



**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN APPALTO
DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO A BASSO IMPATTO
AMBIENTALE DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI
DELLE SCUOLE DELL’INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI
CINGOLI, VILLASTRADA E GROTTACCIA, DELLA SCUOLA
DELL’INFANZIA DI STAFFOLO E DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
PER GLI UTENTI DELLA RESIDENZA PROTETTA/CASA DI RIPOSO
E CENTRO DIURNO CSER DI CINGOLI**

CAPITOLATO SPECIALE

INDICE

| | |
|--|---------|
| Art. 1 OGGETTO DELL'APPALTO | Pag. 3 |
| Art. 2 DURATA DEL CONTRATTO | Pag. 4 |
| Art. 3 VALORE DELL’AFFIDAMENTO | Pag. 5 |
| Art. 4 ESTENSIONE DEL SERVIZIO | Pag. 6 |
| Art. 5 REVISIONE PREZZI | Pag. 6 |
| Art. 6 SUBAPPALTO E DIVIETI DI CESSIONE | Pag. 6 |
| Art. 7 OGGETTO DEL SERVIZIO | Pag. 6 |
| Art. 8 CUCINE E RELATIVI ONERI | Pag. 7 |
| Art. 9 MATERIE PRIME ALIMENTARI | Pag. 10 |
| Art. 10 MENU’ A TEMA | Pag.11 |
| Art. 11 CONTROLLO DI QUALITA’ | Pag. 12 |
| Art. 12 DIETE SPECIALI | Pag. 12 |
| Art. 13 MODALITA’ DI PRENOTAZIONE DEI PASTI | Pag. 14 |
| Art. 14 PERSONALE | Pag. 15 |
| Art. 15 SICUREZZA | Pag. 17 |
| Art. 16 DIRITTO DI CONTROLLO | Pag. 17 |
| Art. 17 PENALITA’ | Pag. 18 |
| Art. 18 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO | Pag. 18 |
| Art. 19 CAUZIONE DEFINITIVA | Pag. 20 |
| Art. 20 CORRISPETTIVI DEL CONTRATTO E CONDIZIONI DI PAGAMENTO | Pag. 21 |
| Art. 21 RIMBORSO QUOTA RELATIVA AI DIPENDENTI IN DISTACCO | Pag. 22 |
| Art. 22 RESPONSABILITA’ AGGIUDICATARIO E OBBLIGHI ASSICURATIVI | Pag. 22 |
| Art. 23 CONTROVERSIE CONTRATTUALI | Pag. 23 |
| Art. 24 STIPULA DEL CONTRATTO | Pag. 23 |
| Art. 25 TRATTAMENTO DEI DATI | Pag. 23 |
| Art. 26 NORME APPLICABILI | Pag. 24 |

ALLEGATI:

**Allegato A) – Menù refezione scolastica e ristorazione Casa di riposo/Centro
Diurno**

**Allegato B) – Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche degli
alimenti**

Allegato C) – Personale attualmente occupato nel servizio

Allegato D) - Guida alla costruzione dei menù di ristorazione scolastica

Allegato E) – Indicazioni per la ristorazione nelle case di riposo

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha lo scopo di disciplinare il servizio di Refezione scolastica per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado di Cingoli, Villastrada e Grottaccia e per la scuola dell'infanzia di Staffolo, il servizio di ristorazione per la Casa di Riposo e Residenza Protetta di Cingoli e del centro diurno CSER, il servizio di predisposizione dei refettori, preparazione dei tavoli, ricevimento e distribuzione del vitto, pulizia e riordino dei tavoli e delle stoviglie espletato nei refettori scolastici delle scuole sopra indicate.

CPV: 55321000-6

E' quindi compreso nei servizi di cui all'allegato IX del D.lgs. 50/2016.

Nello specifico il presente capitolato disciplina:

- 1) il servizio di refezione scolastica nel Comune di Cingoli e sue frazioni per:
 - Gli alunni delle scuole dell'infanzia statali di Cingoli, Grottaccia e Villastrada;
 - Gli alunni delle scuole primarie statali di Cingoli, Grottaccia e Villastrada;
 - Gli alunni della scuola secondaria di primo grado di Cingoli;
- 2) il servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia statale di Staffolo (comprensivo dello spuntino);
- 3) il servizio di ristorazione per gli ospiti del centro diurno CSER di Cingoli;
- 4) il servizio di ristorazione per gli ospiti della Residenza Protetta/Casa di Riposo del Comune di Cingoli;

Il servizio di preparazione dei pasti dovrà essere espletato mediante produzione dei pasti, con il sistema del legame fresco-caldo (modalità che a seguito di cottura prevede il mantenimento della temperatura a oltre 65°C fino al consumo secondo quanto previsto dalla normativa vigente), nei centri di produzione di seguito elencati, che dovranno essere obbligatoriamente utilizzati dalla ditta aggiudicataria:

- Cucina presso locali della struttura per anziani di Cingoli;
- Cucina presso locali della scuola di Villastrada;
- Cucina presso locali della scuola di Grottaccia;
- Cucina presso i locali della scuola di Staffolo;

Il centro di produzione pasti sito presso la struttura per anziani di Cingoli dovrà servire:

- Per tutti i giorni dell'anno, la giornata alimentare completa (prima colazione, break, pranzo, merenda, cena e bevanda calda) per una media di 32 ospiti della casa di riposo e residenza protetta, per un numero di giornate alimentari annuali stimate in n. 11.680;
- Per n. 232 giornate di apertura annuale del centro, il pranzo veicolato (senza il trasporto) dal lunedì al venerdì compresi, per una media di 14 utenti ed educatori del centro diurno CSER, per un numero di pasti annuali stimati in n.3.248;
- Secondo calendario scolastico, il pranzo veicolato (senza il trasporto) dal lunedì al venerdì compresi, per gli alunni delle scuole dell'infanzia statali, delle scuole primarie statali e della scuola secondaria di primo grado di Cingoli ed insegnanti, per un numero di pasti annuali stimati in n.29.750;

Il centro di produzione pasti sito presso i locali della scuola di Villastrada dovrà servire:

- Secondo calendario scolastico, il pranzo dal lunedì al venerdì compresi, per gli alunni delle scuole dell'infanzia statali, delle scuole primarie statali ed insegnanti della frazione di Villastrada, per un numero di pasti annuali stimati in n. 22.700;

Il centro di produzione pasti sito presso i locali della scuola di Grottaccia dovrà servire:

- Secondo calendario scolastico, il pranzo dal lunedì al venerdì compresi, per gli alunni delle scuole dell'infanzia statali, delle scuole primarie statali ed insegnanti della frazione di Grottaccia, per un numero di pasti annuali stimati in n.11.250.

Il centro di produzione pasti sito presso i locali della scuola di Staffolo dovrà servire:

- Secondo calendario scolastico, il pranzo dal lunedì al venerdì compresi, per gli alunni della scuola dell'infanzia statale per un numero di pasti annuali stimati in n. 5.600;
- Secondo calendario scolastico, lo spuntino dal lunedì al venerdì compresi, per gli alunni della scuola dell'infanzia statale per un numero di spuntini annuali stimati in n. 6.200;

Il presente capitolato disciplina inoltre il servizio di predisposizione dei refettori, preparazione dei tavoli, ricevimento e distribuzione del vitto (scodellamento), pulizia e riordino dei tavoli e delle stoviglie espletato nei refettori scolastici delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado di Cingoli, Villastrada e Grottaccia e della scuola dell'infanzia di Staffolo.

Per la casa di riposo il ricevimento del vitto avviene nei locali della cucinetta sita al piano terra; il personale assistenziale provvede allo sporzionamento ed alla distribuzione del vitto oltre all'allestimento, alla sparecchiatura ed alla pulizia della refettorio. La Ditta aggiudicataria provvede al lavaggio delle stoviglie, alla pulizia ed alla corretta tenuta dei locali della cucinetta.

Resta inteso che tutto il materiale e le attrezzature necessarie allo svolgimento dei servizi sopra indicati, comprensivo di relativa manutenzione, rimangono a totale carico della Ditta aggiudicataria.

ART. 2 – DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà durata di anni due (2) presuntivamente dal 01/09/2021 al 31/08/2023 o dalla diversa data di effettivo avvio del servizio se successiva.

È facoltà della stazione appaltante, prima della scadenza contrattuale, disporre mediante atto espresso il rinnovo del contratto per ulteriori 2 anni agli stessi prezzi, patti e condizioni previa comunicazione all'appaltatore con preavviso di almeno 30 giorni.

Al fine di garantire la continuità del servizio e un adeguato livello qualitativo, la stazione appaltante, prima della scadenza contrattuale, potrà inoltre prorogare l'appalto, con proprio atto espresso comunicato con preavviso di almeno 15 giorni all'appaltatore, per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente e comunque per non più di 6 mesi. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

Qualora ricorrano i presupposti di cui all'art. 32 del D.lgs. 50/2016, potrà inoltre essere disposto l'avvio anticipato dell'esecuzione del contratto in via d'urgenza, una volta divenuta efficace l'aggiudicazione, ai sensi dell'art. 8, comma 1, lett. a) della legge n. 120/2020.

E' facoltà della stazione appaltante ai sensi art.109 del D.Lgs 50/2016 recedere dal contratto nel caso di soppressione totale o parziale del servizio, o per la riduzione dei servizi assicurati, o qualora voglia organizzare direttamente il servizio, dandone comunicazione alla Ditta Aggiudicataria, mediante pec e con preavviso di un mese. Il servizio oggetto dell'appalto verrà svolto con esclusiva organizzazione, responsabilità e rischio della ditta aggiudicataria.

All'atto di avvio del servizio verrà redatto dalla stazione appaltante tra le parti verbale di consegna locali e attrezzature nel quale dovranno essere indicati:

- a) le aree e gli ambienti in cui l'esecutore svolge l'attività;
- b) gli strumenti e dotazioni eventualmente messi a disposizione dalla stazione appaltante per lo svolgimento dell'attività;

L'esecuzione del servizio potrà essere temporaneamente sospesa al ricorrere di una delle seguenti condizioni:

- si verifichino circostanze sopravvenute ed imprevedibili, non imputabili all'appaltatore, che impediscano temporaneamente in tutto o in parte la prosecuzione del servizio a regola d'arte;
- la stazione appaltante ritenga sussistere ragioni di necessità o di pubblico interesse tra cui l'interruzione di finanziamenti per esigenze di finanza pubblica. In particolare il servizio verrà sospeso qualora sopraggiungano provvedimenti delle competenti autorità di chiusura delle scuole e/o sospensione dell'attività didattica. Qualora la sospensione si parziale, si provvederà parimenti alla corrispondente sospensione parziale del servizio.

La sospensione avverrà con le modalità e nei termini di cui all'art. 107 del D.lgs. 50/2016, e comunque per il tempo strettamente necessario, previa redazione di apposito verbale sottoscritto dal RUP e dal rappresentante dell'esecutore.

ART. 3 – VALORE DELL’AFFIDAMENTO

Il valore presunto dell'affidamento del servizio, relativo al periodo oggetto del contratto, è stimato in € 1.116.412,32 IVA di legge esclusa, oltre ad € 2.000,00 per oneri della sicurezza di cui al Duvri non soggetti a ribasso.

- L'importo posto a base di gara è di € 12,25 IVA esclusa, per ciascuna giornata alimentare (colazione-break-pranzo-merenda-cena) per gli ospiti della casa di riposo e residenza protetta di Cingoli;
- L'importo posto a base di gara è di € 6,17 IVA esclusa, per ciascun pranzo per gli utenti del Centro Diurno CSER di Cingoli;
- L'importo posto a base di gara è di € 5,60 IVA esclusa, per ciascun pranzo per gli alunni ed insegnanti delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado di Cingoli, Villastrada e Grottaccia e per ciascun pranzo per gli alunni ed insegnanti della scuola dell'infanzia di Staffolo;
- L'importo posto a base di gara è di € 1,13 IVA esclusa, per ciascun spuntino per gli alunni della scuola dell'infanzia di Staffolo. Si precisa che l'importo è comprensivo anche del personale impiegato nella preparazione dello spuntino, allestimento e pulizia locale.

| DESCRIZIONE | NUMERO PRE-SUNTO ANNUALE | IMPORTO UNITARIO A BASE D'A-STA | TOTALE ANNUALE | TOTALE PER DUE ANNI |
|--|--------------------------|---------------------------------|-------------------|---------------------|
| GIORNATA ALIMENTARE Residenza Anziani (colazione – break – pranzo – merenda - cena) | 11.680 | € 12,25 | 143.080,00 | 286.160,00 |
| PRANZO OSPITI Centro Diurno CSER | 3.248 | € 6,17 | 20.040,16 | 40.080,32 |
| PRANZO ALUNNI scuole | 69.300 | € 5,60 | 388.080,00 | 776.160,00 |
| SPUNTINO ALUNNI scuola Staffolo | 6.200 | € 1,13 | 7.006,00 | 14.012,00 |
| TOTALE | | | 558.206,16 | 1.116.412,32 |

Il valore complessivo dell'appalto ai sensi dell'art. 35 è pertanto pari ad € 3.014.313,26, oltre ad Euro 3.000,00 per oneri della sicurezza di cui al DUVRI iva esclusa, tenuto conto dei rinnovi e proroghe previsti dal precedente Art. 2.

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, potrà esigere dall'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'appaltatore vi sarà tenuto e non potrà far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

I pasti presunti sono quelli indicati nella tabella sopra riportata mentre il numero dei pasti fatturati mensilmente dalla Ditta aggiudicataria dovrà essere riferito solamente ai pasti effettivamente erogati.

Art. 4 - ESTENSIONE DEL SERVIZIO

L'Ente potrà richiedere, in relazione a sopravvenute necessità, l'estensione del Servizio a prestazioni correlate e/o complementari in misura non superiore al 20% di quello già affidato, con obbligo dell'Aggiudicataria agli stessi patti, prezzi e condizioni senza sollevare eccezioni, per la durata dell'appalto. Il soggetto appaltante si riserva la facoltà di inserire altre sedi o altre strutture in cui verranno erogati i servizi dell'Ente, con sedi anche diverse da quelle indicate, di ampliare il servizio o di modificarlo, qualora nel corso dell'appalto interverranno motivate, ulteriori o diverse richieste. In tal caso, la ditta aggiudicataria dovrà prestare il servizio senza accampare pretese o diritti di sorta, salvo il pagamento del compenso per le maggiori forniture da effettuare nell'ambito dell'attività che verrà prestata e concordata preventivamente con la stazione appaltante. -

Art. 5 - REVISIONE DEI PREZZI

Il prezzo contrattuale del pasto resta fisso ed invariabile per il periodo di affidamento del servizio stabilito in 24 mesi. La revisione del prezzo, concessa a seguito di eventuale richiesta, potrà essere effettuata durante l'eventuale periodo di rinnovo, sulla base del 75% dell'indice ISTAT nazionale annuale indice FOI.

ART. 6 – SUBAPPALTO E DIVIETI DI CESSIONE

È ammesso il subappalto nei limiti e nelle modalità di cui all'art. 105 del Codice, per attività di supporto come, meramente a titolo esemplificativo, la manutenzione delle attrezzature, la derattizzazione e disinfestazione locali ecc. e comunque per servizi diversi dalla preparazione dei pasti che non è subappaltabile.

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri della ditta aggiudicataria, che rimane unico e solo responsabile nei confronti della Stazione Appaltante di quanto subappaltato. Il concorrente, all'atto dell'offerta, deve indicare le attività che intende subappaltare, come meglio specificato nell'art. 9 del disciplinare di gara.

La ditta aggiudicataria dovrà rispettare gli obblighi assunti nei confronti dei subappaltatori ed inoltre, su richiesta della stazione appaltante, dovrà esibire le ricevute delle fatture pagate nel rispetto di tali obblighi.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi di pagamento di cui al presente articolo o qualora siano riscontrate irregolarità nei pagamenti verranno applicate le penali di cui all'art. 17.

ART. 7 – OGGETTO DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione prevede:

- Acquisizione, stoccaggio e conservazione derrate;

- Preparazione e produzione dei pasti seguendo i menù e le linee guida allegate;
- Preparazione e produzione degli spuntini, che dovranno essere somministrati circa a metà mattina (per la scuola dell'infanzia di Staffolo);
- Allestimento e preparazione dei refettori delle scuole con pulizia dei refettori e dei locali attinenti il servizio ristorazione, sia per il momento del pranzo che per il momento degli spuntini (ad eccezione della mensa della casa di riposo);
- Pulizia della cucinetta della casa di riposo, delle cucine, dispense e relative attrezzature, lavaggio stoviglie di tutte le strutture (cucinetta e cucina della Casa di Riposo e scuole indicate all'art.1 del presente capitolato) in cui viene consumato il pasto;
- Sporzionatura e distribuzione pasti; per la casa di riposo i pasti della giornata alimentare devono pervenire in cucinetta, la sporzionatura e la distribuzione dei pasti è a cura del personale assistenziale;
- Lavaggio dei contenitori impiegati per il trasporto dei pasti ai terminali di consumo;
- Raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti;
- Derattizzazione e disinfezione di tutti i locali attinenti il servizio ristorazione, comprensivo della cucinetta della casa di riposo;
- Manutenzione ordinaria dei locali attinenti il servizio ristorazione, comprensivo della cucinetta della casa di riposo;
- Igienizzazione degli ambienti destinati al servizio (refettori scolastici, cucine e dispense) dei centri di cottura e di distribuzione, comprensivo della cucinetta della casa di riposo;
- Manutenzione ordinaria e straordinaria attrezzature;
- Ogni altra operazione necessaria a garantire il regolare funzionamento del servizio;
- Pulizia locali esterni ad uso della cucina e smaltimento contenitori.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire e/o ripristinare la dotazione di piatti in porcellana, bicchieri di vetro, vassoi e posate in acciaio inox ed ogni altro materiale necessario al servizio. Non è ammesso l'utilizzo di materiale plastico monouso, salvo eventuali casi di necessità inderogabile.

La Ditta aggiudicataria è tenuta inoltre a fornire tovaglie di stoffa e coprimacchia, tovaglioli monouso, per la casa di riposo e per le mense scolastiche.

La qualità di tutto il materiale fornito deve rispondere alle vigenti norme igieniche ed essere funzionale all'uso a cui è destinato.

I piatti, le posate, i bicchieri, i vassoi e le tovaglie di stoffa devono essere quotidianamente ritirati e lavati dalla ditta aggiudicataria.

Ogni altra attrezzatura necessaria e aggiuntiva rispetto a quella presente, compresa l'eventuale sostituzione dei contenitori per veicolazione dei pasti esterni, deve intendersi a totale carico della ditta aggiudicataria.

Deve intendersi a totale carico della ditta aggiudicataria la fornitura di tutto il materiale di pulizia, sanificazione e lavaggio.

Art. 8 - CUCINE E RELATIVI ONERI

Per lo svolgimento dei servizi oggetto del presente capitolato l'appaltatore dovrà utilizzare esclusivamente i centri cottura messi a disposizione dalla stazione appaltante ed elencati all'art. 1 del presente capitolato, salvo il caso di temporanee inagibilità delle strutture. In tal caso la Ditta aggiudicataria dovrà servirsi del centro cottura alternativo richiesto dal presente capitolato.

Locali cucina e relative attrezzature

La preparazione e la cottura dei pasti dovrà avvenire obbligatoriamente presso le cucine di cui all'art. 1.

Le ditte che intendono partecipare alla presente gara sono tenute obbligatoriamente a visionare i locali e le attrezzature e gli arredi presenti, a pena di esclusione.

Si ritiene fondamentale la visione dei locali dove dovrà essere espletato il servizio e delle attrezzature ivi presenti per l'elaborazione di un adeguato progetto tecnico e di un offerta economica congrua, vista la diversità, complessità e dislocazione dei diversi servizi da affidare.

All'atto della presa in carico dei locali e delle attrezzature è redatto verbale in contraddittorio, sottoscritto dalle parti, per l'inventariazione, sia per quantità e valore, delle attrezzature esistenti e per la descrizione dello stato dei locali.

La Ditta aggiudicataria accertata la funzionalità delle attrezzature, ne assume l'onere della conservazione, nonché della manutenzione ordinaria e straordinaria.

La Ditta aggiudicataria si impegna inoltre ad acquistare le attrezzature necessarie per migliorare il servizio ed a sostituire le attrezzature non più funzionali all'uso.

Analogamente compete alla Ditta aggiudicataria l'acquisto del materiale di uso corrente, (pentole, piatti, bicchieri, posate, ecc.), rispondendo in proprio di eventuali ammanchi o rotture. Non si tiene conto del deterioramento dovuto al normale uso del materiale o attrezzature consegnate.

Alla scadenza del contratto od in caso di cessazione anticipata, la Ditta aggiudicataria deve procedere entro i quindici giorni successivi alla riconsegna dei locali e delle attrezzature nello stato in cui sono stati ricevuti, salvo l'intervenuto degrado dell'uso normale di queste ultime. A tal fine, della riconsegna è redatto apposito verbale, in contraddittorio fra le parti, con l'evidenziazione dello stato in cui i locali e le attrezzature si trovano e gli eventuali danni da addebitare alla ditta; è facoltà dell'Ente, a proprio insindacabile giudizio, procedere all'acquisto delle attrezzature, materiali e generi acquistati dalla Ditta aggiudicataria ed eventualmente presenti.

All'atto della presa in carico del servizio inoltre è redatto un verbale in contraddittorio, sottoscritto dalle parti, anche per la quantificazione e la valorizzazione di eventuali derrate alimentari e prodotti chimici per pulizia esistenti, che la Ditta aggiudicataria si obbliga ad utilizzare sino ad esaurimento, previo riconoscimento economico alla stazione appaltante del valore economico verbalizzato.

Rimane a carico della ditta aggiudicataria l'autorizzazione sanitaria per l'esercizio della mensa, nonché l'ottemperanza delle procedure di autocontrollo per l'igiene dei prodotti alimentari di cui al D.lg. 26.5.1997, n. 155 e s.m.i. La ditta aggiudicataria deve inoltre ottemperare a quanto richiesto dal D.Lgs 81/08 riguardanti la sicurezza e la salute dei lavoratori sul luogo di lavoro. I locali cucina e mensa devono essere utilizzati dalla Ditta esclusivamente per lo scopo del presente capitolato e per la preparazione dei soli pasti dallo stesso contemplati oltre che per eventuali ulteriori servizi di ristorazione che l'Ente dovesse richiedere, escluso qualsiasi uso per diverso e privato interesse. Eventuali richieste da parte della ditta per l'uso della mensa, dovranno essere oggetto di un successivo accordo. I locali oggetto del presente appalto devono essere mantenuti in stato di massima cura e pulizia. L'ingresso alle cucine e dispense è rigorosamente vietato ai non addetti al servizio (eccezion fatta per i controlli di cui ai successivi articoli).

Contenitori

I contenitori per il trasporto dei pasti veicolati debbono essere rispondenti alla normativa in vigore nel rispetto delle temperature previste dalla Legislazione vigente per il trasporto degli alimenti, ivi comprese quelle relative al trasporto refrigerato. In particolare:

- Gli alimenti dovranno essere riposti in contenitori di acciaio inox multi-porzione con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge, nonché la sicurezza microbiologica ed il rispetto dei parametri organolettici a tutela dell'accettabilità del piatto. I contenitori di acciaio suddetti dovranno essere riposti in box termici in grado di conservare la temperatura dei pasti, che all'atto

dell'apertura dei contenitori per la distribuzione, non dovrà essere inferiore a 65° C per i pasti da consumarsi caldi.

- Ogni contenitore dovrà essere etichettato ed evidenziare la denominazione dell'alimento contenuto.
- Le diete speciali ed in bianco devono essere consegnate in contenitori separati.
- La frutta deve essere lavata e trasportata in idonei contenitori di plastica ad uso alimentare, muniti di coperchio.
- Per il servizio ristorazione della struttura per anziani, la Ditta aggiudicataria dovrà fornire almeno n.10 vassoi idonei a contenere e consumare il pranzo o la cena in camera.

Manutenzione, pulizia dei locali e utenze.

La Ditta aggiudicataria è obbligata, alla pulizia dei locali della cucina e dispense, e della sala mensa (ad esclusione della sala mensa della casa di riposo) nonché alla pulizia delle attrezzature ed alla eliminazione dei rifiuti tramite raccolta differenziata. Il materiale fornito dovrà essere di primaria qualità e non dovranno essere usati prodotti tossici o nocivi e tali da poter arrecare danno alle caratteristiche degli impianti, delle attrezzature e degli arredi.

Sono a carico della Ditta aggiudicataria tutte le spese di ordinaria manutenzione dei locali, di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature di cucina, come pure le riparazioni imputabili a colpa del proprio personale. Sono a carico della Ditta aggiudicataria inoltre la derattizzazione e disinfestazione periodica di qualsiasi tipo, con l'obbligo della Ditta di predisporre i locali per le operazioni suddette e di provvedere al loro riordino.

Sono a carico della Ditta aggiudicataria le spese per l'acqua, l'elettricità e il riscaldamento, del gas per uso cucina, tassa rifiuti, spese telefoniche. ecc.

Considerato che le utenze sono attualmente intestate ai rispettivi Comuni (ad eccezione delle utenze telefoniche della cucina della Casa di riposo di Cingoli), la ditta aggiudicataria riconoscerà alla Stazione Appaltante, a titolo di rimborso per ogni pasto consumato, una somma forfettaria di € 0,17 (ad eccezione delle spese telefoniche della cucina della Casa di Riposo di Cingoli che dovranno essere volturate a nome della ditta aggiudicataria).

In ogni caso è vietata la modifica degli impianti e delle attrezzature fisse di cucina attualmente esistenti senza la preventiva formale autorizzazione dell'Ente. In caso di mancanza di fonti di energia, non imputabile a colpa o negligenza, la Ditta aggiudicataria è tenuta a fare il possibile (mediante panini, piatti freddi o precotti, etc) per rendere ugualmente possibili i pasti.

La ditta aggiudicataria entro il termine previsto per l'avvio del servizio dovrà produrre:

- Autorizzazione igienico-sanitaria di cui all'art. 2 L. 283/62 o la Notifica di inizio attività dell'impresa alimentare ai fini della registrazione di cui all'art.6 del Regolamento CE n.852/2004 e successive modifiche ed integrazioni e alle DGR Marche attualmente vigenti, con esclusiva destinazione allo svolgimento del servizio in oggetto;
- Specifica con le caratteristiche dei contenitori idonei ad effettuare il servizio veicolato, conformi alla normativa igienico-sanitaria vigente;
- Dichiarazione di conformità delle attrezzature (piano di cottura; piano di lavorazione, ecc.) e degli strumenti di lavoro, nel rispetto delle specifiche norme CE.

Nel caso in cui si renda necessario apportare delle modifiche o migliorie presso le Cucine messe a disposizione dall'Ente, ai fini dell'ottenimento delle autorizzazioni di cui sopra, tali modifiche o migliorie (ad eccezione di quelle di carattere strutturale dei locali) saranno a carico della ditta Aggudicataria.

Divise e biancheria da cucina

La ditta si impegna a fornire le divise, il tesserino di riconoscimento, le scarpe antiscivolo e tutti gli altri dispositivi di protezione individuale al personale impiegato, compreso il personale dell'ASP Ambito9 addetto al servizio. La divisa dovrà essere dotata di particolari che permettano l'identificazione dell'azienda aggiudicatrice. La ditta aggiudicatrice provvede direttamente alla sanificazione delle divise e della biancheria utilizzata per la gestione del presente appalto (es. tovaglie, grembiuli, strofinacci, ecc.)

Ulteriori oneri

Sono inoltre a carico della Ditta aggiudicataria:

- Pulizia dei locali delle cucine centralizzate e relativi magazzini e depositi;
- Pulizia dei locali delle cucine e dispense in cui si assicura il servizio attraverso il veicolo;
- Pulizia dei locali destinati alla fruizione dei pasti;
- Materiale di pulizia, detersivi disinfettanti;
- Piatti e bicchieri come sopra specificato, posate e vassoi in acciaio inox e comunque quant'altro necessario per la distribuzione dei pasti nei refettori (ad es. utensileria per somministrazione), ivi compreso olio, aceto e sale se richiesto;
- Tovaglie di stoffa, copritovaglia in carta idonea e tovaglioli di carta;
- Contenitori termo riscaldati in acciaio inox a norma;
- Polizze di assicurazione;
- Sostituzione del materiale frangibile ed infrangibile della cucina;
- Regolare manutenzione ordinaria dell'attrezzatura di cucina e dei locali;
- Sostituzione ed adeguamento delle attrezzature che nel tempo non dovessero più corrispondere alle esigenze del servizio, secondo quanto richiesto dalla legge;
- Spese telefoniche;
- Derattizzazione e disinfestazione locali cucina, mensa e dispensa;
- Varie ed eventuali, necessarie per il servizio.

Art. 9 - MATERIE PRIME ALIMENTARI

Le derrate alimentari saranno a carico della ditta aggiudicataria e dovranno essere pienamente conformi a tutti i requisiti richiesti dalle leggi vigenti che disciplinano la produzione ed il commercio, e che qui si intendono tutte richiamate.

La ditta aggiudicataria è obbligata a rispettare tutte le indicazioni contenute nel *D.M. n. 65 del 10/03/2020* relativo ai *"Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari"*.

Le derrate fornite dovranno essere di prima qualità ed ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario, in perfetto stato di conservazione e possedere requisiti e caratteristiche di qualità nutrizionale, organolettica e merceologica conformi a quelle richieste dal presente Capitolato e dai suoi allegati.

L'Ente promuove l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata DOP e IGP.

Le materie prime alimentari dovranno pervenire attraverso un ciclo interamente controllato ed essere sottoposte ad accurate analisi chimiche e merceologiche in tutte le fasi, dall'acquisto all'utilizzazione, caratteristiche queste tutte garantite da ditte regolarmente autorizzate. Non è ammesso l'utilizzo di

derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati (cibi transgenici): la Ditta appaltatrice è tenuta a verificare e dimostrare l'assenza di alimenti contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.), attraverso la richiesta ai propri fornitori e successivo inoltro a questa Amministrazione di apposite formali dichiarazioni per ciascuna derrata o categoria alimentare.

Per la ristorazione scolastica:

L' Ente Appaltante. in base al DM n. 14771 del 18/12/2017, intende ottenere il requisito di Mensa Scolastica Bio.

L'I.A. è tenuta in ogni caso a rispettare i quantitativi di biologico e le misure per la gestione dei prodotti e la preparazione dei pasti richiesti nel DM per il criterio base.

Per la ristorazione socio sanitaria:

I prodotti devono essere di alta qualità, tradizionali e tipici con preferenza a quelli tipici della dieta mediterranea.

I prodotti dovranno avere alla consegna una vita residua del 70 %.

La vita residua del Prodotto viene determinata come segue:

$$- \quad Vita_{residua} = \frac{data_{terminedeltmc} - data_{diconsegna}}{data_{terminedeltmc} - data_{diproduzione}} \times 100$$

ove

tmc = termine minimo di conservazione (data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione).

- Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il tmc è sostituito dalla data di scadenza.
- Nel caso in cui le derrate in consegna risultassero in quantitativi inferiori a quanto ordinato, l'I.A. ha l'obbligo di reintegrare le quantità nel rispetto della vita residua del prodotto.
- Tutti i prodotti alimentari devono essere consegnati in confezioni che ne permettano un facile e immediato controllo e con imballaggi ed etichettature conformi alle prescrizioni di legge vigenti in materia.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, e da quanto indicato nell'ALLEGATO B) "Tabelle merceologiche".

Tutti gli alimenti devono essere conformi ai menù allegati.

Le ditte sono tenute a rispettare i menù allegati e le linee guida dell'Asur allegate per la preparazione e le grammature; eventuali variazioni dovranno essere autorizzate dalla Stazione Appaltante.

In ogni caso, prima dell'avvio del servizio, i menù dovranno essere validati dall'Asur.

Per la scuola materna di Staffolo, la ditta aggiudicataria dovrà altresì garantire per lo spuntino l'utilizzo di frutta fresca, yogurt, fette biscottate, biscotti secchi (alternati in più tipologie), cracker, marmellata, grissini e pane fresco; per quanto relativo alla frutta fresca, la Ditta Aggiudicataria dovrà garantire la rotazione all'interno della settimana con diversi tipologie di frutta di stagione".

ART. 10–MENU A TEMA

Ristorazione Scolastica

Il primo giovedì di ogni mese sarà dedicato a un progetto a tema storico-culturale-gastronomico che avrà la durata di due anni.

In tale occasione la ditta aggiudicataria dovrà preparare un menù speciale.

Il progetto con i relativi menu sarà descritto dall'I.A nell'offerta presentata in sede di gara.

L'I.A. si impegna inoltre, a somministrare, su richiesta della Stazione Appaltante, menù speciali in particolari ricorrenze (Natale, Pasqua, ecc.).

Casa di Riposo

L'I.A. dovrà realizzare il progetto riguardante i menu di ricorrenza ed i menu tipici presentato in sede di gara.

Il progetto dovrà necessariamente:

- prevedere menù "speciali" per le giornate di Natale, Santo Stefano, Primo dell'anno, Pasqua, Lunedì di Pasqua, Ferragosto, Festa del Patrono cittadino ed almeno 12 rinfreschi pomeridiani per le feste di compleanno mensili;
- prevedere la fornitura, per le festività natalizie, di n.1 panettone da almeno gr.500 e di una bottiglia piccola di spumante, per ciascun ospite della casa di riposo e del centro diurno;
- prevedere la fornitura, per le festività pasquali, di n.1 uovo di cioccolato da almeno gr.250, per ciascun ospite della casa di riposo e del centro diurno.

Art. 11 - CONTROLLO DI QUALITA'

La ditta appaltatrice dovrà assicurare la rilevazione nella propria attività di ogni fase che potrebbe risultare critica per la sicurezza degli alimenti ed individuare, applicare ed adeguare le procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP in ottemperanza alla vigente normativa.

Qualora dall'autocontrollo si individui un prodotto che può presentare rischio immediato per la salute ne dovrà essere data comunicazione all'Autorità competente.

La ditta dovrà predisporre adeguato manuale di corretta prassi igienica basata sui principi generali dell'HACCP, da sottoporre alla visione delle Autorità competenti, su richiesta e nei casi previsti dalla normativa di riferimento.

La ditta appaltatrice dovrà garantire un proprio o convenzionato servizio adeguatamente attrezzato in laboratorio di analisi chimico-fisico e microbiologico costantemente aggiornato in materia di igiene e di alimenti e tecnica delle trasformazioni, che dovrà provvedere alle analisi su alimenti in entrata e in uscita in base agli standard previsti dalle normative vigenti.

La ditta aggiudicataria dovrà anche provvedere alla formazione del personale direttamente o tramite ditte-organismi competenti, in esecuzione della vigente normativa in materia.

Le ditte fornitrici della ditta appaltatrice dovranno essere certificate HACCP.

L'Amministrazione dell'Ente potrà richiedere in qualsiasi momento alla ditta appaltatrice certificati ed analisi relativi a particolari derrate che attestino che la fornitura sia di prima scelta ed igienicamente idonea.

Customer Satisfaction: almeno una volta all'anno la Ditta aggiudicataria dovrà somministrare a tutta l'utenza un idoneo questionario di soddisfazione del servizio erogato e comunicare alla stazione appaltante l'analisi dettagliata delle risposte ottenute.

ART. 12 DIETE SPECIALI

Le diete speciali sono menù che richiedono alcune modifiche rispetto al menù standard e devono essere formulate da personale altamente qualificato della ditta aggiudicataria.

Le Diete dovranno essere erogate dalla ditta aggiudicataria su indicazione della Stazione Appaltante.

Il certificato medico riferito alle diete sanitarie sarà fornito dall'utente alla stazione appaltante che lo trasmetterà all'impresa aggiudicataria.

In caso di menù etico religiosi la Stazione Appaltante fornirà la debita comunicazione alla ditta aggiudicataria.

Diete speciali per motivi etico religiosi.

L'I.A. deve garantire, in favore degli utenti che ne facciano richiesta all'A.C., la produzione e la somministrazione di un menù compatibile con le scelte religiose.

Diete speciali per motivi di salute.

Gli utenti soggetti ad intolleranze, allergie alimentari o che devono rispettare indicazioni mediche nell'alimentazione dovranno presentare un certificato del medico curante o di una struttura pubblica. Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici non compilati in modo conforme.

L'I.A. ha l'obbligo di fornire tutti i prodotti alimentari necessari alla preparazione delle diete speciali. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Le diete speciali devono essere confezionate in piatti monoporzione con coperchio e con un codice inequivocabilmente corrispondente all'utente a cui è destinato.

Nel caso di pasti trasportati, devono essere usate vaschette monoporzione chiuse con apposito coperchio riportante il codice inequivocabilmente corrispondente all'utente a cui è destinato.

Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge fino al momento del consumo.

Per la scelta dei prodotti nell'intolleranza al glutine, bisogna utilizzare il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia e i prodotti che hanno specificato in etichetta che possono essere assunti da celiaci.

Per la preparazione dei pasti per diete speciali sanitarie si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature tassativamente separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti).

L'ordinazione delle diete speciali viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù.

In particolare per la Casa di Riposo occorre prevedere quanto di seguito:

Il servizio prevede anche la richiesta, previa acquisizione della documentazione o certificazione prescritta, di diete speciali o l'uso di prodotti particolari per ospiti allergici, celiaci o che dovessero presentare qualsivoglia problematica di tipo sanitario.

La I.A. è tenuta, pertanto, ad elaborare, con il supporto del Dietista a fornire specifiche diete speciali nei seguenti casi:

- Soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple;
- Soggetti affetti da malattia celiaca;
- Soggetti con problematiche sanitarie (diabete, ipertensione, obesità etc.)

La I.A. deve inoltre garantire la predisposizione, su richiesta della stazione appaltante, di "diete in bianco, leggera o astringente".

Per le diete speciali deve essere garantita una adeguata rotazione degli alimenti da somministrare. La ditta dovrà garantire la possibilità di "frullare", anche tramite uso di omogenizzatori ove necessario, il menù del giorno e/o il menù speciale per gli ospiti con problemi di deglutizione e/o affetti da disfagia, secondo la richiesta del servizio infermieristico della struttura

Nulla sarà dovuto alla Ditta aggiudicataria come sovrapprezzo per la preparazione delle diete speciali e per le richieste di cui ai commi precedenti.

Diete speciali leggere.

L'I.A. si impegna a produrre e somministrare diete leggere, nel caso un utente presenti una temporanea indisposizione o remissione da stati temporanei di malattia, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno.

La richiesta della dieta leggera, quando limitata ad un solo giorno nell'arco della settimana, non necessita di certificato medico.

Tale menù conserva la medesima struttura di quello principale ed è così composto:

PRIMO PIATTO: pasta o riso conditi con olio extravergine d'oliva a crudo oppure con sugo di pomodoro fresco.

SECONDO PIATTO: carne (pollo, tacchino, vitellone) o pesce cucinati al forno, ai ferri o bolliti.

CONTORNO: a seconda delle disponibilità, es. carote o patate lesse, condite con solo olio extravergine d'oliva a crudo.

Pane e frutta fresca (mela o banana).

Variazione del menù

I menù non sono modificabili.

Sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni nei seguenti casi:

- ◆ Interruzione e/o guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- ◆ Interruzione temporanea della produzione per cause di forza maggiore quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o del flusso idrico;
- ◆ Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione dovrà essere richiesta alla A.C. previa autorizzazione.

L'A.C. si riserva di effettuare variazioni del menù in caso di ripetuto non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, introducendo nuove preparazioni culinarie e concordando con l'I.A. ingredienti e relative grammature.

ART.13 – MODALITA' DI PRENOTAZIONE PASTI

- Il personale scolastico comunicherà giornalmente entro le ore 10.00 del mattino al personale dei punti cottura il numero dei pasti da erogare nella giornata ed entro le ore 11.00 l'eventuale rinuncia al pasto per motivi di forza maggiore.
- Il personale assistenziale in servizio presso il Centro Diurno CSER comunicherà giornalmente entro le ore 09.00 del mattino al personale della cucina di Cingoli il numero dei pasti da erogare nella giornata ed entro le ore 10.00 l'eventuale rinuncia al pasto per motivi di forza maggiore.
- La Infermiera Professionale in servizio presso la struttura per anziani comunicherà giornalmente entro le ore 09.00 del mattino al personale della cucina di Cingoli il numero delle giornate alimentari da erogare nella giornata ed entro le ore 10.00 la rinuncia al pasto per motivi di forza maggiore.

Il numero dei pasti forniti dovranno corrispondere alle comunicazioni effettuate direttamente dal personale incaricato al centro cottura.

La Ditta aggiudicataria deve predisporre entro il primo mese di avvio del servizio ed a proprio totale carico, un programma di gestione informatizzato per la prenotazione e rilevazione dei pasti giornalieri, consultabile in tempo reale dalla Stazione Appaltante.

Il programma di gestione informatizzato dovrà essere reso compatibile, a totale carico della Ditta aggiudicataria, con il programma gestionale e contabile utilizzato dal servizio amministrativo

dell'ASP Ambito 9.

Art. 14 - PERSONALE

La Ditta aggiudicataria dovrà impiegare nel servizio n.3 cuoche a tempo pieno per 36 ore settimanali ciascuna e n.2 inservienti a part-time per 19 ore settimanali ciascuna, tutte e cinque dipendenti a tempo indeterminato di ruolo dell'ASP Ambito 9 e assegnate in regime di distacco alla ditta aggiudicataria per la durata di un biennio, prorogabile per un ulteriore biennio e per gli ulteriori rinnovi e proroghe di cui al precedente art. 2.

Il distacco di personale di cui al capoverso è effettuato con riguardo alle esigenze di assicurare la dovuta continuità rispetto ai precedenti livelli qualitativi e quantitativi del servizio medesimo, prevedendosi, pertanto, che l'utilizzo di personale dipendente dell'ASP Ambito 9 avverrà nella piena permanenza e perduranza della titolarità del rapporto di lavoro in capo alla ASP Ambito 9 nonché nel rispetto del livello di inquadramento retributivo e delle qualifiche possedute dal personale in questione secondo il C.C.N.L. del Comparto Regioni ed Autonomie Locali che viene mantenuto. In ragione del vantaggio di cui beneficia la Ditta aggiudicataria dovuto all'utilizzo del personale dipendente a tempo indeterminato della ASP Ambito 9, la medesima Ditta aggiudicataria si obbliga a rimborsare mensilmente all'ASP medesima il costo di tale personale nelle modalità previste nel successivo Art.20.

Per come sopra indicato le dipendenti in distacco manterranno il rapporto organico con l'ASP Ambito 9, che continuerà ad erogare loro la busta paga mensile, ma sotto il profilo organizzativo e funzionale faranno riferimento alla Ditta aggiudicataria a favore della quale presteranno esclusivamente la propria opera. La Ditta aggiudicataria garantirà la sostituzione del personale ASP in distacco con proprio personale nel periodo di ferie, malattia o qualsivoglia assenza; al momento del distacco verrà effettuata la situazione delle ferie e delle ore di straordinario maturate. La sostituzione per qualsivoglia assenza avvenuta nel corso dell'anno deve intendersi a totale carico della Ditta aggiudicataria e pertanto compresa nel prezzo offerto in sede di gara.

Per le assenze dovute a malattie, si specifica che sono a carico della ditta aggiudicataria le sostituzioni per malattia del personale in distacco fino a complessive n .35 giornate totali per ogni anno di vigenza contrattuale.

Sono a carico della Stazione Appaltante le giornate di malattia oltre n. 35 giorni totali all'anno da intendersi complessive per tutte le dipendenti in distacco. L'importo orario del personale sostituito sarà quello previsto dal contratto di settore utilizzato dalla Ditta Aggiudicataria relativamente alla figura professionale di cuoco e di inserviente o equipollente.

Per le n. 5 unità in distacco, la Ditta aggiudicataria è tenuta a fare usufruire tutte le ferie spettanti nell'anno solare in corso, senza travasi nell'anno successivo (salvo motivate ragioni autorizzate dall'ASP). La richiesta di giornate di ferie e/o ore di recupero maturate antecedentemente alla data del distacco, deve essere autorizzate dall'ASP in quanto sono rimborsate alla Ditta aggiudicataria.

Fermo rimanendo l'onere di cui sopra, la Ditta aggiudicataria assicura comunque che le prestazioni di cui al servizio oggetto dell'appalto verranno effettuate con personale regolarmente assunto ed avente i requisiti professionali richiesti, nel rispetto delle normative e dei contratti collettivi di lavoro vigenti nel settore, i cui i nominativi e qualifica dovranno essere tempestivamente e preventivamente comunicati alla stazione appaltante.

La ditta Aggiudicataria è obbligata all'utilizzo di via prioritaria degli stessi operatori già impiegati nel servizio di che trattasi (clausola sociale art. 50 D.Lgs. 50/2016), nell'ottica del mantenimento dei livelli occupazionali e condizioni contrattuali per il periodo di durata del servizio, a condizione che il

numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa della ditta aggiudicataria e con le esigenze tecnico-organizzative previste per l'esecuzione del servizio.

Il personale attualmente impiegato è elencato e dettagliato nell'ALLEGATO C)

L'applicazione delle clausole sociali avviene in armonia con la disciplina recata dalle disposizioni contenute nei contratti collettivi di settore.

La Ditta aggiudicataria deve garantire il regolare e puntuale adempimento del servizio in caso di sciopero del personale, darne preventiva comunicazione alla stazione appaltante in un termine non inferiore a tre giorni dalla data dello sciopero e comunicare tutte le eventuali modalità operative alternative per assicurare comunque e in ogni caso il servizio oggetto dell'appalto.

La Ditta aggiudicataria, entro e non oltre la prima settimana dall'assegnazione del servizio, è tenuta ad indicare al suo interno un Responsabile del Servizio, reperibile tutti i giorni dell'anno, domenica e festivi compresi, che sarà la figura di riferimento per la stazione appaltante in ordine al regolare svolgimento del servizio oggetto dell'appalto. Il Responsabile del Servizio dovrà essere munito e quindi disporrà dell'apposito potere direttivo e decisionale necessario a garantire in ogni momento il corretto andamento del servizio e l'impiego della prestazione di lavoro del personale impegnato nell'esecuzione dell'appalto.

La Ditta aggiudicataria si impegna ad osservare e ad applicare integralmente, in favore del proprio personale adibito al servizio oggetto dell'appalto, tutte le norme del contratto collettivo nazionale di lavoro previsto per il settore di appartenenza e degli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio medesimo, anche dopo la scadenza del contratto collettivo e degli accordi integrativi, pur se non aderente alle associazioni stipulanti, o receda da queste o indipendentemente dalla natura artigiana o industriale, dalla qualificazione giuridica, economica o sindacale.

La Ditta aggiudicataria dovrà altresì provvedere a propria cura e spese alle assicurazioni previdenziali, assistenziali ed infortunistiche sollevando la stazione appaltante da qualsiasi onere e responsabilità in merito.

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di assumersi tutti gli oneri previsti dal D.lgs. 81/2008 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro prendendo in carico il documento di valutazione dei rischi di cui al medesimo D.lgs. 81/2008 esistente e produrre il prima possibile un proprio documento di valutazione dei rischi tenendo presente le caratteristiche specifiche dei luoghi di lavoro dove andrà ad operare e le eventuali interferenze.

L'inottemperanza ad uno qualsiasi degli obblighi precisati nel presente articolo comporta l'applicazione delle penali previste e l'escussione della cauzione posta a garanzia dell'adempimento degli obblighi medesimi; lo svincolo potrà essere effettuato solo dopo che si sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti mediante rilascio del certificato di verifica di conformità.

Per quanto sopra la stazione appaltante è esonerata da qualsiasi responsabilità civile e penale per l'inosservanza e/o l'inadempienza da parte del datore di lavoro.

Il personale di servizio dovrà essere selezionato con cura, professionalmente addestrato e numericamente adeguato a garantire il buon funzionamento del servizio; dovrà essere dotato di documento di idoneità sanitaria rilasciato ai sensi della vigente normativa e indossare vestiario previsto dalle vigenti disposizioni di legge unitamente ad un distintivo di riconoscimento. La stazione appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortunio o altro che dovesse accadere al personale della ditta aggiudicataria, per qualsiasi causa, nell'esecuzione del servizio.

La Ditta aggiudicataria rimane l'unica responsabile degli eventuali danni che comunque dovessero derivare al personale o agli utenti nell'espletamento del servizio, per incuria o negligenza degli ope-

ratori, per la tutela dei quali dovrà essere contratta idonea assicurazione antinfortunistica e di responsabilità civile, in modo da garantire al personale fornito dalla ditta, agli utenti e ai terzi in genere, ogni copertura contro qualsiasi rischio derivante dall'attività e dal rapporto di servizio.

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad assicurare la continuità e la regolarità delle prestazioni provvedendo alla sostituzione del personale assente con personale avente le caratteristiche richieste dal presente capitolato. Non sono ammesse interruzioni di servizio che non siano motivate da cause di forza maggiore.

La Ditta aggiudicataria, in qualità di datore di lavoro, si obbliga contrattualmente all'osservanza di tutte le vigenti disposizioni legislative, dei regolamenti concernenti le assicurazioni e qualsiasi altra prescrizione normativa che potrà essere emanata in materia, ivi compresa l'acquisizione del certificato penale del casellario giudiziale per le attività che comportino contatto diretto con i minori.

Art. 15 - SICUREZZA

L'esecuzione delle prestazioni oggetto dell'Appalto comportano interferenze per le quali si rende necessario gestire misure di prevenzione e protezione.

L'onere per la sicurezza è pari a 2.000,00 (Euro duemila/00).

La Ditta aggiudicataria si impegna a sottoscrivere l'allegato DUVRI, che potrà essere aggiornato a sottoscritto dalle parti in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico ed organizzativo.

ART. 16 – DIRITTO DI CONTROLLO

La stazione appaltante si riserva, per tutta la durata contrattuale e con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee senza che la Ditta aggiudicataria possa eccepire alcunché, il diritto di effettuare, in qualsiasi momento ed anche senza preavviso, controlli presso il luogo in cui si svolge il servizio. Nell'attività di controllo dell'esecuzione dell'appalto, il Responsabile del Procedimento potrà avvalersi di dipendenti aziendali o appositi incaricati e collaboratori e potrà disporre prelievi di campioni, analisi, sondaggi anche mediante questionari o rendiconti giornalieri, ed ogni altro strumento ritenuto utile a verificare l'osservanza di quanto sopra detto. La stazione appaltante si riserva inoltre la possibilità di far intervenire tecnici specializzati per controllare che l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto avvenga secondo le norme previste nel presente capitolato e, comunque, nel rispetto della vigente normativa.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento del servizio ed i tecnici non potranno muovere nessun rilievo al personale addetto al servizio oggetto dell'appalto. Il personale della ditta Aggiudicataria non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati.

Al fine di garantire la funzionalità delle attività suddette, la Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta e permettendo l'accesso presso tutti i locali, principali ed accessori, ove il servizio oggetto dell'appalto viene effettuato.

L'esito dei controlli sarà documentato mediante compilazione di verbali in contraddittorio con allegate specifiche schede valutative, a farne parte integrante e sostanziale.

Nel caso gli accertamenti di cui sopra dovessero evidenziare una difformità di una qualsiasi delle relative prescrizioni previste nel presente capitolato, la Ditta aggiudicataria sarà tenuta al rimborso, senza eccezione alcuna, di tutte le spese sostenute per le analisi effettuate, senza pregiudizio di ogni altra sanzione conseguente al danno procurato dalla mancata corrispondenza con il presente capitolato e fatta salva l'applicazione delle previste penali.

I controlli potranno essere effettuati per la ristorazione scolastica anche dai membri delle Commissioni Mensa regolarmente istituite.

ART. 17 – PENALITÀ

L'appaltatore è tenuto ad eseguire il servizio con adeguata diligenza e professionalità, nel pieno rispetto delle norme del presente capitolato, del contratto e della legislazione applicabile al servizio oggetto d'appalto.

Qualora anche a seguito dei controlli di cui al precedente articolo, si rilevino inadempimenti, omissioni e irregolarità nello svolgimento del servizio verranno applicate le penali di seguito indicate per ciascuna violazione:

| VIOLAZIONE | IMPORTO PENALE |
|---|-------------------------------------|
| Igienico-sanitarie | Da € 120,00 a € 10.000,00 |
| Merceologiche | Da € 300,00 a € 1.000,00 |
| Non rispondenza dei menù | Da € 300,00 a € 5.000,00 |
| Ritardi significativi nella produzione dei pasti non giustificati da causa di forza maggiore (per ciascun evento) | € 500,00 |
| Mancato avvio del sistema informatico entro 60 o 90 giorni dall'avvio del servizio, per ogni giorno di ritardo | € 335,00 per ogni giorno di ritardo |
| Ritardo dell'avvio del servizio rispetto al calendario scolastico comunicato dalla stazione appaltante (per ogni giorno di ritardo) | € 1.116,00 |

E nel dettaglio:

Penalità per non rispondenza agli standard igienico-sanitari

- Utilizzo di alimenti contaminati batteriologicamente e/o fornitura di alimenti contaminati batteriologicamente: € 1.000,00 per ogni pasto contaminato;
- Utilizzo di alimenti o fornitura di derrate o pasti contaminati chimicamente, tali da essere inidonei all'alimentazione umana: € 1.000,00 per ogni pasto contaminato;
- Somministrazione di alimenti contaminati parassitologicamente: € 10.000,00 per ogni infrazione riferita alla giornata;
- Mancato o non corretto prelievo dei campioni rappresentativi del pasto completo e di quello alternativo: € 2.000,00 per ciascuna infrazione;
- Rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, nelle derrate, stoccate in centro cottura o nelle cucine interne, o nei pasti veicolati consegnati alle singole sedi di ristorazione: € da 500,00 a 3.000,00 per ciascuna infrazione;
- Mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione previsto per il centro cottura, le cucine gestite e le singole sedi di ristorazione: € da 1.000,00 a 5.000,00 per ogni infrazione;
- Inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di distribuzione nei plessi periferici: € 1.000,00 per ogni infrazione;
- Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale operante nel centro cottura, addetto alla porzionatura, distribuzione e rigoverno dei locali di refezione: € da 500,00 a 2.000,00 per ogni infrazione;
- Distribuzione e rigoverno dei locali di refezione: € da 500,00 a 2.000,00 per ogni infrazione;
- Mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione del pasto veicolato: € 1.000,00 per ogni derrata/ tipo di piatto;
- Mancato rispetto delle temperature al momento della distribuzione: € da 500,00 a 1.000,00 per ogni rilevazione;
- Mancata/parziale o non corretta compilazione schede HACCP: € 200,00 per ogni inadempienza.

Penalità per non corrispondenza agli standard merceologici:

- Utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche e dichiarato in sede di gara: € 600,00 per ogni caratteristica merceologica violata;
- Non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sulla bolla di consegna: € 500,00 per ogni infrazione;
- Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente; rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nei centri cottura in gestione: € 1.000,00 per ogni infrazione;
- Etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato: € 500,00 per ogni etichettatura non conforme;
- Mancata comunicazione della non fornitura di prodotti BIO, a lotta integrata, a filiera corta: € 500,00 per ogni comunicazione mancata;
- Mancato utilizzo delle derrate Bio, a lotta integrata, a filiera corta e prodotti ortofrutticoli ordinati secondo la tabella della stagionalità: € 300,00 per ogni mancato utilizzo.
- Mancato rispetto di quanto indicato nel DM 14771 del 18/12/2017 "Criteri e requisiti mense scolastiche biologiche".

Penalità per non rispondenza al menù base e dietetici:

- Mancata produzione o consegna di dieta speciale: € 3.000,00 per ogni infrazione;
- Mancato rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie: € 3.000,00 per ogni infrazione;
- Errata somministrazione di dieta speciale: € 5.000,00 per ogni caso di errata somministrazione;
- Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità delle diete: € 3.000,00 per ogni infrazione;
- Fornitura non rispondente a quanto previsto nelle tabelle dietetiche: € 500,00 per ogni infrazione;
- Mancato rispetto del menù previsto relativo a qualsiasi piatto (primo, secondo, contorno) presso ciascun punto di somministrazione: € 500,00 per ogni giornata di irregolarità;

Le inadempienze sopra descritte sono elencate a mero titolo esemplificativo e non quindi esaustivo e pertanto la stazione appaltante si riserva il pieno diritto di sanzionare ogni altro caso di inosservanza normativa o di disservizio, anche su segnalazione da parte dell'utenza.

Qualora la Ditta incorra in ripetute recidive nell'arco del servizio, ad insindacabile giudizio della stazione appaltante il contratto potrà essere risolto senza che la Ditta aggiudicataria possa eccepire alcunché.

Il Responsabile del Procedimento farà pervenire alla ditta aggiudicataria, per iscritto e senza ritardo, le osservazioni e le contestazioni rilevate.

La Ditta aggiudicataria, entro 5 giorni lavorativi dalla data della suddetta comunicazione, potrà fornire, sempre per iscritto, le proprie giustificazioni. Qualora queste non pervengano alla stazione appaltante nel predetto termine ovvero non vengano ritenute idonee ad escludere ogni responsabilità per l'inadempienza contrattuale contestata, alla medesima ditta aggiudicataria verranno applicate le sanzioni e le penali di cui sopra con ritenute sui pagamenti e, in caso di insufficienza, con escussione della cauzione definitiva di cui al successivo Art.18.

L'applicazione di penali in misura superiore al 10% dell'importo netto contrattuale legittimerà la risoluzione per giusta causa del contratto da parte della stazione appaltante.

ART. 18 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

In caso di grave inadempienza, è facoltà della stazione appaltante richiedere la risoluzione anticipata del contratto, ai sensi dell'art. 108 del D.lgs. 50/2016 riservandosi di agire per ulteriori danni derivanti dall'interruzione del servizio e dal successivo affidamento ad altra ditta. Per l'applicazione di quanto sopra riportato, l'appaltante potrà rivalersi su eventuali crediti della ditta nonché sulla cauzione di cui al successivo Art.18, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

La stazione appaltante dichiarerà comunque la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, e senza pregiudizio per ogni azione finalizzata alla rivalsa dei danni nei seguenti casi:

- Per arbitrario abbandono del servizio;
- In caso di fallimento e/o frode;
- Interruzione del servizio senza giusta causa;
- Inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, di regolamenti e degli obblighi previsti dal presente capitolato;
- Casi di intossicazione alimentare riconducibili a responsabilità della Ditta appaltatrice;
- Accertata insussistenza dei requisiti richiesti dal Bando di ammissione alla gara;
- Cessione del contratto;
- Inosservanza del divieto di subappalto;
- Recidive ripetute nelle violazioni del servizio che comportano penalità e sanzioni;

- Ogni altra grave inadempienza o fatto che rendano impossibile la prosecuzione del rapporto d'appalto;
- Mancata ottemperanza degli obblighi connessi alla tracciabilità dei flussi finanziari;

Si precisa che l'elenco sopra riportato è meramente esemplificativo e quindi non esaustivo, potendo comunque la stazione appaltante procedere ai sensi dell'art. 108 per inadempimenti ritenuti gravi.

ART. 19 – CAUZIONE DEFINITIVA

L'appaltatore, quale esecutore del contratto, è obbligato a costituire, immediatamente dopo la comunicazione di aggiudicazione, una garanzia fideiussoria nell'importo e nei modi previsti dall'art. 103 del D. Lgs. 50/2016.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo successivamente all'emissione del certificato di verifica di conformità del servizio da parte del Responsabile del procedimento al termine dell'appalto.

E' fatto comunque salvo il risarcimento del maggior danno accertato.

La stazione appaltante può richiedere al soggetto aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza entro 15 giorni dalla richiesta, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore.

La garanzia fideiussoria garantirà per il mancato od inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dall'appaltatore, anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali: l'Amministrazione avrà diritto, pertanto, di rivalersi direttamente sulla garanzia fideiussoria per l'applicazione delle stesse.

Fermo quanto previsto dall'art.103 del Dlgs.50/2016, qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, l'appaltatore dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dall'Amministrazione.

La mancata costituzione della garanzia determinerà la revoca dell'affidamento e l'acquisizione, da parte dell'Amministrazione, della cauzione provvisoria. L'appalto potrà, di conseguenza, essere aggiudicato al concorrente che segue in graduatoria.

Lo svincolo sarà disposto dall'Amministrazione solo allo scadere del termine finale del contratto, accertata la completa e regolare esecuzione dell'appalto nonché ultimata e liquidata ogni ragione contabile tra Ente ed Impresa.

ART. 20 – CORRISPETTIVI DEL CONTRATTO E CONDIZIONI DI PAGAMENTO

Il prezzo offerto dalla ditta in sede di gara è da intendersi fisso ed immodificabile per l'intera durata del contratto fatto salvo quanto riportato nell'Art.5 (revisione prezzi).

Mensilmente la Ditta aggiudicataria dovrà emettere le seguenti e distinte fatture in favore della stazione appaltante riferite a:

- L'importo relativo al numero delle giornate alimentari effettivamente erogate per ciascun giorno del mese per la Residenza protetta/Casa di Riposo;
- L'importo relativo al numero dei pasti effettivamente erogati per ciascun giorno di apertura del mese per il Centro Diurno CSER;
- L'importo relativo al numero dei pasti effettivamente erogati per ciascun giorno di apertura del mese per la refezione scolastica;

Per gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile la Ditta aggiudicataria dovrà produrre mensilmente, prima della emissione delle relative fatture, un resoconto delle prestazioni fornite intese come:

- Numero delle giornate alimentari effettivamente erogate per ciascun giorno del mese alla struttura per anziani. La giornata alimentare verrà conteggiata come di seguito riportato: se un ospite consuma anche un solo pasto nell'arco delle 24 ore viene conteggiata l'intera giornata alimentare mentre se è assente tutta la giornata e non consuma nessun pasto, la giornata alimentare non viene conteggiata. Nei casi particolari in cui molti ospiti sono assenti per un pranzo fuori struttura o perché a casa con i parenti nei giorni di festa, si tiene conto del numero dei pranzi e delle cene, si fa una media matematica tra i pasti e si ricavano le giornate alimentari da conteggiare.
- Numero dei pasti effettivamente erogati per ciascun giorno del mese al Centro Diurno;
- Numero dei pasti effettivamente erogati per ciascun giorno del mese a ciascuna classe di ogni scuola, indicando per ciascuna classe anche il nominativo di ciascun alunno e altro personale (insegnante, bidello etc.) a cui era destinato il pasto prenotato.

Il resoconto sopra indicato dovrà essere trasmesso alla stazione appaltante in modalità informatica e, qualora la stazione appaltante si dotasse di un sistema informatico per la gestione delle mense scolastiche, la Ditta aggiudicataria si obbliga a trasmettere i resoconti del servizio erogato in formato compatibile con il sistema informatico utilizzato.

Entro il termine di 20 giorni dal ricevimento del resoconto, il Rup verificherà la correttezza dei dati presentati e la regolare esecuzione del servizio, autorizzando il pagamento della relativa fattura solo in caso di positivo esito della verifica sopra indicata. Decorso inutilmente il predetto termine di 20 giorni, il resoconto si intende approvato.

Il pagamento dei corrispettivi, previa ricezione delle relative fatture, avverrà mensilmente nei termini di legge e a seguito delle verifiche normativamente previste tramite acquisizione del D.U.R.C. La Ditta aggiudicataria si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi connessi con la tracciabilità di cui alla L. 136/2010 e a dare immediata comunicazione alla Stazione appaltante e alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo della Provincia competente, dell'inadempimento della propria controparte (subcontraente) degli obblighi di tracciabilità finanziaria. Eventuali ritardi nei pagamenti entro i termini suddetti imputabili ad accertate irregolarità contributive emerse dai controlli effettuati dal competente Servizio non potranno costituire motivo per la richiesta di interessi spettanti alla Ditta Aggiudicataria.

Art. 21 - RIMBORSO QUOTA RELATIVA AI DIPENDENTI IN DISTACCO

La Ditta aggiudicataria dovrà rimborsare mensilmente il costo effettivamente sostenuto dalla stazione appaltante, previa emissione di apposita fattura mensile da parte della stazione appaltante medesima relativa al costo delle n.3 cuoche e n.2 inservienti part-time dipendenti dell'ASP Ambito 9 in distacco. Il costo del personale in distacco comprende retribuzione, oneri previdenziali, contributivi e fiscali oltre ad eventuali indennità o quant'altro corrisposto al dipendente.

Il costo annuale omnicomprensivo del personale in distacco stimato è pari ad Euro 120.430,00.

Ove necessario, nel mese di gennaio di ogni anno, verrà effettuato un conguaglio tra le parti relativamente agli importi fatturati nell'anno precedente.

ART. 22 – RESPONSABILITÀ DELL'AGGIUDICATARIO E OBBLIGHI ASSICURATIVI

La gestione dei servizi oggetto del presente capitolato viene effettuata dalla Ditta aggiudicataria a proprio nome, per proprio conto ed a proprio rischio e pericolo e spese di qualunque natura, in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge. La Ditta aggiudicataria è inoltre responsabile del buon andamento del servizio affidato e degli oneri che dovessero essere sopportati in conseguenza dell'inosservanza di obblighi facenti carico alla ditta o al personale da essa dipendente.

La ditta è obbligata a tenere sollevata ed indenne la stazione appaltante da ogni danno, diretto ed indiretto, causato agli utenti, ai suoi dipendenti o ai suoi beni, mobili, immobili ed attrezzature, nonché dai danni di qualsiasi natura che possano derivare a persone o a cose dall'attività del proprio personale. La stazione appaltante ed i suoi obbligati saranno così esenti da ogni azione, sia in via giudiziale, che stragiudiziale, da chiunque intentata.

E' inoltre a carico della ditta l'adozione, nell'esecuzione dei servizi affidati, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire l'incolumità di tutto il personale, degli utenti e dei terzi. A tale scopo la Ditta aggiudicataria dovrà stipulare una polizza di assicurazione per R.C.T. "Responsabilità Civile verso Terzi" per Euro 2.000.000,00 unico a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio che ricomprenda come terzo anche l'ASP "Ambito9" in qualità di soggetto committente. La stazione appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'impresa durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo la Ditta aggiudicataria dovrà stipulare polizza RCO "Responsabilità Civile verso prestatori d'opera" per Euro 1.000.000,00 unico.

Tale assicurazione, dovrà prevedere nell'ambito delle garanzie prestate, la copertura di tutti i rischi connessi allo svolgimento dei servizi richiesti nel presente Capitolato, ivi compresi quelli derivanti dalla somministrazione di cibi in genere e/o bevande.

L'esistenza di tale polizze non libera l'impresa dalle proprie responsabilità avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia. Prima della stipula del contratto l'impresa aggiudicataria dovrà presentare copia autentica delle suddette polizze assicurative o qualora già esistenti una apposita appendice la quale specifichi che dette polizze coprono anche il servizio prestato per la stazione appaltante. Le coperture assicurative RCT/RCO dovranno essere mantenute operanti per l'intera durata contrattuale; sarà onere dell'aggiudicatario produrre documentazione attestante l'avvenuto rinnovo della polizza in corrispondenza di ciascuna scadenza.

ART. 23 – CONTROVERSIE CONTRATTUALI

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra le parti in ordine all'applicazione o all'interpretazione del presente capitolato e del conseguente contratto è competente a decidere il Tribunale di Ancona.

ART. 24 – STIPULA DEL CONTRATTO

La stipula del contratto con la Ditta aggiudicataria avverrà per atto pubblico notarile informatico solo successivamente all'acquisizione delle certificazioni previste dalla legge anche in relazione alla normativa antimafia.

In caso di rinnovo o proroga non si procederà alla stipula di un nuovo contratto ma il contratto si intenderà rinnovato con la comunicazione da parte dell'ASP della volontà di avvalersi dell'opzione di rinnovo.

Qualsiasi spesa inerente al contratto, bolli, copie, registrazione, diritti di segreteria, nonché le spese per la pubblicazione dell'estratto del bando e degli esiti di gara sui quotidiani sono a completo ed esclusivo carico della ditta Aggiudicataria.

Art. 25 - TRATTAMENTO DEI DATI

L'affidamento in appalto del servizio comporta per l'aggiudicatario la nomina quale Responsabile del trattamento dati, ai sensi dell'art. 28 del Regolamento UE n. 679/2016 sulla protezione dei dati personali, per l'intera durata del contratto e in riferimento ai dati personali di cui venga in possesso in conseguenza dell'esecuzione del servizio. L'affidatario dovrà pertanto mettere in atto misure tecniche e organizzative adeguate in modo tale che il trattamento soddisfi i requisiti del predetto regolamento e garantisca la tutela dei diritti dell'interessato. In particolare l'affidatario dovrà:

- a) trattare i dati personali soltanto su istruzione documentata del titolare, anche qualora sia necessario comunicare i dati a un paese terzo o un'organizzazione internazionale, salvo che ciò sia previsto dal diritto europeo o nazionale; in tale ipotesi, il responsabile deve comunque informare il titolare prima del trattamento, salvo che l'ordinamento vieti l'informazione per rilevanti motivi di interesse pubblico;
- b) assicurare che le persone autorizzate al trattamento dei dati personali si siano impegnate alla riservatezza o abbiano un obbligo legale di riservatezza;
- c) adottare tutte le misure necessarie per garantire la "sicurezza del trattamento" come da articolo 32 del regolamento UE;
- d) rispettare le condizioni previste dal regolamento n. 2016/679, articolo 28 commi 2 e 4, per ricorrere a sub-responsabili del trattamento;
- e) assistere il titolare con misure tecniche e organizzative adeguate a consentire l'esercizio dei diritti dell'interessato;
- f) assistere il titolare per assicurare il rispetto degli obblighi elencati dagli articoli da 32 a 36 del regolamento, "tenendo conto della natura del trattamento e delle informazioni a disposizione"; tra tali obblighi, sono assai significativi e necessitano di accorgimenti organizzativi quelli dettati da: l'articolo 33 che impone la notifica al Garante, della eventuale violazione da parte di terzi dei dati personali, entro 72 ore dalla scoperta; l'articolo 34 che prevede la comunicazione all'interessato della medesima violazione;
- g) impegnarsi a cancellare o restituire tutti i dati dopo che sia terminata la prestazione, salvo che l'ordinamento, europeo o nazionale, ne preveda la conservazione;
- h) infine, il responsabile deve mettere a disposizione del titolare tutte le informazioni necessarie per dimostrare il rispetto degli obblighi normativi, consentendo e contribuendo alle attività di revisione, comprese le ispezioni, realizzate dal titolare o da altro soggetto da questi incaricato.

ART. 26 – NORME APPLICABILI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si rinvia al D.lgs. 50/2016, al codice civile e alla normativa in materia di contrattualistica pubblica.