UNIONE LOMBARDA
DEI COMUNI CENTURIATI
DI BONEMERSE E MALAGNINO

C.Fiscale e P.IVA: 01637180199
Via S. Ambrogio, 24 – 26030 MALAGNINO
Tel. 0372/58047 – Fax. 0372/58358
www.unionecenturiati.cr.it PEC: unione.comunicenturiati@pec.regione.lombardia.it

CAPITOLATO D'ONERI

PER L'APPALTO DEL SERVIZIO

PASTI MENSA SCUOLA INFANZIA E PRIMARIA

di BONEMERSE (CR)

A.s. 2025/2026 - 2026/2027 - 2027/2028

+ 2 anni eventuale proroga

Sommario

TITOLO I - SERVIZIO DI RISTORAZIONE 4
ARTICOLO 1 - OGGETTO DELL'APPALTO 4
ARTICOLO 2 - RICHIAMO DELLE NORME DI LEGGE 4
ARTICOLO 3 - DURATA DEL CONTRATTO 4
ARTICOLO 4 - VALORE DELL'APPALTO 5
ARTICOLO 5 - REVISIONE PREZZI 5
ARTICOLO 6 - DESCRIZIONE E MODALITA' DEL SERVIZIO 6
ARTICOLO 7 - RILEVAZIONE PRESENZE 7
ARTICOLO 8 - CORRISPETTIVO 7
ARTICOLO 9 - VARIAZIONE QUANTITATIVA DEI SERVIZI 7
ARTICOLO 10 - CAUZIONE DEFINITIVA 8
ARTICOLO 11 - COPERTURA ASSICURATIVA 8
ARTICOLO 12 – FORMA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO 9
TITOLO II - STRUTTURE E ATTREZZATURE 9
ARTICOLO 13 - CUCINE, REFETTORI E STRUTTURE ACCESSORIE 9
ARTICOLO 14 - IMPIANTI, ATTREZZATURE E UTENSILI DELLA CUCINA COMUNALE 10
ARTICOLO 15 - RIPARAZIONE IMPIANTI E ATTREZZATURE 10
ARTICOLO 16 - INSTALLAZIONE E COLLAUDO 10
TITOLO III - ORGANIZZAZIONE E MENU 10
ARTICOLO 17 - COMPOSIZIONE DEL PASTO E DEI MENU 10
ARTICOLO 18 - MENU' PER DIETE LEGGERE 11
ARTICOLO 19 - MENU' PER DIETE SPECIALI 11
ARTICOLO 20 - MENU' PER DIETE "ETICO-RELIGIOSE" E PER IDIOSINCRASIA 13
ARTICOLO 21 - CESTINI FREDDI PER GITE - MERENDE 13
ARTICOLO 22 - PREPARAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI 13
ARTICOLO 23 - TRASPORTO PASTI 14
ARTICOLO 24 - DISPOSIZIONI PER IL PERSONALE 14
ARTICOLO 25 - OBBLIGHI DELLA DITTA 15
ARTICOLO 26 - CONTROLLI 15
ARTICOLO 27 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI 16
ARTICOLO 28 - INTERVENTI DI MANUTENZIONE STRAORDINARIA 16
ARTICOLO 29 - DIREZIONE DEL SERVIZIO 16
ARTICOLO 30 - SCIOPERI 17
ARTICOLO 31 - MODALITA' DI DISTRIBUZIONE PASTI 17

ARTICOLO 32 - PREVENZIONE DEI RIFIUTI E ALTRI REQUISITI DEI MATERIALI E OGGETTI DESTINATI AL CONTATTO DIRETTO CON GLI ALIMENTI (MOCA) 17
TITOLO IV - CONTROLLI/CONTROVERSIE 18
ARTICOLO 33 - DIRITTO DI CONTROLLO DELL'ENTE 18
ARTICOLO 34 - ORGANI PREPOSTI AL CONTROLLO 18
ARTICOLO 35 - CONTROLLI DA PARTE DELLA DITTA 18
ARTICOLO 36 - GRADIBILITA' DEL PASTO 18
ARTICOLO 37 - PENALI 18
ARTICOLO 38 - RECESSO 19
ARTICOLO 39 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO 19
ARTICOLO 40 - ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO 20
ARTICOLO 41 - ESECUZIONE D'UFFICIO 21
ARTICOLO 42 - OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI 21
ARTICOLO 43 - CLASS ACTION 21
ARTICOLO 44 - CONTROVERSIE 22
ARTICOLO 45 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI 22
ARTICOLO 46 – TUTELA DELLA PRIVACY 22
Allegati: 22

TITOLO I - SERVIZIO DI RISTORAZIONE

ARTICOLO 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

1. L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione del Servizio di **refezione scolastica per alunni e insegnanti delle scuole dell'Infanzia e Primaria di Bonemerse (CR)**
   Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal presente capitolato sono ispirati alle esigenze sociali, alla tutela della salute e ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile facendo riferimento al piano di azione nazionale per il green public procurement di cui al decreto interministeriale del 11/04/2008 approvazione del piano di azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione nonché ai criteri minimi ambientale di cui al decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 n.65.
   Nella valutazione dell'offerta tecnica saranno pertanto valutati, tutti quegli aspetti relativi a fattori quali la qualità dei generi alimentari, con particolare riferimento a quella di prodotti biologici tipici e tradizionali di quelli a Denominazione Protetta nonché da quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale, nonché il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy.
2. L'esecuzione del servizio di **preparazione pasti in modalità "veicolato",** affidato dall'Unione lombarda dei Comuni centuriati di Bonemerse e Malagnino, in seguito denominato Ente o A.C., alla Ditta Aggiudicataria, in seguito denominata Ditta e/o I.A., sarà regolata da quanto specificato nel presente capitolato d'appalto e nei relativi allegati che ne costituiscono parte integrante.

ARTICOLO 2 - RICHIAMO DELLE NORME DI LEGGE

1. Il servizio oggetto dell'appalto deve essere reso nel rispetto:
   - delle "Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica" vigenti
   - Linee guida ristorazione scolastica dell'ATS Valpadana, Allegato B al presente capitolato e presenti negli allegati al seguente link: https://www.ats-valpadana.it/linee-di-indirizzo-ristorazione-collettiva-e-scolastica
2. Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato Speciale d'Appalto si richiamano le norme di legge vigenti in materia, al momento di aggiudicazione e durante l'esecuzione del contratto.
   - La presentazione dell'offerta da parte delle imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della legge e di tutte le norme vigenti in materia e di incondizionata loro accettazione, nonché alla completa accettazione del presente capitolato ai fini della sua perfetta esecuzione.
   - In particolare la Ditta con la firma del contratto accetta espressamente, a norma degli artt. 1341 e 1342 del c.c., tutte le clausole contenute nel presente Capitolato.
   - Nessun rapporto di carattere contrattuale intercorre tra la Ditta e gli utenti. Alla Ditta non è riconosciuta alcuna facoltà di riscuotere tariffe, diritti o altri emolumenti da parte degli utenti.

ARTICOLO 3 - DURATA DEL CONTRATTO

1. Il contratto avrà durata di anni 3 (tre) decorrenti dall'inizio delle attività di refezione, stimato a settembre 2025 ed è riferita agli anni educativi 2025/2026 - 2026/2027 - 2027/2028.
   L'amministrazione si riserva, ai sensi dell'art. 120, comma 10, del D.Lgs 36/2023, la facoltà di prorogare il contratto, alle medesime condizioni, per la durata di ulteriori due (2) anni.
   La proroga del contratto della durata ed importo indicati al precedente comma, costituisce facoltà della stazione appaltante sulla base di decisioni di natura discrezionale nell'interesse pubblico ed in considerazione della buona riuscita del servizio. L'eventuale decisione di non procedere nella proroga non determina in capo all'Appaltatore il diritto ad ottenere nessun indennizzo, risarcimento, onere (diretto ed indiretto) a qualunque titolo. Le medesime statuizioni valgono per l'istituto della proroga tecnica.
   Alla scadenza del periodo di durata, il Contratto potrà essere prorogato, agli stessi patti, prezzi e condizioni esistenti a tale data, per il tempo necessario alla conclusione delle procedure per

l'individuazione di un nuovo contraente, che si stima in sei mesi. Detta proroga opererà senza che l'Appaltatore possa pretendere indennizzi o riconoscimenti di qualsiasi genere o natura.

2. Il servizio avrà inizio alla data comunicata dall'Ente e verrà svolto secondo i calendari scolastici, con le festività e sospensioni in essi previsti e secondo l'attuale ripartizione settimanale, che potrà, nel corso dell'appalto, essere modificata dall'autorità scolastica sulla base delle esigenze dell'autorità stessa: tutti i giorni dal lunedì al venerdì.

ARTICOLO 4 - VALORE DELL'APPALTO

1. L'importo a base d'appalto è costituito dall'importo per l'esecuzione del servizio, soggetto a ribasso, a cui si aggiungono l'importo non soggetto a ribasso relativo ai costi per l'attuazione delle misure di sicurezza e i costi della manodopera, ai sensi dell'art. 41, comma 14, del D.Lgs. 36/2023.
2. Il numero dei pasti è presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare sia in diminuzione che in aumento, per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.
3. Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa da parte della ditta appaltatrice.
4. L'importo degli oneri previsti per la sicurezza fisica dei lavoratori, di cui al d.lgs. n. 81/08, diversi da quelli da interferenza, indicati nell'analisi dei costi, sono quelli derivanti dal documento di valutazione del rischio, comprensivo, che deve essere redatto a cura dell'aggiudicatario e dall'attuazione delle misure ivi previste come necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi.
5. Sono rilevabili rischi interferenti per i quali sia necessario adottare relative misure di sicurezza come da DUVRI, allegato A) al presente capitolato

ARTICOLO 5 - REVISIONE PREZZI

1. È ammessa la revisioni prezzi di contratto ai sensi dell'art 60 del D.Lgs 36/2023.
2. A mente dell'art. 60 del Codice Appalti, è prevista la revisione dei prezzi nei limiti e con le modalità di cui alla normativa vigente.
3. La revisione è prevista in maniera tale da non alterare la natura generale del contratto. La clausola si attiverà al verificarsi della seguente condizione di natura oggettiva: variazione del costo del servizio – in aumento o in diminuzione – superiore al 5%.
4. In tale evenienza:
    - sarà onere dell'appaltatore comunicare e dimostrare, con la massima tempestività, la variazione in eccedenza;
    - l'appaltatore, nell'ottica del principio di leale cooperazione, è tenuto a segnalare anche le variazioni in diminuzione;
    - la revisione avverrà nella misura del 80% rispetto alla parte di prezzo eccedente il 5%.
5. A titolo esemplificativo, in ipotesi di incremento del 7%, all'appaltatore sarà riconosciuto l' 80% del 2% (differenza fra la variazione in aumento e la franchigia)
6. I corrispettivi ed i prezzi del presente Contratto, ai sensi dell'art. 60 Codice dei Contratti e allegato II.2-bis, saranno adeguati, sia in aumento che in diminuzione, con periodicità annuale, a partire dal 2° anno di validità sulla base del confronto dei due valori dell'indice (Indice mese aggiudicazione vs mese in esame).
7. La revisione verrà applicata solo se viene registrata, in aumento o in diminuzione, una variazione superiore al 5 per cento del valore del contratto previsto inizialmente, e dovrà essere prevista la clausola anche nei contratti di subappalto.
8. In tal caso, i corrispettivi saranno adeguati, ma nella misura dell'80 per cento della variazione stessa, in relazione ai servizi da erogare.
9. La variazione sarà determinata utilizzando gli indici ISTAT Prezzi corrispondenti alla tipologia di appalto Servizi assistenza scolastica - sulla base della variazione dei seguenti indici e parametri così ponderati:
    - al 10% indice dei prezzi al consumo per l'intera collettività - 00ST Indice generali senza Tabacchi - Cremona (o Provincia altra);

- al 40% indice dei prezzi al consumo per l'intera collettività - prezzi alla produzione dei servizi COICOP 01: -- prodotti alimentari e bevande - Cremona (o Provincia altra);
- al 50 % Retribuzioni contrattuali per settore economico 562: fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione- operaio.

10. L'indice a base del calcolo è quello vigente nel momento della aggiudicazione.
11. I valori ed indici sono reperibili sul sito di ISTAT https://esploradati.istat.it/ o http://dati.istat.it/

ARTICOLO 6 - DESCRIZIONE E MODALITA' DEL SERVIZIO

a) Il servizio di refezione scolastica si articola nelle seguenti attività:
Preparazione, distribuzione e somministrazione dei pasti e merende con il metodo "veicolato" per gli alunni nonché per il personale avente diritto delle Scuola dell'Infanzia e Primaria del Comune di Bonemerse (CPV 55523100-3).
Si precisa che nella cucina di proprietà comunale verranno fornite in comodato d'uso tutte le attrezzature presenti di proprietà comunale

b) L'operatore economico aggiudicatario dovrà fornire i pasti per 5 giorni a settimana (dal lunedì al venerdì) presso:
- Scuola dell'Infanzia di Bonemerse – via Dante Alighieri n. 3
- Scuola Primaria di Bonemerse – via Roma n. 14

I pasti vengono preparati presso la Scuola Primaria e si trasportano mediante apposito carrello presso la Scuola dell'Infanzia. E' previsto lo spuntino di metà mattina alle ore 9.30, il pranzo deve essere servito presso la Scuola dell'Infanzia alle ore 12.00 e presso la Scuola Primaria alle ore 12.15.
L'aggiudicatario si impegna a far eseguire con propri mezzi e proprio personale tramite modalità "*veicolato*" i pasti e, successivamente, alla somministrazione presso le diverse scuole.
L'aggiudicatario dovrà provvedere con proprio personale a svolgere le seguenti mansioni:
- sanificazione delle stoviglie e dei contenitori, nonché dei locali adibiti a cucina ed eventuale dispensa, mediante un procedimento di detersione e disinfezione;
- cottura della pasta in loco, somministrazione delle pietanze con personale necessario;
- riempimento di brocche di proprietà dell'Ente utilizzando l'acqua di rete (sono presenti n. 2 erogatori, uno per ciascun plesso);
- fornitura per ogni refettorio di:
    i. tovaglie/tovagliette e tovaglioli in materiale a perdere (i cui requisiti devono rispendere al punto 6 lettera C del Decreto 10/03/20 sui Criteri ambientali Minimi)
    ii. condimenti (sale fino iodato, olio extra vergine di oliva, aceto ecc);
    iii. ogni altra attività o fornitura necessaria al bon espletamento del servizio;
- rimozione dei rifiuti relativi ai pasti;

L'aggiudicatario garantisce che tutti gli alimenti usati per la preparazione dei pasti siano conformi alle vigenti disposizioni legislative anche per quanto riguarda la conservazione, la lavorazione e la distribuzione, impegnandosi ad osservare tutte le prescrizioni che al riguardo fossero impartite dalle Autorità competenti.
Inoltre l'aggiudicatario si impegna a:
- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantirne sempre la freschezza (soprattutto dei vegetali, frutta, ecc…);
- non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente, bensì in cella frigorifera tra 0°C e +4° C;
- non utilizzare prodotti in scatola, ad eccezione di pomodoro pelato e tonno;
- non detenere né usare prodotti posteriormente alle date indicate come termine minimo di conservazione;
- non effettuare il riciclo dei pasti né degli avanzi;
- non preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli del consumo, fatta eccezione per la cottura di torte non a base di creme;
- non effettuare precotture;
- evitare la sovra cottura;
- non friggere gli alimenti, ma privilegiare cotture al forno, al vapore e stufature con la minima quantità di grassi aggiunti;
- ridurre l'uso del sale e ricorrere all'uso di aromi vegetali;

- utilizzare prodotti alimentari rispondenti ai dettami del D.P.R. 322/1982 in materia di etichettatura;
- Il trasporto dei pasti avverrà con automezzi idonei di proprietà della Ditta in appositi contenitori termici.
- non fumare nelle zone di preparazione cibi;

ARTICOLO 7 - RILEVAZIONE PRESENZE

1. La Ditta è tenuta:
   - alla rilevazione giornaliera del numero dei presenti/assenti ed insegnanti per ogni classe, in stretta collaborazione con il personale ausiliario dell'Istituto Comprensivo, mediante l'utilizzo di apposito gestionale messo a disposizione dall'Ente con relativo tablet di supporto;
   - alla comunicazione al centro cottura entro le ore 9:30 del numero dei pasti da fornire, con relativa dieta, con modalità e procedure che dovranno essere descritte nel progetto presentato in sede di gara. Le suddette modalità e procedure potranno essere modificate nel corso del periodo contrattuale per adeguarle ad eventuali esigenze emerse nel corso di attuazione del servizio, previo parere favorevole dell'Ente.

ARTICOLO 8 - CORRISPETTIVO

1. Spetta alla Ditta, a compenso degli oneri assunti con il presente Capitolato, il corrispettivo calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto definito nell'aggiudicazione, per ogni pasto comprensivo anche di merenda, consumato dai bambini e adulti.
2. L'importo contrattuale vincolante tra le parti è dato dall'applicazione del ribasso d'asta sul prezzo unitario fissato a base d'asta.
3. Nel corrispettivo è compreso tutto quanto previsto nel presente Capitolato a carico della Ditta, incluse le merende e quant'altro specificatamente non incluso negli oneri dell'Ente.
4. Il prezzo pattuito è da intendersi confermato anche nell'ipotesi di fornitura cestino freddo da viaggio.
5. La fatturazione verrà eseguita dalla ditta alla fine di ogni mese di servizio sulla base del numero dei pasti consumati.
6. Il numero dei pasti espressi in fattura dovrà corrispondere al numero indicato in sede di prenotazione. Al fine di evitare ogni eventuale contestazione dovrà essere redatto un prospetto riepilogativo indicante il numero di pasti erogati ai bambini dell'infanzia, della primaria ed agli insegnanti. Tale prospetto dovrà essere inviato all'ufficio competente unitamente alla fattura.
7. Le fatture verranno liquidate a mezzo di mandato di pagamento entro 30 giorni dalla data di rilascio del DURC e comunque entro un massimo di 45 giorni dalla data di presentazione della fattura, previa verifica positiva di conformità al servizio erogato nel periodo in questione.
8. Dal pagamento dell'importo della fattura sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzione d'ufficio, delle penali eventualmente comminate e quant'altro dalla Ditta dovuto.
9. L'importo contrattuale come definito per singolo pasto, è remunerativo per l'appaltatore di tutte le prestazioni richieste, compresa la eventuale fornitura di strutture e attrezzature di cui agli articoli 11, 12, 13 e 14 del presente capitolato.
10. Gli importi contrattuali sono altresì remunerativi per i costi che l'appaltatore deve sopportare per l'elaborazione del documento unico di valutazione dei rischi e per l'attuazione di tutte le misure necessarie per eliminare o ridurre i rischi.

ARTICOLO 9 - VARIAZIONE QUANTITATIVA DEI SERVIZI

1. Il numero dei pasti indicato è stato calcolato sulla base dell'esperienza acquisita e tenendo conto delle prime indicazioni in materia fornite dalle autorità scolastiche. Il numero dei pasti, pertanto, è da considerarsi solo indicativo e non si farà luogo a variazioni del prezzo del pasto pattuito, per eventuali oscillazioni, in più o in meno, del numero dei pasti preventivati.

2. L'Ente si impegna a comunicare, almeno 15 giorni prima dell'inizio dell'anno scolastico, gli orari di funzionamento ed il calendario di funzionamento della scuola inoltre darà indicazione sul numero dei bambini iscritti al servizio.

ARTICOLO 10 - CAUZIONE DEFINITIVA

1. L'Appaltatore, ai sensi degli articoli 53 del D.Lgs 36/2023, per la sottoscrizione del contratto deve costituire, una garanzia denominata «garanzia definitiva», a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione.
2. La garanzia definitiva, ai sensi dell'art. 53, comma 4 del D.Lgs. 36/2023, sarà pari al 5% dell'importo di contratto (IVA esclusa).
3. La garanzia è prestata:
    - per l'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto;
    - per il risarcimento dei danni e delle somme spese dalla Stazione Appaltante a causa dell'inadempimento alle obbligazioni stesse;
    - per il rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'Appaltatore;
    - per il risarcimento dei danni e delle somme spese dalla Stazione Appaltante a causa dell'inadempimento dei subappaltatori, subcontraenti e coloro che, a vario titolo, per conto dell'Appaltatore hanno concorso alla realizzazione dell'opera.
4. La garanzia cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione e, in caso di sostituzione con ritenute sulle rate di pagamento, secondo le modalità previste dai successivi commi.
5. La Stazione Appaltante può richiedere all'Appaltatore la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui certificati di pagamento da corrispondere.
6. È fatta la salva la facoltà della Stazione Appaltante di opporsi alla sostituzione della garanzia, qualora ricorrano motivate ragioni di rischio dovute a particolari caratteristiche dell'appalto o a specifiche situazioni soggettive dell'esecutore dei servizi.
7. Le ritenute di cui al precedente comma sono svincolate dalla Stazione Appaltante all'emissione del certificato di regolare esecuzione.
8. La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'incameramento della garanzia provvisoria.
9. La garanzia definitiva è progressivamente svincolata secondo le disposizioni del D.Lgs 36/2023

ARTICOLO 11 - COPERTURA ASSICURATIVA

1. L'appaltatore risponderà direttamente ed interamente dei danni che, in proprio o tramite i propri dipendenti potrà arrecare al Comune e/o a terzi.
2. L'appaltatore è tenuto a stipulare con una primaria compagnia assicurativa e prima dell'inizio del servizio, apposita polizza assicurativa a beneficio del Comune e dei terzi e per l'intera durata del contratto, a copertura del rischio da responsabilità civile in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al contratto.
3. Detta polizza, nella quale dovrà risultare che il Comune è considerato "terzo a tutti gli effetti" dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi per eventuali danni anche a cose di proprietà comunale ulteriori rispetto a quelli indicati al punto precedente, o a terzi cagionati nel corso dello svolgimento del servizio.
4. L'appaltatore sarà tenuto a stipulare, prima dell'inizio del servizio, una polizza assicurativa globale contro gli infortuni sia per gli utenti iscritti ai servizi che per il personale operante, oppure un'apposita appendice di estensione di polizza già in essere riferita ai rischi infortuni correlati allo svolgimento dei servizi oggetto del presente capitolato.
5. Le condizioni della suddetta polizza dovranno essere:
6. Responsabilità Civile verso Terzi (RCT): per danni, di qualsiasi natura, diretti e indiretti arrecati a persone e cose da atti eseguiti o ordinati da dipendenti e/o collaboratori o comunque in dipendenza

diretta o indiretta nell'esecuzione del servizio. Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore a:
   - € 1.500.000,00 per sinistro
   - € 1.000.000,00 per persona
   - € 1.600.000,00 per danni a cose o animali
7. RCO, responsabilità civile verso prestatori di lavoro. Tale copertura (RCO) dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore a:
   - € 2.600.000,00 per sinistro
   - € 1.000.000,00 per persona
8. La gestione delle franchigie e/o scoperti di polizza – qualora presenti - dovrà essere a totale carico della Compagnia che si farà carico di gestire, trattare i sinistri sino alla loro completa definizione e la liquidazione a favore dei Terzi dovrà avvenire al lordo di eventuali scoperti e/o franchigie.
9. L'Amministrazione sarà quindi tenuta indenne per eventuali danni non coperti dalla polizza assicurativa, ed inoltre le eventuali franchigie e/o scoperti non potranno in nessun caso essere opposti ai danneggiati.
10. Resta ferma l'intera responsabilità dell'Appaltatore per maggiori danni eccedenti i massimali di cui sopra.
11. Le polizze, ovvero l'apposita appendice di polizza, dovranno essere stipulate espressamente per il presente contratto e dovranno essere presentate in originale all'A.C., debitamente quietanzate prima dell'avvio del servizio. I successivi pagamenti del premio assicurativo dovranno essere giustificati presentando la quietanza riportante la data di pagamento.
12. L'Appaltatrice non potrà esercitare alcuna attività nell'eventuale periodo di scopertura assicurativa.
13. L'Appaltatore si impegna a fornire all'Amministrazione le copie delle quietanze del pagamento dei premi entro 30 giorni dalle scadenze contrattuali annuali. A carico dell'Appaltatore sono previste le garanzie e le polizze assicurative di seguito esplicitate. Si applicano le disposizioni della normativa in materia e, in particolare, gli articoli 53, 106 e 117 del D.Lgs 36/2023.

ARTICOLO 12 – FORMA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

1.Il contratto sarà stipulato in forma di atto pubblico redatto dal Segretario comunale, ai sensi dell'art. 18 del D.Lgs. 36/2023.
2.La stipulazione potrà avvenire solo a seguito dell'efficacia dell'aggiudicazione, verificata la sussistenza dei requisiti generali e speciali in capo all'aggiudicatario, nonché dell'eventuale esito positivo dei controlli previsti per la stipula.
3.Tutti gli oneri fiscali, di bollo, diritti di rogito e spese di registrazione del contratto saranno interamente a carico dell'aggiudicatario, ai sensi della normativa vigente.
4.L'aggiudicatario sarà tenuto a presentarsi presso la sede dell'amministrazione per la stipula entro il termine indicato nella relativa comunicazione. In caso di mancata presentazione senza giustificato motivo, si procederà alla revoca dell'aggiudicazione e all'escussione della cauzione definitiva.

TITOLO II - STRUTTURE E ATTREZZATURE

ARTICOLO 13 - CUCINE, REFETTORI E STRUTTURE ACCESSORIE

1. L'Ente mette a disposizione, ad uso gratuito, la struttura e gli impianti esistenti nei plessi scolastici al fine dell'erogazione del servizio (locali refettorio e locali attinenti al servizio di distribuzione dei pasti) nelle condizioni e con le attrezzature e gli arredi in cui si trovano.
2. La descrizione dello stato dei locali e delle attrezzature sarà effettuata con verbali redatti a cura delle parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio della gestione.
3. Sono a carico dell'Ente le seguenti spese generali: acqua calda e fredda, gas metano, energia elettrica e riscaldamento; il tutto nei limiti quantitativi occorrenti per il consumo normale e proporzionale all'attività della gestione.
4. La Ditta ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.

5. La ditta aggiudicataria dovrà disporre ed utilizzare per la produzione dei pasti di un centro di cottura e relativi locali per lo stoccaggio delle merci con capacità di produzione adeguata all'entità del presente appalto. Nel caso il centro cottura sia in disponibilità occorre allegare anche l'autorizzazione del proprietario, per tutta la durata dell'appalto, alla preparazione dei pasti.
6. Il centro deve presentare i requisiti richiesti dalla normativa vigente e essere debitamente autorizzato per l'attività dall'Autorità sanitaria.
7. La ditta deve uniformarsi al REG CEE 852/04 sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati che nell'individuare, nell'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).

ARTICOLO 14 - IMPIANTI, ATTREZZATURE E UTENSILI DELLA CUCINA COMUNALE

1. La Ditta dovrà fornire in comodato d'uso, e posare in opera perfettamente funzionanti, le attrezzature e gli utensili che riterrà idonei allo svolgimento del servizio e non compresi tra quelli messi a disposizione dall'Ente.

ARTICOLO 15 - RIPARAZIONE IMPIANTI E ATTREZZATURE

1. La manutenzione ordinaria e la riparazione delle attrezzature, sia quelle di proprietà dell'Ente sia quelle fornite dalla Ditta, nella cucina e nei locali di servizio annessi ai refettori sono a carico della Ditta. Rimangono a carico dell'Ente solo gli interventi di manutenzione straordinaria e sugli impianti (idraulico, ecc.).
2. Gli interventi di riparazione alle attrezzature dovranno essere eseguiti nel più breve tempo possibile, per non interferire sulla buona esecuzione dei servizi.
3. Qualora le attrezzature comunali ovvero gli utensili e la posateria presenti in cucina o nei refettori necessitassero di sostituzione e/o integrazione nel corso dell'appalto dovrà provvedere la Ditta a proprie spese.

ARTICOLO 16 - INSTALLAZIONE E COLLAUDO

1. La Ditta deve fornire e installare le attrezzature di cui all'articolo 11 prima dell'inizio del servizio.
2. La Ditta deve, inoltre, fornire all'Ente, tutte le certificazioni di collaudo delle attrezzature installate nel corso dell'appalto. Tutti gli oneri derivanti dal rilascio delle certificazioni di collaudo sono interamente a carico della Ditta.
3. Sono, altresì, a carico della ditta gli interventi e gli adeguamenti che si rendessero necessari nel corso dell'appalto, per ottemperare a prescrizioni di legge intervenute nel corso dell'appalto.

TITOLO III - ORGANIZZAZIONE E MENU

ARTICOLO 17 - COMPOSIZIONE DEL PASTO E DEI MENU

1. I menù somministrati devono rispettare le linee guida per la ristorazione scolastica dell'ATS Valpadana, (si rimanda al sito ATS Valpadana dove sono visibili le Linee Guida), nonché i requisiti minimi essenziali per la validazione degli stessi da parte dell'ATS
   In particolare, i menù somministrati devono essere articolati come segue:
   - menu primaverile estivo (da adottarsi per il periodo da aprile a ottobre);
   - menù autunnale invernale (da adottarsi per il periodo da novembre a marzo);

   Le date di inizio dei menù verranno concordate con l'A.C e comunicate con anticipo.
   Il menù sarà come di seguito articolato:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- in alternativa un piatto unico
- un contorno /pane / frutta almeno tre tipologie diverse all'interno della settimana
- acqua

E' prevista, a metà mattina, la somministrazione di una merenda (solitamente frutta già tagliata)
In caso di emergenze di varia natura (metereologica, logistica, guasti ad apparecchiature e impianti) la ditta appaltatrice dovrà garantire un menu dui emergenza che soddisfi le esigenze nutrizionali degli utenti.

2. L'Amministrazione Comunale si riserva, senza alcuna maggiorazione del prezzo, la facoltà di introdurre, in accordo con l'impresa appaltatrice., nuove preparazioni culinarie, anche in relazione a proposte dell'apposita commissione mensa, a progetti educativi specifici delle scuole, nonché di richiedere prodotti aggiuntivi al pasto o menu alternativi.
3. Dovranno, inoltre, essere forniti, in sostituzione dei normali menù, pasti in variante per diete in bianco, speciali, etico religiose su esplicito ordine e quantificazione giornaliera.
4. I menù potranno essere modificati su indicazione dell'Ente o dell'Autorità sanitaria di concerto con la ditta.
5. E' consentita la variazione del menù nei seguenti casi, previa autorizzazione dell'amministrazione comunale:
   - guasti di uno, o più impianti, necessari alla realizzazione del piatto previsto;
   - interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi o interruzioni nella somministrazione di energia elettrica);
   - avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
   - blocco delle derrate a seguito di analisi ispettive che abbiano rilevato contaminazioni.

   In tali casi la ditta potrà avvalersi per la preparazione dei cibi di un centro di cottura d'emergenza avente le stesse caratteristiche.
6. I prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa italiana e comunitaria vigente e possedere tassativamente le caratteristiche merceologiche di cui all'allegato D al presente capitolato, delle linee guida fissate dalla Regione Lombardia. La ditta dovrà altresì uniformarsi alle eventuali modificazioni e integrazioni che interverranno e dovranno essere conformi ai requisiti
7. E' assolutamente vietato l'uso di alimenti precotti**.**

L'I.A. è tenuta ad affiggere ogni settimana, nei locali del refettorio e/o nella bacheca delle rispettive scuole dell'infanzia e primaria, in modo che sia ben visibile, il menù settimanale conforme a quello previsto dal presente capitolato. L'I.A. deve, inoltre, esporre nei rispettivi refettori il menù del giorno.
Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

ARTICOLO 18 - MENU' PER DIETE LEGGERE

1. Diete che non necessitano di prescrizione medica se non si protraggono più di due settimane, rivolte a soggetti con gastriti e gastroduodeniti persistenti, con stati di chetosi transitori e secondari (p.es. "acetone"), disordini alimentari, enteriti in via di risoluzione e/o soggetti con sindromi di diverso grado (p.es. sindromi postinfluenzali).
2. La ditta appaltatrice si impegna alla predisposizione di diete in bianco qualora venga fatta richiesta entro le ore 9:30 dello stesso giorno del consumo.
3. La composizione delle Diete "in bianco" rispetta quanto indicato nelle "Linee guida per le ristorazione scolastica" e nell'art. 8 del Regolamento per la disciplina dei servizi scolastici dell'Ente.

ARTICOLO 19 - MENU' PER DIETE SPECIALI

1. L'I.A. dovrà garantire diete speciali, su indicazione sanitaria, formando personale dedicato alla predisposizione e preparazione dei pasti nonché alla loro distribuzione.

2. Per diete speciali si intendono tabelle dietetiche “ad personam” elaborate in risposta a particolari esigenze cliniche di alcuni utenti.
3. La ditta appaltatrice, per quanto concerne le diete personalizzate e la relativa documentazione, ha l’obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso e comunque a conoscenza durante l’espletamento dell’Appalto, di non divulgarli in alcun modo ed in alcuna forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all’esecuzione del contratto, secondo le procedure definite dal GDPR n. 2016/679.
4. Fra le richieste di tipo speciale che la I.A. dovrà essere in grado di fronteggiare le più comuni sono rappresentate da:
   a) diete per soggetti affetti da allergie ed intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, compreso il “favismo”;
   b) diete per soggetti affetti da celiachia;
   c) diete per soggetti affetti da diabete;
   d) diete per soggetti affetti da malattie metaboliche che prevedano, a scopo terapeutico, l’esclusione di particolari alimenti a vantaggio di altri;
   e) diete per soggetti in diverso stato di sovrappeso.
5. Il menù variato per le diete speciali deve essere presente in forma scritta e deve garantire l’alternanza dei piatti limitando il ricorso ai piatti freddi per evitare monotonia alimentare e squilibri nutrizionali; dovrà comunque essere più similare possibile a quello del vitto comune in modo da non discriminare il soggetto che deve assumere la dieta speciale.
6. Le diete speciali che lo richiedano, ad es. le diete per celiaci, dovranno prevedere attrezzature espressamene dedicate. Per la preparazione delle diete destinate agli utenti celiaci, devono essere impiegate derrate alimentari senza glutine preferibilmente inserite nel prontuario AIC e reperibili sul mercato – il prontuario dovrà essere presente/consultabile presso il Centro di Cottura e se cartaceo o non on-line, dovrà essere periodicamente aggiornato.
7. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere perfettamente identificabile da parte degli operatori addetti alla distribuzione del pasto.
8. L’obbligo dell’Amministrazione di erogare il regime alimentare differenziato richiesto in forza di idonea documentazione sanitaria verrà pertanto interamente assolto dalla I.A. senza costi aggiuntivi per l’A.C.
9. Il trasporto delle diete speciali dovrà avvenire nel rispetto delle norme igieniche, con contenitori idonei al mantenimento della temperatura di legge durante il trasporto del pasto fino al momento della distribuzione.
10. La preparazione delle diete da veicolare deve avvenire unicamente in specifica area del centro di cottura, o in tempistiche diverse nel rispetto delle vigenti leggi, secondo quanto stabilito dalle procedure di autocontrollo dell’igiene degli alimenti della I.A.
11. La loro produzione deve essere gestita attraverso il sistema di autocontrollo aziendale, mediante la formulazione di uno specifico documento che deve essere allegato.
12. Le diete speciali devono:
    - riportare l’indicazione specifica del destinatario
    - essere somministrate per prime (cioè prima dei pasti destinati agli altri utenti)
    - essere trasportate in piatti monoporzione con film di chiusura termosigillato, con l’indicazione del nome del destinatario, il refettorio di appartenenza e la classe, e contenute in singoli contenitori isotermici. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore riutilizzabile.
    - essere formulate dalla I.A. in aderenza al menu settimanale corrente
13. La ditta appaltatrice dovrà inoltre fornire al consumatore finale indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti dalle collettività (Regolamento CE 1169/2011), come suggerito dalla Nota del Ministero della Salute del 06/02/2015.
14. Le certificazioni delle diete speciali devono essere regolarmente aggiornate all’anno scolastico in corso.
15. L’A.C. si fa carico della raccolta delle richieste di dieta speciale, complete di certificato medico, che trasmetterà immediatamente all’I.A., la quale, sotto la propria responsabilità e attraverso personale qualificato e formato in materia, dovrà immediatamente elaborare, redigere, approntare e somministrare le diete richieste senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo; Le diete devono

tempestivamente essere trasmesse all'A.C. che, a sua volta, trasmetterà agli uffici competenti dell'ATS Valpadana.

ARTICOLO 20 - MENU' PER DIETE "ETICO-RELIGIOSE" E PER IDIOSINCRASIA

1. La Ditta dovrà garantire l'erogazione di diete motivate da ragioni etico religiose e in particolare:
   a. dieta islamica: è prevista la sostituzione di carne suina, prosciutto cotto, alimenti o piatti che contengano carne di maiale con legumi o pesce o uova o formaggio alternandoli in base al menù della settimana; nel caso in cui siano escluse tutte le carni, queste saranno sostituite alternativamente con legumi o uova o formaggio;
   b. dieta vegetariana: è prevista la sostituzione delle carni con legumi o uova o formaggio, alternandoli nella settimana in base al menù; se richiesta, è possibile la sostituzione sempre con legumi.
   c. diete per idiosincrasie: diete che richiedono l'esclusione di alcuni alimenti per disgusto comprovato che provoca rifiuto continuo.
2. Anche la comunicazione delle diete etico-religiose sarà trasmessa su apposito modulo dall'Ente alla Ditta.
3. Tutte le diete etico-religiose dovranno essere consegnate all'utente in monorazione con l'indicazione dei dati del destinatario: cognome e nome, refettorio di appartenenza, classe. Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

ARTICOLO 21 - CESTINI FREDDI PER GITE - MERENDE

1. La Ditta dovrà predisporre, su richiesta, la composizione e la tipologia di confezionamento di un cestino freddo, da distribuire, in occasione di gite scolastiche o esterne ovvero dei parchi estivi, le cui date e orari di partenze dal plesso scolastico, saranno comunicate di volta in volta dall'Ente.
2. Le merende dovranno essere concordate tra l'Ente e la Ditta all'inizio dell'anno scolastico.

ARTICOLO 22 - PREPARAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI

La ditta appaltatrice dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

- effettuare lo scongelamento delle derrate tra +1/+3°C, salvo che per le derrate che possono essere cotte tali quali;
- cuocere tutte le verdure per i contorni preferibilmente a vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi per ulteriori lavorazioni (es. patate per purè);
- Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate devono mantenere leggibile l'etichetta.
- La temperatura di conservazione degli alimenti deve rispettare quanto previsto dalla normativa vigente
- La protezione delle derrate parzialmente utilizzate, qualora se ne presenti la necessità, deve avvenire con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altra pellicola alimentare preferibilmente priva di PVC
- I legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per 12 ore con un ricambio di acqua, senza utilizzo di bicarbonato
- la carne trita dovrà essere direttamente macinata presso il Centro di Cottura, nella giornata di consumo o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo –conservazione alla temperatura di 0°C +2°C)
- il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C)
- non congelare mai materie prime acquistate fresche;
- non friggere gli alimenti. Frittate, crocchette, pesci andranno cotti in forno;
- non utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Quali addensanti sono ammesse solo farina o fecola di patate;

- utilizzare esclusivamente olio extra-vergine per condimenti a crudo e a cotto l'utilizzo del burro è ammesso solo per preparazioni tradizionali (besciamella e risotto)
- la maggior parte del condimento deve essere utilizzato a freddo a termine di cottura
- non utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico e contenenti grassi idrogenati
- non sono ammesse lavorazioni di alimenti il giorno precedente la distribuzione ad eccezione di mondatura delle verdure e preparazione della carne;
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti alla cottura.
- Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- Se non viene utilizzato un abbattitore di temperatura, tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione. E' ammessa la cottura seguita da un processo di raffreddamento rapido con l'ausilio dell'abbattitore di temperatura e da una conservazione refrigerata di 0°C +4°C dei seguenti prodotti: arrosti, bolliti, brasati e ragù per lasagne.
- E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.
- è vietato il riutilizzo di alimenti avanzati.

ARTICOLO 23 - TRASPORTO PASTI

Il trasporto dei pasti previsto solo per la ristorazione scolastica, deve essere effettuato nei luoghi indicati all'art. 4 in tempo utile per consentire la somministrazione secondo gli orari prefissati dall'autorità scolastica e nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- i pasti caldi dovranno essere trasportati entro 30 minuti dalla cottura mantenendo la temperatura di almeno 65 gradi utilizzando contenitori termici posti in veicoli autorizzati; i contenitori termici dovranno essere aperti soltanto al momento della distribuzione;
- gli alimenti destinati ad essere consumati freddi (formaggi, affettati etc) dovranno mantenere temperature basse, al di sotto di 10 gradi, utilizzando contenitori termici posti in veicoli autorizzati;
- il trasporto del pane e delle frutta dovrà essere effettuato nel pieno rispetto delle norme igieniche.
- Il trasporto dei pasti verrà effettuato con il metodo ed i criteri del legame fresco-caldo.
- I contenitori da utilizzare devono essere preferibilmente in polipropilene (non espanso) all'interno dei quali devono essere allocati i contenitori gastronorm in acciaio inox, muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni un grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla Legge 283/62 e suo regolamento di attuazione D.P.R. 327/80 sia per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi sia per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi. In caso di necessità si potrà prevedere l'inserimento nei contenitori termici di piastre o anelli eutettici, riscaldanti o refrigeranti.
- Il lavaggio e la sanificazione di detti contenitori sarà a carico dell'Impresa presso il Centro di cottura.
- I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per le pietanze, per i contorni e per i sughi). I primi piatti, ad eccezione dei risotti, destinati al trasporto, saranno conditi solo con olio mentre verranno aggiunti nel luogo di distribuzione i sughi precedentemente confezionati in contenitori termici e l'eventuale brodo vegetale per i risotti
- Per quanto riguarda il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.
- La frutta, deve essere trasportata e/o conservata in contenitori lavabili e sanificabili muniti di coperchio.
- L'aggiudicatario secondo il cap 5.3.3. del D.M. 25/07/2011 dovrà utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci e dei pasti.

ARTICOLO 24 - DISPOSIZIONI PER IL PERSONALE

1. **L'appaltatore dovrà farsi carico dell'assunzione del personale che ha svolto il servizio oggetto della presente procedura e che si trovava alle dipendenze dell'aggiudicatario dell'appalto precedente con scadenza 30/06/2025.**
2. Tutto il personale addetto al servizio oggetto del presente capitolato è a carico della ditta appaltatrice. Questa si impegna a fornire tutti i supporti necessari ad una corretta formazione del personale da adibire

al servizio, con particolare riferimento ai neo assunti, e ad organizzare corsi di aggiornamento professionale destinati agli addetti e mirato in particolare alla salvaguardia delle norme igieniche ai sensi del REG CEE 852/04.

3. I temi trattati per la formazione degli addetti al servizio sono i seguenti:
   - buone prassi igieniche di lavorazione
   - HACCP
   - D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.;
   - pulizia, sanificazione, disinfezione;

   inoltre l'aggiudicatario si impegna a impiegare personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:
   - per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
   - per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.
   - Entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.
4. La ditta appaltatrice dovrà, inoltre informare il proprio personale circa il contenuto del presente capitolato al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità previsti.
5. Il monte ore complessivo dedicato alla formazione oltre quella obbligatoria di legge, la tipologia e l'articolazione degli interventi verranno valutati in sede di gara
6. Nel caso di assenza del personale incaricato, (ferie, malattia, etc.) la Ditta dovrà provvedere alla sostituzione, garantendo altre figure aventi gli stessi requisiti, rispettando i parametri indicati in sede di gara.
7. Il personale addetto al servizio dovrà presentarsi in servizio nel massimo ordine e munito di apposita divisa da lavoro, copricapo e guanti monouso. Le divise dovranno essere sempre in perfetto stato di pulizia.
8. Il Piano di Autocontrollo dovrà prevedere apposite procedure per l'eliminazione di rischi derivanti dal non perfetto stato di salute degli addetti.
9. L'impiego del personale dovrà essere sempre adeguato sia per numero che per qualifica affinché il servizio risulti svolto in maniera efficiente, razionale e rapida.
10. L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di affiancamento al fine di evitare il pericolo di disservizi.

ARTICOLO 25 - OBBLIGHI DELLA DITTA

1. La ditta aggiudicataria si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nei servizi in appalto tutte le norme contenute nel relativo contratto collettivo nazionale di lavoro e negli accordi integrativi dello stesso in vigore nelle località dove si esercitano i servizi, osservando le norme di sicurezza sui luoghi di lavoro.

ARTICOLO 26 - CONTROLLI

1. L'Ente si riserva la facoltà di controllare, avvalendosi di proprio personale dipendente o di tecnici incaricati, in ogni momento, che il servizio si svolga sempre secondo standard e modalità prefissati nel presente capitolato e nel piano di autocontrollo. Il suddetto piano di autocontrollo deve essere redatto a norma del REG CEE 852/04 e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici che viene denominato HACCP.

2. Il Piano di autocontrollo deve contenere un protocollo di comportamento riguardante i seguenti punti:
    - identificare e analizzare i rischi e le misure di controllo da applicare;
    - identificare i punti critici di controllo;
    - fissare i limiti critici per ciascun punto;
    - stabilire procedure di sorveglianza;
    - determinare misure correttive;
    - stabilire procedure di verifica;
    - documentare e registrare tutte le procedure.
3. I risultati delle analisi chimiche e batteriologiche previste nel piano di autocontrollo dovranno essere trasmessi su richiesta all'Ente che si riserva altresì la facoltà di effettuare analisi e controlli tramite laboratori di analisi a tale scopo individuati.
4. Nel caso di risultati di analisi non conformi agli standard la ditta è obbligata ad apportare correttivi nei tempi individuati dall'amministrazione ed effettuare a proprie spese nuove analisi fino a quando non si sia raggiunta la conformità. I costi sostenuti dall'amministrazione per analisi che diano esito positivo (non conforme) saranno addebitati alla ditta appaltatrice.
5. La ditta dovrà rendersi disponibile ad adeguare o modificare il piano di autocontrollo su richiesta dell'amministrazione comunale anche su indicazione della competente autorità sanitaria senza che ciò possa giustificare alcuna pretesa economica.
6. L'amministrazione comunale si riserva inoltre il diritto di procedere, avvalendosi di proprio personale dipendente o di tecnici incaricati, alla effettuazione di controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sulla pulizia dei locali e sul controllo delle derrate e dei pasti sia in cucina che nei refettori.

ARTICOLO 27 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

1. Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari la ditta dovrà prelevare un campione rappresentativo (non meno di gr.150) di ciascuna preparazione indicata dal menù e mantenerla in frigorifero per almeno 72 ore a +4° in una zona identificabile con apposito cartello; ogni alimento deve essere riposto in contenitori monouso forniti dalla ditta con indicata la natura del contenuto e il giorno di preparazione.

ARTICOLO 28 - INTERVENTI DI MANUTENZIONE STRAORDINARIA

1. La ditta dovrà segnalare tempestivamente al responsabile dei servizi scolastici dell'Ente, che provvederà a far effettuare le riparazioni, guasti e rotture delle attrezzature dei refettori.
2. Sono a carico della ditta tutte le manutenzioni ordinarie.

ARTICOLO 29 - DIREZIONE DEL SERVIZIO

1. La ditta dovrà affidare la direzione del servizio, in modo continuativo, a personale con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione. La direzione del servizio dovrà garantire un rapporto costante con l'ufficio competente dell'Ente per agevolare il controllo dell'andamento dello stesso. Tutte le comunicazioni fatte al rappresentante designato dalla ditta, si intendono validamente presentate alla stessa. In caso di assenza o impedimento della persona incaricata, la ditta deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con altra di pari professionalità, dandone immediata comunicazione scritta
2. La direzione del servizio coordinerà funzionalmente anche la dipendente comunale e si interfaccerà con la responsabile comunale per quanto riguarda la gestione amministrativa e l'applicazione degli istituti contrattuali (ferie, permessi ecc) della stessa.

ARTICOLO 30 - SCIOPERI

1. In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata con almeno cinque giorni di anticipo.
2. Qualora si verifichino cause di forza maggiore atte ad impedire il normale svolgimento del servizio la ditta si impegnerà a garantire comunque un servizio sostitutivo che andrà tempestivamente comunicato e preventivamente concordato con l'Amministrazione comunale.

ARTICOLO 31 - MODALITA' DI DISTRIBUZIONE PASTI

1. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla vigente normativa, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di Igiene espressamente previsto nel presente Capitolato.
2. Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze dovrà osservare le seguenti norme:
   a) indossare apposito camice e il copricapo in modo tale che contenga tutta la capigliatura;
   b) indossare guanti monouso durante la fase di confezionamento finale delle pietanze (condimento dei primi piatti e dei contorni, porzionatura finale dei secondi piatti) e durante la distribuzione;
   c) *predisporre la tavola disponendo ordinatamente:* la tovaglietta monouso *e per ciascun commensale: 2 tovaglioli, le posate, 1 bicchiere, e l'acqua in bottiglia*; prima di iniziare il servizio di distribuzione gli operatori dovranno effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o in peso da distribuire ai commensali, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto;
   d) per ogni pasto/utente dovranno essere previsti:
      d.1) ½ litro di acqua versata in brocche;
      d.2) pane nella quantità di gr. 40 per le materne, gr. 50 per le scuole elementari e adulti;
   e) le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione;
   f) le verdure crude andranno condite con olio extra-vergine, aceto o limone e sale poco tempo prima dell'arrivo dei commensali nel refettorio;
   g) la frutta dovrà essere preventivamente lavata ed asciugata nei centri di produzione pasti;
   h) l'inizio della distribuzione del secondo piatto e del contorno dovrà avvenire solo dopo che i bambini avranno terminato di consumare la prima portata.

ARTICOLO 32 - PREVENZIONE DEI RIFIUTI E ALTRI REQUISITI DEI MATERIALI E OGGETTI DESTINATI AL CONTATTO DIRETTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)

1. I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in melamina o ceramica bianca e posate in acciaio inossidabile).
2. L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.
3. Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco o per guasti alla lavastoviglie) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.
4. I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.
5. Oltre alle pertinenti verifiche presso il centro di cottura e di refezione, il direttore dell'esecuzione del contratto potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 o di altra normativa pertinente.

TITOLO IV - CONTROLLI/CONTROVERSIE

ARTICOLO 33 - DIRITTO DI CONTROLLO DELL'ENTE

1. E' facoltà dell'Ente effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle prescrizioni contrattuali del Capitolato e al progetto di qualità del servizio presentato dalla Ditta come offerta tecnica.
2. La Ditta è obbligata a fornire ai tecnici della vigilanza e ai componenti le Commissioni Mensa tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi in ogni momento il libero accesso ai centri di produzione pasti ai refettori e ai magazzini, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.
3. Le bolle di consegna delle derrate alimentari dovranno essere presso il centro di produzione pasti in originale e/o in fotocopia da esibirsi su richiesta del personale addetto ai controlli.

ARTICOLO 34 - ORGANI PREPOSTI AL CONTROLLO

1. I controlli verranno effettuati dall'ufficio preposto dall'Ente e/o da tutti gli organismi istituzionali legittimati al controllo, e dai componenti le Commissioni mensa.
2. I tecnici incaricati della vigilanza dell'Ente o i componenti la Commissione Mensa sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze della Ditta e a non ostacolare il regolare svolgimento del servizio.
3. Il personale della Ditta non deve interferire sulle procedure di controllo effettuate dagli organi preposti.

ARTICOLO 35 - CONTROLLI DA PARTE DELLA DITTA

1. La Ditta dovrà effettuare per tutta la durata dell'appalto, controlli sulle modalità di svolgimento e sulla qualità del servizio di refezione; gli esiti potranno essere richiesti dall'Ente.

ARTICOLO 36 - GRADIBILITA' DEL PASTO

1. Particolare attenzione verrà prestata alla gradibilità del servizio e in particolare del pasto, valutata su pareri espressi dalla Commissione Mensa ovvero da lamentele fondate pervenute a codesta Amministrazione.
2. La Ditta sarà tenuta a prestare massima attenzione alle segnalazioni da parte dell'Ente ed attivarsi per trovare opportuna soluzione al problema lamentato.

ARTICOLO 37 - PENALI

1. Ove si verifichino inadempienze da parte della ditta appaltatrice nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, l'Amministrazione, previa contestazione scritta alla ditta appaltatrice, applicherà penali in relazione alla gravità delle inadempienze a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. Le penalità minime che il Committente si riserva di applicare sono le seguenti:
    - Euro 25,00 per ogni giorno di ritardo rispetto ai 60 gg concessi per l'attuazione delle proposte migliorative;
    - Euro 250,00 ogniqualvolta viene negato l'accesso agli incaricati del Committente ad eseguire i controlli di conformità;
    - Euro 50,00 per ogni singola violazione di quanto stabilito dai menù;
    - Euro 50,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle specifiche tabelle dietetiche, verificato su dieci pesate della stessa preparazione;
    - Euro 50,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle specifiche merceologiche;
    - Euro 100,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti;
    - Euro 50,00 per ogni ritardo non giustificato nella consegna dei pasti;

- Euro 75,00 per ogni pasto in meno (comprese le diete) ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico;
- Euro 130,00 per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del DPR 327/80;
- Euro 500,00 per ogni analisi microbiologica giudicata non conforme rispetto a quanto previsto dalle specifiche igieniche degli alimenti;
- Euro 300,00 per mancata conservazione dei campioni;
- Euro 150,00 per utilizzo di contenitori e mezzi di trasporto non conformi a quanto previsto dal capitolato;
- Euro 500,00 per ogni caso di mancato rispetto delle specifiche igienico ambientali;
- Euro 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;
- Euro 300,00 per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dal Committente della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP;
- Euro 300,00 non conformità operative rispetto a quanto previsto nel Manuale per l'autocontrollo igienico;
- Euro 300,00 per ogni mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero.
- Sanzione in caso di mancata riparazione nei termini di cui all'art. 12

2. Qualora fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'Amministrazione invierà formale diffida scritta contenente la specifica motivata delle contestazioni e con invito a conformarsi immediatamente alle prescrizioni del presente capitolato.
3. Alla contestazione dell'inadempienza la ditta appaltatrice ha la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro 10 giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito, ferma restando la facoltà dell'Ente, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.
4. L'Amministrazione, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dalla ditta, potrà graduare l'entità delle penalità e anche stabilire discrezionalmente di non applicarle qualora sia stato accertato che l'inadempimento non sussiste, ovvero qualora sia risultato lieve, non abbia comportato danni all'Amministrazione e non abbia causato alcun disservizio.
5. Il provvedimento è assunto dal Responsabile del Servizio interessato.
6. Si procederà al recupero della penalità da parte del Committente mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento o, in mancanza, sulla cauzione.

ARTICOLO 38 - RECESSO

1. All'infuori di quanto previsto dall'articolo 116 del codice, non è ammessa alcuna novazione soggettiva delle parti del contratto cui il presente capitolato è riferito.
2. L'Ente può recedere dal contratto:
   a) per sopravvenute esigenze di interesse pubblico;
   b) laddove l'appaltatore, pur dando corso all'esecuzione del servizio, dimostri di non essere in condizioni di poter idoneamente eseguire le obbligazioni discendenti dal contratto.
3. Il recesso è comunicato da parte dell'Ente all'appaltatore con un preavviso di almeno 90 (novanta) giorni solari consecutivi antecedenti rispetto alla data in cui lo si vuol far valere.
4. In caso di recesso, l'appaltatore ha diritto al pagamento delle prestazioni rese secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali in essere. Allo stesso non spetta alcun risarcimento, indennizzo, rimborso o ristoro, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 del codice civile.
5. All'appaltatore non è data la facoltà di recedere dal contratto.

ARTICOLO 39 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. Il contratto cui il presente capitolato è riferito si risolve, previo esercizio da parte della stazione appaltante di quanto previsto dall'articolo 1456 secondo comma del codice civile, al ricorrere di uno dei seguenti casi:
   a) perdita, anche temporanea, da parte dell'appaltatore di uno o più dei requisiti previsti dal bando di gara;

b) mancata rimozione delle cause che hanno causato gli inadempimenti indicati all'articolo 22, del presente capitolato;
c) cessione, anche solo di fatto, del contratto;
d) accertamento per due volte nel corso della durata del contratto, della stessa causa di inadempimento, tra quelle previste nel presente capitolato;
e) mancata ottemperanza all'obbligo di redigere, aggiornare e adeguare il documento di valutazione del rischio e/o mancata adozione delle misure di sicurezza previste per legge;
f) mancato integrale reintegro, sino alla concorrenza dell'importo originariamente prestato, della cauzione entro il termine di trenta giorni decorrenti dalla sua escussione totale o parziale.

2. In caso di risoluzione del contratto, l'appaltatore incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata da parte della stazione appaltante, salvo il diritto da parte della stessa al risarcimento del maggior danno subito.
3. Il contratto di appaltato si risolve, inoltre, per impossibilità sopravvenuta qualora sopravvengano ragioni imperative imposte dalla legge. In tal caso all'appaltatore è corrisposto il compenso relativo ai servizi resi, senza che lo stesso possa pretendere dall'Ente alcun ristoro o indennità dovuta al mancato utile o investimenti effettuati o ad aspettative a qualunque titolo nutrite per la naturale conclusione del contratto.

ARTICOLO 40 - ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

1. L'appaltatore si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente capitolato anche nelle more della stipulazione del contratto stesso. In ogni caso, esso dovrà avere prestato la cauzione indicata all'articolo 9 del presente capitolato.
2. Sempre dopo l'aggiudicazione e prima della stipula del Contratto, l'Appaltatore sarà tenuto a presentare, nei termini assegnati e decorrenti dalla data di ricezione della comunicazione di convocazione della stipula del Contratto, pena la decadenza dell'aggiudicazione, la seguente documentazione necessaria alla stipulazione del Contratto, ove non già prodotta in sede di partecipazione alla gara:
   - i dati anagrafici del titolare o legale rappresentante, di tutti gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza e dei loro conviventi;
   - le garanzie definitive;
   - polizza assicurativa
3. Il Coordinatore della mensa avrà il ruolo di referente per l'Amministrazione e per gli aspetti operativi anche verso le scuole, con il compito di coordinamento generale del servizio e dovrà rappresentare l'Impresa qualora si renda necessario notificare qualunque disposizione verbale ed urgente.
4. Nel caso in cui l'Appaltatore non adempia nel termine predetto o produca incompleta o inadeguata documentazione, la Stazione Appaltante assegna un ulteriore termine, non superiore a 10 giorni. In caso di ulteriore inadempienza, senza giustificato motivo, la Stazione Appaltante incamera la garanzia provvisoria ed ha la facoltà di interpellare il soggetto che segue nella graduatoria formatasi in sede di gara. Il tutto fatto salvo la eventuale segnalazione alle Autorità Competenti.
5. La sottoscrizione del contratto deve essere effettuata nel termine previsto dall'art. 55 del D.Lgs 36/2023 (30 giorni per gli affidamenti sotto la soglia di cui all'art. 50). Ai sensi dell'art. 18 comma 5 del D.Lgs 36/2023 qualora la stipulazione del contratto non avvenga nei termini sopra indicati, l'Appaltatore può farne constatare il silenzio inadempimento o, in alternativa, può sciogliersi da ogni vincolo mediante atto notificato alla Stazione Appaltante. In tal caso l'Appaltatore ha diritto unicamente al rimborso delle spese contrattuali documentate per addivenire alla stipula del contratto, allo svincolo della garanzia provvisoria eventualmente rilasciata, con esclusione di ogni altro compenso o indennizzo.
6. In caso di mancata stipula del contratto per causa imputabile all'Appaltatore la Stazione Appaltante procede all'escussione della garanzia provvisoria, se prevista; in tal caso l'Esecutore non ha diritto al rimborso delle spese sostenute per addivenire alla stipulazione del contratto.
7. Prima della stipula del Contratto, la Stazione Appaltante ha diritto ad avviare il contratto ai sensi dell'art. 50, comma 6, e dell'art. 17, commi 8 e 9, del D.Lgs 36/2023, come precisato all'art. 28.1.
8. Nel caso di mancata stipula del contratto, ai sensi dell'art. 18 comma 5 del D.Lgs 36/2023, l'Impresa ha diritto al pagamento dei servizi regolarmente eseguiti in base ai prezzi di aggiudicazione.

ARTICOLO 41 - ESECUZIONE D'UFFICIO

1. In caso di inadempimento di obblighi contrattuali l'Ente si riserva la facoltà di procedere d'ufficio nell'esecuzione del contratto, dopo una formale ingiunzione senza effetto, ponendo a carico della Ditta le eventuali maggiori spese, rivalendosi sulle somme a credito e sulla cauzione prestata.

ARTICOLO 42 - OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI

1. Per quanto non espressamente disciplinato dal presente capitolato, le parti fanno riferimento alle disposizioni di carattere comunitario, nazionale e regionale vigenti sia in tema di contratti pubblici che relative alla specificità del servizio.
2. L'appaltatore è obbligato a osservare i locali regolamenti vigenti sul territorio dell'Ente ove il servizio è svolto.

ARTICOLO 43 - CLASS ACTION

1. Nel caso in cui sia notificata all'Ente una diffida ai sensi dell'articolo 3, comma 1, del d.lgs. 20.12.2009, n. 198, l'Amministrazione trasmette la diffida all'appaltatore fissando allo stesso un congruo termine, comunque non superiore a 60 giorni, per effettuare gli interventi utili alla soddisfazione degli interessati. Eventuali interventi non idonei a soddisfare le richieste degli interessati sono ritenuti come non posti in essere e, pertanto, non interrompono né il termine di cui al periodo precedente né la prosecuzione della decorrenza di quello indicato all'articolo 50 in relazione al computo dell'ammontare della penale. E' fatto obbligo all'appaltatore dare tempestivamente contezza all'Ente della congruità dell'intervento da esso posto in essere.
2. Fatta salva l'applicazione della penale indicata all'articolo 50, in caso di citazione in giudizio nei confronti dell'Ente, ai sensi dell'articolo 1 del d.lgs. 20.12.2009, n. 198, è fatto obbligo all'appaltatore di intervenire in giudizio ai sensi dell'articolo 1, comma 3, dello stesso decreto. L'appaltatore ha l'obbligo di mallevare l'Ente dalle spese legali su di essa gravanti e relative ai giudizi di cui al presente comma. A tal fine, l'appaltatore rimborsa all'Ente tali spese entro il termine di 60 giorni decorrenti dalla data di richiesta presentata dall'Ente, corredata da idonei titoli attestanti la spesa sostenuta. Decorso tale termine, 'Ente, a propria scelta, escute la cauzione definitiva o attiva il procedimento di riscossione coattiva relativo all'importo del rimborso, maggiorato degli interessi di mora. Sin tanto che perdura l'inadempimento relativo al rimborso delle spese, ai sensi dell'articolo 1460 del codice civile, l'Ente non procede al pagamento di eventuali somme spettanti a qualunque titolo all'appaltatore. Non è in ogni caso possibile dar corso al pagamento del rimborso mediante compensazioni con i pagamenti relativi a prestazioni non ancora liquidate. Il mancato pagamento delle rate non produce gli effetti di cui agli articoli 1218, 1219, 1221, 1223 e 1224 del codice civile.
3. In caso di condanna al risarcimento del danno pronunciata nei confronti dell'Ente in un procedimento susseguente a quello di cui al d.lgs. 198/09, è fatto obbligo all'appaltatore di rimborsare all'Ente l'importo del danno liquidato a suo carico. A tal fine, l'appaltatore liquida all'Ente tale importo entro il termine di 60 giorni decorrenti dalla data di richiesta presentata dall'Ente, corredata da idonei titoli attestanti l'onere sostenuto. Decorso tale termine, l'Ente, a propria scelta, escute la cauzione definitiva o attiva il procedimento di riscossione coattiva relativo all'importo del rimborso, maggiorato degli interessi di mora. Sin tanto che perdura l'inadempimento relativo al rimborso delle spese, ai sensi dell'articolo 1460 del codice civile, l'Ente non procede al pagamento di eventuali somme spettanti a qualunque titolo all'appaltatore. Non è in ogni caso possibile dar corso al pagamento del rimborso mediante compensazioni con i pagamenti relativi a prestazioni non ancora liquidate. Il mancato pagamento delle rate non produce gli effetti di cui agli articoli 1218, 1219, 1221, 1223 e 1224 del codice civile.
4. E' fatto obbligo all'appaltatore di adempiere a propria cura e spese, anche mediante rimborso all'Amministrazione comunale di tutti gli oneri da essa sostenuti, al dispositivo dell'eventuale sentenza pronunciata ai sensi dell'articolo 4 del d.lgs. 198/09 e del giudizio di ottemperanza di cui all'articolo 5 dello stesso decreto, nonché di rimborsare all'Ente l'eventuale danno liquidato a carico dell'Amministrazione stessa da parte della Corte dei Conti, laddove sia stato promosso innanzi ad essa

un giudizio a carico dell'Ente, susseguente alla comunicazione di cui all'articolo 5, secondo comma, del d.lgs. 198/09.

5. Gli obblighi indicati nel presente articolo gravano sull'appaltatore in relazione a tutti i gradi di giudizio e anche nel caso, previsto dall'articolo 3, terzo comma, del d.lgs. 198/09, di proposta di risoluzione non giudiziale della controversia.

ARTICOLO 44 - CONTROVERSIE

1. Per qualsiasi controversia che dovesse sorgere in relazione al servizio di cui al presente capitolato, il foro competente, in via esclusiva, è quello di Cremona. E' esclusa la competenza arbitrale.

ARTICOLO 45 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI

1. Ai sensi della vigente normativa in materia di protezione dei dati personali, in ordine al procedimento cui si riferisce il presente Capitolato, si informa che:
   - le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti strettamente e soltanto allo svolgimento della procedura di gara, fino alla stipulazione del contratto;
   - il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara;
   - l'eventuale rifiuto di rispondere comporta l'esclusione dalla gara o la decadenza dall'aggiudicazione;
2. I soggetti o le categorie di soggetti che possono venire a conoscenza dei dati sono:
   - il personale interno dell'Ente addetto agli uffici che partecipano al procedimento;
   - i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
   - ogni altro soggetto che abbia interesse a partecipare al procedimento ai sensi della Legge 241/1990 e successive modificazioni.
3. I diritti spettanti all'interessato in relazione al trattamento dei dati sono quelli previsti all'art. 7 del D.Lgs. 30/06/2003, n. 196, e dal regolamento (UE) n. 2016/679 (GDPR) cui si rinvia.
4. Il titolare del trattamento dei dati è l'Unione lombarda dei comuni centuriati di Bonemerse e Malagnino.

ARTICOLO 46 – TUTELA DELLA PRIVACY

1. L'impresa aggiudicataria si impegna ad accettare, in caso di aggiudicazione, la nomina quale responsabile del trattamento dei dati relativi agli utenti del servizio ed a rispettare la normativa specifica in materia di tutela della privacy prevista dal D.Lgs n. 196/2003, comunicando il nominativo del/i responsabile/i del trattamento dei dati. Il trattamento potrà riguardare anche dati sensibili riferiti agli utenti del servizio. Dati e informazioni devono essere trattati esclusivamente per lo svolgimento delle attività e per l'assolvimento degli obblighi previsti dal Capitolato e dalla normativa in esso richiamata.

Allegati:

- Allegato A: DUVRI