



COMUNE DI POMARANCE
Provincia di Pisa

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA, PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE
DELL’INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI POMARANCE PER GLI
AA.SS. 2022/2023-2023/2024. CIG: 9326000AA7.**

CAPITOLATO SPECIALE

Parte Prima

CONDIZIONI GENERALI

CAPITOLO 1

Il servizio in appalto

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

Il presente appalto in linea con l'art. 144 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm. ed ii. richiama i Criteri Ambientali Minimi CAM per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari, di cui al Decreto Ministeriale n. 65 del 10 marzo 2020 e i Criteri Ambientali Minimi CAM per l'Affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti, di cui al Decreto Ministeriale n. 51 del 29 gennaio 2021, modificato dal Decreto Correttivo n. 24 settembre 2021 del Ministero della Transizione ecologica.

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica destinato agli alunni ed al personale scolastico autorizzato delle scuole dell'infanzia e primarie del Comune di Pomarance.

Il servizio viene appaltato in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia, nonché dalla normativa specifica di settore in materia di refezione collettiva e scolastica.

I servizi oggetto del presente capitolato sono considerati di pubblica utilità e non possono essere interrotti o sospesi se non per comprovate cause di forza maggiore.

Il servizio reso si considera servizio pubblico essenziale, ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e successive modifiche ed integrazioni. Pertanto, l'appaltatore dovrà rispettare quanto previsto dalla normativa di legge in materia di sciopero.

Art. 2 – Principali norme di riferimento.

Si definisce di seguito il quadro delle principali norme che disciplinano il servizio oggetto dell'appalto:

- Criteri Ambientali Minimi CAM per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari, di cui al Decreto Ministeriale n. 65 del 10 marzo 2020;
- Criteri Ambientali Minimi CAM per l'Affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti, di cui al Decreto Ministeriale n. 51 del 29 gennaio 2021, modificato dal Decreto Correttivo n. 24 settembre 2021 del Ministero della Transizione ecologica;
- le "Linee di indirizzo regionali per la refezione scolastica" della Regione Toscana approvate con D.G.R.T. n. 898 del 13 settembre 2016;
- le "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti" approvate in Conferenza Unificata il 19 aprile 2018;
- il presente capitolato speciale d'appalto e relativi allegati.

E' comunque richiamata ogni altra norma regionale, nazionale ed europea, applicabile ai servizi ricompresi nell'oggetto dell'appalto.

L'Appaltatore è tenuto comunque al rispetto di eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.

Nulla potrà essere richiesto o preteso alcunchè, per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

Per quanto non espressamente previsto dai documenti di gara si farà riferimento alle norme del codice civile e della legislazione in materia di appalti di servizi.

Art. 3 - Durata dell'appalto.

Il servizio oggetto del presente capitolato si riferisce al periodo settembre 2022 - 30 giugno 2024. Gli orari definitivi d'inizio e termine della refezione e le loro eventuali modifiche saranno stabiliti dalle competenti autorità scolastiche.

Il servizio si intende sospeso nei mesi di luglio e agosto.

La durata del contratto in corso di esecuzione può essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente, avviate prima della scadenza del contratto. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

Art. 4 – Importo dell'appalto

Il valore stimato dell'appalto compensato a misura, comprensivo dell'eventuale proroga, compresi gli oneri per la sicurezza, ammonta ad **€ 380.177,00** oltre IVA nei termini di legge, di cui:

- Euro **315.710,00** oltre IVA nei termini di legge, soggetti a ribasso, per il servizio da settembre 2022 al 30 giugno 2024;
- Euro **1.325,00** oltre IVA nei termini di legge, per oneri della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso;
- Euro **63.142,00** oltre IVA nei termini di legge, per l'eventuale proroga di mesi quattro.

Il valore dell'appalto soggetto a ribasso è stato calcolato considerando un numero di pasti presunti di 48.200 da erogarsi dal mese di settembre 2022 al 30 giugno 2024, al **prezzo unitario a pasto posto a base di gara** di € 6,55 oltre IVA nei termini di legge.

Per il presente appalto sono previsti rischi interferenziali di cui all'art. 26 co 3 D. Lgs 9/4/2008 n. 81 e ss.mm.ii.; pertanto è stato predisposto il DUVRI e l'importo per oneri della sicurezza da rischi di interferenza dal settembre 2022 al 30 giugno 2024 è pari all'importo sopra indicato.

L'appalto è finanziato con fondi del Comune di Pomarance.

Ai sensi dell'art. 23 co. 16 ultimo periodo del D.Lgs. 50/2016 ss.mm.ii., il costo complessivo stimato della manodopera nel periodo da settembre 2022 al 30 giugno 2024 è pari a € 201.754,46.

Per il dettaglio del costo del personale e per le modalità di calcolo adottato dalla Stazione Appaltante, vedasi l'**Allegato 1** al presente capitolato. Come base di calcolo del costo orario si è preso a riferimento il contratto collettivo nazionale di lavoro per le lavoratrici ed i lavoratori delle cooperative del settore socio-sanitario-assistenziale-educativo e di inserimento lavorativo, del 28/03/2019 tabella retributiva di settembre 2020.

Il numero dei pasti da erogare potrà variare, in aumento o in diminuzione, secondo la quantità effettiva dei pranzi richiesti e somministrati e ciò tanto in via assoluta quanto nelle reciproche proporzioni, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 59, comma 5-bis, del D.Lgs n. 50/2016 e ss.mm.ii.

Ai sensi dell'art. 106 c. 12 del D.Lgs. 50/2016 la stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario.

Nel caso in cui sorga l'esigenza di una modifica del contratto durante il periodo di efficacia, la Stazione Appaltante si riserva di verificare che sussistano le condizioni per l'applicazione dell'art. 106 co. 1 lett. b.

Art. 5- Varianti migliorative – Criteri premianti

Le offerte potranno presentare soluzioni migliorative rispetto al progetto posto a base di gara, come descritto nel disciplinare di gara.

Art. 6 – Prestazioni minime richieste

L'appaltatore dovrà garantire tutto ciò che è specificato nel presente capitolato d'appalto e negli atti di gara, compreso:

- il coordinamento e organizzazione complessiva del servizio;
- la fornitura e stoccaggio di generi alimentari;
- il controllo sull'integrità, scadenza e adeguata conservazione dei medesimi generi alimentari;
- la preparazione, cottura, trasporto, consegna e somministrazione dei pasti giornalieri con il sistema al tavolo presso i refettori siti all'interno degli edifici scolastici;
- apparecchiatura e sporcchiatura dei tavoli, utilizzando stoviglie e posate in dotazione nei refettori;
- la fornitura di tovagliette e tovaglioli di carta;
- la pulizia delle stoviglie, delle suppellettili da tavolo e da cucina, delle attrezzature, dei locali ove viene eseguita la somministrazione, compresa la fornitura dei necessari prodotti a norma di legge;
- la gestione dei rifiuti.

Nell'arco temporale di svolgimento del servizio di ristorazione dovrà essere proposto e svolto almeno un **progetto di educazione alimentare** per ciascun anno scolastico, avente le caratteristiche minime di seguito riportate.

Allo scopo di diffondere la corretta educazione alimentare, la cultura del cibo, delle tradizioni alimentari locali e toscane e la lotta allo spreco alimentare, l'appaltatore dovrà organizzare specifici progetti rivolti ai bambini ed alle loro famiglie. Nell'offerta tecnica dovranno essere descritti i progetti proposti che saranno valutati dal punto di vista qualitativo dalla Commissione giudicatrice. I progetti dovranno prevedere iniziative informative e culturali, che prendano a spunto le dinamiche storico-geografiche e gli sviluppi nelle colture dei prodotti alimentari a filiera corta e a Km0 e accrescano la consapevolezza e l'importanza di una alimentazione sana, soprattutto nell'età evolutiva. Le iniziative possono utilmente prevedere il coinvolgimento e la partecipazione diretta di produttori/allevatori locali quali testimonial delle tradizioni. Sarà cura dell'appaltatore comunicare alla committenza il piano di informazione che indichi i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi e il contenuto della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

Nella **preparazione dei pasti** l'appaltatore dovrà scrupolosamente attenersi, per quanto concerne le grammature dei cibi, alle Linee di indirizzo regionali per la refezione scolastica approvate con deliberazione della GRT n. 898/2016 e alle prescrizioni dettate in merito dal competente servizio dell'Azienda USL. L'appaltatore nella preparazione dei pasti dovrà attenersi ai menù **disponibili tra la documentazione di gara**.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di apportare modifiche ai menù, attraverso adeguate sostituzioni degli ingredienti per adattarli al periodo stagionale, nonché ai suggerimenti o proposte che potranno pervenire per soddisfare le esigenze dei fruitori del servizio.

La produzione e preparazione dei pasti dovrà avvenire presso un **centro di cottura** dichiarato in

sede di gara, del quale l'Appaltatore dovrà avere disponibilità prima della consegna del servizio. I locali del centro di cottura destinati alla preparazione devono rispondere a tutti i requisiti di legge e in particolare ai requisiti di cui al Reg CE 852/2004, tali da garantire il numero dei pasti giornalieri richiesti e quant'altro previsto dal presente capitolato e devono essere posti a una distanza tale da garantire le consegne dei pasti, presso tutti i centri scolastici di destinazione.

L'appaltatore dovrà dotare il centro cottura –cucine, di termometri a infissione per il controllo della temperatura degli alimenti, che dovranno essere tarati secondo la normativa vigente. Le rilevazioni devono essere effettuate, verbalizzate e sottoscritte alla presenza di un testimone non afferente alla ditta appaltatrice, che a sua volta è tenuto a sottoscrivere la veridicità delle rilevazioni o a contestarle facendolo risultare a verbale.

La **somministrazione** dei pasti, preparati in multiporzione, dovrà avvenire con il sistema del servizio al tavolo presso i refettori delle scuole.

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata da un numero di unità di personale tale da garantire un servizio veloce e nei modi e tempi tali da non pregiudicare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del pasto.

Si dovrà provvedere altresì alla somministrazione dell'acqua, utilizzando quella prevista dalle Schede Merceologiche disponibili tra la documentazione di gara.

Alla sorveglianza degli alunni durante il pasto provvederà il personale scolastico.

Gli orari previsti per la somministrazione dovranno essere rispettati in modo tassativo.

Nessun ritardo a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso.

Il servizio di somministrazione sarà reso all'interno dei seguenti edifici

SCUOLA DELL'INFANZIA DI POMARANCE, Località Collazzi

SCUOLA DELL'INFANZIA DI LARDERELLO, Via San Tarcisio, 1

SCUOLA PRIMARIA DI POMARANCE, Via Cercignani,38

SCUOLA PRIMARIA DI LARDERELLO, Via G. Carducci

SCUOLA PRIMARIA DI SERRAZZANO Via Castello, 238

La ditta appaltatrice è altresì tenuta ad effettuare il servizio in sedi diverse da quelle indicate, a seguito di eventuali spostamenti che dovessero avvenire anche successivamente all'inizio dell'appalto, dei plessi scolastici in altri edifici nell'ambito del territorio del Comune di Pomarance.

CAPITOLO 2

Organizzazione, svolgimento e caratteristiche del servizio

Art. 7 - Numero dei pasti, giorni e sedi di erogazione del servizio

Il numero dei pasti per tutta la durata dell'appalto, quantificato in **48.200** è stato calcolato sulla base delle indicazioni fornite dall'istituto scolastico e dei dati rilevabili d'ufficio.

I giorni di rientro e quindi di erogazione del servizio, saranno definiti prima dell'inizio del servizio, coincidente di norma con l'inizio dell'a.s, e saranno comunicati all'aggiudicatario almeno 5 giorni prima dell'avvio del servizio.

Detti giorni possono variare, aumentare o diminuire, secondo le indicazioni delle autorità scolastiche.

Il servizio di refezione scolastica sarà effettuato secondo il calendario scolastico ministeriale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

Il numero presuntivo dei pasti quantificato in 48.200 è puramente indicativo, non è vincolante per le parti in quanto subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero iscrizioni, assenze degli alunni, numero dei rientri pomeridiani, esigenze e progettualità educative delle scuole, variazioni nell'organizzazione didattica e andamento scolastico) e potrà variare in più o in meno, senza che la ditta appaltatrice possa reclamare indennizzi di sorta o aver titolo di richiedere modifiche delle condizioni di aggiudicazione e del prezzo stabilito.

Il contratto sarà stipulato per il valore dato dall'importo massimo derivante dal prezzo a pasto offerto in sede di gara dall'aggiudicatario moltiplicato per il numero dei pasti stimati pari a 48.200.

Art. 8 – Locali ed impianti

Per l'espletamento del servizio sono concessi in uso gratuito per tutta la durata dell'appalto, i refettori dei plessi scolastici interessati e le rispettive pertinenze ove esistenti, che saranno presi in carico nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano attualmente.

La consistenza e lo stato dei locali e delle attrezzature risulteranno dai verbali di consegna e dai relativi inventari che saranno firmati dalle parti prima dell'inizio del servizio.

L'aggiudicatario dovrà altresì disporre, a far data dall'avvio del servizio e per l'intera durata dell'appalto, di idoneo centro cottura conforme ai requisiti di legge, in relazione alla preparazione dei pasti per tutte le scuole interessate dal presente appalto.

La ditta appaltatrice dovrà riconsegnare al Comune di Pomarance al termine dell'appalto i locali e le attrezzature in buono stato di conservazione, fatto salvo il normale logorio d'uso. Eventuali danni subiti dai beni consegnati alla ditta appaltatrice saranno ad essa addebitati, previa constatazione e valutazione in contraddittorio. Alla scadenza contrattuale, quanto fornito dalla ditta appaltatrice presso i refettori, resterà di proprietà della Stazione Appaltante senza ulteriori oneri.

Art. 9 – Oneri, obblighi e responsabilità dell'impresa

Spese a carico della Ditta appaltatrice

Sono a carico della Ditta appaltatrice tutte le spese relative alla gestione e alle necessità ausiliarie della stessa. Sono altresì a suo carico tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dei servizi previsti nel presente capitolato, senza diritto di rivalsa.

In particolare sono a carico dell'Impresa:

- 1) l'acquisizione di tutte le autorizzazioni amministrative previste dalla vigente normativa necessarie allo svolgimento del servizio;
- 2) la disponibilità di macchine ed attrezzature in perfetto stato di servibilità e provviste di tutti gli accessori necessari per il loro regolare funzionamento; la loro manutenzione e le eventuali riparazioni in modo che esse siano sempre in pieno stato di efficienza;

- 3) tutti gli oneri relativi alla manodopera, al combustibile, all'energia elettrica, ai lubrificanti, ai materiali di consumo ed a tutto quant'altro occorre per il loro funzionamento. Il loro trasporto sul luogo d'impiego, montaggio, smontaggio ed allontanamento a fine utilizzo;
- 4) ogni onere per i mezzi di trasporto, che dovranno essere in perfetta efficienza (materiali di consumo, conducente, ecc.);
- 5) la disinfestazione dei locali ove necessaria;
- 6) la manutenzione ordinaria delle attrezzature elettriche ricevute in consegna, secondo le modalità precisate nel successivo articolo;
- 7) la fornitura di piatti, posate e bicchieri, in conformità ai CAM per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva; la ditta appaltatrice dovrà fornire tale materiale in condizioni e numero sempre adeguato al servizio: ciò significa che la sostituzione per usura, il reintegro in caso di rottura, l'acquisto per un aumento dell'utenza sono a carico della ditta appaltatrice. In caso di esigenze peculiari (come pranzo al sacco e/o cestini per le gite), o per documentate esigenze tecniche che dovranno essere comunicate alla Stazione Appaltante in corso di esecuzione contrattuale, l'aggiudicataria potrà utilizzare stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432 (punto C.a.6 dei CAM);
- 8) la fornitura di tovaglie, tovagliette, tovaglioli in conformità a quanto stabilito al punto C.a.6 dei CAM;
- 9) la fornitura di utensili e prodotti per la pulizia delle stoviglie, pentole, utensileria da cucina e per la pulizia del centro cottura e dei refettori, in conformità ai CAM per l'affidamento del servizio di pulizia di edifici ed altri ambienti ad uso civile.

Art. 10 – Manutenzioni

Sono a carico della Ditta appaltatrice tutti gli interventi di manutenzione ordinaria relativi alle attrezzature elettriche (lavastoviglie, frigoriferi, ecc....) risultanti nel verbale di consegna e per quelle acquistate successivamente dalla Stazione Appaltante.

La Ditta appaltatrice si dichiara edotta e a conoscenza della situazione attuale delle attrezzature e dovrà accollarsi tutte le spese inerenti la manutenzione ordinaria.

La manutenzione dovrà essere fatta con periodicità e tutte le attrezzature dovranno essere dotate ciascuna di un proprio registro di manutenzione su cui la ditta appaltatrice riporterà puntualmente e rigorosamente tutti gli interventi di manutenzione effettuati. Gli interventi dovranno essere documentati con copie delle bolle-fatture emesse dalle singole ditte di manutenzione, da esibire su richiesta della Stazione Appaltante.

Nel registro dovranno essere riportati:

1. Data dell'intervento;
2. Oggetto dell'intervento, con indicazione precisa circa la parte dell'attrezzatura sottoposta a verifica, manutenzione, riparazione o sostituzione;
3. Motivo dell'intervento, vale a dire specifiche circa il guasto, anomalia o rottura riscontrata o manutenzione ordinaria;
4. Modalità dell'intervento;

5. Eventuali garanzie e collaudo.

Tale registro dovrà essere messo a disposizione della Stazione Appaltante per eventuali controlli. In caso di guasti che comportino la necessità e l'urgenza di modificare il menù giornaliero, la Ditta appaltatrice ne dovrà dare tempestiva comunicazione alla Stazione Appaltante.

Alla cessazione dell'appalto, per qualsiasi causa, la ditta appaltatrice dovrà restituire in normale stato d'uso tutto quanto è stato consegnato, con apposito verbale di riconsegna.

Art. 11 - Riconsegna degli immobili, degli impianti, delle attrezzature e degli utensili

Alla scadenza del contratto, l'Appaltatore si obbliga a riconsegnare al Comune i locali, le attrezzature e gli utensili perfettamente funzionanti tenuto conto dell'usura dovuta al loro utilizzo durante la gestione.

L'aggiudicatario è ritenuto responsabile per i danni arrecati alle strutture, agli impianti ed alle attrezzature dovuti ad imperizia, negligenza, incuria o mancata manutenzione.

La quantificazione di tali danni sarà effettuata dal Comune di Pomarance ed addebitata all'aggiudicatario.

Art. 12 – Caratteristiche organizzative del servizio

I pasti saranno forniti in multi porzione e in monoporzione quelli per diete speciali.

Ogni scuola provvederà a prenotare quotidianamente, entro le ore 9:30 con le modalità che verranno concordate, il numero dei pasti da consumare. Eventuali variazioni nelle modalità di prenotazione dei pasti verranno comunicati alla Ditta appaltatrice con congruo anticipo.

CONSEGNA DEI PASTI TRASPORTATI

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire tassativamente all'ora concordata con la Dirigenza Scolastica e comunicata all'inizio di ogni anno scolastico.

La ditta appaltatrice al momento della consegna dei pasti presenterà una bolla di consegna in duplice copia riportante l'indicazione del numero dei contenitori, del numero dei pasti consegnati (distinti per alunni e insegnanti) la data e l'ora di consegna.

Il personale di ogni plesso scolastico, incaricato del ricevimento dei pasti firmerà la bolla di consegna per ricevuta, restituendone copia alla ditta appaltatrice e conservando l'originale che verrà successivamente inoltrato all'ufficio competente per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione.

Ciascun plesso scolastico dovrà essere fornito dei generi necessari per il condimento: olio extra vergine di oliva, aceto, sale fino, limone e acqua con le caratteristiche indicate nelle schede merceologiche.

La Ditta appaltatrice dovrà elencare in un rapporto semestrale: tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata.

Art. 13 – Struttura del menù

Il menù articolato in base alla stagionalità dei prodotti, autunno, inverno e primavera, strutturato su 4 settimane prevede la rotazione, al termine delle 4 settimane, al fine di garantire la variabilità del menù stesso.

Il menù verrà trasmesso alla ditta appaltatrice che dovrà esporlo presso il centro cottura.

La struttura base del menù è costituita da: un primo piatto - un secondo piatto - un contorno – pane - frutta di stagione o un prodotto da forno o dessert.

Le grammature di riferimento per ogni fascia di età, sono stabilite dalle Linee di Indirizzo Regionali per la refezione scolastica.

I prodotti alimentari utilizzati a qualunque titolo nel servizio, devono avere i requisiti minimi previsti dai CAM per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica indicati al punto C.a.1.

Art. 14 – Prodotti biologici, IGP DOP

Riguardo la fornitura di prodotti biologici, IGP e DOP si fa riferimento ai CAM punto C.a.1. Le percentuali minime previste per ciascuna tipologia dovranno essere necessariamente rispettate.

Le tipologie di prodotti per i quali è prevista la fornitura biologica sono le seguenti:

- Frutta, ortaggi, legumi, cereali
- Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio)
- Carne bovina
- Carne suina
- Carne avicola
- Salumi e formaggi
- Latte, yogurt
- Olio extravergine di oliva
- Pelati, polpa e passata di pomodoro
- Succhi di frutta o nettali di frutta

La Ditta appaltatrice dovrà essere in possesso di tutta la documentazione attestante l'assoggettamento dei prodotti alimentari alle disposizioni sopra richiamate; tale documentazione dovrà essere prodotta alla stazione appaltante, in qualunque momento, su richiesta della stessa.

Le verifiche seguiranno in ogni caso le disposizioni impartite nei CAM al punto C a.1.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

La ditta appaltatrice è tenuta a comunicare alla stazione appaltante, preventivamente per ciascun giorno, via pec, l'elenco dei prodotti previsti al presente articolo, oltre ai prodotti aggiuntivi a km 0 e di filiera corta, nel caso siano stati offerti in sede di gara, di cui non sia stato possibile approvvigionarsi; in tal caso è facoltà della stazione appaltante applicare una decurtazione del prezzo di ciascun pasto pari al 3%.

Art. 15 – Diete speciali

La ditta appaltatrice si impegna alla preparazione delle diete speciali, per patologie o legate a motivazioni etico-culturali-religiose, nel rispetto delle Linee di indirizzo regionali per la refezione scolastica. Le diete speciali inserite nella validazione del menù sono “celiachia, intolleranza latticini, vegetariano e musulmano ortodosso”

Richiesta della dieta speciale per patologia

Per garantire l'appropriatezza delle richieste di diete speciali per patologia è necessario che il medico curante o il pediatra di libera scelta rilascino un certificato attestante in modo chiaro e documentato la patologia.

Il genitore o il tutore del bambino allegnerà il certificato alla richiesta di dieta speciale da inviare all'ufficio scuola del Comune di Pomarance.

La richiesta sarà valida per tutto il periodo indicato dal medico certificante.

L'ufficio scuola del Comune di Pomarance ha l'obbligo di comunicare immediatamente al gestore

la richiesta.

Il gestore del servizio di refezione, una volta in possesso di tutta la documentazione, affida a figure professionali competenti (medico, dietista, specialista in scienza dell'alimentazione o altre figure specialistiche per diete personalizzate per patologia) la redazione della dieta che deve essere consegnata, entro 5 (cinque) giorni dalla comunicazione ricevuta dal Comune:

- all'ufficio scuola del Comune di Pomarance per la trasmissione ai genitori;
- alla segreteria della scuola per la trasmissione dell'informazione ai soggetti coinvolti in ambito scolastico (insegnanti/educatori);
- al centro di cottura ove vengono preparati i pasti.

Nel piano di autocontrollo deve inoltre essere proceduralizzata ogni fase (dalla formulazione della dieta alla produzione e distribuzione, all'assistenza al pasto) con definizione puntuale delle attività e delle relative responsabilità.

Per quanto riguarda la celiachia si fa riferimento alla Delibera di Giunta Regionale n.180 del 26/02/2018 - Linee di indirizzo regionali inerenti la preparazione/somministrazione di alimenti non confezionati senza glutine diretti al consumatore finale. Revoca DGR 1036/2005. Per la preparazione dei pasti per i celiaci si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti).

In caso di diete speciali e personalizzate per gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari, gli addetti al servizio della ditta appaltatrice, nel rispetto della normativa in materia di tutela della riservatezza prevista dal D.Lgs. 196/2003 e s.m.i, assumono le funzioni di incaricati del trattamento dei dati, come da art. 4 del già citato decreto.

La fornitura di diete speciali, rientra tra l'oggetto del servizio in affidamento e non determina per la Ditta appaltatrice il riconoscimento ad un incremento economico del prezzo.

Diete legate a motivazioni etico-culturali-religiose

Nel caso di dieta per motivi religiosi e culturali il genitore deve formulare una richiesta in carta semplice all'ufficio scuola del Comune di Pomarance. Tale modalità di richiesta potrà subire variazioni, in accordo tra la stazione appaltante e il soggetto gestore. La fornitura di diete per motivazioni etico-culturali-religiose, rientra tra l'oggetto del servizio in affidamento e non determina per la Ditta appaltatrice il riconoscimento ad un incremento economico del prezzo.

Art. 16 – Variazioni del menù

I menù potranno subire in via eccezionale variazioni nei seguenti casi: su espressa richiesta dell'A.S.L. competente; in caso di segnalazione della Commissione Mensa per costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. L'appaltatrice ha il compito di registrare i resi dei vari piatti e monitorarne il gradimento; inoltre dovranno essere somministrati agli utenti dei questionari per comprendere la motivazione del mancato gradimento. Alla fine di ogni ciclo stagionale deve essere effettuata un'analisi delle eccedenze alimentari in conformità ai CAM di cui al punto C.a.3.

Per ogni variazione al menù è comunque necessaria l'approvazione del competente ufficio AUSL.

È altresì consentita la variazione del menù senza autorizzazione delle competenti AUSL, nei seguenti casi:

- 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;
- mancato o insufficiente approvvigionamento di alimenti e bevande per cause non addebitabili all'Appaltatore;
- blocco delle derrate a seguito di analisi ispettive che abbiano rilevato contaminazioni.

In tali casi la ditta appaltatrice sarà tenuta ad adottare le variazioni senza che ciò comporti un incremento economico del prezzo offerto.

Art. 17 – Etichettatura delle derrate

L'etichettatura degli alimenti deve essere conforme a quanto stabilito dal Reg. CE 1169/2011.

La Ditta appaltatrice dovrà sempre garantire l'identificazione delle materie prime utilizzate per la produzione dei pasti. Non sono ammesse etichettature incomplete con diciture poco chiare e poco leggibili e prive di traduzione in lingua italiana.

Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

Conformemente agli articoli da 10 a 35 del Reg. CE 1169/2011 e fatte salve le eccezioni previste nel presente capo, sulle etichettature sono obbligatorie le seguenti indicazioni:

- a) la denominazione dell'alimento;
- b) l'elenco degli ingredienti
- c) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II del Reg. CE 1169/2011 o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata;
- d) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;
- e) la quantità netta dell'alimento;
- f) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
- g) le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;
- h) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'articolo 8, paragrafo 1 del Reg. CE 1169/2011;
- i) il paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto all'articolo 26 del Reg. CE 1169/2011;
- j) le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;
- k) per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo;
- l) una dichiarazione nutrizionale.

Nel caso di alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico che potrebbero pertanto costituire, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute umana, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza. Successivamente alla data di scadenza un alimento è considerato a rischio a norma dell'articolo 14, paragrafi da 2 a 5, del regolamento (CE) n. 178/2002.

Art. 18 – Requisiti degli alimenti e grammature

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, ai Criteri Ambientali Minimi CAM per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari, di cui al Decreto Ministeriale n. 65 del 10 marzo 2020, che qui si intendono tutte richiamate, oltre che alle schede merceologiche disponibili tra la documentazione di gara.

Le principali categorie merceologiche e grammature sono quelle indicate dalle Linee di Indirizzo Regionali per la refezione scolastica – Deliberazione G. R. 898/2016.

I quantitativi delle derrate fornite saranno determinati in base ai menù, alle presenze comunicate per ciascun ordine di scuola e alle relative grammature prescritte.

Le grammature, sono previste al netto di eventuali scarti, pertanto nei quantitativi da fornire bisognerà comprendere un aumento stimabile tra il 10 e il 20% di quegli alimenti che producono scarto nel processo di preparazione.

Art. 19 – Prenotazione dei pasti

La prenotazione da parte del personale autorizzato dall'Autorità scolastica deve essere effettuata entro le ore 9:30, comunicando il numero dei pasti e specificando eventuali diete speciali e in bianco. Tale modalità di prenotazione potrà subire variazioni, in accordo tra la stazione appaltante, il soggetto gestore e l'istituzione scolastica.

La ditta appaltatrice dovrà trasmettere la lista dei pasti distribuiti alla Stazione Appaltante con cadenza mensile, dettagliando il plesso luogo della prestazione, la scuola interessata (infanzia, primaria etc..) il quantitativo, il tipo di pasto e il consumatore (adulto/studente). Tutto ciò al fine di fornire una corretta rendicontazione e consentire la relativa bollettazione del servizio agli utenti.

Art. 20 – Preparazione e cottura degli alimenti

Per quanto concerne la preparazione e la cottura degli alimenti, si precisa quanto segue:

- la verdura deve essere prevalentemente fresca e pulita lo stesso giorno del consumo; il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo; il penultimo lavaggio delle verdure da consumare crude dovrà essere effettuato con soluzione disinfettante;
- tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce, eccè) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo;
- la porzionatura e battitura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata; la carne deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- tutti gli alimenti vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità, in contenitori riutilizzabili (CAM C.a.4 comma 4). Di tutti gli alimenti conservati in frigorifero, dopo l'apertura, deve essere conservata l'etichetta originale e predisposto un apposito cartellino indicante la data di confezionamento;
- la promiscuità fra le derrate deve essere evitata;
- il rifornimento e la rotazione delle materie prime deve essere effettuata in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt ecc.
- non devono essere detenuti e usati prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- le materie prime congelate non devono essere ricongelate;
- le materie prime acquistate fresche non devono essere congelate;
- il pane non deve essere congelato;
- lo scongelamento dei prodotti in frigorifero deve essere effettuato tra +0°/+4° salvo che per i prodotti da impiegare tali e quali;
- le derrate non devono essere scongelate con aria o sotto l'acqua corrente;

- le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, quali carne e pesce, non devono superare su placche da forno i 10°C;
- non devono essere utilizzati preparati per puré o prodotti similari. Quale addensante è consentita solo la farina, la fecola di patate e l'amido di mais;
- devono essere utilizzati guanti monouso in fase di preparazione e posate monouso per gli assaggi;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le operazioni di impanatura a base di latte-uova-(farina) e pangrattato non devono protrarsi per più di un'ora. Qualora i tempi dovessero protrarsi oltre l'ora è necessario sostituire le uova ed il pan grattato, nonché sanificare o cambiare i contenitori utilizzati per la lavorazione;
- i condimenti devono essere aggiunti unicamente a fine cottura;
- i "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali basi per la preparazione di vivande non devono essere utilizzati;
- frittate, crocchette, pesci andranno cotti in forno;
- non devono essere utilizzati i dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico;
- le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- i legumi secchi devono essere messi a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua;
- sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti;
- per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzate superfici distinte;
- per gli arrostiti, brasati, roast-beef ed in generale per tutte le cotture di carni in pezzo intero, non dovranno essere utilizzati pezzi superiori a Kg. 2/2,5;
- il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni incrociate.

Art. 21 – Distribuzione dei pasti

La ditta appaltatrice dovrà garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti secondo le quantità prefissate.

Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, da qualsiasi autorità emanate, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti principi: mantenere caratteristiche organolettiche accettabili, prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio.

Per la distribuzione al tavolo dovranno essere rispettate le seguenti prescrizioni:

- imbandire i tavoli con tovaglie oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM C.a.6 comma 1, posate, tovagliolo in carta tessuto conformi ai CAM C.a.6 comma 2 e 3, bicchiere, pane, acqua;
- la distribuzione deve iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola;
- eseguire la distribuzione mediante carrello su cui non vi sia altro che i piatti e il contenitore;
- aprire i contenitori solo al momento in cui inizia la distribuzione;
- utilizzare utensili adeguati per la distribuzione, appropriati alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche, secondo i CAM C.a.3 comma 1;

La ditta appaltatrice provvederà ad allestire uno o più tavoli di servizio dove collocare olio, sale, stoviglie e tovagliato di riserva e quant' altro necessario per la consumazione del pasto.

La quantità da distribuire deve essere quella predefinita. Non è consentito distribuire razioni supplementari.

Si precisa che il servizio di refezione si può svolgere in più turni. In tal caso fra i turni di distribuzione il personale della ditta appaltatrice provvede a rimuovere i residui e a ripristinare una situazione igienicamente adeguata per il turno successivo attraverso detergenti con i requisiti previsti nei CAM C.a.7 comma 1.

Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, ponendo la massima attenzione alle diete speciali.

Durante la distribuzione il personale addetto deve indossare idonea divisa di colore chiaro, che deve essere pulita e utilizzata esclusivamente per il servizio, copricapo con capelli raccolti, non deve indossare monili.

La somministrazione dei pasti deve avvenire negli intervalli concordati con le autorità scolastiche e definiti all'inizio dell'anno. Il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 30-45 minuti.

Art. 22 – Trasporto e consegna degli alimenti

La ditta appaltatrice è tenuta a recapitare a propria cura e spese i pasti e altre derrate presso i plessi scolastici indicati nei precedenti articoli depositandoli nei locali destinati a mensa. I pasti dovranno essere trasportati in idonei contenitori termici "gastronorm" nei quali i singoli componenti devono essere contenuti separatamente (per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni, ecc). Per la multi porzione si utilizzano vaschette a dimensione gastronorm in acciaio o in policarbonato, mentre per la monoporzione si utilizzano vaschette monouso in alluminio o materiale plastico termo sigillato completamente riciclabili (CAM C.a.4 comma 4).

I suddetti contenitori dovranno a loro volta essere inseriti in idonei contenitori termici a chiusura ermetica, isotermici o termici multiporzioni, tali da consentire la conservazione degli alimenti cotti, da consumarsi caldi, ad una temperatura superiore ai + 65° C, mentre per gli alimenti cotti da consumarsi freddi e per i piatti freddi ad una temperatura non superiore a + 10° C, il tutto in ottemperanza alla normativa vigente.

Sono espressamente esclusi i contenitori in polistirolo, polipropilene, polietilene.

All'esterno sulle casse dovrà essere apposta apposita etichetta indicante:

- Il terminale di consegna
- Il contenuto della cassa
- Il numero dei pasti
- I contenitori impiegati per il trasporto delle paste asciutte dovranno essere adatti ad evitare fenomeni di impaccamento.
- Le attrezzature utilizzate per il trasporto e i contenitori termici devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere tali da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

I contenitori non devono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti poiché questi ultimi possono risultarne contaminati.

Sui contenitori deve essere chiaramente visibile ed indelebile la scritta "contenitore ad uso alimentare" o apposito logo.

La ditta appaltatrice deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

Le derrate crude dovranno essere confezionate nel rispetto delle norme igieniche.

I pasti delle diete speciali dovranno essere confezionati in confezioni monoporzione idonee a mantenere le temperature di legge.

I mezzi di trasporto dovranno essere chiusi, con il vano di carico separato dal piano di guida, coibentati isotermicamente e rivestiti in materiale liscio e lavabile e possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge (DPR 327/80 art.43) e muniti di idonea attestazione igienico-sanitaria per mezzi di trasporto e sostanze alimentari. I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta alla settimana, in modo che durante il trasporto non si determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, essere coibentati isotermicamente e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile.

Art. 23 – Ritardi nelle consegne

I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione dei centri di cottura ed alle modalità di trasporto o altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione delle penali previste dal presente capitolato.

Art. 24 – Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari. Prescrizioni minime.

Al fine di ridurre gli sprechi e favorire la sostenibilità ambientale e sociale, il soggetto gestore si impegna ad applicare idonee misure e iniziative di prevenzione e di gestione delle eccedenze alimentari, in accordo con la stazione appaltante.

Le modalità di prevenzione e gestione delle eccedenze sono previste dai CAM per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva, al punto C.a. 3.

Per prevenire gli sprechi la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi ed adeguate porzioni. Le eventuali eccedenze, distinte tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate e monitorate.

Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari che devono essere fatti compilare alla fine di ogni ciclo stagionale, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante, nonché dagli alunni a partire dai sette anni di età.

Sulla base di tali rilevazioni, di comune accordo tra la stazione appaltante e il soggetto gestore, devono essere attuati conseguenti azioni correttive.

A seconda della tipologia delle eccedenze alimentari e se le quantità delle diverse tipologie è significativa, entro 6 mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate eventuali ulteriori misure per prevenire gli sprechi, la stazione appaltante chiederà per iscritto all'aggiudicatario la redazione di un apposito progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare la riduzione degli sprechi.

Inoltre, i dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni rilevati dai questionari, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare per via telematica alRUP.

Art. 25 – Pulizie dei locali, riassetto e smaltimento rifiuti

I trattamenti di pulizia, disinfestazione, derattizzazione ecc. da eseguire presso i refettori e i locali cucina ove esistenti, devono essere eseguiti a cura e a carico della ditta appaltatrice, in ottemperanza al Decreto del Ministero dell’Ambiente e della tutela del Territorio e del Mare avente ad oggetto i nuovi Criteri ambientali minimi per l’affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l’igiene adottato in data 29 gennaio 2021 e pubblicato sulla GURI Serie generale - n. 42 del 19 febbraio 2021.

Tali interventi devono rientrare nel manuale di autocontrollo secondo i principi dell’HACCP che la ditta appaltatrice dovrà elaborare e consegnare prima dell’attivazione del servizio.

La ditta appaltatrice inoltre dovrà attivarsi per ottenere la relativa visione da parte della competente Azienda USL del piano suddetto.

Dovranno essere utilizzati detersivi con l’etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti (CAM refezione C.a.7 comma 1).

Durante le operazioni di distribuzione dei pasti è assolutamente vietato collocare nella zona di distribuzione detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere.

Il personale che effettua la pulizia, a conclusione completa della distribuzione e consumazione dei pasti, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la distribuzione dei pasti.

I servizi igienici annessi al centro cottura devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti forniti dalla ditta appaltatrice stessa.

Il cibo non consumato dagli utenti deve essere raccolto direttamente nella sala mensa, per poi essere destinato all’alimentazione di animali o al compostaggio se presenti nelle zone limitrofe, o nei contenitori adibiti alla raccolta dell’umido (CAM refezione C.a.3 comma 7).

La Ditta appaltatrice deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dalla Stazione Appaltante comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

La fornitura dei sacchi e di quanto necessario sarà a cura della ditta appaltatrice.

Art. 25 bis – Prodotti per le pulizie in conformità ai CAM

Caratteristiche dei prodotti detersivi e sanificanti

Sarà a carico della Ditta appaltatrice l’acquisto dei prodotti igienico-sanitari per la pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature della cucina e dei bagni attigui con utilizzo di detersivi ad alta biodegradabilità, nel rispetto di quanto previsto dai CAM garantendo che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l’uso siano riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione. Ai sensi del DM 51 del 29 gennaio 2021 recante i CAM per l’affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detersivi (in GURI n. 42 del 19 febbraio 2021), al quale si rimanda per il dettaglio delle caratteristiche che dovranno avere i prodotti, l’aggiudicatario deve utilizzare prodotti detersivi conformi alla vigente normativa sui detersivi (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio

2009 n.21 e Decisione (UE) 2017/1217 del 23 giugno 2017) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al regolamento (CE) n. 528/2012 del Parlamento e del Consiglio del 22 maggio 2012 relativo alla messa a disposizione sul mercato e all'uso dei biocidi, così come modificato dal Regolamento (UE) n. 334/2014 autorizzati:

- dal Ministero della Salute come presidi medico-chirurgici, ai sensi del DPR n. 392/1998; in tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: "Presidio medico-chirurgico" e "Registrazione del Ministero della salute n.",
- come prodotti biocidi, ai sensi del regolamento (CE) n. 528/2012.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Prima della stipula del contratto l'aggiudicatario dovrà presentare la lista completa dei detergenti che saranno utilizzati che riporti: la denominazione o la ragione sociale del fabbricante, del responsabile all'immissione al commercio se diverso, la denominazione commerciale di ciascun prodotto, l'eventuale possesso dell'etichetta ambientale Ecolabel (UE) o di altre etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024. Nel caso di utilizzo di prodotti concentrati allegare i rapporti di prova redatti in conformità a quanto previsto nella sezione verifiche dei CAM detergenti concentrati per le pulizie ordinarie sez. D, lett. a) punto 2 del Decreto CAM.

In fase di esecuzione contrattuale il RUP si riserva di far eseguire specifiche analisi di laboratorio, prelevando un campione dei prodotti utilizzati e di verificare le corrette diluizioni sulla base di un piano di monitoraggio.

I detergenti utilizzati per le pulizie periodiche e straordinarie, (prodotti ceranti, agenti impregnanti e protettivi, incluse le cere metallizzate; deceranti e decappanti; prodotti per moquette e tappeti; detergenti acidi forti per pulizie straordinarie; detergenti sgrassanti forti per pulizie straordinarie; prodotti di manutenzione dei mobili; prodotti di manutenzione per cuoio/pelle; prodotti per la manutenzione dell'acciaio inox; disincrostante per cucina / lavastoviglie; detersolventi; smacchiatori di inchiostri, pennarelli, graffiti), laddove non in possesso di etichette ambientali conformi alla norma tecnica UNI EN ISO 14024, devono essere almeno conformi agli specifici criteri ambientali minimi.

Prima della stipula del contratto l'aggiudicatario dovrà presentare la lista completa dei prodotti per le pulizie periodiche e straordinarie conformi ai CAM che verranno utilizzati che riporti i dati richiesti allo specifico punto della sezione E del D.M. n. 51 del 29 gennaio 2021 e ss.mm.ii.

Pulizie esterne ai locali di produzione dei pasti

La Ditta appaltatrice deve provvedere affinché le aree esterne di pertinenza il Centro Cottura, siano sempre perfettamente pulite e che il deposito rifiuti esterno venga regolarmente lavato, disinfettato e tenuto sgombro da materiali di risulta, fatti salvi i rifiuti in attesa di smaltimento.

Disinfestazione dei locali di produzione dei pasti

La Ditta appaltatrice deve effettuare presso il Centro Cottura, interventi di disinfestazione e di derattizzazione generale secondo la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo. Gli interventi devono essere svolti tramite ditte specializzate del settore.

La Stazione Appaltante potrà richiedere in ogni momento la visione dei rapporti esecuzione di tutti gli interventi di disinfestazione e derattizzazione, ordinari e straordinari.

Rifiuti e materiali di risulta

Nel rispetto di quanto previsto dai CAM in riferimento alla prevenzione e gestione dei rifiuti, i rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di produzione dei pasti, devono essere raccolti, secondo il piano di raccolta differenziata del Comune e comunque in conformità al D. Lgs n.4 del 16 Gennaio 2008 e ss.mm.ii. e D.M. 8 Aprile 2008, e depositati negli appositi contenitori forniti dal gestore del servizio di raccolta rifiuti.

I luoghi di deposito dei contenitori devono essere mantenuti ordinati e puliti e tutti i rifiuti devono essere depositati all'interno dei contenitori. Le sostanze grasse devono essere trattate conformemente al D. Lgs n.4/2008 e D.M. 8/2008, classificate come oli e grassi commestibili esausti (rifiuto non pericoloso), cod. CER 200125, raccolte in appositi contenitori forniti dalla Ditta appaltatrice e smaltite a norma di legge.

I rifiuti di origine animale devono essere trattati conformemente al Reg. CE 1774/2002. La Stazione appaltante resta completamente sollevata da detti obblighi

Art. 26– Igiene e applicazione del sistema HACCP e autocontrollo

La ditta appaltatrice deve garantire che l'uso dei locali, degli impianti e delle attrezzature, del centro cottura siano conformi alle norme igienico sanitarie vigenti.

L'igiene degli alimenti deve rispettare gli standard previsti dalle leggi vigenti e dalla normativa della Regione Toscana (delibera n. 528 del 25/5/1988 e successive modifiche ed integrazioni). Le linee di processo dovranno essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

La ditta appaltatrice è responsabile del pieno rispetto delle normative previste dal "Pacchetto igiene" (Reg. CE 852/04, 853/04, 854/04 e 882/04) in tutte le fasi operative del servizio; tali normative puntualizzano il sistema della sicurezza alimentare e definiscono implementazioni al sistema HACCP.

Con riferimento a quanto previsto dalla normativa vigente in tema d'igiene e sicurezza alimentare, la ditta appaltatrice dovrà mettere a punto il sistema HACCP, vale a dire:

1. Definire le fasi – punti critici del processo produttivo da tenere sotto controllo;
2. Definire con precisione le procedure per controllare i punti critici (definire i limiti e gli standard da rispettare, che dovranno essere conformi al capitolato);
3. Definire le azioni correttive: cioè la procedura da seguire quando si verifichi uno scostamento rispetto ai limiti e standard definiti.

L'autocontrollo dovrà comprendere anche una procedura che garantisca la rintracciabilità del pasto prodotto e di tutti gli alimenti costituenti le singole preparazioni realizzate per l'utenza, incluse le preparazioni per le diete speciali.

Il manuale di autocontrollo predisposto secondo i principi dell'HACCP deve essere presentato ai competenti uffici prima dell'avvio del servizio.

L'applicazione dell'HACCP, all'interno dei centri cottura, sarà compito e responsabilità del coordinatore del servizio o di altro soggetto individuato dall'azienda indicato dalla ditta appaltatrice in sede gara, che dovrà essere adeguatamente formato e istruito in merito. L'autocontrollo dovrà essere documentato e documentabile attraverso schede, checklist, ecc. semplici e chiare. La compilazione dovrà essere rigorosa e puntuale.

L'applicazione dell'HACCP comprenderà anche il prelievo e controllo di campioni, (materie prime, semilavorati o prodotti finiti o tamponi) da sottoporre, a spese della ditta appaltatrice ad analisi microbiologica e/o chimica da parte di struttura in possesso dei necessari requisiti. Tutta la documentazione inerente al sistema HACCP (messa a punto e applicazione) dovrà essere sempre a disposizione dell'A.S.L. competente e del committente per verifiche e controlli.

Il Responsabile della gestione qualità della ditta appaltatrice dovrà fare un controllo ispettivo con cadenza almeno mensile per verificare la funzionalità, l'efficacia e l'affidabilità del sistema HACCP.

Art. 27 – Campionatura rappresentativa del pasto

La ditta appaltatrice è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, presso il centro cottura. Tale campionatura dovrà essere posta in idonei contenitori, chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservata, per almeno 72 ore, a temperatura – 18° in zona identificabile con un cartello riportante la dicitura “campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica” e la data di produzione.

Art. 28– Verifiche e controlli

È facoltà del committente effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla ditta appaltatrice alle prescrizioni contrattuali.

Si prevedono tre tipi di controllo:

1. Controllo igienico-sanitario e nutrizionale a carico dell'Azienda ASL di competenza che sarà esercitato nei modi previsti dalla vigente normativa;
2. Controllo tecnico-ispettivo da parte del Committente, al fine di verificare eventuali irregolarità o non conformità in relazione alle disposizioni del presente capitolato o all'offerta presentata in sede di gara, nonché al fine di controllare la piena efficienza delle dotazioni a disposizione della ditta appaltatrice; tali controlli potranno svolgersi sia su base documentale che in situ. Per questa tipologia di controlli, le verifiche in situ sono eseguite dal RUP o suo delegato.
3. Controllo sul servizio di refezione scolastica da parte della Commissione Mensa. Nomina, compiti e funzioni della Commissione mensa sono disciplinati dai relativi Regolamenti, disponibili agli atti. I soggetti suddetti effettueranno, anche individualmente, nell'orario di refezione il controllo sull'appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla sua conformità al menù, sulla sua presentazione ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

Il controllo avverrà nel rispetto delle norme igienico sanitarie.

I membri delle Commissioni Mensa potranno segnalare disservizi e irregolarità riscontrate alla Stazione Appaltante o all'azienda ASL per quanto di competenza.

Gli Uffici provvederanno a comunicare alla ditta appaltatrice il nominativo delle persone autorizzate ad effettuare i controlli.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio della Stazione Appaltante siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per il servizio, la ditta appaltatrice verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'ente.

Qualora le carenze fossero gravi ed irrimediabili in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, il Comune di Pomarance si riserva la facoltà di applicare le penali previste nel presente capitolato e/o di risolvere il contratto.

La Ditta appaltatrice è tenuta a fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Art. 29 – Prevenzione dei rischi, applicazione del D.Lgs 81/2008

La ditta appaltatrice s'impegnerà sotto la propria responsabilità ad attuare tutti i provvedimenti necessari alla scrupolosa osservanza delle norme in materia di igiene e sicurezza del lavoro, assumendosi ogni responsabilità per qualsiasi infortunio e/o danno che sul lavoro dovessero subire i propri dipendenti e che dovessero comunque derivare a terzi. Il Committente resterà pertanto estraneo a ogni responsabilità da lavoro svolto dalla ditta appaltatrice e verrà manlevato da ogni domanda giudiziaria o richiesta risarcitoria avanzata nei suoi confronti con riguardo ai lavori effettuati dalla ditta appaltatrice, la quale avrà l'obbligo sulla base delle conoscenze degli impianti, delle attrezzature e delle macchine presenti negli ambienti di lavoro a realizzare in tempi brevi il documento di valutazione dei rischi. Il documento dovrà essere sempre aggiornato e le procedure di prevenzione descritte dovranno essere sempre applicate. Il personale dovrà essere formato in merito e i moduli d'aggiornamento in tema di sicurezza dovranno essere almeno semestrali.

Per quant'altro non previsto dal presente articolo si fa riferimento agli obblighi di legge di cui al D. Lgs. 9/4/2008 n. 81 e s.m.i.

Ai sensi dell'art 26 del D.Lgs 81/08, il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (DUVRI) è parte integrante del contratto di appalto.

L'Appaltatore, in relazione alle specifiche attività, deve verificare che siano previsti e adottati tutti i provvedimenti necessari a garantire il rispetto della normativa in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

L'Appaltatore deve verificare quotidianamente la disponibilità e funzionalità degli apparati, identificati nella valutazione dei rischi, per la gestione di eventuali emergenze.

L'Appaltatore deve verificare l'utilizzo dei Dispositivi di Protezione Individuale da parte del personale.

La ditta appaltatrice deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che s'intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori

CAPITOLO 3

Personale

Art. 30 - Organico

Il servizio oggetto del presente capitolato verrà svolto da personale idoneo, numericamente adeguato, in possesso di adeguata professionalità e formazione.

L'appaltatore si impegna a comunicare al RUP, nei termini e nei modi che da questo saranno prefissati, tutte le notizie richieste sulla manodopera impiegata.

Per ogni giorno di ritardo nell'inoltro di dette notizie rispetto alla data prefissata, verrà applicata alla Ditta appaltatrice la penale da ritardato adempimento prevista all'art. 113 bis del Codice-

È ritenuta indispensabile per lo svolgimento del servizio la presenza di un **cuoco** con un'esperienza di almeno 2 anni nella refezione o in possesso di diploma o attestato di scuola alberghiera. A suddetta figura professionale spettano le mansioni organizzative della produzione, ivi compresa la gestione degli ordini e del personale assegnato al centro cottura.

La ditta appaltatrice è responsabile del comportamento del proprio personale anche nei rapporti di collaborazione con il Comune di Pomarance e con il personale scolastico coinvolto nel servizio

di refezione.

Art. 30 bis – Clausola Sociale

La ditta appaltatrice, nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria e ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. 50/2016 ss.mm.ii, si obbliga ad assicurare i livelli occupazionali, procedendo prioritariamente all'assunzione del personale già in forza nell'impresa cessante, al fine di garantire la continuità del rapporto con gli utenti destinatari del servizio, applicando i CCNL firmati dalle organizzazioni sindacali maggiormente rappresentative a livello nazionale e garantendo il mantenimento dell'inquadramento attuale ed in generale dei diritti maturati dal personale in servizio a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione prescelta dall'aggiudicataria subentrante.

A tal fine si indicano di seguito le unità e l'inquadramento del personale utilizzato dall'attuale gestore del servizio:

- n° 1 Cuoco liv. C1, con 3 scatti di anzianità, impiegato per n. 38 ore settimanali;
- n° 1 Aiuto Cuoco liv. B1, impiegato per n. 25 ore settimanali;
- n. 1 Addetto al magazzino liv. A1, con 5 scatti di anzianità, impiegato per n. 20 ore settimanali;
- n. 5 Addetti allo sporzionamento liv. A1, rispettivamente con 1,1,5,1,3 scatti di anzianità impiegati per 67,8 ore settimanali totali;
- n. 1 Addetto al trasporto pasti liv. A1, con 1 scatto di anzianità, impiegato per n. 17,5 ore settimanali.

I livelli indicati fanno riferimento al COSTO DEL LAVORO PER LE LAVORATRICI E I LAVORATORI DELLE COOPERATIVE DEL SETTORE SOCIO-SANITARIO ASSISTENZIALE-EDUCATIVO E DI INSERIMENTO LAVORATIVO (tabella settembre 2020).

Art. 31 – Coordinamento del servizio

La ditta appaltatrice dovrà affidare la direzione del servizio ad un coordinatore che sarà la persona deputata dall'appaltatore a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con il Committente, l'ASL, la Commissione Mensa e, all'occorrenza, anche con il Dirigente scolastico. Il coordinatore, in collaborazione con le strutture preposte della ditta appaltatrice, dovrà offrire supporto tecnico-qualitativo, se richiesto, circa l'autocontrollo igienico, per quanto concerne la relativa gestione ed eventuali integrazioni e modifiche si rendessero necessarie.

Il coordinatore deve mantenere un contatto continuo con gli uffici preposti per il controllo dell'andamento del servizio e dovrà essere sempre reperibile. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dal committente al coordinatore designato dall'impresa, si intendono come presentate direttamente all'impresa.

In caso di assenza del coordinatore (ferie, malattie, cessazione del rapporto), la Ditta appaltatrice deve provvedere alla sua sostituzione con altra figura dotata delle medesime caratteristiche professionali.

Il coordinatore dovrà essere munito di telefono cellulare, a spese dell'Appaltatore, in modo da poter essere contattato dalla Stazione Appaltante in ogni momento.

Art. 32 – Formazione e informazione

La ditta appaltatrice deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione a tutto il personale impiegato per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali la Ditta appaltatrice intende applicarli.

Tali corsi devono essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal D. Lgs. 81/2008 sulla sicurezza del lavoro e dal C.d. "Pacchetto Igiene" e s.m.i. sull'igiene delle produzioni alimentari. La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.

I corsi d'aggiornamento e formazione saranno regolarmente retribuiti dalla ditta appaltatrice.

In particolare, tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere costantemente formato ed aggiornato in materia di alimentazione e dietetica, di intolleranze alimentari, di igiene e microbiologia, nonché seguito e sensibilizzato rispetto alle responsabilità del proprio ruolo, ciascuno in rapporto alle specifiche competenze.

In ottemperanza a quanto previsto dai CAM della ristorazione (punto C.a.8) l'aggiudicatario deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche e quant'altro previsto dai CAM richiamati:

-alimentazione e salute

-alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali

-caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione

-stagionalità degli alimenti

-corretta gestione dei rifiuti

-uso dei detersivi a basso impatto ambientale

-energia, trasporti e mense

I corsi d'aggiornamento e formazione saranno regolarmente retribuiti dall'aggiudicatario e svolti pertanto dai dipendenti in orario lavorativo.

Entro 60 giorni dall'inizio del servizio è fatto obbligo all'aggiudicatario di trasmettere il programma di formazione del personale. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

Art. 33 – Applicazioni contrattuali

La ditta appaltatrice deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni.

La ditta appaltatrice è tenuta ad informare il Committente su eventuali variazioni di personale, rispetto all'organico presentato in fase di offerta, in ordine ai nominativi, al numero degli addetti e relative qualifiche, fatta eccezione per le sostituzioni ordinarie (ferie, malattie etc.) per brevi periodi, comunque non superiori ai 15 gg. lavorativi.

L'offerta economica presentata in sede di gara deve tener conto degli aumenti del costo del lavoro che possono verificarsi nel periodo contrattuale: ciò rientra nelle valutazioni della Ditta appaltatrice insite nella formulazione dell'offerta.

La ditta appaltatrice è tenuta altresì a continuare ad applicare i suddetti contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano la ditta appaltatrice anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o

abbia da esse receduto.

La ditta appaltatrice dovrà tenere indenne il Committente da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio, restando il Committente estraneo al rapporto di lavoro intercorrente fra lo stesso appaltatore e i suoi dipendenti.

34. Norma in materia di lavoro e sicurezza

La ditta appaltatrice è tenuta altresì:

- a) al rispetto delle norme contrattuali vigenti in materia di salvaguardia dell'occupazione;
- b) a corrispondere puntualmente le spettanze economiche dovute agli operatori per le prestazioni da essi assicurate;
- c) a rispettare gli adempimenti contributivi ed assicurativi nei confronti dei soci lavoratori e/o dei dipendenti;
- d) a rispettare per il personale impiegato nelle attività le norme legislative in vigore e gli obblighi assicurativi previsti dal CCNL di categoria siglato dalle organizzazioni sindacali maggiormente rappresentative a livello nazionale;
- e) a rispettare tutte le norme e le disposizioni di legge in materia di prevenzione infortuni, di igiene, di assicurazione, di malattia, invalidità, di disoccupazione, ed ogni altra disposizione attualmente in vigore riferita alla tutela dei lavoratori liberando il Comune di Pomarance da qualsiasi obbligo e/o responsabilità in tal senso.

Qualora la ditta appaltatrice non risulti in regola con gli obblighi di cui al comma 1, lett. c), la Stazione Appaltante procederà alla sospensione del pagamento delle fatture, assegnando alla stessa un termine entro il quale procedere alla regolarizzazione. Per tale sospensione o ritardo di pagamento la ditta appaltatrice non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo a risarcimento danni.

In caso di violazione - accertata dalla Stazione Appaltante o denunciata all'Ispettorato del lavoro - delle suddette condizioni, relativamente agli obblighi sulla corresponsione agli operai delle paghe e delle relative indennità ed assegni familiari, si applicano le disposizioni dell'art. 30, comma 6, del d.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. I suddetti obblighi sussistono per la Ditta appaltatrice anche se essa non sia aderente alle associazioni che hanno stipulato i Contratti di lavoro.

La stazione appaltante ha diritto di valersi della cauzione definitiva per provvedere al pagamento di quanto dovuto all'appaltatore per inadempienze derivanti dall'inosservanza di norma e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori comunque impiegati.

Le stesse disposizioni valgono anche nei casi di inosservanza delle norme suddette da parte degli eventuali subappaltatori o cottimisti nei confronti dei loro operai ed impiegati, anche se il contratto collettivo di lavoro non disciplini l'ipotesi del subappalto e del cottimo.

Art. 35 – Scioperi e interruzioni di servizio

Il servizio di refezione deve essere garantito anche in caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale ai sensi della legge 146/90 e successive modifiche ed integrazioni.

Al verificarsi di questa evenienza potranno essere concordate con il Committente, in via straordinaria, particolari situazioni gestionali ed organizzative.

Qualora si verificino cause di forza maggiore, intendendo per forza maggiore qualunque fatto imprevedibile, atto ad impedire il normale svolgimento del servizio la ditta appaltatrice si impegnerà a garantirne uno sostitutivo da concordare con il committente. Cause di forza maggiore che determinano interruzioni totali del servizio non daranno luogo a responsabilità alcuna per

entrambe le parti.

CAPITOLO 4

Esecuzione delle prestazioni e pagamenti

Art. 36 – Adempimenti preliminari all'esecuzione

La stazione appaltante provvederà ad indire, prima dell'avvio dell'esecuzione del contratto, una riunione di coordinamento con la ditta appaltatrice interessata al fine di fornire dettagliate informazioni sui rischi esistenti nell'ambiente in cui la ditta appaltatrice è destinata ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione all'attività svolta.

È obbligo per la Ditta appaltatrice informare e formare adeguatamente il proprio personale circa i rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui è destinata ad operare, rilevabili dal documento di valutazione dei rischi ed emersi anche in occasione della riunione di cui al precedente comma. La Ditta appaltatrice ha, altresì, l'obbligo di comunicare alla stazione appaltante i rischi specifici derivanti dalla sua attività che verranno introdotti nell'ambiente stesso.

Art. 37 - Avvio dell'esecuzione del contratto – Esecuzione anticipata - Ritardi

Il RUP dà avvio dell'esecuzione del contratto, con apposito verbale firmato anche dall'appaltatore, nel quale sono riportati:

1. le aree e gli eventuali ambienti dove si svolge l'attività;
2. la descrizione dei mezzi e degli strumenti eventualmente messi a disposizione dalla stazione appaltante;
3. la dichiarazione attestante che lo stato attuale dei luoghi è tale da non impedire l'avvio o la prosecuzione delle attività.

Qualora sia indispensabile per la natura e il luogo di svolgimento delle attività, il RUP fornisce tutte le istruzioni e le direttive necessarie per l'esecuzione delle prestazioni. Il verbale è il documento nel quale l'appaltatore, a pena di decadenza, formula per iscritto eventuali contestazioni in ordine allo stato dei luoghi, dei mezzi o degli strumenti.

Qualora sia disposta l'esecuzione anticipata, nel verbale di avvio il RUP indica le prestazioni che l'appaltatore deve eseguire immediatamente ed elenca quanto predisposto o somministrato dallo stesso appaltatore ai fini del rimborso delle relative spese.

Resta sempre salvo il diritto del RUP di ordinare l'esecuzione di una determinata prestazione entro un prestabilito termine di tempo o di disporre l'ordine d'esecuzione del servizio nel modo che riterrà più conveniente, senza che la Ditta appaltatrice possa rifiutarsi o farne oggetto di richiesta di speciali compensi.

Sotto le suddette condizioni la Ditta appaltatrice avrà la facoltà di sviluppare il servizio nel modo che crederà più conveniente per darlo perfettamente compiuto nel termine contrattuale, purché esso, a giudizio del RUP, non riesca pregiudizievole alla buona riuscita del contratto ed agli interessi del Comune di Pomarance.

Art. 38– Subappalto

Il subappalto è ammesso ai sensi dell'articolo 105 del codice, così come modificato dall'art. 49 del DL 77/2021 convertito con L. 108/2021.

Art. 39- Divieto di cessione del servizio

È fatto divieto di cedere direttamente o indirettamente il servizio oggetto del presente appalto fatto salvo quanto previsto dall'articolo 106, comma 1 lettera d) del codice.

Art. 40 – Controllo dell'esecuzione

Il coordinamento, la direzione e il controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto sono svolti dal RUP in modo da assicurare lo svolgimento delle prestazioni nei tempi stabiliti e in conformità alle prescrizioni contenute nei documenti contrattuali e nelle condizioni offerte. Il controllo tecnico, amministrativo e contabile è esercitato da parte del Comune di Pomarance ai sensi dell'art. 17 del D.M. 7 marzo 2018 n. 49.

L'attività di controllo del RUP è condotta per l'intera durata del contratto con criteri di misurabilità della qualità, sulla base di parametri oggettivi, ed è riportata, in forma scritta, in appositi verbali, anche al fine di segnalare tempestivamente eventuali ritardi, disfunzioni o inadempimenti tali da giustificare l'applicazione delle penali previste nel contratto o da condurre alla risoluzione del contratto.

Il RUP impartisce all'appaltatore tutte le disposizioni e le istruzioni operative necessarie tramite ordini di servizio, in forma scritta, nei quali sono riportate, sinteticamente, le ragioni tecniche e le finalità perseguite. L'appaltatore ha l'obbligo di uniformarsi a quanto contenuto negli ordini di servizio, fatta salva la facoltà di formulare contestazioni scritte e di formalizzare le proprie riserve nel documento nel quale sono contabilizzate le prestazioni oggetto di contestazione.

Il RUP si riserva la facoltà di chiedere, con nota motivata, la sostituzione del personale impiegato che non offra, nello svolgimento del servizio, garanzie di capacità, contegno corretto, con personale in possesso dei medesimi requisiti di qualificazione professionale ed esperienza richiesta dal presente capitolato.

Le verifiche ed ispezioni sono effettuate alla presenza di incaricati dell'aggiudicatario, che possono essere chiamati a controfirmare i verbali di verifica. Le verifiche ed i controlli effettuati non esimono l'aggiudicatario da responsabilità e da qualsiasi altra conseguenza derivante dalle risultanze della verifica della regolare esecuzione.

Art. 41 – Sospensioni dell'esecuzione- Clausola penale

Le sospensioni parziali o totali del servizio, programmate, non rientrano tra quelle regolate dalla vigente normativa e non danno diritto all'Appaltatore di richiedere compenso o indennizzo di sorta né protrazione di termini contrattuali oltre quelli stabiliti.

Nell'eventualità che, successivamente alla stipula del contratto insorgano, per cause imprevedibili o di forza maggiore, impedimenti che non consentano di procedere, parzialmente o totalmente, al regolare svolgimento delle singole prestazioni, si procederà ai sensi dell'art. 107 del d.lgs.n. 50/2016 e ss.mm. ed ii.. Il verbale di ripresa, riportante il nuovo termine contrattuale individuato dal RUP dovrà essere sottoscritto dalle parti.

Nel caso di sospensioni totali o parziali delle prestazioni, disposte per cause diverse da quelle indicate nell'art. 107, commi 1, 2 e 4, del Codice, l'Appaltatore ha diritto ad un risarcimento quantificato sulla base dei criteri individuati dall'art. 10, comma 2, del D. Ministero Infrastrutture e Trasporti n. 49/2018.

Art. 42 - Penalità

La ditta appaltatrice nell'esecuzione del servizio previsto dal presente capitolato, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge e i regolamenti che riguardano il servizio stesso e tutte le

disposizioni del presente Capitolato Speciale.

Qualora non attenda o violi gli obblighi di cui sopra, è tenuta al pagamento di una penalità che varia secondo la gravità dell'infrazione.

Per ogni violazione sarà avviata la procedura di contestazione mediante PEC al recapito appositamente fornito dalla ditta appaltatrice. Entro 10 giorni dalla data di ricevimento della contestazione scritta, la ditta appaltatrice deve fornire le proprie controdeduzioni scritte, tramite PEC.

In caso di mancato invio nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste nel seguente articolo. Dell'esito del procedimento sarà data comunicazione alla ditta appaltatrice entro 30 giorni dalle controdeduzioni o, in mancanza, della scadenza del termine per la presentazione delle stesse. La Stazione Appaltante procederà al recupero delle penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla ditta appaltatrice.

L'applicazione delle penalità non preclude eventuali altre azioni.

Nel caso di singole inadempienze o abusi la Stazione Appaltante avrà la facoltà di applicare una penale giornaliera almeno dello 0,3 per mille dell'ammontare netto contrattuale, determinata dal RUP sulla base della gravità dell'inadempienza riscontrata.

Le penali applicate non possono superare complessivamente il 10% dell'importo netto contrattuale, pena la risoluzione. (art. 113-bis D. lgs 50/2016 e ss.mm. ed ii.).

Nel caso di applicazione di sanzioni dalle Autorità competenti in materia d'igiene dei locali e degli alimenti, le stesse saranno poste a carico della parte inadempiente.

Art. 43 – Contabilizzazione del servizio

Nel prezzo unitario del pasto s'intendono interamente compensati tutti i servizi, le prestazioni del personale e tutti gli oneri inerenti e conseguenti al servizio oggetto dell'affidamento, anche qualora non espressamente previsti dal presente capitolato, necessari all'esecuzione del servizio.

Il prezzo stabilito a titolo di corrispettivo è fisso e invariabile per tutta la durata del servizio.

Art. 44 – Fatturazione e pagamento del corrispettivo

Il corrispettivo per la somministrazione di un singolo pasto è costituito dal prezzo unitario offerto dall'appaltatore in sede di gara oltre oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso e IVA.

La fatturazione dovrà essere a cadenza mensile.

I pagamenti saranno eseguiti entro trenta (30) giorni dalla data in cui la fattura elettronica perviene al Comune di Pomarance con fatturazione mensile differita, salvo che l'Ente stesso disconosca la regolarità delle fatture stesse e proceda, conseguentemente, alla contestazione delle stesse.

In tal caso il pagamento sarà effettuato nei trenta giorni dalla rimozione dei motivi di contestazione.

La vigente norma obbliga l'emissione di fattura elettronica.

Il seguente codice univoco: CQRRK7 è relativo al Settore Affari Generali a cui dovrà essere inviata la fatturazione.

Ogni pagamento del corrispettivo contrattuale è subordinato all'acquisizione del DURC e di ogni altra documentazione attestante che gli adempimenti connessi con le prestazioni di lavoro dipendente concernenti l'appalto (versamento delle ritenute fiscali sui redditi di lavoro dipendente, versamento dei contributi previdenziali e assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie dei dipendenti) sono stati correttamente eseguiti dall'appaltatore, in caso contrario trova applicazione l'articolo 30, comma 6, del D. Lgs.50/2016 e ss. mm. ed ii.

Il corrispettivo dovuto per la somministrazione di un singolo pasto si intende fisso e invariabile fatto salvo quanto previsto dall'articolo 45bis del presente capitolato.

L'importo delle fatture, con il dettaglio dei pasti forniti agli alunni di ciascun plesso, al personale della scuola dovrà corrispondere al numero dei pasti forniti per il prezzo offerto determinato mediante applicazione del ribasso % sul singolo importo indicato a base di gara, oltre IVA nella misura dovuta e oneri per la sicurezza.

Con il pagamento del corrispettivo di cui sopra si intendono interamente compensati dal Committente i servizi richiesti.

La Stazione Appaltante potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati, il rimborso di spese e il pagamento di penalità sulla cauzione o operando una ritenuta in sede di liquidazione dei corrispettivi dovuti.

Art 45 - Sospensione dei pagamenti

Il Comune di Pomarance, al fine di garantirsi in modo efficace sulla puntuale osservanza delle clausole contrattuali, può sospendere, ferma l'applicazione delle penali, i pagamenti alla Ditta appaltatrice cui sono state contestate inadempienze nell'esecuzione del servizio, fino a che la Ditta appaltatrice non si pone in regola con gli obblighi contrattuali.

La sospensione non può avere durata superiore a tre mesi dal momento della relativa notifica alla Ditta appaltatrice a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, indirizzata al domicilio legale indicato in contratto, ed è preceduta da "fermo amministrativo" disposto con provvedimento dell'organo competente. Trascorsi i suddetti tre mesi senza che la Ditta appaltatrice si sia posta in regola con gli obblighi contrattuali, la Stazione Appaltante ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto per inadempimento.

ART. 45 bis - Revisione dei prezzi

I prezzi indicati nell'offerta economica saranno soggetti, dopo la scadenza del primo anno di vigenza contrattuale, ove sussistano i presupposti, a revisione annuale, sulla base di quanto previsto all'art. 106 comma 1 lett. a) del D.Lgs. 50/2016 e dall'art. 29 del D.L. n.4/2022.

Il corrispettivo contrattuale rimane fisso ed invariabile per tutta la durata del contratto fatta salva, dopo la scadenza del primo anno di vigenza contrattuale la revisione periodica dei prezzi da operarsi sulla base della variazione dell'indice ISTAT dei prezzi per le famiglie di operai e impiegati (FOI) rispetto allo stesso mese dell'anno precedente.

ART. 45 ter – Anticipazione del prezzo

Ai sensi dell'art. 35, co. 18, del D.lgs. 50/2016 sul valore del contratto di appalto viene calcolato l'importo dell'anticipazione del prezzo pari al 20 per cento da corrispondere all'aggiudicatario, previa richiesta, entro quindici giorni dall'effettivo inizio della prestazione.

L'erogazione dell'anticipazione è subordinata alla costituzione di garanzia fideiussoria bancaria o assicurativa di importo pari all'anticipazione maggiorato del tasso di interesse legale applicato al periodo necessario al recupero dell'anticipazione stessa secondo la durata del contratto. La predetta garanzia è rilasciata da imprese bancarie autorizzate ai sensi del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, o assicurative autorizzate alla copertura dei rischi ai quali si riferisce l'assicurazione e che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano la rispettiva attività. La garanzia può essere, altresì, rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo degli intermediari finanziari di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385. L'importo della garanzia viene gradualmente ed automaticamente ridotto nel corso del contratto, in rapporto al progressivo recupero dell'anticipazione da parte

dell'Amministrazione. Il beneficiario decade dall'anticipazione, con obbligo di restituzione, se l'esecuzione del servizio non procede, per ritardi a lui imputabili, secondo i tempi contrattuali. Sulle somme restituite sono dovuti gli interessi legali con decorrenza dalla data di erogazione della anticipazione".

CAPITOLO 5

Danni e assicurazioni

Art. 46-Sinistri alle persone e danni alle proprietà–Danni di forza maggiore

Sono a carico della Ditta appaltatrice tutte le misure e tutti gli adempimenti per evitare il verificarsi di danni alle opere, all'ambiente, alle persone e alle cose nell'esecuzione dell'appalto, la riparazione, a sua cura e spese, dei danneggiamenti di qualsiasi genere che fossero arrecati per qualsiasi causa.

E', altresì, a carico dell'appaltatore l'onere per il ripristino di opere o il risarcimento di danni ai luoghi, a cose o a terzi determinati da mancata, tardiva o inadeguata assunzione dei necessari provvedimenti, indipendentemente dall'esistenza di adeguata copertura assicurativa.

Ogni più ampia responsabilità in caso di danni ai lavoratori e alle persone in genere che siano comunque addette alla prestazione o che vi intervengano direttamente o indirettamente per conto della Stazione Appaltante, comprese le persone da questa preposte oppure a terzi in genere (persone, cose o beni pubblici e privati) è assunta dalla Ditta Appaltatrice, restando sollevata da ogni e qualsiasi onere la Stazione Appaltante, nonché le persone suddette da questa preposte.

Nell'eventualità in cui si verificano sinistri alle persone o danni alle proprietà, il RUP relaziona sui fatti e sulle cause e adotta tutti i provvedimenti necessari per ridurre le conseguenze dannose.

La Ditta Appaltatrice non può pretendere indennizzi per danni se non determinati da caso fortuito o da forza maggiore e nella misura massima quantificata dal RUP nel verbale di accertamento di cui all'art. 24 del D.MIT n. 49/2018.

I danni ai materiali causati da forza maggiore - quelli cioè provocati, nel corso dell'appalto, da eventi imprevedibili ed eccezionali per i quali non siano state trascurate dalla Ditta appaltatrice le normali ed ordinarie precauzioni - dovranno essere denunciati dalla Ditta appaltatrice immediatamente appena verificatosi l'evento dannoso ed in nessun caso, sotto pena di decadenza, oltre i 5 giorni da quello dell'evento.

Appena avvenuta la denuncia, il RUP provvederà ad accertare, redigendone processo verbale alla presenza dell'Appaltatore:

- a) lo stato delle cose dopo il danno, in quanto differisce dallo stato precedente;
- b) le cause dei danni e se di forza maggiore;
- c) se vi fu negligenza, indicandone il responsabile;
- d) se furono osservate le regole dell'arte e le prescrizioni del RUP;
- e) se non fu omessa alcuna delle cautele necessarie a prevenire i danni.

Frattanto la Ditta appaltatrice non può, per nessun motivo, sospendere o rallentare l'esecuzione del contratto, tranne in quelle parti per le quali lo stato delle cose debba rimanere inalterato sino a che non sia seguito l'accertamento dei fatti.

Nessun compenso è dovuto quando a determinare il danno abbia concorso la colpa o la negligenza della Ditta appaltatrice o delle persone delle quali essa è tenuta a rispondere;

Art. 48 - Assicurazioni

La ditta appaltatrice è direttamente responsabile nei riguardi della Stazione Appaltante e di terzi di ogni evento comunque connesso ai servizi oggetto del presente Capitolato, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o a compensi da parte dell'Ente Appaltante. Il Comune di Pomarance è da considerare come terzo.

Per tutta la durata del servizio la ditta appaltatrice è tenuta a stipulare una polizza assicurativa, con primario istituto assicurativo a copertura del rischio da responsabilità civile, RCT/O, in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al contratto, per qualsiasi danno che possa arrecare al Comune di Pomarance, ai dipendenti e collaboratori, nonché ai terzi, anche con riferimento ai relativi prodotti e/o servizi forniti, inclusi i danni da intossicazione, tossinfezione alimentare, trattamento dei dati personali, ecc.

Tale polizza dovrà provvedere almeno il massimale di € 2.000.000,00 per anno e per sinistro per danni alle persone ed alle cose, con il limite di € 2.000.000,00 per persona infortunata, relativamente alla responsabilità civile verso i prestatori d'opera (RCO).

La suddetta polizza assicurativa dovrà inoltre prevedere la copertura per Responsabilità Civile di qualsiasi rischio derivante dalla fornitura-somministrazione e consumazione dei pasti come l'ingerimento da parte di utenti di cibi contaminati o avariati e di ogni altro rischio derivante dall'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente appalto ed altresì alcune specifiche estensioni di copertura per i seguenti rischi derivanti dall'attività in oggetto:

Danni per trattamento dati personali con un limite di indennizzo pari ad € 200.000,00;

Danni per interruzione e sospensione attività di terzi con un limite di utilizzo di € 200.000,00.

Nel caso la polizza presenti franchigie o scoperti per sinistro, in nessun modo queste potranno essere opposte alla Stazione Appaltante o al terzo danneggiato e dovranno esclusivamente rimanere a carico della ditta appaltatrice assicurata.

Il Comune di Pomarance si riserva in qualsiasi momento di chiedere l'eventuale aggiornamento per la copertura dei rischi e dei massimali se giudicati insufficienti.

Copia della polizza dovrà essere prodotta alla Stazione Appaltante prima dell'attivazione del servizio.

L'ente si riserva di valutare la polizza presentata ed eventualmente intervenire richiedendo integrazioni.

L'Appaltatore si impegna a tenere attiva la copertura assicurative per tutta la durata del servizio.

Il Comune di Pomarance si riserva di chiedere la quietanze di pagamento successive alla prima.

Art. 49 - Responsabilità nei confronti dei fornitori

L'appaltatore è l'unico responsabile nei confronti dei fornitori, per gli impegni finanziari assunti al fine di assicurare il servizio oggetto del presente capitolato.

CAPITOLO 6

Disposizioni finali

Art. 50 - Stipulazione del contratto e disposizioni finali

Effettuate le verifiche sul possesso dei requisiti dichiarati e prodotta la documentazione richiesta dal disciplinare di gara si procederà, fatta salva l'ipotesi di cui all'art. 32, comma 10, lettera a), del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii, ai sensi del comma 9 del medesimo articolo, alla stipula del contratto in modalità elettronica, decorsi 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni di aggiudicazione definitiva di cui all'art. 76 del Codice sempre che non sia stato proposto ricorso avverso l'aggiudicazione con contestuale domanda cautelare.

In tale ultimo caso e fermo restando il precedente termine di 35 giorni, il contratto potrà essere stipulato in applicazione dell'art. 32, comma 11, del d.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.

Tutte le spese, imposte e tasse inerenti il contratto, che sarà stipulato in forma pubblica amministrativa/atto pubblico notarile, sono a carico della Ditta appaltatrice aggiudicataria.

Alla scadenza del contratto la ditta appaltatrice è tenuta a garantire la prestazione fino all'individuazione del nuovo contraente e comunque per un periodo non superiore a 4 mesi. Verificandosi tale necessità l'appaltatore avrà l'obbligo di continuare il servizio alle condizioni convenute.

Tutte le spese del presente contratto, nessuna esclusa ed eccettuata, inerenti e conseguenti, ad eccezione dell'I.V.A. che è a carico del Comune di Pomarance sono a totale carico della Ditta appaltatrice assuntrice del contratto, senza diritto di rivalsa e saranno prelevate dal relativo deposito già effettuato. Ai fini fiscali si dichiara che i servizi di cui al presente contratto sono soggetti al pagamento dell'I.V.A. per cui si richiede la registrazione in misura fissa ai sensi dell'art.40 del D.P.R. n.131/86.

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si fa riferimento al disciplinare di gara al Codice Civile e alle disposizioni normative e regolamentari vigenti in materia.

Art. 51 – Trattamento dei dati personali

Per la presentazione dell'offerta, nonché per la stipula del contratto con l'aggiudicatario, è richiesto ai concorrenti di fornire dati e informazioni, anche sotto forma documentale, che rientrano nell'ambito di applicazione del D. Lgs. 30.6.2003 n. 196 (Codice in materia di protezione dei dati personali) e del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali (per brevità "Regolamento").

Ai sensi e per gli effetti della suddetta normativa, all'Amministrazione compete l'obbligo di fornire alcune informazioni riguardanti il loro utilizzo.

51.1 – Finalità del trattamento

In relazione alle finalità del trattamento dei dati forniti si precisa che:

- i dati inseriti nella "domanda di partecipazione", nelle dichiarazioni integrative, nel "DGUE" e nell'offerta tecnica vengono acquisiti ai fini della partecipazione (in particolare ai fini dell'effettuazione della verifica dell'assenza dei motivi di esclusione, del possesso dei criteri di selezione individuati nel Bando di gara/Disciplinare allegati all'offerta nonché dell'aggiudicazione e, comunque, in ottemperanza alle disposizioni normative vigenti);
- i dati da fornire da parte del concorrente aggiudicatario vengono acquisiti, oltre che ai fini di cui sopra, anche ai fini della stipula e dell'esecuzione del contratto, compresi gli adempimenti contabili e il pagamento del corrispettivo contrattuale;
- il trattamento è necessario per adempiere un obbligo legale al quale è soggetto il Titolare del trattamento.

51.2 – Modalità del trattamento dei dati

Il trattamento dei dati verrà effettuato dal personale dell'Amministrazione aggiudicatrice e da eventuali altri addetti, preventivamente individuati, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza e potrà essere effettuato mediante strumenti informatici e telematici idonei a memorizzarli, gestirli e trasmetterli. Tali dati potranno essere anche abbinati a quelli di altri soggetti in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati. Il trattamento non comporta l'attivazione di un processo decisionale automatizzato e i dati non saranno oggetto di profilazione.

51.3 – Categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati

I dati potranno essere comunicati a:

- soggetti anche esterni all'Amministrazione aggiudicatrice, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, facenti parte di Commissioni di valutazione e/o di verifica che verranno di volta in volta costituite;
- soggetti anche esterni all'Amministrazione aggiudicatrice, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, incaricati dalla stessa per lo svolgimento di attività di supporto al RUP;
- altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara nei limiti consentiti dal D.Lgs. n. 50/2016, dalla legge n. 241/1990 e ss.mm.ii. e dalla L.R. n. 40/2009;
- a soggetti, enti o autorità a cui la comunicazione sia obbligatoria in forza di disposizioni di legge o di ordini delle autorità;
- ad amministratori di sistema;
- per esercitare i diritti del Titolare, ad esempio il diritto di difesa in giudizio.

51.4 – Diritti del concorrente interessato

Relativamente ai suddetti dati, al concorrente, in qualità di interessato, vengono riconosciuti i diritti di cui agli artt. 15-22 del Regolamento oltre al diritto di proporre reclamo all'autorità di controllo (Garante Privacy)

La presentazione dell'offerta da parte del concorrente attesta l'avvenuta presa visione delle modalità relative al trattamento dei dati personali, indicate nell'informativa ai sensi dell'art. 13 del Regolamento.

51.5 – Titolare, responsabili e incaricati del trattamento dei dati

Titolare del trattamento dei dati è il Comune di Pomarance in persona del Sindaco pro tempore domiciliato in Piazza S. Anna n.1-56045 Pomarance (PI) Cod. fiscale 00347520504 telefono 0588/62311; PEC comune.pomarance@postacert.toscana.it.

Responsabile interno del trattamento dei dati è il Direttore del Settore Affari Generali.

Responsabile esterno del trattamento dei dati è il Gestore del Sistema Telematico Acquisti Regionale della Toscana.

Incaricati del trattamento dei dati sono i dipendenti del Gestore del Sistema e del Comune di Pomarance assegnati alle strutture interessate dal presente appalto.

Il Responsabile della protezione dei dati è Centro studi Enti Locali Spa nella persona dell'Avv. Giuseppina Tofalo, che può essere contattato al seguente recapito mail: giuseppina.tofalo@centrostudientilocali.it.

51.6 – Periodo di conservazione dei dati

Il periodo di conservazione dei dati è di 5 anni dal termine della procedura di gara.

51.7 – Natura del conferimento

Il conferimento dei dati ha natura facoltativa, tuttavia, il rifiuto di fornire i dati richiesti dall'Amministrazione aggiudicatrice determina l'impossibilità per l'operatore economico di partecipare alla procedura di gara.

Mediante la presentazione dell'offerta l'interessato manifesta il proprio consenso al trattamento dei dati personali, anche di categorie personali di cui all'art. 9 del Reg. 679/2016.

51.8 – Dati sensibili e giudiziari

Di norma i dati forniti dagli operatori economici non rientrano nelle "categorie particolari di dati personali" di cui all'art. 9 Regolamento UE (vedi art. 22 comma 2 del D. Lgs. 10/08/2018, n. 101).

I “dati personali relativi a condanne penali e reati” di cui all’art. 10 Regolamento UE (vedi art. 22 comma 2 del D. Lgs. 10/08/2018, n. 101) sono trattati esclusivamente per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa applicabile.

Con la sottoscrizione e l’invio della domanda di partecipazione e della propria offerta, il Fornitore acconsente espressamente al trattamento dei dati giudiziari necessari per la partecipazione al presente procedimento.

Art. 52 – Comunicazioni della Stazione Appaltante, responsabilità del procedimento e accesso agli atti

La Stazione Appaltante effettua le comunicazioni di cui all’art. 76 del Codice tramite PEC all’indirizzo di posta elettronica certificata indicato dal concorrente nella documentazione di gara.

Art. 53 - Responsabile Unico del Procedimento

Responsabile Unico del Procedimento del presente appalto è la Dott.ssa Eleonora Burchianti tel. 0588/62319 email: affarigenerali@comune.pomarance.pi.it

ALLEGATI:

- 1) **COSTO DELLA MANODOPERA**
- 2) **SCHEDE MERCEOLOGICHE**
- 3) **MENU'**