freschi, sempre di prima qualità, provenienti da norma da produzione italiana e, ove previsto dall'offerta, da coltivazioni biologiche garantite e certificate, nonché prodotti a denominazione protetta, così come disposto dalle normative vigenti in materia.

Per prodotti biologici si intendono gli alimenti provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi nel rispetto del Reg. CEE n.2092 del 24/06/91 reperiti presso aziende sottoposte ai controlli di cui al D.M. 17915/GL 775 del 31/12/1992 da parte di uno degli Enti autorizzati. Le etichette dei prodotti biologici dovranno essere conformi a quanto prescritto dal D.Lgs. 220/95.

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D. Lgs. n. 231/2017, D.Lgs. n.68/00 e D.Lgs. n.259/00). Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

ART. 6 APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

La Ditta appaltatrice non deve accettare dai propri fornitori materie prime o ingredienti se risultano contaminati, o si può logicamente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, decomposti o sostanze estranee che, anche dopo le operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento eseguite in maniera igienica, non siano adatte al consumo umano.

Le materie prime e gli ingredienti immagazzinati devono essere opportunamente protetti e conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione, da conservarsi a temperatura ambiente o a temperatura di refrigerazione, ciascuna secondo le specifiche caratteristiche merceologiche. La separazione delle materie prime potrà avvenire nella stessa cella o nello stesso frigorifero su diversi scaffali, se la temperatura di conservazione è quella dell'alimento più deperibile e se si evita la commistione tra le varie derrate alimentari.

ART. 7 PREPARAZIONE E COTTURA PASTI

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della L. 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi.

La Ditta appaltatrice deve uniformarsi alla vigente normativa comunitaria, come recepita dal citato D. Lgs. 193/2007, sia per assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati che nell'individuazione, nella loro attività di produzione, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolose per la sicurezza degli alimenti, e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (analisi dei Pericoli e punti Critici di Controllo).

Tutte le lavorazioni effettuate nel Centro cottura devono essere preparate possibilmente nello stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione esclusivamente per le seguenti (se in presenza di abbattitore di temperatura):

- mondata, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a + 4° C);
- cottura di torte casalinghe non a base di crema (conservazione in luogo asciutto e riparato);
- cottura di budini, arrostiti bolliti, brasati di carne bovina, ragù per pasticcio, polpette, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di 10° C al cuore del prodotto entro 1-2 ore, refrigerazione a + 4° C in contenitori coperti).

Nell'approntare il servizio la Ditta appaltatrice deve:

- produrre espressi i primi piatti asciutti, cioè la loro preparazione deve essere ultimata immediatamente prima del confezionamento e del trasporto;
- condizionare nei contenitori termici la pasta ed il riso asciutti, conditi unicamente con olio extravergine di oliva;
- condizionare in contenitori termici i sughi e le salse con cui condire pasta e riso asciutti ed inviarli ai terminali periferici dove, solo prima della distribuzione, vengono aggiunti ai primi piatti da condire.
- condizionare in contenitori termici i risotti al giusto grado di compattezza e mantecatura: inviare altresì ad ogni terminale di distribuzione, piccoli contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo con cui ammorbidire, all'evenienza i risotti stessi.
- consegnare pane, yogurt e frutta, il giorno stesso della distribuzione e conservarli in luoghi e secondo le modalità confacenti alla natura del prodotto.
- i legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per 12 ore con un ricambio di acqua
- tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4° C.
- tutti i prodotti surgelati da utilizzarsi previo scongelamento dovranno sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4° C.
- tutti i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano
- la carne trita deve essere macinata in giornata

- il parmigiano reggiano grattugiato deve essere preparato in giornata
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle patate e delle carote, che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura, purché conservate a temperatura compresa tra 0° e 4° C immerse in acqua acidulata con limone
- le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore antecedenti la cottura
- la porzionatura di salumi e di formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.

ART. 8 TRASPORTO E CONSEGNA

I pasti preparati in tegame caldo – freddo devono essere confezionati in contenitori a chiusura termica isotermici o termici multiporzione, che garantiscano il rispetto delle temperature previste dalla legge 283/62 e dal suo regolamento di attuazione D.P.R. 327/80.

La ditta appaltatrice dovrà specificare il/i modello/i di contenitori utilizzati e comunque le modalità di confezionamento utilizzate per i pasti in multiporzione, per quelli monoporzione, per gli alimenti deteriorabili da distribuirsi freddi, per il pane, la frutta, il gelato e quant'altro da trasportare ai terminali periferici.

Per le consegne dei pasti veicolati, la Ditta appaltatrice deve dotarsi di appositi automezzi:

- adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a + 60° C per il tegame caldo e non superiore a + 10° C per il tegame freddo;
- in numero sufficiente a consentire la consegna tassativamente nell'arco di 50 minuti a decorrere dal momento di partenza degli stessi, e comunque in modo tale che non arrivino prima di 15 minuti dell'orario concordato con le autorità scolastiche per la refezione.

La Ditta, nei locali di distribuzione, dovrà dotarsi di appositi scaldavivande idonei a mantenere la temperatura dei cibi.

La Ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti.

ART. 9 IGIENE DEI LOCALI

La Ditta aggiudicataria deve presentare ed applicare programmi di pulizia e disinfezione, di disinfestazione e derattizzazione dei locali e delle attrezzature inerenti il servizio offerto.

La scelta dei prodotti, categoria detergenti e categoria disinfettanti, dovrà essere orientata su aziende qualificate nel settore, che possano offrire prodotti adeguati alle esigenze, con tempi di contatto minimi, e corredati di schede tecniche e di sicurezza.

La Ditta deve provvedere alla fornitura degli stessi prodotti anche per i plessi terminali per le operazioni di propria competenza.

ART. 10 PROGRAMMA DI EMERGENZA

La Ditta appaltatrice deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il Centro di cottura, producendo i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato, utilizzando il centro cottura alternativo indicato.

ART. 11 MENU' - VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

Nelle tabelle dietetiche predisposte dal SIAN dell'ASL Lecce sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. La ditta dovrà prevedere la fornitura di una percentuale aggiuntiva non inferiore al 10% di ogni ingrediente, per consentire eventuali ripassi. Queste ultime condizioni non determinano variazioni del prezzo di aggiudicazione del pasto o del numero di pasti da fatturare che rimangono quelli effettivamente ordinati sulla base del numero di

presenze.

Il pasto giornaliero è quello risultante, in linea di massima, dalle tabelle dietetiche e dai menù definiti dal SIAN – Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASL Lecce (potranno essere apportate variazioni stagionali).

La programmazione deve essere sempre esposta nei locali mensa.

In occasione di Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico l'Amministrazione comunale, attraverso gli organismi preposti, si riserva la facoltà di predisporre menù particolari, comprensivi eventualmente anche di dolce senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per il Comune.

In occasione di gite scolastiche autorizzate il pasto dovrà essere sostituito dalla fornitura di cestino pic-nic individuale, secondo le specifiche fornite dall'Azienda per i Servizi Sanitari.

Oltre al menù del giorno, deve essere sempre previsto un menù dietetico generale (fino ad un massimo del 10% dei pasti per refettorio) così composto:

1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio di oliva extra vergine) o minestrina in brodo vegetale;

2° piatto: formaggi (parmigiano, ricotta, mozzarelle) o, in alternativa, carni bianche al vapore, con carote e patate lesse.

Il menù dietetico generale può essere richiesto su semplice ordinazione, in caso di indisposizione temporanea e per un massimo di tre giorni consecutivi.

Il Centro di cottura deve garantire la preparazione di diete "speciali" che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti.

Tali diete "speciali" richieste dall'utenza sono destinate a:

- soggetti affetti da allergie o intolleranza alimentari, siano esse singole o multiple, e da favismo;
- soggetti obesi;
- soggetti diabetici;
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (fenichetonuria, glicogenosi, e cc.);
- soggetti affetti da altre patologie (celiachia, insufficienza renale, ecc.).

Nei casi richiesti, la Ditta utilizzerà pentolame e stoviglie a parte.

Le patologie e/o le intolleranze alimentari che comportino l'adozione di un menù speciale dovranno essere debitamente attestate da certificazione medica. I menù relativi alle diete di cui sopra dovranno essere confezionati secondo le specifiche che verranno fornite dall'A.S.L. su richiesta della Ditta, utilizzando anche materie prime non comprese e/o specificate nelle allegate tabelle merceologiche.

Con le diete sopra citate la Ditta appaltatrice garantirà inoltre il rispetto dei regimi alimentari conseguenti all'appartenenza a determinate confessioni religiose.

Il centro di cottura provvede inoltre alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno. Le diete in bianco, che non necessitano di certificato medico, sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di prosciutto cotto o formaggio fresco, un panino, frutta ed acqua.

E' consentita, in via temporanea, una variazione dei menù in caso di guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto, interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, blocco delle strutture in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Ogni variazione dovrà, in ogni caso, venire preventivamente ed immediatamente comunicata all'A.C. che potrà avviare accertamenti sulle cause della disfunzione riservandosi, ove si evidenziassero responsabilità dell'impresa appaltante, di applicare le penalità previste dal presente capitolato.

Ogni variazione dovrà essere concordata con l'A.C. ed avere, di norma, durata non superiore a 24 ore, salvo che

non dipenda da indicazioni di carattere sanitario a tutela della salute pubblica.

L'A.C. potrà apportare variazioni ai menù anche su indicazione della competente ASL, sia sotto il profilo della tipologia dei cibi, che sotto il profilo della grammatura delle derrate, senza variazioni del prezzo pattuito. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione dell'A.C.

ART. 12 CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

Il responsabile indicato dalla Ditta appaltatrice come referente del servizio oggetto dell'appalto è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno e del pasto sostitutivo del menù base.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei ed igienici contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data di prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati a $+ 2/4^{\circ} \text{C} + 4^{\circ} \text{C}$ per 72 ore in una zona identificabile con un cartello riportante la seguente dizione: *“Alimenti apportati per eventuale verifica”*.

Ogni alimento deve essere riposto in contenitore monouso con indicata la natura del contenuto e la giornata di preparazione.

I campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva. Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

ART. 13 GESTIONE LOCALI E ATTREZZATURE

L'A.C. cede in uso gratuito e consegna all'impresa appaltante, alle condizioni di cui ai successivi articoli e con decorrenza dalla data d'inizio del servizio, i locali adibiti a refettorio e gli arredi ivi presenti, ubicati presso il plesso scolastico di via Pietro Nenni sito nel Comune di Miggiano.

L'impresa appaltante si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni trasformazioni alle strutture ed alle attrezzature, se non di tipo migliorativo e se non preventivamente concordate con l'A.C. e, comunque, senza oneri per quest'ultima. L'eventuale ripristino è a carico dell'impresa appaltante, fatti salvi eventuali maggiori danni ed i casi espressamente previsti dal contratto soggetti a penali. I beni impiegati dovranno essere restituiti al termine del contratto nelle stesse quantità e stato in cui sono stati ricevuti. L'impresa appaltante ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.

E' a carico dell'impresa appaltante la manutenzione ordinaria dei locali avuti in consegna, dei quali dovrà garantire la perfetta efficienza in ogni momento.

All'A.C. compete l'onere della sola manutenzione straordinaria dei locali. Agli effetti del presente articolo, si precisano le seguenti definizioni:

- manutenzione ordinaria: si intendono tutti i lavori preventivi periodici necessari a garantire il buono stato di funzionamento e di conservazione di attrezzature, arredi e locali;
- manutenzione straordinaria: si intende l'eliminazione di ogni difetto attraverso la riparazione o la sostituzione dei pezzi rotti fino a ripristinare le condizioni di efficienza di attrezzature ed arredi, incluse quelle che consistono nell'adeguamento alle normative igienico – sanitaria;

Sarà consentito il libero accesso ai locali utilizzati come refettorio al personale tecnico od amministrativo dell'A.C. o dell'ASL. Tale accesso dovrà essere garantito in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi. Nel centro cottura dell'impresa appaltante sarà consentito l'accesso al personale istituzionalmente preposto ai controlli previsti dalle vigenti norme di Legge ed agli incaricati al controllo dell'A.C.

Art 14. ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

L'impresa appaltante dovrà provvedere, tutto compreso nel prezzo di aggiudicazione del pasto, a mettere a disposizione tutte le attrezzature necessarie per la lavorazione, cottura, trasporto e distribuzione dei pasti.

Saranno a totale carico dell'impresa appaltante ed interamente compensati nel prezzo unitario del pasto, tutti i

costi derivanti dalla gestione del servizio e dell'obbligo di informare l'utenza, a titolo esemplificativo:

- a) tutte le spese, nessuna esclusa, relative a:
- preparazione dei pasti
 - confezionamento dei pasti
 - trasporto con automezzo autorizzato dei pasti presso il refettorio della scuola primaria
 - pulizia e riassetto dei locali del refettorio, nonché dei servizi igienici eventualmente utilizzati dal personale dell'impresa appaltante
 - fornitura di detersivi e attrezzi per la pulizia
 - fornitura delle stoviglie
 - fornitura del materiale a perdere (tovagliette, tovaglioli, piatti, bicchieri, posate in materiale compostabile)
 - manutenzione ordinaria dei locali
 - gestione del servizio di refettorio
 - implementazione e gestione del piano di autocontrollo (HACCP) presso il centro cottura e presso i refettori
 - elaborazione ed applicazione di piani d'emergenza
 - formazione ed addestramento del proprio personale
 - ogni altro onere, espresso o non espresso nel presente capitolato, ad esclusione delle spese per la fornitura di acqua, gas ed energia elettrica, nonché delle spese connesse allo smaltimento dei rifiuti solidi urbani, che rimangono a carico dell'A.C.
- b) l'informazione all'utenza realizzata attraverso:
- l'esposizione permanente delle tabelle dietetiche in tutti i locali adibiti a refettorio, in apposita bacheca, per tutta la durata del servizio;
 - le comunicazioni all'utenza in forma scritta, relative al servizio, richieste dall'A.C.

Oltre a quanto sopra prescritto, la Ditta appaltatrice si impegna a richiedere le autorizzazioni sanitarie necessarie a proprie spese.

ADEMPIMENTI CONTRATTUALI GENERALI

ART. 15 STIPULA DEL CONTRATTO

Il contratto d'appalto sarà stipulato mediante in forma pubblica amministrativa a cura dell'ufficiale rogante della stazione appaltante, come previsto dall'art. 18, comma 1, d.lgs 36/2023. Nelle more della stipula del contratto si procederà alla consegna del servizio sotto le riserve di legge.

Ogni spesa, imposta o tassa, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, di affidamento del servizio, ivi comprese le spese di registro e le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico della ditta affidataria.

ART. 16 RESPONSABILITÀ, ASSICURAZIONI E CAUZIONE

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio ovvero a cause ad esso complementari e/o connesse, derivassero al Comune a terzi, ovvero a cose, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'impresa appaltatrice.

La gestione del servizio sarà svolta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità, penale e civile, dell'impresa appaltante che risponderà all'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti dell'A.C., restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento per danni arrecati a persone e/o cose.

A tale scopo l'appaltatore si impegna a stipulare, con una primaria compagnia di assicurazione, una polizza RCT nella quale venga esplicitamente indicato che il Comune debba essere considerato "terzo" a tutti gli effetti, per un massimale di almeno € 500.000,00.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto, nonché dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione.

Dovranno, altresì, essere compresi in garanzia tutti i danni derivanti da comportamenti anche omissivi del proprio personale, per tutte le attività oggetto del presente capitolato. Il Comune sarà esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dipendente dell'impresa, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere sarà da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

L'assicurazione, inoltre, deve comprendere i danni a terzi dai prodotti somministrati.

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi inerenti il servizio l'impresa appaltatrice dovrà versare:

- una cauzione provvisoria pari al 2 per cento del valore complessivo della procedura indicato nel bando, ridotto del 30 per cento per gli operatori economici ai quali sia rilasciata la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000;
- una cauzione definitiva pari al 10 per cento dell'importo di aggiudicazione che dovrà essere costituita in uno dei modi previsti dalla normativa vigente, come previsto dall'art. 117 d.lgs 36/2023.

Resta convenuto che alla scadenza dell'appalto la cauzione sarà svincolata con provvedimento dell'Ufficio competente, previa verifica dello stato d'uso dei locali, arredi e attrezzature di proprietà del Comune.

ART. 17 INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, il comune e/o l'impresa appaltatrice dovranno, di norma, quando possibile, in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

Le interruzioni parziali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicate tempestivamente alla controparte.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'impresa appaltatrice come del Comune, che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza.

In ogni caso la Ditta non potrà sospendere il servizio eccependo irregolarità di controprestazione.

ART. 18 RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE E SOSTITUZIONE DELL'IMPRESA APPALTATRICE

Qualora l'impresa appaltatrice non intenda accettare l'assegnazione sarà tenuta al risarcimento degli eventuali danni subiti dal Comune.

Qualora per il Comune si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'impresa appaltatrice in caso di risoluzione del contratto l'Ufficio preposto del Comune procederà mediante trattativa privata con le Ditte dichiarate idonee all'aggiudicazione in sede di gara.

Qualora le suddette Ditte non fossero disponibili per tali aggiudicazioni integrative, il Comune si riserva di procedere mediante trattativa privata con soggetti diversi.

ART. 19 CORRISPETTIVI

La fatturazione dovrà avvenire ogni mese e le fatture dovranno pervenire entro i primi giorni del mese successivo con il sistema della fatturazione elettronica.

Le fatture trasmesse dovranno contenere il numero delle quantità giornaliere ordinate per ogni presso scolastico, affinché l'ufficio comunale addetto al servizio possa provvedere al dovuto riscontro attraverso i tagliandi/buoni mensa.

Entro trenta giorni dalla data di consegna delle fatture, sarà provveduto al loro controllo e alla liquidazione, che sarà effettuata in esecuzione delle norme regolamentari.

AUTOCONTROLLO E CONTROLLO

ART. 20 CONTROLLO DI QUALITA'

Al fine di garantire l'igiene dei prodotti lavorati la Ditta deve prevedere ed applicare correttamente le procedure previste dalla normativa comunitaria, in particolare i regolamenti europei n. 852, 853, 854, 882 recepiti in Italia con il D. Lgs. 193/2007 abrogativo del D. Lgs. 155/1997.

Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi ad essi applicabili.

La Ditta appaltatrice deve individuare all'interno del proprio organico il responsabile aziendale per la sicurezza igienico – sanitaria, comunicandone il nominativo all'Amministrazione comunale. La persona risulterà responsabile di tutte le procedure adottate presso:

- il Centro di cottura di produzione pasti;
- i locali di somministrazione del pasto.

In particolare, presso i locali di somministrazione del pasto il responsabile aziendale dovrà sovrintendere tutte le operazioni ai fini di una corretta applicazione, delle procedure, così riassumibili:

- controllo per l'assicurazione igienico – sanitaria del pasto proposto,
- rassetto dei locali al termine della somministrazione;
- pulizia e sanificazione dei refettori;
- manutenzione ordinaria delle attrezzature impiegate.

A tutte le fasi operative del servizio (compresi il trasporto e la distribuzione) dovrà essere applicato il sistema di identificazione, valutazione e controllo del rischio HACCP. Si richiede, altresì, per tutti i prodotti alimentari confezionati e reperiti sul mercato, la garanzia dell'adozione del sistema HACCP da parte del produttore. A questo fine l'appaltatore si impegna a fornire la documentazione redatta dalle singole aziende fornitrici attestante che tali aziende operano conformemente a quanto stabilito in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari secondo la vigente normativa.

ART. 21 MONITORAGGIO E CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE E DELLA ASL

L'attività della ASL, nello specifico del SIAN (Servizio igiene, alimenti e nutrizione), si esplica in:

- sorveglianza sulle caratteristiche igienico – nutrizionali dei pasti, ivi inclusa la valutazione delle tabelle dietetiche adottate
- attività di vigilanza e controllo della conformità alle normative vigenti
- controlli (ispezioni, verifiche, audit) sulla base dei criteri di graduazione del rischio che tengono conto di più elementi come: caratteristiche della realtà produttiva, caratteristiche dei prodotti ed igiene della produzione, formazione igienico – sanitaria degli addetti, sistema di autocontrollo (completezza formale, grado di applicazione e adeguatezza dati storici, non conformità pregresse, ecc.)
- educazione alimentare

Al Comune, in qualità di responsabile del servizio, competono:

- scelta della tipologia del servizio che si intende offrire
- programmazione di investimenti e risorse
- elaborazione del capitolato, per ogni tipologia di gestione prevista
- controllo complessivo sul servizio, soprattutto in caso di committenza del servizio a terzi
- sorveglianza sul buon andamento della ristorazione, sia in caso di gestione diretta che di gestione indiretta, con controlli rivolti alla qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito; al rispetto delle porzioni; alla buona organizzazione e conduzione del servizio; alla accettazione del pasto

Al gestore del servizio competono, in particolare:

- svolgimento del servizio nel rispetto della normativa vigente e degli impegni contrattuali
- offerta di prodotti – pasto nella logica di un sistema di qualità
- formazione / aggiornamento costante del personale addetto al servizio di ristorazione

Sulla base di quanto sopra, si ribadisce che la vigilanza sui servizi compete all'Amministrazione comunale per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà e nei modi più idonei, senza che ciò costituisca

pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o per regolamento in materia di igiene e sanità agli altri Enti preposti. L'Amministrazione comunale si riserva il diritto di procedere a controlli sulla conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate e ciò sia nel Centro di cottura che nei terminali periferici, allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente Capitolato. L'Amministrazione comunale sulla base dei rilievi di cui sopra ed in contraddittorio con la Ditta aggiudicataria attiverà le opportune procedure di verifica, applicando, se del caso, le relative penali.

PERSONALE

ART. 22 PERSONALE

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere Libretto di idoneità sanitaria in corso di validità, adeguate professionalità, e deve conoscere le norme di igiene della produzione e nonché quelle di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

ART. 23 ORGANICO ADDETTI

L'impresa appaltatrice deve individuare e comunicare al Comune il responsabile dell'esecuzione del servizio, che diventerà il principale interlocutore dell'Amministrazione.

Il Responsabile dell'esecuzione del servizio deve possedere professionalità tali da consentire la valutazione igienico – sanitaria e dietetica del servizio, sovrintendere alle operazioni di preparazione, distribuzione e somministrazione del pasto ed essere garante della qualità del pasto stesso, nonché diretto interlocutore dell'Amministrazione comunale.

L'impresa appaltatrice dovrà assicurare per tutta la durata dell'appalto l'impiego di personale numericamente e professionalmente adeguato alle esigenze di un servizio efficiente.

Su richiesta dell'Amministrazione la Ditta comunicherà, in qualsiasi momento, la consistenza numerica, la qualifica del personale effettivamente utilizzato per l'esecuzione dell'appalto.

Gli addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti devono costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. Per ogni refettorio deve essere garantito sempre un numero adeguato di addetti alla distribuzione.

Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate.

ART. 24 FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

Il personale impiegato per la preparazione, la cottura, il trasporto, la porzionatura, la distribuzione, il rassetto, deve essere formato professionalmente e aggiornato principalmente sugli aspetti igienico sanitari.

ART. 25 VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

L'impresa appaltatrice deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio unitamente ai dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento all'art. 4 del D. Lgs. 626/94 e s.m.i.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa appaltatrice ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80 art. 42.

ART. 26 RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

Tutti i costi di organico e di personale sono a carico dell'impresa. Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'impresa. L'impresa, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dai lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata del contratto.

L'impresa si obbliga inoltre ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legislazione vigente in merito al trattamento economico e previdenziale del personale, a prescindere dalla tipologia del contratto intrattenuto. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei sopra indicati contratti collettivi sino alla loro sostituzione.

L'impresa è tenuta inoltre all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori in caso di cooperative. Al Comune di Miggiano spetta altresì il controllo, in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali ed assicurativi obbligatori.

Per tutto quanto sopra previsto, l'impresa non potrà opporre eccezioni al Comune di Miggiano né avrà titolo al risarcimento dei danni.

In caso di subentro all'impresa che attualmente gestisce il servizio, l'impresa deve garantire la continuità dei contratti attualmente in vigore e cioè dovrà assumere alle proprie dipendenze tutto il personale impiegato nelle mansioni esecutive e di supporto alla data di pubblicazione del bando di cui al presente appalto, secondo le vigenti normative.

L'impresa si impegna a mantenere il personale in forza, riservandosi variazioni in difetto dell'organico solo in relazione ad una diminuzione del numero degli utenti che lo giustifichi, previa comunicazione ed approvazione del Comune di Miggiano.

Tutti gli oneri diretti o indiretti, relativi al personale, si intendono ad esclusivo carico dell'impresa, rimanendo il Comune di Miggiano sollevato da ogni tipo di responsabilità.

L'impresa dovrà comunque tenere indenne il Comune di Miggiano da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che il Comune di Miggiano deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra l'impresa e i suoi dipendenti.

CONTENZIOSO E NORME FINALI

ART. 27 GESTIONE DELLE IRREGOLARITA'

L'Amministrazione comunale, nel caso di riscontrate irregolarità fa pervenire per iscritto alla Ditta appaltatrice le osservazioni e le contestazioni proprie rilevate dagli organi di controllo.

Se entro 5 (cinque) giorni dalla data delle comunicazioni di inadempienza o di irregolarità la Ditta appaltatrice non fornisce alcuna controprova, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione comunale, saranno applicate le misure previste dall'articolo seguente.

ART. 28 PENALITA'

In caso di prestazioni non soddisfacenti, l'Amministrazione comunicherà le irregolarità riscontrate, anche in mancanza di specifico verbale, per iscritto tramite Posta Elettronica Certificata o raccomandata A/R alla Ditta aggiudicataria, che potrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro il termine indicato nella nota di contestazione. Trascorso tale termine, ovvero se le controdeduzioni non dovessero essere ritenute dall'Amministrazione sufficienti e giustificative, si darà luogo all'applicazione della penale senza pregiudizio di ogni e qualsiasi altra azione in merito, nei casi di seguito specificati:

- utilizzo di derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato,

- provenienza, termini di scadenza: **€. 500,00**;
- qualità del pasto prodotto non rispondente per stato batteriologico e parassitologico; qualità dei pasti non rispondente per buona tecnica di lavorazione secondo le norme citate, igiene nella preparazione trasporto e distribuzione secondo le norme citate: **€. 1.000,00**; con possibile immediata rescissione del contratto da parte dell'Amministrazione se fatto grave e/o ripetuto e/o con documentate conseguenze sulla salute dei bambini;
- sostituzione non autorizzata di una o più pietanze con altre non previste dal menù: **€. 50,00**. Tale importo andrà moltiplicato per il numero di pasti che presentano tale difformità;
- quantità non corrispondente al numero dei pasti ordinati: **€. 25,00** per ogni pasto mancante. La Ditta aggiudicataria comunque è obbligata a consegnare entro 15 minuti dalla segnalazione le quantità mancanti o un piatto alternativo che rispetti il menù in vigore; l'inosservanza di tale obbligo comporterà l'applicazione di una penale di **€. 500,00**;
- inosservanza degli orari previsti per la consegna e distribuzione dei pasti: **€. 300,00**;
- temperatura al di sotto dei + 60° C per i cibi da consumarsi caldi, al di sopra dei + 10° C per quelli da consumarsi refrigerati e superiore a + 4° C per quelli da consumarsi freddi: **€. 300,00** per ogni contenitore in cui sia stata riscontrata una temperatura difforme da quella stabilita;
- non corrispondenza del peso, valutato nella media di 5 porzioni di alimenti da consumarsi crudi o cotti, alle grammature previste: **€. 500,00**;
- preavviso di sciopero non comunicato, ovvero comunicato prima dello sciopero ma oltre il termine di legge: **€. 500,00**;
- ulteriori casi di violazione e inadempienze nell'esercizio del contratto desumibili direttamente ed indirettamente dal contratto stesso oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti ed inosservanze da parte del personale addetto alla distribuzione: **€. 500,00**.

In caso di ritardo nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali da parte dell'appaltatore commisurate ai giorni di ritardo e proporzionali rispetto all'importo del contratto o delle prestazioni contrattuali. Le penali dovute per il ritardato adempimento sono calcolate in misura giornaliera compresa tra lo 0,3 per mille e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale, da determinare in relazione all'entità delle conseguenze legate al ritardo, e non possono comunque superare, complessivamente, il 10 per cento di detto ammontare netto contrattuale. L'Amministrazione comunale potrà inoltre chiedere il risarcimento dei danni se conseguenti alle soprascritte infrazioni.

Le penali saranno rimosse mediante trattenuta sulla somma da pagare per le fatture emesse.

ART. 29 DIVIETO DI CESSIONE

È fatto divieto alla Ditta appaltatrice di cedere il contratto anche parzialmente, così come di procedere a cessioni di crediti o procedure che non siano stati autorizzati; in tal caso il Comune si riserva di invocare la risoluzione di diritto del contratto, salvo comunque il risarcimento dell'eventuale maggior danno.

ART. 30 SUBAPPALTO

Il subappalto è disciplinato dalle disposizioni contenute nell'art. 119 del D. Lgs. 36/2023, purché l'impresa lo comunichi espressamente nella documentazione di gara. In ragione delle specifiche caratteristiche dell'appalto, si stabilisce che il subappalto è ammesso nei limiti del 50%.

Questa Stazione Appaltante, come previsto dall'art. 119, comma 11, del D. Lgs. 36/2023, provvederà al pagamento diretto al subappaltatore.

31. AVVALIMENTO E SOCCORSO ISTRUTTORIO

Ai sensi dell'art. 104 del Codice degli appalti, l'operatore economico, singolo o in raggruppamento, può ricorrere all'istituto dell'avvalimento per soddisfare la richiesta dei requisiti di capacità economica e finanziaria e tecnica e professionale, avvalendosi della capacità di altri soggetti, anche, in caso di R.T.I., avvalendosi della capacità di altri componenti del R.T.I.

Per quanto non espressamente previsto, si rinvia all'art 104 del d.lgs 36/2023.

Si applica quanto previsto dall' art. 101 del D. Lgs. 36/2023 e ss.mm.ii. ed alla pronunziatasi giurisprudenza amministrativa in merito all'istituto del soccorso istruttorio.

ART. 32 RISOLUZIONE DELL'APPALTO

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del C.C. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., oltre alla richiesta di risarcimento del danno, le seguenti fattispecie:

- abbandono/interruzione del servizio, salvo che per forza maggiore;
- apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta appaltatrice;
- cessione dell'attività ad altri;
- mancata osservanza del divieto di subappalto totale o parziale;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- accertata intossicazione alimentare, determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della Ditta appaltatrice, salva ogni ulteriore responsabilità;
- reiterati episodi di incuria igienica;
- reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempienza contrattuale;
- reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione dell'appalto, altre gravi violazioni degli obblighi derivati all'impresa del Capitolato o dal Contratto, ovvero ogni altra circostanza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell'art. 1453 del C.C.

ART. 33 CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Il Foro competente per ogni controversia non definibile in accordo tra le parti è quello di Lecce.

ART. 34 INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI (REG.UE n.2016/679)

Ai sensi e per gli effetti del Regolamento (UE) n. 679/2016, l'Ente Titolare del trattamento Comune di Miggiano, quale titolare del trattamento dei dati forniti in risposta alla procedura di affidamento o comunque raccolti a tale scopo nonché forniti ai fini della conclusione del contratto, informa l'operatore economico aggiudicatario- appaltatore, nella sua qualità di interessato, che tali dati verranno utilizzati unicamente ai fini dell'affidamento e dell'eventuale conclusione ed esecuzione del contratto di appalto per il servizio indicato in oggetto nonché della rendicontazione del contratto e delle attività ad esse correlate e conseguenti.

In relazione alle descritte finalità, il trattamento dei dati personali avviene mediante strumenti manuali, informatici e telematici, con logiche strettamente correlate alle finalità predette e, comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi.

Il trattamento dei dati giudiziari è effettuato esclusivamente per valutare la permanenza, nel corso dell'esecuzione, del possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa in materia di acquisizione di beni e servizi.

Il conferimento dei dati è necessario per la stipulazione, l'esecuzione, la rendicontazione del contratto e, pertanto, il mancato conferimento determina l'impossibilità di dar corso alle suddette attività.

Con la presentazione della propria manifestazione di interesse, gli operatori economici esprimono pertanto il proprio consenso al trattamento dei propri dati con le modalità ivi indicate.

I dati raccolti potranno altresì essere conosciuti da:

- operatori designati dal titolare per il trattamento dei dati personali;
- soggetti esterni, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, quali il direttore della esecuzione/ dei lavori, il responsabile per la sicurezza, il verificatore/collaudatore;
- soggetti terzi fornitori di servizi per il titolare, o comunque ad esso legati da rapporto contrattuale, unicamente per le finalità sopra descritte, previa designazione in qualità di Responsabili del trattamento e comunque garantendo il medesimo livello di protezione;
- altre amministrazioni pubbliche, cui i dati potranno essere comunicati per adempimenti procedurali;
- soggetti che facciano richiesta di accesso ai documenti della fase di esecuzione, secondo le modalità e nei limiti di quanto previsto dalla vigente normativa in materia;
- legali incaricati per la tutela del titolare, in sede stragiudiziale e giudiziale;
- ad ogni altro soggetto esterno a cui si renda necessario, per obbligo di legge o di regolamento, comunicare i dati personali ai fini dell'affidamento e dell'aggiudicazione del

contratto.

In ogni caso, operazioni di comunicazione e diffusione di dati personali, diversi da quelli sensibili e giudiziari, potranno essere effettuate dall'ente solo nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo.

I dati vengono trattati per un periodo non superiore a quello strettamente necessario per le finalità per le quali sono stati raccolti e per le quali vengono trattati. Il periodo di trattamento è correlato alla durata del contratto.

I diritti che l'operatore economico interessato può far valere in ordine al trattamento dei dati sono disciplinati dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003 come modificato dal D. Lgs 10 agosto 2018 n.101. In particolare, l'operatore economico interessato ha il diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno dei propri dati e di conoscerne il contenuto e l'origine, di verificarne l'esattezza o chiederne l'integrazione o l'aggiornamento, oppure la rettificazione; ha altresì il diritto di chiedere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché di opporsi in ogni caso, per motivi legittimi, al loro trattamento.

Il Titolare del trattamento dei dati personali, di cui alla presente informativa, e al quale vanno rivolte le istanze per l'esercizio dei diritti sopra indicati, è: **Comune di Miggiano**, Via Maurizio Arnesano, 2 – 73035 Miggiano (Le) - Italia) – Cod. Fiscale: 81002190759, rappresentato ai fini previsti dal Regolamento (UE) 2016/679 dal Sindaco pro tempore. CONTATTI: Telefono: 0836.1825944; Mail: ufficiosegreteria@comune.miggiano.le.it.; pec: ufficioprotocollomiggiano@pec.rupar.puglia.it.

ART. 35 – DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si fa riferimento alle norme di legge che regolano la materia.