



## Capitolato speciale d'appalto per la preparazione e la fornitura dei pasti veicolati agli alunni delle scuole: secondaria di I grado di via Toscanini e primaria di via Garibaldi.

### **ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO.**

L'appalto ha per oggetto il servizio di preparazione, fornitura, trasporto e distribuzione pasti per:

- Scuola secondaria di I grado di via Toscanini nei giorni di martedì;
- Scuola primaria di via Garibaldi dal lunedì al venerdì;

con esclusione dei giorni festivi e di tutti gli altri giorni di sospensione delle lezioni previsti dal calendario scolastico e/o da provvedimenti degli organi competenti e salvo altre variazioni disposte.

I pasti devono essere preparati, trasportati e distribuiti utilizzando materiale a norma, in regola con la vigente normativa europea, nazionale e regionale.

### **ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO**

L'appalto decorrerà dal 01 maggio 2018 e decadrà di pieno diritto, senza necessità di alcuna comunicazione, preavviso o messa in mora da parte del Comune alla sua scadenza naturale al 30 giugno 2019.

Il Comune si riserva la facoltà di prorogare il contratto alle stesse condizioni per un ulteriore anno, dall'inizio dell'anno scolastico 2019/2020 fino al 30 giugno 2020.

La ditta affidataria si impegna, nelle eventuali more del completamento delle procedure per l'assegnazione del servizio, a continuare a erogare il servizio alle stesse condizioni fino a ulteriori 6 mesi rispetto alla scadenza massima del 30 giugno 2020, su richiesta dell'ente aggiudicatore effettuata prima della scadenza del contratto.

### **ART. 3 - PROCEDURA D'AGGIUDICAZIONE**

Il servizio sarà aggiudicato all'impresa che presenterà l'offerta economicamente più vantaggiosa, nel rispetto delle condizioni e criteri previsti dal bando.

### **ART.4 - FORNITURA DEL SERVIZIO**

Ad oggi tutti i pasti - anche quelli destinati agli alunni della scuola secondaria - vengono serviti nei locali di via Garibaldi ma la ditta aggiudicataria è tenuta a servirli senza ulteriore aggravio di costi anche in altri locali, qualora durante il corso dell'appalto le condizioni logistiche determinassero una variazione dei luoghi.

Il servizio dovrà essere fornito per tutte le sezioni che sono impegnate nei rientri pomeridiani, secondo il calendario che sarà stabilito dalle autorità scolastiche.





La distribuzione dei pasti avverrà in orario stabilito dal Responsabile del Servizio, sentite le scuole. Alla distribuzione dei pasti provvederà il personale della ditta appaltatrice nelle sedi scolastiche assegnando un numero di propri dipendenti così come stabilito dal successivo art. 6.

L'eventuale chiusura delle scuole per qualsiasi causa e/o la sopravvenuta opportunità di pervenire a una diversa organizzazione del servizio comporterà la cessazione della gestione, senza che si renda necessaria alcuna preventiva disdetta.

Resta inteso che, in tali casi, la ditta appaltatrice non potrà pretendere alcun risarcimento.

#### **ART. 5 - IMPORTO A BASE DI GARA**

L'importo unitario a pasto a base di gara è pari ad € **4,10** (IVA esclusa), oltre a € 0,0066 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, per un numero stimato di circa:

- 7.100 pasti per il periodo 01 maggio 2018 - 30 giugno 2018;
- 41.460 pasti per l'a.s. 2018/2019;
- 41.460 pasti per l'a.s. 2019/2020;
- circa 16.000 per il periodo di eventuale proroga tecnica (dall'inizio dell'a.s. 2020/2021 al 31/12/2020);

quindi un totale di **106.020 pasti**, per un importo complessivo presunto di € **434.682,00** (IVA esclusa) oltre oneri di sicurezza non soggetti a ribasso: € 700,00 (IVA esclusa). Non saranno ammesse offerte in aumento sul prezzo posto a base di gara. La gara è in unico lotto.

Con il corrispettivo sopra indicato, ovvero con quello inferiore che risulterà all'esito della procedura selettiva, la Ditta si intende compensata di qualsiasi suo avere o pretendere dal Comune per il servizio di che trattasi, connesso o conseguente al servizio medesimo senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, essendo in tutto soddisfatta dal Comune con il pagamento del corrispettivo stesso.

#### **ART. 6 - CONDIZIONI DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

Il servizio consiste nella preparazione, fornitura, trasporto e distribuzione di pasti nelle sedi sopra indicate.

La scuola comunicherà alla ditta, ogni mattina, il numero dei pasti da consegnare, anche con l'utilizzo di un apposito software per la gestione della prenotazione dei pasti che la ditta si impegna a utilizzare.

Per l'espletamento del servizio, la ditta aggiudicataria dovrà osservare le seguenti condizioni:

##### **a) LOCALI ED ATTREZZATURE:**

Per la preparazione dei pasti l'impresa utilizzerà locali ed attrezzature conformi alle normative previste in materia. In particolare, la ditta dovrà essere dotata di un centro cottura a norma non distante più di 25 chilometri dalla mensa di via Garibaldi a Grottammare.

La Ditta si impegna altresì, nel caso in cui per un qualsiasi motivo, il centro di cottura principale non fosse utilizzabile, per cause di forza maggiore, a garantire i pasti occorrenti alle necessità delle scuole utilizzando un centro cottura distante al massimo 50 chilometri dai plessi scolastici.

Qualora per qualsiasi motivo non venga ripristinato l'utilizzo del centro di cottura principale entro 20 giorni dalla data di non utilizzo, il Comune si riserva di procedere alla risoluzione del contratto.

L'indisponibilità di un centro di cottura entro i 50 chilometri comporterà la risoluzione del contratto. Su richiesta dell'Amministrazione, la ditta sarà comunque tenuta a fornire i pasti fino a nuova aggiudicazione del servizio. Su tali pasti sarà applicata una riduzione del 25% rispetto al corrispettivo fissato contrattualmente.





La ditta si impegna a mettere a disposizione un proprio cuocipasta con relativo sistema di aspirazione dei vapori da installare a proprie spese all'interno dei locali di via Garibaldi, dove sono già stati realizzati gli scarichi, gli allacci e la canalizzazione per il recupero dei fumi.

Il cuocipasta dovrà avere sufficiente capienza da poter cuocere una quantità di pasta sufficiente a soddisfare l'intera utenza in una sola cottura.

La ditta metterà a disposizione proprio personale anche per le fasi di cottura, come previsto alla successiva lettera f.

#### **b) PREPARAZIONE E COMPOSIZIONE DEI PASTI:**

I pasti saranno preparati e cotti dalla ditta col sistema tradizionale, con esclusione di cibi precotti e precucinati.

I pasti, a base di materie prime della migliore qualità, fornite da ditte qualificate, devono essere preparati nel massimo rispetto delle norme di igiene e sanità.

Il pasto deve in ogni caso essere composto da:

**Primo Piatto**

**Secondo Piatto**

**Contorno**

**Frutta Fresca o Dolce**

**Pane**

Il tutto corrispondente ai **menù allegati** predisposti dal Comune che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente capitolato.

I piatti proposti giornalmente non dovranno essere diversi in tipo e quantità da quelli indicati nel menù allegato al presente capitolato; in particolare è fatto obbligo all'impresa aggiudicataria del servizio, di attenersi, nella preparazione dei pasti, alla scrupolosa osservanza del menù allegato che costituisce parte integrante del presente capitolato.

È consentita, tuttavia, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, incidenti, blackout, etc.);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

In ogni caso le variazioni di volta in volta dovranno essere concordate con il/la Responsabile del Servizio Mensa del Comune di Grottammare.

È vietato l'uso degli alimenti surgelati, tranne nel caso della somministrazione di pesce o piselli.

È comunque esclusa la somministrazione di prodotti surgelati premanipolati.

In particolare, all'impresa aggiudicataria del servizio È VIETATO:

- Congelare le materie prime acquistate fresche;
- Congelare il pane;
- Scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;
- Utilizzare prodotti in scatola, fatta eccezione per il pomodoro pelato;
- Effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi per la preparazione di nuovi pasti destinati agli alunni;
- Preparare i pasti nei giorni antecedenti quelli del consumo;
- Effettuare la precottura;
- Usare dadi o estratti vari;





- Usare ortaggi e verdure coltivati in serra o di provenienza extracomunitaria;
- Usare ortaggi a bulbo germogliati;
- Usare frutta con presenza di tracce di appassimento o non matura;
- Usare formaggi fusi o contenenti polifosfati;
- Utilizzare preparati per purè, brodi o altri similari prodotti;
- Utilizzare come basi per la preparazione di pasti “fondi” di cottura ottenuti da prolungata soffrittura degli alimenti;
- Utilizzare burro e panna se non nei casi espressamente previsti dal menù allegato;
- Utilizzare sale, sia grosso sia fino, diverso da quello marino;

**Obblighi della ditta:**

- Lo spezzatino deve essere sbiancato prima della cottura;
- La panatura deve essere fatta con uova e poi pane e non con preparati già pronti;
- L’hamburger deve essere cucinato al forno e non su piastra.

**Nell’acquisto delle materie prime si devono seguire i seguenti criteri:**

- Verifica della precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- Presenze di etichette aventi indicazioni il più possibili esaurienti secondo quanto previsto dalla legge e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- Presenza su ogni confezione o cartone del termine di conservazione;
- Fornitura con imballaggi integri e integrità del singolo prodotto (confezioni chiuse all’origine, prive di muffa, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- Riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore;
- Uso di prodotti provenienti da produzioni italiane garantite e certificate;

**In particolare, devono usarsi :**

- **Pane di origine biologica certificata;**
- **Pasta di semola di grano duro di origine biologica certificata;**
- **Riso di origine biologica certificata;**
- Farina di tipo “0” o “00”. La percentuale di origine biologica rispetto al totale della fornitura è specificata al successivo art. 10;
- Carne italiana garantita non surgelata recante il marchio di qualità e di certificazioni previste dalle normative nazionali ed europee. Per le carni bovine: IGP o SR o razza piemontese. L’origine della carne dovrà essere sempre documentata con invio periodico di certificati attestanti l’ origine della carne e la relativa qualità. La percentuale di origine biologica rispetto al totale della fornitura è specificata al successivo art. 10;
- Pollame recante certificazioni previste dalle normative italiane ed europee. La percentuale di origine biologica rispetto al totale della fornitura è specificata al successivo art. 10;
- Il prosciutto cotto derivante da cosce di suini di allevamento nazionale senza caseinati, glutine e polifosfati aggiunti. La percentuale di origine biologica rispetto al totale della fornitura è specificata al successivo art. 10;
- **Uova del tipo “extra” da conservarsi per non più di una settimana in frigorifero di origine biologica certificata;**
- Pesce surgelato di marche note;
- **Conserve di pomodoro e di pelato o di passata di origine biologica certificata;**





- Formaggi aventi contenuto di calcio più elevato, alternando quelli freschi con quelli a media e lunga stagionatura. La percentuale di origine biologica rispetto al totale della fornitura è specificata al successivo art. 10;
- Come formaggio grattugiato solo il parmigiano reggiano;
- **Olio extra vergine di oliva di marche note e di origine biologica certificata;**
- **Patate di origine biologica certificata;**
- **Carote di origine biologica certificata;**
- Frutta fresca, intendendo con ciò la fornitura delle seguenti tipologie di prodotti: mele – arance – kiwi – pere. La percentuale di origine biologica rispetto al totale della fornitura è specificata al successivo art. 10.

L'impresa libera il Comune di Grottammare da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico-sanitaria dei pasti e delle derrate impiegate per la loro preparazione, essendo questa precisa responsabilità individuale della ditta appaltatrice.

#### c) TRASPORTO DEL CIBO:

I cibi dovranno essere trasportati con mezzi e contenitori appositamente attrezzati e destinati esclusivamente a tale uso e riconosciuti idonei a norma di legge.

Le attrezzature devono consentire ai cibi di mantenere una costante temperatura fino al momento del consumo. Il primo piatto, il secondo piatto ed il contorno devono essere introdotti nei contenitori non più di un'ora prima del consumo e messi in contenitori termici del tipo conforme alle norme igieniche vigenti e con caratteristiche tecniche che assicurano una perfetta conservazione degli alimenti sia sotto il profilo organolettico sia dell'appetibilità e della presentazione. La ditta si impegna ad adottare ogni possibile accorgimento affinché i pasti giungano sulle tavole perfettamente integri, ben presentati e a temperatura prevista dalle norme vigenti in materia.

Il pane, la verdura e la frutta possono essere trasportati in contenitori di plastica coperti.

A tal fine l'impresa deve essere in possesso delle relative autorizzazioni sanitarie.

I mezzi dovranno essere sanificati con cadenza almeno settimanale.

#### d) DISTRIBUZIONE DEI PASTI:

La distribuzione dei pasti avverrà con il sistema della porzionatura presso i locali adibiti a mensa e dotati delle necessarie attrezzature.

Alla sorveglianza degli alunni durante il pasto provvederà il personale docente e ATA.

La ditta deve utilizzare piatti, bicchieri e posate in materiale biodegradabile avviabile a compostaggio o stoviglie riutilizzabili. Nel secondo caso la ditta offerente si farà carico del lavaggio e asciugatura utilizzando solo detersivi biodegradabili e a basso impatto ambientale.

In ogni caso è fatto divieto di utilizzare contenitori e stoviglie monouso ad eccezione dei suddetti in materiale biodegradabile avviabile a compostaggio.

#### e) NUMERO DEI PASTI:

Il numero dei pasti da preparare sarà comunicato giornalmente entro le ore **10,00** dalla scuola in base alle effettive presenze dei ragazzi e del personale (quest'ultimo, se tenuto).

#### f) PERSONALE DI SERVIZIO:

La distribuzione dei pasti fino ai locali delle scuole deve essere svolta dall'impresa che provvede alla preparazione degli stessi





Il personale addetto, con qualifica professionale adeguata, dovrà essere in numero tale da consentire la distribuzione di tutti i pasti in un tempo massimo di 10 minuti negli orari dei pasti. In caso di cottura della pasta (vedasi lettera a), il personale della ditta incaricata dovrà occuparsi anche della cottura e organizzarsi in modo da rispettare i tempi previsti per la distribuzione. I nominativi del personale autorizzato a lavorare negli edifici scolastici dovranno essere preventivamente comunicati al Comune.

La ditta fornitrice è tenuta a sottoporre il personale impiegato nel centro cottura e nella distribuzione e somministrazione pasti ai controlli sanitari previsti all'addestramento e alla formazione a carico del Responsabile dell'industria alimentare, ai sensi della - D.G.R. 2172 del 10/12/2002, della D.G.R. 2232 del 28/12/2009, del Regolamento Comunitario 852/2004 e s.m.i. e delle altre norme europee, nazionali e regionali in materia.

Detto personale dovrà partecipare annualmente agli appositi corsi di formazione/ aggiornamento previsti dal contratto nazionale di lavoro. È auspicabile che, oltre alla formazione obbligatoria, il personale impiegato partecipi ad altri corsi prediligendo quelli specificamente rivolti alla realizzazione di piatti che possano risultare più appetibili dai bambini per il loro sapore ma anche per la loro presentazione. Lo stesso personale dovrà essere formato in merito alla gestione dei rifiuti.

Qualora qualche addetto al servizio dovesse risultare non idoneo dal punto di vista sanitario, dovrà essere sospeso o sostituito, a seconda dei casi, salvo il diritto dell'interessato o del gestore di ricorrere alla Commissione Medica che deciderà inappellabilmente.

Il gestore si impegna ad osservare tutti i requisiti igienico sanitari previsti per legge e dovrà essere in regola con quanto previsto dalla normativa nazionale ed europea vigente in materia di igiene alimentare. Il personale impiegato dovrà indossare vestiario previsto dalle vigenti disposizioni di legge unitamente ad un distintivo/cartellino di riconoscimento.

La ditta si impegna, altresì, ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro del settore turismo-ristorazione e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge l'appalto, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione, anche se non sia aderente alle associazioni stipulate o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa sindacale. In caso di inottemperanza accertata dall'Autorità Municipale o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, il Comune potrà provvedere direttamente impegnando le somme del canone di appalto o della cauzione, senza che il gestore possa opporre eccezioni né avere titolo al risarcimento dei danni.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali riguardanti il personale dipendente, sono a carico del gestore, il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento o l'onere a carico del Comune o in solido con il Comune, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo e di ogni indennizzo.

#### **g) CONTROLLI SANITARI SUL PERSONALE, ALIMENTI, IMPIANTI, ATTREZZATURE**

La ditta dovrà presentare al Comune ogni tre mesi certificato di effettuato controllo sanitario: batteriologico sugli alimenti ed igienico sulle attrezzature.

Il Comune, comunque, si riserva la facoltà della ricerca di portatori di enterobatteri patogeni, di stafilococchi enterotossici e di altre malattie contagiose su tutto il personale adibito alla preparazione dei pasti.

Il personale che rifiuti di sottoporsi a tale controllo medico e quello risultato positivo dovrà essere dall'impresa immediatamente allontanato dal servizio per tutto il periodo di bonifica.





La ditta è tenuta al rispetto di quanto previsto dalla deliberazione Regione Marche n. 339/06 di recepimento dell'accordo 09/02/2006 tra il Ministero della Salute, le Regioni e le Provincie Autonome, relativo alle "linee guida applicative dei regolamenti 852/2004 e 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari".

#### **h) OBBLIGHI IGIENICO SANITARI**

La ditta affidataria dovrà operare nel pieno rispetto di ogni norma europea, nazionale, regionale, di ambito e comunale.

Tra le principali leggi che compongono il quadro normativo, si ricorda:

- Legge 283/62 e ss.mm.ii.;
- D.P.R. 327/80 (regolamento di esecuzione della legge 283/62);
- D.G.R. 2172 del 10/12/2002;
- Regolamento Europeo 852/2004/CE;
- Regolamento Europeo 853/2004/CE;
- D.G.R. 339 del 27/03/2006;
- D.Lgs n. 193/07;
- D.G.R. 2232 del 28/12/2009;

Tra le moltissime disposizioni normative specifiche per i diversi generi e prodotti alimentari, con indicazioni particolari per le diverse esigenze merceologiche e produttive, si ricordano, in particolare, la vasta e più restrittiva legislazione sulle carni, le norme sui prodotti della pesca, le leggi specifiche per la panificazione, per il latte e i latticini e per l'etichettatura dei prodotti.

L'impresa aggiudicataria, dovrà essere rigorosamente in regola con ogni norma in materia di igiene di prodotti alimentari e, in particolar modo, attenersi al manuale HACCP e alle procedure di autocontrollo redatte dalla ditta e consegnato al Comune. Ove disponibile, la ditta dovrà anche attenersi al manuale GHP validato dal Ministero della Salute.

Inoltre, è compito della ditta affidataria provvedere all'eventuale Notificazione di Inizio Attività relativa alla nuova attività o al subentro rispetto a un precedente Operatore del Settore Alimentare, in tutti i casi in cui questa fosse richiesta obbligatoriamente dall'autorità sanitaria competente.

La ditta si occuperà, all'inizio di ogni anno scolastico - e in ogni caso, all'aggiudicazione dell'appalto - dell'analisi della potabilità dell'acqua corrente prelevata nelle mense per il consumo da parte degli alunni e degli insegnanti, secondo le indicazioni fornite dalla competente autorità sanitaria. Copia delle analisi di potabilità

Ogni sanzione relativa al mancato adempimento degli obblighi sanitari di cui la ditta avrebbe dovuto occuparsi, relativamente a questo appalto, è a carico della ditta affidataria, anche se elevato nei confronti del Comune di Grottammare che si rivarrà sulla ditta stessa.

#### **i) FACOLTÀ DI ESTENSIONE DELLA CONVENZIONE:**

Nel caso in cui il Comune di Grottammare richieda la fornitura pasti per altra struttura di cui ha la gestione, la ditta aggiudicataria, si obbliga ad estendere le medesime condizioni di appalto, per quanto compatibili.

Qualora durante la gestione del Servizio, a suo insindacabile giudizio, l'Amministrazione dovesse verificare la necessità di integrare la gestione stessa con ulteriori prestazioni di attività di natura





complementari o assimilabili a quelle di cui al presente appalto, potrà affidare le stesse, con atto formale, alla Impresa.

In ogni caso l'importo complessivo delle prestazioni ulteriori richieste alla ditta non dovrà essere superiore al 20% del corrispettivo pattuito con il presente capitolato e nel rispetto della durata prevista all'art. 2 dello stesso.

#### **ART. 7 - PERSONALE IMPRESA**

Ai sensi dell'art. 50 del Codice, al fine di promuovere la stabilità occupazionale, nel rispetto dei principi dell'Unione europea, in caso di cambio di gestione, si stabilisce per l'affidatario l'obbligo di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, con applicazione dei contratti collettivi di settore di cui all'art.51 del D.Lgs. n. 81/2015, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta. In ogni caso devono essere applicate le norme sui cambi di gestione previste nel vigente CCNL del settore.

L'aggiudicatario deve applicare nei confronti dei propri dipendenti occupati per l'espletamento del servizio, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro per la categoria ed eventuali integrazioni territoriali impegnandosi agli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamenti vigenti in materia di lavoro, di assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi. Il mancato rispetto dell'applicazione dei CCNL ed eventuali norme integrative costituisce giusta causa per l'immediata risoluzione del contratto senza necessità di ulteriore messa in mora.

L'aggiudicatario è tenuto, comunque, a rispettare nel reclutamento e nella definizione dei contratti di lavoro del proprio personale tutte le vigenti norme in materia.

Costituisce violazione contrattuale e dà luogo pertanto ad immediata risoluzione del contratto, l'applicazione di eventuali regolamenti interni dell'impresa appaltatrice e/o accordi contrattuali che, di fatto, dà luogo a trattamenti economici inferiori ai minimi tabellari previsti dal CCNL applicabile.

In tal caso il Comune provvede all'applicazione delle penali pecuniarie previste ed all'incameramento della garanzia fideiussoria per la cauzione definitiva riservandosi, inoltre, la facoltà di risolvere il contratto.

L'aggiudicatario è obbligato a osservare e applicare integralmente al personale dipendente tutte le norme contenute nel CCNL per i dipendenti delle imprese del comparto di appartenenza e negli accordi locali integrativi dello stesso vigente per il tempo e la località in cui si svolge il contratto, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi nazionali e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione

L'aggiudicatario è tenuto a trasmettere al RUP o al direttore dell'esecuzione copia dei contratti individuali di lavoro stipulati con i dipendenti assegnati al servizio e a comunicare il contratto collettivo nazionale di lavoro applicato.

L'aggiudicatario è tenuto a fornire al RUP o al direttore dell'esecuzione, su semplice richiesta scritta, copia di tutti i documenti atti a verificare la corretta corresponsione delle retribuzioni nonché dei versamenti contributivi ed assicurativi degli/le assistenti e dell'eventuale personale impiegato nella esecuzione del presente appalto di servizio.

Qualora l'aggiudicatario non risulti in regola con gli obblighi dettati dalle disposizioni vigenti in materia di regolarità retributiva e contributiva, il RUP o il direttore dell'esecuzione procede agli interventi sostitutivi nei termini stabiliti dai commi 5 e 6 dell'art. 30 del D.Lgs. 50/016, fatta salva l'applicazione delle ulteriori norme e disposizioni a tutela del lavoro qualora siano accertate inottemperanze e/o inadempienze agli obblighi precisati nel presente articolo che prevedono la detrazione sui pagamenti in acconto se il contratto è in corso d'esecuzione, oppure, la sospensione del





pagamento del saldo se il contratto è ultimato, destinando le somme così accantonate a garanzia degli adempimenti e degli obblighi di che trattasi.

Ai sensi dell'art.103, comma 2, del D.Lgs. 50/2016, il Comune ha il diritto d'avvalersi della cauzione e delle eventuali ulteriori ritenute operate sull'importo netto progressivo del servizio, qualora l'aggiudicatario stesso risulti inadempiente nella osservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori.

Sull'importo netto progressivo contrattuale riferito alle prestazioni liquidate viene operata una ritenuta dello 0,5% ai sensi dell'art.30, comma 5-bis, del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i, da svincolarsi nei modi e nei termini ivi disciplinati.

Le ditte concorrenti possono ottenere informazioni circa gli obblighi relativi alle vigenti disposizioni in materia di protezione dell'impiego e di condizioni di lavoro e applicabili nel corso dell'esecuzione del contratto, presso le competenti sedi territoriali dell'Ispettorato del Lavoro, dell'INPS e dell'INAIL, nonché, presso le Associazioni sindacali di categoria.

Tutti gli obblighi rivenienti dalla vigente legislazione sociale, contributiva, assistenziale, previdenziale, antinfortunistica, contabile e fiscale, nonché, dalle successive modificazioni ed integrazioni, sono ad intero ed esclusivo carico dell'aggiudicatario il quale ne è il solo responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere della spesa a carico del Comune o in solido con il Comune, con esclusione del diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo.

La ditta ha l'obbligo di rispettare la vigente disciplina in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro.

## **ART. 8 - GARANZIE E OBBLIGHI ASSICURATIVI**

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antiinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'impresa, la quale ne è la sola responsabile anche in deroga alle norme legislative che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere della spesa a carico del Comune o in solido con il Comune, con l'esclusione di qualsiasi rivalsa nei confronti del Comune medesimo.

Sono richieste le seguenti garanzie e coperture assicurative:

- a) tutte le ditte concorrenti dovranno costituire una garanzia fideiussoria per la cauzione provvisoria a corredo dell'offerta di cui all'art. 93, del Decreto Legislativo n. 50/2016, da prestare, a scelta dell'offerente, sotto forma di cauzione o anche mediante fideiussione bancaria o assicurativa, o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art.106, del Decreto Legislativo 01/09/1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero del Tesoro, del bilancio e della programmazione economica. L'offerta, ai sensi del comma 8 dell'art. 93 del D.Lgs. 50/2016, dovrà altresì essere corredata dall'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto di cui al successivo punto b). L'importo è ridotto nei casi previsti dal comma 7 del citato art. 93;
- b) l'aggiudicatario della procedura concorsuale dovrà, inoltre:
  1. costituire la garanzia fideiussoria per la cauzione definitiva del 10% dell'importo netto contrattuale di aggiudicazione riferito all'intera durata del contratto, come previsto dall'art. 103 del D. Lgs. 50/2016 con le modalità di cui all'articolo 93, commi 2 e 3, pari al 10 per cento dell'importo contrattuale. L'importo è ridotto nei casi previsti dal comma 7 del citato art. 93;





2. stipulare una polizza assicurativa a copertura dei rischi della responsabilità civile gravante sull'impresa per danni a persone, cose e animali R.C.T. (Responsabilità Civile verso Terzi), per tutto il corso di esecuzione del contratto, con massimale non inferiore ad Euro 3.200.000,00 (unico);
3. stipulare una polizza assicurativa a copertura dei rischi della responsabilità civile gravante sull'impresa per gli infortuni subiti dai dipendenti e/o prestatori di lavoro R.C.O. (Responsabilità Civile verso Dipendenti e Prestatori) con massimale non inferiore a Euro 3.200.000,00;
4. Le polizze devono essere mantenute in corso di validità per tutta la durata del servizio.

L'aggiudicatario è obbligato a reintegrare immediatamente la garanzia fideiussoria per la cauzione definitiva di cui il Comune abbia dovuto valersi, in tutto o in parte, durante la durata del contratto.

La garanzia fideiussoria per la cauzione definitiva verrà svincolata con l'osservanza e nei termini stabiliti dalla vigente normativa in materia con atto del Responsabile dei Servizi Scolastici, previa verifica dell'avvenuto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta del Comune.

La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La cauzione/fideiussione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore.

Il deposito cauzionale è svincolato e restituito all'impresa solo a conclusione del rapporto, dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali. Resta salvo per il Comune l'esperienza di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'impresa è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune si sia dovuto avvalere, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

#### **ART. 9 - INFORTUNI E DANNI**

L'impresa risponde direttamente dei danni alle persone e alle cose comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvo gli interventi a favore dell'impresa da parte delle Società Assicuratrici.

La ditta aggiudicataria è tenuta a produrre le relative polizze assicurative così come indicato all'art. 8, lettera b, sub 2 e 3.

L'impresa è tenuta ad assicurare i propri mezzi per la RC.

#### **ART. 10 - CRITERI AMBIENTALI MINIMI E UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI, IGP, DOP E STG**

Come specificato anche all'art. 6, la ditta ha l'obbligo di introdurre nel menù i seguenti prodotti biologici certificati: **pane, pelati, pasta, olio, patate, carote, riso, uova.**





Inoltre, dato che dalla pagina web del competente Ministero (<http://www.minambiente.it/pagina/i-criteri-ambientali-minimi#1>) si evidenzia che per il servizio in oggetto sono stati adottati i relativi Criteri Minimi Ambientali (CAM) – denominati “Criteri Minimi Ambientali per l’affidamento del servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari”, approvati con DM 24 maggio 2012 (G.U. n. 142 del 20 giugno 2012), si fissano i seguenti criteri minimi da rispettare obbligatoriamente:

- Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:
  - per almeno il 50% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,
  - per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità” definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

- Carne deve provenire,
  - per almeno il 5% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,
  - per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
- Pesce deve provenire,
  - per almeno il 5%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti)

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.





Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

Verifica: Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per fornitore si intende ogni azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

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.

Tutte le certificazioni e gli attestati dovranno essere prodotti dopo l'aggiudicazione.

La ditta, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, si impegna ad incrementare l'utilizzo di prodotti biologici rispetto a quelli già previsti nel presente capitolato al fine di pervenire alla composizione di uno o più "piatti" interamente biologici, previa pattuizione del costo pasto.

La ditta si impegna a fornire diete particolari, previa richiesta scritta dall'Amministrazione Comunale, corredata da certificato rilasciato dal medico e vistato dalla competente ASUR.

Eventuali variazioni del menu saranno richieste dal Comune di Grottammare con congruo anticipo e non dovranno comportare modifiche del prezzo/pasto.

La ditta libera il Comune da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico-sanitaria dei pasti e delle derrate impiegate per la loro preparazione.

## ART. 11 - PAGAMENTI

Il Comune provvederà al pagamento del corrispettivo sulla base del numero dei pasti effettivamente distribuiti che dovranno corrispondere al numero annotato dal personale delle scuole.

Sulla bolla di consegna di ogni scuola, il numero dei pasti degli alunni dovrà essere diviso da quello dei docenti e da quello del personale inserviente (se fornito).

La bolla di consegna dovrà essere firmata da un Responsabile della scuola che dovrà controllare che i pasti fruiti corrispondano a quelli comunicati. Lo stesso dovrà far segnare le presenze degli alunni e dell'eventuale personale docente, se tenuto, nei fogli appositamente predisposti dal Comune.





Il pagamento da parte del Comune dovrà avvenire entro 60 gg. dalla presentazione della fattura, previa effettuazione delle verifiche di legge.

#### **ART. 12 - INTERRUZIONI**

In caso di sciopero del personale del Comune o della scuola o dell'impresa o in caso di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, la scuola o l'impresa, reciprocamente, a seconda della provenienza dell'avvenuta interruzione del servizio, dovranno essere avvisati con anticipo di almeno 48 ore, ove questo sia possibile.

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

#### **ART. 13 – VIGILANZA E CONTROLLI**

Il Comune si riserva il diritto, in qualsiasi momento, di effettuare o di far effettuare controlli nei locali di produzione dei pasti per:

- verificare la corrispondenza alle norme stabilite nel contratto e dalle vigenti disposizioni di legge;
- procedere a controlli sulle derrate qualitativi mediante prelievi e analisi da effettuare presso i laboratori di propria fiducia o verifiche da parte della ASUR competente.

Il controllo può avvenire in qualsiasi momento senza preavviso, sia al centro che nei punti di distribuzione, anche mediante consumazione dei pasti serviti da parte dei propri incaricati e della Commissione Mensa appositamente istituita dalla scuola.

Nel caso che tali controlli evidenzino per più di due volte la scadente qualità di un singolo prodotto della medesima marca, tale prodotto dovrà essere tassativamente ed immediatamente sostituito con altro tipo marca e provenienza diversa.

La ditta è tenuta a certificare secondo le vigenti normative nazionali ed europee la qualità dei prodotti biologici e delle carni con consegna della relativa documentazione alla responsabile del servizio mensa che la custodirà agli atti.

Ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs. 50/16 e in conformità alle linee guida n. 3/2016 dell'Autorità Nazionale Anticorruzione, le funzioni del RUP (responsabile del procedimento) sono assegnate al Responsabile della 1ª Area Servizi Sociali e Affari Generali, mentre sono delegate al Responsabile dei Servizi Scolastici le funzioni di direzione dell'esecuzione del contratto.

#### **ART. 14 - PRELIEVI**

Una campionatura del pasto giornaliero deve essere conservata per almeno 48 ore in apposito contenitore in frigorifero.

I prelievi, eventualmente effettuati dal personale incaricato dell'ispezione, sono effettuati nel modo ritenuto più opportuno, facendo ricorso anche a fotografie.

Durante i controlli il personale del centro di cottura non dovrà interferire in nessun modo.

L'ispezione non deve comportare interferenza nello svolgimento della produzione.

La fornitura può essere sospesa a giudizio del Comune qualora l'esito dei controlli o dei prelievi accerti la non igienicità o commestibilità del prodotto.

#### **ART. 15 - RILIEVI**





Il Comune fa pervenire alla ditta, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate in sede di analisi sui locali e cibi.

Se entro 8 giorni dalla data della comunicazione la ditta non provvede all'eliminazione delle cause che hanno originato la segnalazione o non si adegua ai rilievi mossi e non fornisce in merito alcuna controprova probante, il Comune applicherà le norme previste dal successivo articolo.

#### **ART. 16 - PENALITÀ**

I cibi non edibili e comunque preparati con alimenti non commestibili, contenenti germi patogeni o non rispondenti a norme di legge, accertati dal Servizio di Igiene Pubblica dell'ASUR, sono respinti e dovranno essere sostituiti.

In tal caso, il Comune, previa contestazione, respingerà i cibi che non saranno contabilizzati e pagati in nessun caso.

L'inadempienza suddetta comporterà la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del C.C. con semplice preavviso scritto con facoltà di assegnare la fornitura ad altra impresa, salva ogni eventuale azione nei confronti dell'impresa appaltatrice per il risarcimento di ulteriori danni e le maggiori spese eventualmente occorrenti.

Qualora i cibi non fossero rispondenti alla qualità, tipo e certificazione previsti nel presente capitolato ed atti di gara, oppure in caso di fornitura non corrispondente a quanto richiesto, oppure nel caso di cariche microbiche elevate, accertate da un laboratorio della ASUR, il Comune, previa contestazione, defalcherà il valore complessivo della fornitura contestata ed applicherà le seguenti sanzioni:

- Per la prima volta l'applicazione di una penalità di € 500,00;
- Per la seconda volta l'applicazione di una penalità di € 750,00;
- Per la terza volta e per le successive l'applicazione di una penale di € 1.000,00.

Nella gradualità delle sanzioni saranno ricomprese anche eventuali inadempienze nei confronti del presente capitolato speciale d'appalto.

Nel caso si verificassero complessivamente più di tre infrazioni nel corso dell'appalto o in caso di estrema oggettiva gravità dell'infrazione stessa, il Comune, oltre ad applicare le penalità dovute di cui sopra, potrà dichiarare risolto il contratto ai sensi dell'art. 1456 del C.C. con semplice preavviso scritto, con facoltà di assegnare la fornitura ad altra impresa salva ogni eventuale azione nei confronti della impresa appaltatrice per il risarcimento di ulteriori danni e le maggiori spese eventualmente occorrenti.

#### **ART. 17 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO, RECESSO UNILATERALE E RIDUZIONE DELLE PRESTAZIONI**

Le seguenti infrazioni danno al Comune il diritto di risoluzione immediata del contratto:

- a) utilizzo ripetuto di derrate non previste nel capitolato o non in possesso di certificazione Bio;
- b) grave intossicazione alimentare;
- c) gravi e ripetute violazioni del contratto e delle vigenti disposizioni di legge in materia.

La risoluzione opera con un preavviso scritto di dieci giorni a mezzo raccomandata A.R.

In tale ipotesi sono a carico dell'impresa i danni aggiuntivi, rispetto a quanto previsto dal contratto, che il Comune dovesse sostenere per l'effettuazione del servizio sostitutivo.

Rispetto a tali oneri sarà operante la compensazione ex art. 1252 C.C. con gli eventuali crediti vantati dall'impresa nei confronti del Comune.





L'Amministrazione ha la facoltà insindacabile di risolvere l'appalto del servizio, mediante contestazione scritta, con preavviso di almeno 30 gg. da valere quale disdetta a tutti gli effetti di Legge, per i casi previsti dall'art. 108 del D.Lgs 50/2016

In tutti i casi la risoluzione del contratto deve essere comunicata con Raccomandata A.R.

È salva l'azione di eventuali risarcimenti danni.

A suo giudizio motivato, l'Amministrazione si riserva di recedere unilateralmente dal contratto, di ridimensionare l'oggetto dell'appalto, in dipendenza di provvedimenti di disattivazione o di trasformazione delle proprie strutture o servizi, di ridurre o di sospendere senza limiti di tempo il servizio dato in appalto senza che la ditta possa pretendere indennità di sorta, dandone comunicazione mediante lettera raccomandata e con preavviso di 30 gg.

#### **ART. 18 - CESSIONE E SUBAPPALTO DEL CONTRATTO**

Il contratto non può essere ceduto a pena di nullità, salvo i casi espressamente previsti dal Decreto Legislativo n.50/2016.

Il subappalto è consentito nei limiti e con le modalità stabilite dalla legge e in particolare, dall'art. 105 del Decreto Legislativo n.50/2016.

La violazione ai divieti innanzi stabiliti costituisce motivo di risoluzione ipso iure del contratto e di incameramento della garanzia fideiussoria per la cauzione definitiva, fatte salve le ulteriori eventuali azioni in danno.

#### **ART. 19 - FORO COMPETENTE**

Il Foro competente per tutte le controversie nascenti dal contratto è quello di Fermo.

#### **ART. 20 - DOMICILIO**

Qualora la Ditta aggiudicataria dell'appalto non elegga il proprio domicilio legale, questo si intenderà eletto presso il Comune di Grottammare.

#### **ART. 21 - SPESE PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA E PER LA REGISTRAZIONE DEL CONTRATTO**

Fatto salvo quant'altro prescritto nel presente capitolato relativamente agli oneri finanziari di competenza delle ditte concorrenti e di quella aggiudicataria, si evidenzia che tutte le spese per la partecipazione alla procedura di gara rimangono ad intero ed esclusivo carico delle ditte concorrenti, senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

Nessun compenso spetta, pertanto, alle ditte concorrenti, inclusa l'aggiudicataria, per la redazione delle offerte e dell'ulteriore documentazione da produrre in conformità ai documenti di gara predisposti dal Comune per lo svolgimento della procedura concorsuale presupposta all'aggiudicazione del contratto.

Tutte le spese inerenti e conseguenti l'aggiudicazione dell'appalto ed il relativo contratto (diritti di segreteria, bolli, registrazione e quant'altro) sono a carico dell'Impresa aggiudicataria.

#### **ART. 22 – OBBLIGHI DELL'ENTE ATTUATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI**





Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari concernenti il servizio in oggetto, l'impresa assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 13.08.2010 n. 136 e alla L. 17/12/2010 n. 217. In particolare, in caso di aggiudicazione, dovrà comunicare all'Amministrazione aggiudicatrice i conti correnti dedicati su cui eseguire gli accrediti in esecuzione del contratto. Le eventuali modifiche degli stessi dovranno essere comunicate per iscritto o per posta elettronica certificata.

#### **ART. 23 – MISURE DI SICUREZZA PER LA TUTELA DELLA PRIVACY**

Ai sensi del Decreto Legislativo 30/06/2003, n.196, si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza; il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento della idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento del contratto.

Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione al procedimento.

Titolare del trattamento è il Comune di Grottammare, nella persona del Sindaco pro-tempore. Responsabile del trattamento è il funzionario Responsabile della 1<sup>a</sup> Area, Servizi Sociali e Affari Generali.

Detti dati saranno pubblicizzati, o prodotti a terzi, in sede di aggiudicazione, di accesso agli atti o di eventuale contenzioso, nelle misure e con i limiti stabiliti dalla normativa vigente.

In ogni caso, in relazione ai dati forniti, l'impresa potrà esercitare i diritti di cui all'art. 7 del D. Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 e successive modificazioni ed integrazioni.

L'amministrazione aggiudicatrice conferirà all'appaltatore i dati personali e sensibili relativi ai destinatari del servizio, nel rispetto dei seguenti criteri operativi:

- la comunicazione e lo scambio dei dati avvengono unicamente in relazione allo sviluppo delle attività oggetto della gara, che rientrano tra le finalità;
- i dati comunicati all'aggiudicatario sono resi allo stesso soggetto in forma pertinente e non eccedente rispetto all'utilizzo che di essi deve essere fatto.

I dati comunicati all'aggiudicatario o da questi direttamente acquisiti per conto del Comune di Grottammare non potranno essere riprodotti ad uso dell'aggiudicatario stesso né resi noti in alcuna forma o modalità e dovranno essere restituiti o conferiti al Comune di Grottammare contestualmente alla presentazione della rendicontazione dell'attività svolta.

In relazione al trattamento dei dati personali dei soggetti utenti del servizio, l'aggiudicatario dovrà adottare le misure organizzative e procedurali, sia a rilevanza interna che esterna, necessarie a garantire la sicurezza delle transizioni e delle archiviazioni dei dati stessi.

Sarà fatto divieto assoluto all'aggiudicatario di comunicare i dati personali e sensibili gestiti in relazione al servizio ad altri soggetti pubblici e/o privati, fatto salvo quando tale comunicazione sia prevista sulla base di norme di legge o di regolamento per adempimenti obbligatori (es. comunicazioni di dati a strutture sanitarie e in caso di incidenti o infortuni, ecc.).

L'aggiudicatario si dovrà impegnare, inoltre, a provvedere, ai sensi dell'art. 13 del citato D. Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, alla notificazione dei dati personali trattati in forza del presente capitolato d'oneri, quando previsto.

Qualora i dati personali anche sensibili, inerenti ai soggetti utenti del servizio, dovessero essere conferiti direttamente dagli stessi all'aggiudicatario, questo si dovrà impegnare a:

- a) soddisfare gli adempimenti di cui al D. Lgs. 30 giugno 2003, n. 196;
- b) trasferire tempestivamente al Comune di Grottammare con le dovute cautele relative alle misure di sicurezza, la banca dati nella quale sono state archiviate le informazioni acquisite.

#### **ART. 24 - RESPONSABILITÀ**





L'impresa appaltatrice, con la sottoscrizione del contratto, dovrà adempiere a tutti gli obblighi contenuti nel presente capitolato, nel disciplinare e nel contratto, liberando il Comune da ogni tipo di impegno e responsabilità.

La ditta, inoltre, sarà responsabile per tutta la durata dell'appalto sia verso il Comune sia verso terzi, di ogni inadempimento e in particolare della mancata o errata esecuzione dei servizi assunti. L'impresa sarà anche responsabile dell'operato dei propri dipendenti ed è tenuta al rispetto, in quanto compatibili, degli obblighi di condotta previsti dal codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Grottammare pubblicato sul sito istituzionale dell'Ente.

La violazione dei suddetti obblighi comporta per l'Amministrazione la facoltà di risolvere il contratto, qualora in ragione della gravità o della reiterazione della violazione la stessa sia ritenuta particolarmente rilevante.

#### **ART. 25 – RINVIO AD ALTRE NORME**

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa riferimento alle norme e ai regolamenti vigenti in materia.

Si applicano inoltre le leggi e i regolamenti che potessero venire emanati nel corso del contratto, comunque attinenti al servizio oggetto dell'incarico.

Il Responsabile della 1<sup>a</sup> Area  
Servizi Sociali e Affari Generali  
dott. Igor Vita

