



Settore Servizi alla Comunità
Servizio Istruzione

COMMITTENTE: COMUNE DI BRISIGHELLA

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA E LE
SCUOLE PRIMARIE DEL COMUNE DI
BRISIGHELLA PER L'ANNO SCOLASTICO
2022/2023**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

INDICE

Indice generale	
Art. 1 - Oggetto.....	4
Art. 2 - Allegati.....	4
Art. 3 - Tipologia dell'utenza.....	4
Art. 4 - Dimensioni presunte del servizio e variazioni.....	4
Art. 5 - Luogo di esecuzione.....	5
Art. 6 - Calendario di somministrazione dei pasti.....	6
Art. 7 - Caratteristiche e organizzazione del servizio.....	6
Art. 8 - Caratteristiche e modalità di preparazione dei pasti.....	7
Art. 9 - Caratteristiche delle derrate alimentari.....	8
Art. 10 - Imballaggi, etichettatura e documentazione relativi ai prodotti.....	8
Art. 11 - Composizione dei pasti.....	8
Art. 12 - Variazioni.....	9
Art. 13 - Diete particolari.....	9
Art. 14 - Modalità di trasporto dei pasti.....	10
Art. 15 - Distribuzione dei pasti.....	10
Art. 16 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza degli alimenti.....	12
Art. 17 - Consegna, allestimento e mantenimento terminali di cottura.....	13
Art. 18 - Divieto di variazione della destinazione d'uso.....	16
Art. 19 - Centro di cottura.....	16
Art. 20 - Oneri a carico dell'Esecutore.....	16
Art. 22 - Azioni per il monitoraggio della qualità e la riduzione degli sprechi alimentari.....	17
Art. 23. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).....	19
Art. 24 Prevenzione e gestione dei rifiuti.....	20
Art. 25 - Personale.....	20
Art. 26 - Formazione.....	21
Art. 27 - Referenti.....	22
Art. 28 - Direttore dell'esecuzione.....	22
Art. 29 - Termine per la stipulazione del contratto.....	23
Art. 30 - Avvio dell'esecuzione del contratto.....	23
Art. 31 - Attività di controllo per la corretta esecuzione.....	24
Art. 32 - Controllo amministrativo-contabile. Contestazioni e riserve.....	26
Art. 33 - Durata delle prestazioni.....	27
Art. 34 - Sospensione dell'esecuzione del contratto.....	27
Art. 35 - Pagamento.....	28
Art. 36 - Modalità del pagamento - Obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari - Cessione del credito.....	30
Art. 37 - Subappalto - Subcontratto.....	31
Art. 38 - Avvalimento.....	33
Art. 39 - Cessione del contratto.....	33
Art. 40- Intervento sostitutivo della stazione appaltante in caso di inadempienza contributiva.....	33
Art. 41 - Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI).....	34
Art. 42 - Intervento sostitutivo della stazione appaltante in caso di inadempienza retributiva.....	35
Art. 43 - Modifiche in corso di esecuzione del contratto.....	35
Art. 44 - Revisione del prezzo.....	36
Art. 45 - Conto finale e certificato di regolare esecuzione.....	36
Art. 46 - Pagamento del saldo e svincolo della cauzione.....	36
Art. 47 - Responsabilità dell'Esecutore.....	37
Art. 48 - Domicilio.....	38
Art. 49 - Penalità.....	38
Art. 50 - Modalità di applicazione delle penalità.....	39

Art. 51 - Risoluzione del contratto.....	39
Art. 52 - Clausola risolutiva espressa.....	40
Art. 53 - Provvedimenti in seguito alla risoluzione del contratto.....	40
Art. 54 - Recesso.....	41
Art. 55 - Cauzione definitiva.....	41
Art. 56 - Codice di comportamento dei dipendenti pubblici.....	42
Art. 57 – Protocollo d’intesa per la qualità e la trasparenza degli appalti pubblici.....	42
Art. 58 - Foro competente.....	43
Art. 59 - Obblighi in materia di protezione dei dati personali.....	43
Art. 60 - Clausola sociale.....	46
Art. 62 - Rinvio.....	46
Art. 63 - Spese contrattuali.....	47

Art. 1 - Oggetto

1. Il presente capitolato disciplina l'appalto per la preparazione, la cottura, il confezionamento, il trasporto, il porzionamento e la distribuzione dei pasti destinati al servizio di ristorazione scolastica per le scuole dell'infanzia e primarie del Comune di Brisighella.

2. Il servizio deve essere espletato dall'impresa aggiudicataria, di seguito denominata «Esecutore», a proprio rischio e responsabilità, con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente capitolato e dall'offerta presentata dall'Esecutore in sede di gara.

3. L'importo contrattuale, i prezzi e le offerte economiche si intendono al netto di I.V.A. e, qualora il contratto preveda anche la fornitura di beni, salvo espressa previsione contraria, sono comprensivi delle spese di trasporto, facchinaggio, consegna, installazione e posa in opera.

Art. 2 - Allegati

1. Sono allegati al presente capitolato speciale, di cui costituiscono parte integrante e sostanziale, i seguenti documenti:

- Allegato A) "Tabelle dietetiche e menù scolastici";
- Allegato B) "Ingredienti e Gramature";
- Allegato C) "Caratteristiche merceologiche degli alimenti";
- Allegato D) "Elenco attrezzature dei terminali di cottura";
- Allegato E) "Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI)".

Art. 3 - Tipologia dell'utenza

1. Il servizio di ristorazione scolastica dovrà essere erogato agli alunni delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie nonché al personale avente diritto al pasto che presta la propria opera nelle suddette scuole.

2. Il Comune di Brisighella si riserva la facoltà di richiedere all'Esecutore l'erogazione di pasti per alunni e docenti coinvolti in progetti educativo - didattici, di formazione e di scambio culturale.

Art. 4 - Dimensioni presunte del servizio e variazioni

1. L'ammontare globale annuo medio dei pasti da fornire, desunto dai consuntivi relativi al triennio 2019 - 2021 è, indicativamente, di 47.500. Il numero di pasti relativo agli anni 2020 e 2021 tiene conto delle sospensioni del servizio causate dall'emergenza epidemiologica. Nella tabella seguente il numero dei pasti è così suddiviso:

	Scuola primaria Olindo Pazzi - Brisighella	Scuola primaria Giovanni XXIII Fognano	Scuola primaria G. Leopardi Marzeno	Scuola infanzia San in Martino Gattara	Scuola Infanzia Caduti di Cefalonia Marzeno	Scuola Infanzia Cicognani Brisighella	
Anno 2019							
Gen-	8487	9657	1784	2042	790	5715	

giu								
Sett- dic	6974	5346	1131	1430	524	3545		
totale	15461	15003	2915	3472	1314	9260	47425	
Anno 2020								
Gen- giu (servizio interrotto il 23 febbraio 2020)	3309	2564	555	745	248	1757		
Sett- dic	5418	5047	986	1094	463	2569		
totale	8727	7611	1541	1839	711	4326	24755	
Anno 2021								
Gen- giu (servizio interrotto a marzo 2021)	8970	6567	1369	1770	791	4324		
Sett- dic	7102	4568	1046	874	433	2828		
totale	16072	11135	2415	2644	1224	7152	40642	

2. Ai sensi e nei limiti dell'art. 43 del presente capitolato, il Comune di Brisighella si riserva la facoltà, per tutta la durata dell'appalto, di apportare modifiche ai quantitativi ed alla tipologia dei pasti e ai menù, nonché quella di procedere all'accorpamento, alla variazione, all'aumento o alla diminuzione del numero delle sedi di fornitura dei pasti in conseguenza di possibili modificazioni dell'assetto strutturale ed operativo del servizio di ristorazione scolastica, di una diversa distribuzione e/o organizzazione della rete e/o dell'attività scolastica o di cause di forza maggiore.

3. Nel caso di aumento o diminuzione delle sedi di fornitura dei pasti, l'Esecutore è obbligato a garantire l'allestimento ed attrezzamento ovvero la dismissione dei terminali di cottura, secondo la richiesta del Comune di Brisighella, senza oneri aggiuntivi.

Art. 5 - Luogo di esecuzione

1. La cottura del primo piatto dovrà essere effettuata nei terminali di cottura presenti nei plessi scolastici indicati nella tabella 2 sotto riportata. La fornitura dei piatti mancanti dovrà essere effettuata nel centro di cottura di cui all'art. 19.

TABELLA 2			
Plessi scolastici	Indirizzo	Giorni sett. li di funzionamento	Media pasti giornaliera
Scuola primaria Olindo Pazzi – Brisighella	Viale De Gasperi, 1 Brisighella	5	103

Scuola primaria Giovanni XXIII - Fognano	Via Mazzini, 2 Loc. Fognano	5	72
Scuola primaria G. Leopardi Marzeno	Via Moronico, 11 loc. Marzeno (Attuale sede) Via Bendandi (Traversa di Via Molino Vecchio) Loc. Marzeno (nuova sede dall'a.s. 2022/2023)	3	32
Scuola Infanzia Caduti di Cefalonia Marzeno	Via Moronico, 11 loc. Marzeno (Attuale sede) Via Bendandi (Traversa di Via Molino Vecchio) Loc. Marzeno (nuova sede dall'a.s. 2022/2023)	5	8
Scuola infanzia San Martino in Gattara	V.le Stazione 11 Loc. San Martino in Gattara	5	17
Scuola Infanzia Cicognani Brisighella	Via Fratelli Cardinali Cicognani Brisighella	5	46
		Totale	278

2. Nell'eventualità che, per cause di forza maggiore, un terminale di cottura non sia temporaneamente in grado di funzionare regolarmente, l'Esecutore deve comunque assicurare la fornitura di emergenza tramite il centro di cottura di cui abbia completa disponibilità, ai sensi dell'art. 19.

Art. 6 - Calendario di somministrazione dei pasti

1. L'erogazione dei pasti e degli altri servizi per tutte le scuole indicate nella tabella 2 dell'art. 5 dovrà essere effettuato secondo il seguente calendario:

- dal primo giorno di inizio delle lezioni, fino al termine delle lezioni così come definite dal calendario scolastico regionale. Nei singoli plessi le giornate e gli orari del servizio di ristorazione scolastica vengono decisi dal Dirigente scolastico competente e l'Esecutore dovrà attenersi agli orari di funzionamento definiti dall'autorità scolastica e tenere conto dell'organizzazione dei moduli didattici di ogni singola scuola. Di norma, salvo casi eccezionali, emergenziali non programmabili, gli orari dovranno essere comunicati dall'autorità scolastica all'Esecutore in forma scritta con preavviso di 7 giorni.

2. Il Comune di Brisighella, in caso di eventuale necessità e previa comunicazione all'Esecutore, si riserva la facoltà di richiedere la preparazione di pasti anche durante i mesi estivi. L'Esecutore dovrà erogare il servizio alle medesime condizioni di prezzo.

Art. 7 - Caratteristiche e organizzazione del servizio

1. Il servizio consiste nella preparazione, nella cottura, nel confezionamento, nel trasporto, nel porzionamento e nella distribuzione di pasti prodotti in legume fresco - caldo.

2. L'Esecutore, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamento concernenti il

servizio stesso.

3. L'Esecutore deve:

a) curare la ricezione delle ordinazioni dei pasti giornaliere inviate da ciascun plesso, entro una fascia oraria definita in accordo con ciascuna dirigenza scolastica;

b) provvedere alla gestione organizzata dei dati relativi ai pasti (report sistematici, dati di fatturazione, dati aggregati, ecc.);

c) curare la preparazione, la cottura e la suddivisione dei pasti sulla base del numero di utenti rilevato quotidianamente dal personale scolastico, nel centro di cottura di cui all'art. 19 e nei terminali di cottura di cui alla tabella 2 dell'art. 5, conformemente alle autorizzazioni esistenti.

4. Qualora, per esigenze il Comune di Brisighella, si rendesse necessario consumare pasti in sedi diverse da quelle indicate nella tabella 2 dell'art. 5, anche per brevi periodi o per un giorno solo, l'Esecutore dovrà comunque assicurare il servizio.

Art. 8 - Caratteristiche e modalità di preparazione dei pasti

1. I pasti devono essere preparati giornalmente nel pieno rispetto delle tabelle allegate al presente capitolato, sotto le lettere A) "Tabelle dietetiche e Menù scolastici", B) "Ingredienti e Grammature".

2. Le grammature sono da intendersi a crudo e al netto degli scarti e sono quantificate mediamente per i bambini delle scuole dell'infanzia (3 - 6 anni) e delle scuole primarie (6 - 10 anni), a seconda della tipologia degli utenti e sempre su indicazione dell'AUSL competente. Per gli adulti si considerano le grammature della Scuola secondaria di primo grado, di cui all'allegato B). Rispetto alle grammature stabilite potrà essere prevista una maggiorazione del 10/15% per un'eventuale ulteriore somministrazione ai richiedenti e per i pasti veicolati.

3. Per evitare ripetitività, i menù saranno alternati secondo schemi mensili periodicamente inviati dal Comune di Brisighella.

4. Gli ingredienti e le grammature e i menù settimanali sono suscettibili di variazioni a seconda delle scelte alimentari e dietetiche del Comune di Brisighella/ AUSL e potranno essere riformulate durante il periodo di durata del presente appalto. Tali modifiche saranno comunicate dal Comune di Brisighella con congruo anticipo. L'Esecutore dovrà comunicare per iscritto di aver preso atto delle variazioni e non potrà pretendere, per le stesse, rettifiche al prezzo pasto.

5. Fra il termine della preparazione dei pasti e il consumo, non devono passare più di 60 minuti e comunque dovranno essere garantite durante tutto il procedimento di trasporto, fino alla distribuzione dei pasti, le temperature di cui al successivo art. 14, co. 2.

6. Per gli alunni della scuola dell'infanzia e per le prime due classi della scuola primaria, la frutta va presentata sbucciata e tagliata e la carne deve essere presentata in piccole porzioni.

7. È vietata ogni forma di riciclo di cibi avanzati e/o scarti di produzione, salvo le azioni finalizzate alla riduzione degli sprechi alimentari di cui all'art. 22.

8. È consentita in via eccezionale una variazione al menù, previa autorizzazione del Comune di Brisighella.

9. È fatto obbligo all'Esecutore di tenere a disposizione una sufficiente fornitura di alimenti a lunga conservazione (es. crackers, tonno o legumi in scatola, ecc.) da

utilizzare come pasti sostitutivi nelle eventuali situazioni di emergenza (es. avarie ai mezzi di trasporto, temperature dei pasti all'arrivo non accettabili).

10. L'Esecutore libera il Comune di Brisighella e l'Unione della Romagna Faentina da qualsiasi responsabilità in ordine alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari.

Art. 9 - Caratteristiche delle derrate alimentari

1. Per la preparazione dei pasti, l'Esecutore deve utilizzare derrate alimentari conformi a tutti i requisiti richiesti dalle norme vigenti in materia che qui si intendono tutte richiamate e da quanto stabilito dalle autorità sanitarie competenti, nonché alle caratteristiche merceologiche indicate nella tabella allegata al presente capitolato sotto la lettera C) "Caratteristiche merceologiche degli alimenti".

2. I prodotti alimentari utilizzati dall'Esecutore devono garantire l'assenza di Organismi Geneticamente Modificati (OGM), tramite certificazioni che attestino tale assenza.

3. L'Esecutore deve garantire una sufficiente varietà di frutta, tenendo conto della stagionalità dei prodotti ed assicurare la frutta biologica, da sistema di produzione integrata, secondo la periodicità, le tipologie e le indicazioni del Comune di Brisighella e dell'AUSL competente.

Art. 10 – Imballaggi, etichettatura e documentazione relativi ai prodotti

1. Le derrate alimentari fornite devono essere confezionate ed imballate con sistemi che garantiscano il mantenimento dei requisiti igienici ed organolettici degli alimenti contenuti. Gli imballaggi e le confezioni dei prodotti oggetto della fornitura devono essere consegnati integri e senza alterazioni manifeste.

2. Le derrate alimentari fornite devono essere confezionate ed etichettate secondo le vigenti norme. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare, poco leggibili, manomesse o comunque equivocabili.

3. L'Esecutore deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibile al Comune di Brisighella, idonea certificazione e/o documentazione, comprensiva dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nomi commerciali dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc., nelle quali sia attestata o si desuma la conformità dei prodotti utilizzati alle caratteristiche merceologiche e quantitative richieste dal presente capitolato. La certificazione e documentazione deve essere idonea, in particolare a:

a) comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore dell'Esecutore e dall'Esecutore stesso e a quella prevista dal presente capitolato;

b) comprovare la provenienza biologica, da produzione integrata, tipica o tradizionale del prodotto e l'assenza di OGM;

c) consentire la tracciabilità del prodotto, ossia permettere di individuare e identificare tutte le fasi di produzione / lavorazione / distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna alla mensa terminale;

d) evidenziare le caratteristiche organolettiche e nutrizionali, la modalità di conservazione e la validità del prodotto.

4. L'Esecutore si impegna a fornire all'inizio di ogni anno scolastico e, comunque, ad ogni cambiamento dei prodotti alimentari utilizzati, schede tecniche descrittive / etichette degli stessi.

Art. 11 - Composizione dei pasti

1. Il pasto giornaliero pro - capite sarà costituito da:

Scuole dell'infanzia

- a) un primo piatto
- b) un secondo con contorno
- c) pane
- d) frutta fresca di stagione
- e) merenda del pomeriggio

Scuole primarie

- a) Un primo piatto
- b) Un secondo con contorno
- c) Pane
- d) Frutta di stagione o dessert

2. In casi di emergenza (es. interruzione della rete idrica), l'Esecutore è obbligato a fornire acqua minerale naturale in ragione di 0,5 litri pro capite, senza oneri aggiuntivi per il Comune di Brisighella e l'Unione della Romagna Faentina.

Art. 12 - Variazioni

1. L'Esecutore si impegna a fornire, senza oneri aggiuntivi, su richiesta del Comune di Brisighella, pasti freddi o cestini da viaggio come indicato nell'allegato A) o, in casi particolari, pasti monoporzione, anche in sostituzione delle diete particolari di cui all'art. 13. Tali forniture possono essere richieste per attività didattiche e di turismo scolastico, preventivamente concordate o per casi di emergenza o scioperi.

Art. 13 - Diete particolari

1. L'Esecutore deve fornire:

a) "diete personalizzate" richieste dagli utenti e validate dal Comune di Brisighella per particolari esigenze soggettive dovute, ad esempio, a ragioni etiche o etnico - religiose, sulla base della semplice richiesta dei genitori;

b) "diete di transizione", per indisposizioni temporanee. Tali diete non necessitano di prescrizione medica se non superano i 5 giorni;

c) "diete speciali" per utenti affetti da patologie, richieste con certificazioni sanitarie e convalidate dal Servizio U.O di Pediatria di Comunità dell'AUSL di Ravenna.

2. Per il servizio di ristorazione scolastica sono a carico dell'Esecutore le spese inerenti la gestione delle diete speciali, personalizzate e di transizione nonché le derrate alimentari di qualunque marca indicata da certificazione medica, anche non previste dal presente capitolato, ma necessarie all'esecuzione delle diete di cui al presente articolo.

3. Le diete speciali dovranno essere preparate da personale competente e ben addestrato in modo da discostarsi il meno possibile dai menù in uso, adottando norme comportamentali e procedure ben definite e sicure onde evitare errori e/o contaminazioni pericolose per la salute degli utenti.

4. Il personale che consegna il pasto dovrà identificare in modo univoco il bambino.

5. Ogni dieta speciale dovrà essere trasportata in una vaschetta monoporzione termosigillata contrassegnata dalle generalità del bambino e dal plesso di ricezione e quindi perfettamente identificabile dal personale addetto alla distribuzione. Tale vaschetta dovrà essere inserita in contenitori termici aventi le medesime caratteristiche descritte all'art. 14.

6. L'Esecutore solleva il Comune di Brisighella e l'Unione della Romagna Faentina da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico - sanitaria delle modifiche alimentari.

Art. 14 - Modalità di trasporto dei pasti

1. L'Esecutore dovrà provvedere al trasporto dei pasti secondo orari che saranno concordati con ciascuna dirigenza scolastica, all'inizio di ciascun anno scolastico.

2. Per il trasporto dei pasti dal centro di cottura ai vari plessi dovranno essere utilizzati automezzi idonei, coibentati, lavabili ed utilizzati esclusivamente per il trasporto dei pasti, conformi alle normative vigenti. All'interno dei mezzi, pasti e derrate saranno disposti in contenitori termici / isoterme, lavabili e disinfettabili sia all'interno che all'esterno, muniti di coperchio a perfetta chiusura termica, comunque conformi ai requisiti previsti dalla normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature, dei requisiti qualitativi ed organolettici dei cibi, evitando fenomeni di "impaccamento" e versamento dei liquidi. Detti contenitori, in particolare, dovranno essere in grado di mantenere per tutta la durata del trasporto e fino alla somministrazione, una temperatura non inferiore ai 65° C, per i pasti da consumare caldi e compresa tra 1 e 4°, per alcuni alimenti e inferiore ai 10°, per altri alimenti, come da norme vigenti.

3. Dovrà essere utilizzato un numero di mezzi di trasporto, (almeno euro 4 per quelli alimentanti a benzina e almeno euro 5 per quelli alimentati a diesel), sufficiente a garantire che le consegne avvengano nei tempi previsti. Dovranno essere comunque utilizzati i mezzi indicati in sede di gara. L'elenco e la copia della carta di circolazione dovrà essere reso disponibile al Comune di Brisighella e aggiornata in caso di sostituzione del mezzo. Inoltre, dovranno essere utilizzati prioritariamente i mezzi che in sede di offerta, avranno comportato l'attribuzione di un maggior punteggio.

4. I mezzi adibiti al trasporto e i contenitori dovranno essere tenuti costantemente puliti ed in regola con le vigenti norme igienico - sanitarie.

5. La pasta e altri cereali verranno cotti nei terminali e conditi con sughi o brodi preparati precedentemente dal centro cottura e trasportati al terminale in apposite vaschette; il personale addetto alla distribuzione provvederà al completamento della preparazione.

6. I cibi per diete speciali saranno separati dagli altri secondo le modalità dell'art. 13.

Art. 15 - Distribuzione dei pasti

1. L'Esecutore dovrà provvedere alla distribuzione dei pasti, presso i plessi scolastici indicati nella tabella 2 dell'art. 5, con i seguenti orari indicativi:

Pasto	Scuola	Orario
	Scuole dell'infanzia	11.45 - 12 circa
	Scuole primarie	12.15 - 12.30 circa
	Scuole dell'infanzia	15.30 circa

2. Il servizio dovrà essere effettuato al tavolo, ove compatibile con i protocolli relativi al contenimento del Covid-19, o altre emergenze sanitarie, secondo le indicazioni delle autorità competenti.

3. Fino al perdurare dell'emergenza epidemiologica in corso, il servizio sarà effettuato secondo le seguenti modalità:

- presso la scuola primaria "O. Pazzi" di Brisighella, la scuola dell'Infanzia "Cicognani" di Brisighella, la scuola primaria "Giovanni XIII" di Fognano, sarà svolto un servizio di distribuzione nei refettori, in doppio turno con sanificazione specifica da un turno all'altro, nel rispetto dei tempi di somministrazione e degli orari di attività didattica;

- presso la scuola dell'infanzia di Marzeno e la scuola dell'infanzia di San Martino in Gattara, sarà svolto un servizio di distribuzione nel refettorio, con sanificazione specifica;

- presso la scuola primaria di Marzeno, sarà svolto un servizio di distribuzione nelle classi in monoporzione e materiale ausiliario per il consumo del pasto con sanificazione specifica pre e post consumo.

Al termine dell'emergenza epidemiologica, altre modalità (self service o altro) potranno essere concordate con il Comune di Brisighella. In ogni caso, è necessario rispettare i criteri normativi per l'adeguatezza delle attrezzature al mantenimento dell'idonea temperatura.

4. Il numero del personale addetto alla distribuzione, deve essere rapportato al numero ed alla tipologia di utenti nonché alla organizzazione scolastica comunicata ogni anno scolastico che può prevedere doppi turni di somministrazione dei pasti, per garantire che il servizio venga effettuato con efficacia, efficienza e qualità.

5. Per garantire un servizio di scodellamento rapido ed adeguato, per ogni sala mensa deve essere garantito un numero minimo di addetti, durante la fase di somministrazione dei pranzi nel turno considerato, volto ad assicurare la qualità del servizio e pari ad un rapporto di 1 unità per 50 bambini circa.

6. Qualora al momento del pasto il numero dei bambini superi di 20 unità la suddetta proporzione dovrà essere garantito un operatore in più.

7. Le eventuali assenze di personale devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pranzi distribuiti di cui ai commi 4 e 5.

8. Il servizio dovrà essere eseguito dal personale dell'Esecutore, che dovrà:

a) provvedere all'apparecchiatura mediante materiali riutilizzabili:

- piatti in ceramica o melamina o altro materiale idoneo all'alimentazione infantile (per i più piccoli), di misura adeguata a contenere le pietanze e i contorni che devono essere separati. L'Esecutore è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti;

- posate in acciaio inox e bicchieri in vetro o melamina (per i più piccoli), tovaglioli a perdere, salvo diverse indicazioni del Comune di Brisighella, il tutto fornito dall'Esecutore;

- tovaglie oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili, in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il

marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti;

- tovagliette monoposto, eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee, ed i tovaglioli monouso in carta tessuto, in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti;

- i prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata. Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari;

b) provvedere alla ricezione e allo sporzionamento del cibo;

c) distribuire ad ogni utente le quantità di cibo relative alle intere porzioni come da allegato "B" "Ingredienti e Grammatore". Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche per garantire la porzione idonea con una sola presa;

d) eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione e le stoviglie appropriate;

e) utilizzare per la distribuzione strumenti adeguati;

f) effettuare la distribuzione del secondo piatto solo dopo che gli utenti abbiano terminato di consumare il primo piatto;

g) mettere il pane in tavola prima dell'inizio del pranzo od alla fine della consumazione del primo piatto (concordando le modalità con le Autorità scolastiche);

h) provvedere, al termine del servizio, alla sparcchiatura, alla pulizia delle suppellettili (es. tavoli, sedie, carrelli ecc.) dei refettori delle scuole primarie e delle scuole dell'infanzia statali, con predisposizione dei refettori (ribaltamento delle sedie sui tavoli), per il successivo intervento di pulizia dei locali a cura del personale scolastico;

i) provvedere, al termine del servizio, alla pulizia e sanificazione dei terminali di cottura, delle attrezzature ivi presenti, dei servizi igienici annessi ai punti di cottura e del materiale non a perdere utilizzato per il servizio (stoviglie, ecc.), avendo cura di sostituire con regolarità i mezzi usati per la sanificazione e utilizzando prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti. Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature. Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detergenti conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025;

l) conservare i detersivi e gli altri prodotti di sanificazione nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e in locale apposito o in armadi chiusi a chiave;

Art. 16 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza degli alimenti

1. L'Esecutore dovrà uniformarsi ad ogni normativa vigente in materia di ristorazione e all'obbligo di autocontrollo previsto dal regolamento CE n. 852/2004 e modifiche successive, individuando nella sua attività i processi, le fasi o le operazioni che potrebbero rivelarsi a rischio per la salubrità e la sicurezza degli alimenti, garantendo che vengano applicate le opportune prassi igieniche, avvalendosi del sistema H.A.C.C.P. (Analisi dei rischi e controllo dei punti critici).

2. L'Esecutore dovrà inviare al responsabile del procedimento, prima della firma del contratto, una copia del proprio manuale di H.A.C.C.P.

3. L'Esecutore dovrà attenersi alle norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale di cui al Regolamento CE n. 853/2004 e modifiche successive.

Art. 17 - Consegna, allestimento e mantenimento terminali di cottura

1. I locali del complesso "Cicognani" di Brisighella e le attrezzature sono concesse in comodato d'uso gratuito al Comune di Brisighella dalla Parrocchia San Michele Arcangelo, con sede a Brisighella, in Via Fossa, in base alla convenzione del 20.02.2015 rep. 13976.

2. Ai fini dell'espletamento del servizio, il Comune di Brisighella consegna all'Esecutore i terminali di cottura ed i servizi igienici e spogliatoi di pertinenza, presenti nelle scuole indicate nella tabella 2 dell'art. 5, nelle condizioni in cui si trovano, con i relativi arredi e attrezzature elencati indicativamente nell'allegato D) che sarà confermato e/o integrato, in occasione della consegna di cui al punto 6. del presente articolo.

3. Delle condizioni dei locali consegnati l'Esecutore ha piena conoscenza per presa visione diretta in sede di sopralluogo. Le autorizzazioni / certificazioni per lo svolgimento del servizio nei terminali di cottura devono essere mantenute nello stato di acquisizione, fatti salvi eventuali miglioramenti e possibili ampliamenti delle autorizzazioni realizzabili nel corso dell'esecuzione dell'appalto.

4. L'Esecutore dovrà intestarsi, a propria cura e spese, dopo l'aggiudicazione, tutte le autorizzazioni e certificazioni necessarie all'espletamento del servizio.

5. L'Esecutore è in ogni caso obbligato a garantire, per l'intera durata contrattuale l'effettivo utilizzo di tutti i terminali di cottura conforme all'autorizzazione al funzionamento da ciascuno posseduto.

6. La consegna dei locali e delle attrezzature comunali sarà effettuata con verbale da redigersi a cura delle parti, ai sensi dell'art. 30 del presente capitolato.

7. Sono a carico dell'Esecutore, per tutta la durata del contratto:

a) l'allestimento e il mantenimento di tutti i terminali di cottura annessi alle scuole ai fini del loro regolare ed efficiente funzionamento per l'espletamento del servizio regolato dal presente capitolato. In particolare, sono a carico dell'Esecutore tutti gli oneri e le spese per l'acquisto, la sostituzione, l'installazione, la manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi, delle attrezzature e delle apparecchiature per qualunque motivo necessari all'espletamento del servizio. L'installazione/sostituzione degli arredi, delle attrezzature e delle apparecchiature, che dovranno essere conformi alle norme vigenti, dovrà essere realizzata, d'accordo con i competenti uffici del Comune di Brisighella, da parte dell'Esecutore che dovrà farsi carico, a propria cura e spese, anche delle pratiche autorizzative, eventualmente necessarie. L'Esecutore dovrà, poi, fornire

agli uffici del Comune di Brisighella copie di tutte le autorizzazioni ottenute.

In caso di sostituzione, le apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento UE n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.

I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'ecodesign, non possono inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 150. A decorrere dal 1° gennaio 2023 il periodo è sostituito con: «I frigoriferi e i congelatori professionali omissis...., non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati».

Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche: sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete; «doppia parete»; possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

Verifica: in sede di consegna l'aggiudicatario deve fornire il libretto di istruzioni e le schede tecniche dai quali si evincano l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie), l'appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta, nonché le ulteriori caratteristiche tecniche ed ambientali previste dal criterio;

b) tutti gli interventi di adeguamento e/o messa a norma dei locali e degli impianti dei terminali di cottura, all'interno degli stessi, in funzione dell'espletamento del servizio o resi necessari dal medesimo;

c) la manutenzione ordinaria dei terminali di cottura e dei servizi igienici e degli spogliatoi di pertinenza e dei relativi impianti, consistente in:

Opere elettriche relative ai terminali di cottura:

- sostituzione lampade;
- sostituzione tubi fluorescenti, reattori, starter, condensatori;
- sostituzione di frutti componibili, tipo prese, interruttori ecc, e loro accessori;
- sostituzione di dispositivi di comando e protezione entro quadri elettrici (interruttori, differenziali ecc) comunicando al Settore Lavori Pubblici Servizio Coordinamento Brisighella gli interventi eseguiti;
- sostituzione di componenti di impianti citofonici e videocitofonici, compreso elettroserrature;
- sostituzione di corpi illuminanti, concordando con il Settore Lavori Pubblici Servizio Coordinamento Brisighella il materiale da installare;
- primo intervento per ricerca ed eliminazione di anomalie, con eventuale riparazione o sostituzione dei componenti sopraindicati;
- riparazione dell'impianto elettrico per cortocircuito o sovraccarico e relativa sostituzione di apparecchiatura (interruttori, prese di corrente, deviatori, pulsanti, segnali acustici, e luminosi ed aspiratori d'aria);
- impianti speciali: telefonia, citofono, ecc.;
- controllo periodico, ai sensi delle norme UNI e CEI vigenti in materia, delle lampade di emergenza e sostituzione di quelle non funzionanti con relativa tenuta dei registri di manutenzione;

- riparazione dei terminali di cottura, compresi gli impianti del gas;

Opere Impianti Idrico/sanitari

- riparazione e/o sostituzione di rubinetti;
- riparazione e sostituzione delle cassette w.c.;
- disotturazione di scarichi wc, lavelli e lavabi;
- riparazione delle colonne montanti degli scarichi dei bagni per guasti dovuti a negligenza d'uso o colpa;
- espurgo periodico delle vasche biologiche, disotturazione delle colonne di scarico, e delle reti e relativi pozzetti per prevenire disfunzioni conseguenti all'uso;
- riparazione e sostituzione degli accessori nei servizi igienici (portasapone, ecc.);
- riparazione delle apparecchiature del bagno , riparazione di condotte di adduzione dell'acqua sanitaria in caso di rottura causata da incuria o dolo;

Opere varie

- riparazione delle porte e degli infissi interni e sostituzione di parti accessorie, maniglie, vetri, serrature, cornici ecc.;
- riparazione e sostituzione delle cordelle, degli attacchi al rullo, delle molle, delle stecche e ganci delle veneziane;
- riparazione e sostituzione delle zanzariere e loro accessori;
- riparazione e sostituzione delle tende e loro accessori;
- tinteggiatura dei locali in uso, compresa riparazione di eventuali distacchi parziali e localizzati di intonaco per danni causati dagli operatori della cucina;
- riparazioni di pavimenti e rivestimenti per danni causati dagli operatori della cucina;
- controllo semestrale (revisione e collaudo secondo le scadenze di legge) di estintori, manichette antincendio, porte tagliafuoco e maniglioni antipánico;
- tenuta dei registri di controllo e di manutenzione;
- ricarica degli estintori e/o sostituzione nel caso di manomissione o sottrazione;
- sostituzione di botole dei pozzetti di pertinenza per cause imputabili agli addetti alla cucina;
- installazione di cartellonistica di sicurezza sulla base della valutazione dei rischi e del piano di evacuazione se non già esistenti.

È altresì a carico dell'Esecutore la manutenzione straordinaria degli impianti elettrici e del gas nei terminali di cottura in cui tali impianti sono separati da quelli della scuola e sono provvisti di contatore che dovrà essere intestato all'Esecutore;

d) la segnalazione di danni e malfunzionamenti ai beni di proprietà/disponibilità comunale che richiedano l'intervento del Comune di Brisighella;

e) la fornitura di materiali di consumo per i terminali di cottura ed i servizi igienici e spogliatoi di pertinenza;

f) le pulizie ordinarie e straordinarie, la disinfestazione e la derattizzazione periodiche dei terminali di cottura e dei servizi igienici e degli spogliatoi di pertinenza;

g) la gestione e smaltimento dei rifiuti solidi attinenti i terminali di cottura e le sale mensa presenti nelle scuole;

h) la fornitura di gas, luce, acqua, i cui contatori dovranno essere intestati all'Esecutore se ed in quanto autonomi da quelli degli edifici scolastici ove hanno sede i terminali di cottura.

8. È a carico dell'Esecutore la predisposizione e l'aggiornamento del piano di evacuazione dei locali concessi in uso da coordinarsi con i piani di evacuazione delle altre attività svolte nel fabbricato scolastico.

9. Sono a carico del Comune di Brisighella:

- la manutenzione straordinaria degli impianti e dei locali, fatto salvo quanto previsto ai commi precedenti e il diritto di rivalersi per i fatti dovuti ad incuria od uso non corretto da parte del personale dell'Esecutore;
- tutte le energie necessarie al funzionamento compreso il riscaldamento (gas, luce, acqua, forza motrice, combustibile) dei terminali di cottura i cui contatori non siano autonomi da quelli degli edifici scolastici in cui hanno sede.

10. I lavori per eventuali ristrutturazioni e le migliorie apportate ai locali, agli impianti, alle attrezzature e apparecchiature comunali e in disponibilità comunale rimarranno a totale beneficio degli Enti proprietari senza che l'Esecutore possa vantare alcun diritto e richiedere alcun rimborso. Le attrezzature e apparecchiature fornite per sostituzioni o integrazioni in corso di esecuzione del presente contratto, resteranno di proprietà dei rispettivi Enti, salvo diverso accordo.

11. In sede di verifica finale di cui all'art. 45, si procederà all'aggiornamento degli inventari.

12. Qualora l'Esecutore non provveda puntualmente agli interventi di manutenzione posti a suo carico, nel corso dell'esecuzione contrattuale, il Comune di Brisighella si riserva di provvedere direttamente incaricando una ditta specializzata con addebito all'Esecutore della spesa sostenuta in sede di prima liquidazione ovvero con rivalsa sulla cauzione definitiva.

13. L'Esecutore si impegna a restituire i beni consegnati nelle medesime condizioni in cui li ha ricevuti, salvo il normale deterioramento derivante dall'uso e dedotti i beni eventualmente alienati. Al termine del contratto sarà redatto, ove necessario, apposito verbale di riconsegna in sede di verifica finale di cui all'art. 45. Qualora si accerti, all'atto della riconsegna, l'inosservanza da parte dell'Esecutore degli obblighi di manutenzione posti a suo carico in base al presente capitolato, si procederà a rivalsa sulla cauzione, salvo in ogni caso il maggior danno.

Art. 18 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

1. Le strutture affidate dal Comune di Brisighella all'Esecutore devono essere da questo utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente capitolato, salvo diversa autorizzazione.

2. L'Esecutore, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati.

Art. 19 - Centro di cottura

1. L'Esecutore dovrà avere e dimostrare, prima della sottoscrizione del contratto e comunque prima dell'inizio della prestazione, la piena e completa disponibilità, che dovrà

continuare per tutta la durata dell'appalto, di un centro di preparazione pasti, esterno alle scuole, attivo e funzionante, adibito alla ristorazione collettiva e all'asporto, ubicato come indicato in sede di gara.

2. Il centro dovrà essere conforme alle normative sanitarie in materia di ristorazione collettiva, dovrà essere fornito delle autorizzazioni tecniche, amministrative e sanitarie previste dalle normative vigenti ed avere una capacità produttiva in grado di coprire il fabbisogno stimato risultante dal presente capitolato.

Art. 20 - Oneri a carico dell'Esecutore

1. Sono a carico dell'Esecutore gli obblighi e gli oneri risultanti dal presente capitolato che non sono posti a carico del Comune di Brisighella e quelli risultanti dai contenuti dell'offerta dell'Esecutore.

2. Sono, altresì, a carico dell'Esecutore, per tutta la durata dell'appalto:

- a) acquisto di beni e materiali di consumo (es. materiale frangibile, stoviglieria metallica, piccoli utensili di cucina, biancheria per cucine, piatti, bicchieri, tovaglioli e tovagliette a perdere) nonché il loro costante reintegro, e di quant'altro necessario per il completo e regolare svolgimento del servizio di preparazione e di distribuzione dei pasti e delle merende, dal punto di vista tecnico e igienico - sanitario;
- b) eventuali costi di lavanderia;
- c) l'acquisto e il controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù e delle diete anche speciali indicati dal Comune di Brisighella, come specificato nel presente capitolato;
- d) la fornitura di detersivi e di altri prodotti per la sanificazione conformi alle normative vigenti;
- e) ogni spesa inerente il personale;
- f) ogni spesa inerente le assicurazioni;
- g) ogni spesa inerente a imposte, tasse e tariffe;
- h) il possesso di licenze, permessi e autorizzazioni necessari, richieste dalle norme vigenti per le attività oggetto del presente capitolato;
- i) il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio svolto nel centro di cottura di cui all'art. 19 e nei terminali di cottura;
- j) l'aggiornamento del personale;
- k) l'attivazione di autonome linee telefoniche e fax.

Art. 21 - Flussi informativi.

1. L'Esecutore deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menu' relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti.

2. Il menu', completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on-line sul sito dell'istituto scolastico e del comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati. Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

Art. 22 - Azioni per il monitoraggio della qualità e la riduzione degli sprechi alimentari

1. L'Esecutore è tenuto a prevedere ed attuare un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utenza e della qualità del servizio. Tale sistema verrà impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio. Dovranno essere almeno previste delle schede di rilevazione da consegnare giornalmente ai docenti presenti in mensa, per la verifica del gradimento dei commensali e dovranno essere analizzate le motivazioni legate al mancato gradimento con l'obiettivo di apportare i dovuti correttivi ai menù o al servizio.

2. Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

3. Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono essere fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- i. attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menu' che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
- ii. collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

-il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;

-le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

4. L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

5. Verifiche: le verifiche sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.

6. Se richiesto dal Comune di Brisighella, l'esecutore è tenuto a partecipare, mediante il responsabile unico di cui all'art. 27, agli incontri di presentazione e informazione all'utenza sulle modalità di gestione del servizio (es. Commissione mensa), nonché agli incontri che si dovessero rendere necessari, senza che ciò dia luogo ad un aumento dei costi;

Art. 23. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).

1. I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).

L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

2. Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario è tenuto ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

3. I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermini per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

4. Verifica: oltre alle pertinenti verifiche presso il centro di cottura e di refezione, il direttore dell'esecuzione del contratto potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di

migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali, quali, ad esempio il regolamento (UE) n. 321/2011 e la direttiva n. 2011/8/UE che regolamentano i biberon.

Art. 24 Prevenzione e gestione dei rifiuti.

1. Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menu' o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

2. La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalita' individuate dal Comune di Brisighella. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

Art. 25 - Personale

1. L'Esecutore provvede al servizio di cui al presente appalto con proprio personale o con personale della/e ditta/e subappaltatrici, per le parti subappaltabili.

2. L'Esecutore dovrà utilizzare personale qualificato, dotato di professionalità atta a garantire il corretto svolgimento del servizio, nel rispetto delle normative vigenti nel settore della ristorazione scolastica e in possesso dei requisiti previsti dalla vigente normativa sanitaria.

3. Il personale impiegato dovrà essere sufficiente per garantire lo svolgimento puntuale delle prestazioni contemplate nel presente capitolato. L'Esecutore dovrà garantire la sostituzione tempestiva del personale assente per qualsiasi motivo, per assicurare la continuità del servizio.

4. Il personale addetto alla manipolazione, trasporto e scodellamento dovrà scrupolosamente seguire l'igiene personale e dovrà osservare attentamente le procedure individuate nel piano di autocontrollo.

5. L'Esecutore deve, inoltre, curare che il proprio personale:

a) sia munito di idoneo mezzo di riconoscimento immediato ed abbia sempre con sé un documento di identità personale; sia dotato a cura e spese dell'Esecutore, di un'adeguata uniforme di lavoro del tipo comunemente in uso nei servizi di ristorazione scolastica e di dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi di cui al documento previsto all'art. 17 del D.Lgs. n. 81/08 e modifiche successive, eventualmente integrati con quelli individuati nel DUVRI, i cui costi vengono riconosciuti all'Esecutore come oneri per la sicurezza;

b) si attenga, nell'espletamento delle proprie funzioni, a tutte le norme igienico - sanitarie vigenti nel tempo in materia;

c) tenga un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità;

d) abbia un comportamento adeguato alla particolare età dell'utenza, favorendo l'instaurarsi di un buon clima relazionale;

e) abbia a propria disposizione, nei locali comunali, un apposito armadietto, conforme alle norme vigenti, nel quale riporre gli abiti civili e di lavoro;

f) registri giornalmente il numero dei pasti distribuiti, tenendo separati alunni ed adulti che a diverso titolo consumano il pranzo, nel rispetto del regolamento europeo sulla protezione dei dati minimizzando al massimo questa cattura di informazioni;

g) segnali subito agli organi competenti ed al datore di lavoro eventuali anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio;

h) non prenda ordini da estranei all'espletamento del servizio;

i) consegni immediatamente all'autorità scolastica, qualunque ne sia il valore e lo stato, le cose rinvenute nei locali comunali;

l) mantenga il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio.

6. L'Esecutore è responsabile del comportamento dei propri dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente articolo.

7. Il Comune di Brisighella, in qualsiasi momento, si riserva di richiedere la sostituzione del personale che non presenti i requisiti fissati per l'espletamento delle mansioni cui è preposto o che non mantenga un comportamento corretto. L'Esecutore dovrà provvedervi entro cinque giorni dal ricevimento della comunicazione senza che ciò possa costituire maggiore onere per il Comune di Brisighella.

8. L'Esecutore dovrà inviare al responsabile del procedimento, prima della firma del contratto o comunque prima dell'inizio della prestazione, l'elenco nominativo del personale impiegato suddiviso per terminali di cottura, con specificazione delle funzioni e ogni altra informazione rilevante ai fini dell'espletamento del servizio (es. certificazioni sanitarie, tipo di rapporto contrattuale, ecc.). Tale personale dovrà essere in possesso della formazione sugli argomenti previsti dalla normativa e dal Ministero dell'ambiente e dalla tutela del territorio e del mare D.M. 10.03.2020 riguardante i "Criteri Ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" Clausola contrattuale n. 8. Unitamente all'elenco dovrà essere trasmesso il programma di formazione eseguito dal personale indicato. Analoga documentazione dev'essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale. Anche nel caso di prestazioni oggetto di regolare subappalto, nei limiti e con le modalità di cui all'art. 37 del presente capitolato, in sede di autorizzazione, il Comune di Brisighella può richiedere all'Esecutore di fornire l'elenco nominativo del personale impiegato dal subappaltatore, con specificazione delle funzioni e ogni altra documentazione rilevante ai fini dell'espletamento del servizio (es. certificazioni sanitarie, tipo di rapporto contrattuale, ecc.). Gli elenchi presentati, ai sensi del presente articolo, dovranno essere mantenuti costantemente aggiornati a cura dell'Esecutore ed ogni variazione intervenuta in qualsiasi periodo dell'anno dovrà essere immediatamente comunicata al Comune di Brisighella. L'Esecutore si impegna a fornire all'inizio di ciascun anno scolastico, l'elenco nominativo del personale impiegato e delle eventuali variazioni.

Art. 26 - Formazione

1. L'Esecutore deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione / aggiornamento e addestramento della durata minima di 4 ore annue per ogni addetto, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune di

Brisighella.

2. La formazione del personale addetto alla produzione e distribuzione dei pasti dovrà trattare, a titolo esemplificativo e non esaustivo, dei seguenti temi:

- Norme e prassi per l'elaborazione di diete speciali (celiachia, allergie, ecc.);
 - autocontrollo igienico – sanitario nella ristorazione collettiva;
 - igiene e microbiologia degli alimenti;
 - merceologia degli alimenti;
 - conservazione degli alimenti;
 - etichettatura nutrizionale e sanitaria delle derrate alimentari;
 - salute e sicurezza sul lavoro;
 - pulizia, detersione e disinfezione di locali, attrezzature e materiali;
 - metodologia del lavoro di gruppo e comunicazione con l'utenza;
 - alimentazione e salute;
 - alimentazione e ambiente;
 - caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
 - stagionalità degli alimenti;
 - corretta gestione dei rifiuti;
 - uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
 - energia, trasporti e mense;
 - addestramento all'uso di macchine e attrezzature.
- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire sprechi alimentari;
- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

3. L'Esecutore dovrà inviare al Comune di Brisighella la documentazione che attesti l'avvenuta formazione, con l'indicazione delle generalità dei propri dipendenti che hanno partecipato ai corsi, delle loro mansioni e dei luoghi di lavoro, dei temi affrontati e degli esperti coinvolti.

Art. 27 - Referenti

1. L'Esecutore deve individuare e comunicare al Comune di Brisighella il responsabile unico dell'appalto che risponde all'Amministrazione committente anche per conto delle eventuali ditte subappaltatrici, con l'indicazione dei relativi recapiti (telefono, cellulare, email, fax).

2. Il responsabile del procedimento è il Dirigente del Settore Servizi alla Comunità. Al RUP sono demandati tutti i compiti relativi all'affidamento e all'esecuzione del presente appalto.

3. L'Esecutore e il Comune di Brisighella si impegnano reciprocamente a comunicare tempestivamente eventuali variazioni dei nominativi.

Art. 28 - Direttore dell'esecuzione

1. L'incarico di direttore dell'esecuzione è ricoperto dal Responsabile del procedimento.

2. Il direttore dell'esecuzione svolge il coordinamento, la direzione e il controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto, in modo da assicurarne la regolare esecuzione nei tempi stabiliti e in conformità alle prescrizioni contenute nei documenti contrattuali e nelle condizioni offerte in sede di aggiudicazione o affidamento.

3. Il direttore dell'esecuzione impartisce all'Esecutore tutte le disposizioni e le istruzioni operative necessarie tramite ordini di servizio, che devono riportare, nella loro forma scritta, sinteticamente, le ragioni tecniche e le finalità perseguite alla base dell'ordine. Se gli ordini sono cartacei devono essere sottoscritti dall'Esecutore per avvenuta conoscenza. L'Esecutore è tenuto ad uniformarsi alle disposizioni contenute negli ordini di servizio, fatta salva la facoltà di iscriverne le proprie riserve.

4. Il direttore dell'esecuzione redige i processi verbali di accertamento di fatti e le relazioni.

5. Si osservano le disposizioni del Regolamento approvato con D.M. 7 marzo 2018, n. 49.

Art. 29 - Termine per la stipulazione del contratto

1. Divenuta efficace l'aggiudicazione e fatto salvo l'esercizio di poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti, la stipulazione del contratto ha luogo entro i successivi sessanta giorni salvo diverso termine previsto negli atti di gara ovvero ipotesi di differimento concordata con l'aggiudicatario, purché comunque giustificata dall'interesse alla sollecita esecuzione del contratto. Si richiama l'art. 32, comma 8, del D.Lgs. n. 50/2016.

2. Il responsabile del procedimento può autorizzare l'esecuzione anticipata del servizio, dopo che l'aggiudicazione definitiva è divenuta efficace, nelle ipotesi indicate dall'art. 32, co.8, del D.Lgs. n. 50/2016. Il responsabile del procedimento adotta apposito provvedimento. L'aggiudicatario, in tal caso, avrà diritto al rimborso delle spese sostenute per le prestazioni espletate su ordine del direttore dell'esecuzione/responsabile del procedimento.

3. La formalizzazione del contratto con l'operatore economico risultato aggiudicatario avrà luogo nei termini e con le modalità comunicate allo stesso dai competenti uffici del Comune di Brisighella.

4. Nel caso di cui al comma 2, il contratto deve riportare la data dell'avvio dell'esecuzione del servizio e dare atto dell'avvenuta esecuzione anticipata.

Art. 30 - Avvio dell'esecuzione del contratto

1. Il direttore dell'esecuzione, dopo che il contratto è divenuto efficace, dà avvio all'esecuzione della prestazione, fornendo all'Esecutore tutte le istruzioni e direttive necessarie. Qualora l'Esecutore non ottemperi, il Comune di Brisighella ha la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

2. L'avvio dell'esecuzione del contratto deve avvenire non oltre quarantacinque giorni dalla data di stipula del contratto.

3. Il direttore dell'esecuzione redige apposito verbale di avvio dell'esecuzione del contratto firmato anche dall'Esecutore, nel quale sono indicati:

a) gli edifici e gli eventuali ambienti dove si svolge l'attività;

b) la descrizione dei mezzi e degli strumenti eventualmente messi a disposizione dal Comune di Brisighella, compresa la dichiarazione attestante che lo stato attuale degli ambienti è tale da non impedire l'avvio o la prosecuzione dell'attività.

4. Quando, è disposta l'esecuzione anticipata, il direttore dell'esecuzione indica nel verbale di avvio quanto predisposto o somministrato dall'Esecutore per il rimborso delle relative spese. Il direttore dell'esecuzione indica nel verbale di consegna le prestazioni che l'Esecutore deve immediatamente eseguire.

5. Qualora l'esecutore non si presenti, senza giustificato motivo, nel giorno fissato dal direttore dell'esecuzione per la consegna, il Comune di Brisighella risolve il contratto e incamera la cauzione. Ai sensi del comma 1 dell'art. 1 del D.L. n. 76/2020 convertito dalla L. n. 120/2020, il tardivo avvio dell'esecuzione del contratto imputabile all'operatore economico costituisce causa di risoluzione del contratto per inadempimento ed opera di diritto.

6. Nel caso di ritardo nell'avvio dell'esecuzione del contratto per fatto o colpa del Comune di Brisighella, l'Esecutore può chiedere di recedere dal contratto.

Nel caso di accoglimento dell'istanza di recesso dell'Esecutore dal contratto per ritardo nell'avvio dell'esecuzione attribuibile a fatto o colpa del Comune di Brisighella, l'Esecutore ha diritto al rimborso di tutte le spese contrattuali nonché delle altre spese effettivamente sostenute e documentate in misura comunque non superiore alle seguenti percentuali, calcolate sull'importo netto dell'appalto:

a) 1,00 per cento fino all'importo contrattuale.

Ove l'istanza dell'Esecutore non sia accolta e si proceda tardivamente all'avvio dell'esecuzione del contratto, l'Esecutore ha diritto al risarcimento dei danni dipendenti dal ritardo, pari all'interesse legale calcolato sull'importo corrispondente alla produzione media giornaliera, determinata sull'importo contrattuale dal giorno di notifica dell'istanza di recesso fino alla data di avvio dell'esecuzione del contratto.

7. Oltre alle somme espressamente previste nel superiore comma, nessun altro compenso o indennizzo spetta all'Esecutore.

Art. 31 - Attività di controllo per la corretta esecuzione

1. Al fine di accertare progressivamente la piena e corretta esecuzione delle prestazioni, il Comune di Brisighella vigilerà sul servizio per tutta la durata del contratto con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che l'Esecutore possa sollevare eccezioni di sorta.

2. L'Esecutore è tenuto a fornire agli incaricati del Comune di Brisighella la propria incondizionata collaborazione, consentendo, in ogni momento, il libero accesso, anche senza preavviso, alle strutture, compreso il proprio centro di cottura e disponendo altresì che il personale comunque preposto al servizio fornisca ogni chiarimento, notizia o documentazione che gli venisse richiesta in merito ai prodotti impiegati, alle attrezzature utilizzate, ai pasti confezionati e, più in generale, in merito al servizio.

3. La vigilanza, i controlli e le verifiche saranno eseguiti, mediante ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio, sia mediante personale del Comune di Brisighella o soggetti incaricati dal Comune di Brisighella, sia mediante gli organi degli enti preposti ai servizi sanitari competenti per territorio, congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato e anche secondo le modalità previste dal D.M. 10.03.2020 avente ad oggetto "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".

4. Le attività di controllo da parte del direttore dell'esecuzione saranno indirizzate a valutare i seguenti profili:

- I. la qualità del servizio, intesa come aderenza o conformità a tutti gli standard qualitativi richiesti nel contratto ed eventualmente alle condizioni migliorative contenute nell'offerta (es. corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato e dai menù adottati; controllo dell'etichettatura e della data di scadenza dei prodotti; controllo delle modalità di sanificazione di ambienti ed attrezzature; controllo dello stato igienico - sanitario, dell'abbigliamento, della professionalità e del comportamento degli addetti alla produzione, consegna e ritiro dei pasti e distribuzione; controllo del rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi del servizio; controllo dell'applicazione delle prescrizioni in materia di sicurezza e igiene del lavoro; controllo di eventuali lavori di adeguamento; verifica della pubblicazione dei menù all'esterno dei refettori; verifica del rispetto del rapporto personale di distribuzione/utenti previsto nel contratto);
- II. l'adeguatezza delle prestazioni o il raggiungimento degli obiettivi;
- III. il rispetto dei tempi e delle modalità di consegna/esecuzione (es. controllo del rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per l'approvvigionamento, la conservazione, la preparazione, la lavorazione, il confezionamento, la veicolazione, la porzionatura e la distribuzione dei pasti);
- IV. l'adeguatezza della reportistica sulle prestazioni e le attività svolte;
 - v. la soddisfazione del cliente o dell'utente finale (es. controllo sull'andamento complessivo del servizio, assicurato quotidianamente, presso ogni singola struttura scolastica servita, dagli insegnanti, anche tramite le schede di cui all'art. 22 comma 1;
- VI. il rispetto da parte dell'Esecutore degli obblighi in materia ambientale, sociale e del lavoro di cui all'articolo 30, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016.

I controlli potranno essere effettuati anche a campione.

5. La competente autorità sanitaria effettuerà controlli relativamente al rispetto della normativa igienico - sanitaria per gli impianti, i mezzi e le strutture, l'idoneità dei sistemi e dei processi di produzione, distribuzione e somministrazione, l'adeguatezza dei sistemi di autocontrollo, la salubrità dei prodotti alimentari attraverso campionamenti.

6. Ai fini del controllo igienico - sanitario e dei residui chimici esistenti sulle derrate alimentari, l'Esecutore dovrà obbligatoriamente effettuare, a propria cura e spese, ma sotto la supervisione del direttore dell'esecuzione, nel corso dell'anno scolastico, le seguenti analisi chimiche e microbiologiche su matrici alimentari diverse, e in particolare:

- a) almeno 6 per carni fresche
- b) almeno 6 per latte e latticini freschi e a media stagionatura
- c) almeno 6 per ovoprodotti

d) almeno 6 per prodotti ittici

e) almeno 6 per prodotti ortofrutticoli

f) almeno 10 campioni di piatti pronti a base di carne, di cui la metà costituiti da preparazione multingredienti, campionati al momento della somministrazione.

7. Il Comune di Brisighella si riserva di richiedere all'Esecutore, in qualsiasi momento, analisi chimiche e microbiologiche senza limiti di qualità e quantità dei prodotti. Per l'effettuazione delle analisi potranno essere compiuti prelievi di campioni alimentari e non, nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

8. La certificazione degli avvenuti controlli dovrà essere trasmessa al Comune di Brisighella .

9. Per l'attuazione di quanto indicato ai precedenti commi 6, 7 e 8 l'Esecutore dovrà disporre di laboratori propri o convenzionati per analisi chimico - fisiche e microbiologiche. Annualmente, dovrà consegnare al Comune di Brisighella la relativa documentazione e l'indicazione del responsabile di laboratorio.

10. Al fine di individuare più celermente le eventuali cause di tossinfezione alimentare, l'Esecutore dovrà prelevare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data, conservarlo ad una temperatura non superiore a 4° per 48 ore e tenerlo a disposizione dell'autorità competente (almeno 1 prelievo), di ciascun piatto previsto in menù, in ciascuna cucina / punto di cottura, per gli eventuali controlli. Il Comune di Brisighella si riserva la facoltà di analizzare o fare analizzare detti campioni in qualsiasi momento da laboratori di propria fiducia e con spese a carico dell'Esecutore.

11. Il Comune di Brisighella si riserva la facoltà di sottoporre questionari e interviste agli utenti in merito allo svolgimento dei servizi appaltati.

12. Qualora in sede di controllo i prodotti non risultassero conformi alle prescrizioni di legge o di contratto, l'Esecutore dovrà immediatamente provvedere alla relativa sostituzione, con oneri a proprio carico.

13. Ai controlli deve essere invitato l'Esecutore e un rappresentante del Comune di Brisighella. Tali controlli vengono effettuati dal direttore dell'esecuzione. Gli esiti del controllo debbono risultare da apposito processo verbale.

15. Le operazioni di verifica sono svolte a spese dell'Esecutore che mette a disposizione i mezzi necessari per eseguirle.

Art. 32 - Controllo amministrativo-contabile. Contestazioni e riserve.

1. Durante l'esecuzione del contratto il direttore dell'esecuzione/responsabile del procedimento provvede al controllo della spesa legata all'esecuzione del servizio, attraverso la tenuta della contabilità del contratto.

2. Il direttore dell'esecuzione/responsabile del procedimento verifica la prestazione effettuata, in termini di quantità e qualità, rispetto alle prescrizioni previste nei documenti contrattuali. Resta ferma la facoltà dell'Esecutore di presentare contestazioni scritte in occasione dei pagamenti.

3. In caso di contestazioni circa aspetti tecnici che possono influire sull'esecuzione delle prestazioni, il responsabile del procedimento convoca le parti entro quindici giorni dalla comunicazione e promuove, in contraddittorio, l'esame della questione al fine di risolvere la controversia. La decisione del responsabile del procedimento è comunicata all'Esecutore, il quale ha l'obbligo di uniformarsi, salvo il diritto di iscrivere riserva.

4. Se le contestazioni riguardano fatti, il direttore dell'esecuzione/responsabile del procedimento redige in contraddittorio con l'Esecutore un processo verbale delle circostanze contestate o, mancando questi, in presenza di due testimoni. In quest'ultimo caso copia del verbale è comunicata all'Esecutore per le sue osservazioni, da presentarsi al direttore dell'esecuzione nel termine di otto giorni dalla data del ricevimento. In mancanza di osservazioni nel termine, le risultanze del verbale si intendono definitivamente accettate.

5. L'Esecutore è sempre tenuto ad uniformarsi alle disposizioni contenute negli ordini di servizio, fatta salva la facoltà di iscrivere le proprie riserve, le quali sono iscritte a pena di decadenza sul primo atto dell'appalto idoneo a riceverle, successivo all'insorgenza o alla cessazione del fatto che ha determinato il pregiudizio dell'Esecutore. In ogni caso, sempre a pena di decadenza, le riserve sono iscritte anche nei documenti contabili all'atto della firma immediatamente successiva al verificarsi o al cessare del fatto pregiudizievole. Le riserve non espressamente confermate sul conto finale si intendono abbandonate.

6. Le riserve devono essere formulate in modo specifico ed indicare con precisione le ragioni sulle quali esse si fondano. In particolare, le riserve devono contenere a pena di inammissibilità la precisa quantificazione delle somme che l'Esecutore ritiene gli siano dovute.

7. La quantificazione della riserva è effettuata in via definitiva, senza possibilità di successive integrazioni o incrementi rispetto all'importo iscritto.

Art. 33 - Durata delle prestazioni

1. L'appalto decorre dal 01/09/2022 e comprende un anno scolastico (2022/2023). Il servizio cesserà di pieno diritto alla data del 31/8/2023, senza bisogno di alcun preavviso o disdetta. È escluso il rinnovo tacito.

2. È facoltà del Comune di Brisighella rinnovare il presente contratto per un ulteriore anno scolastico. In caso di esercizio della facoltà di rinnovo per l'anno scolastico 2023-2024, il contratto è soggetto a revisione annuale del prezzo come previsto all'art. 44 del presente capitolato.

3. Il direttore dell'esecuzione, a fronte della comunicazione dell'Esecutore di intervenuta ultimazione delle prestazioni, effettua entro cinque giorni i necessari accertamenti in contraddittorio con lo stesso e, nei successivi cinque giorni, elabora il certificato di ultimazione delle prestazioni e ne rilascia copia conforme all'Esecutore.

4. Al termine dell'esecuzione del contratto la Ditta dovrà cancellare o restituire al Direttore dell'esecuzione tutti i dati personali e particolari trattati pena le sanzioni di cui al GDPR n. 679/2016 e s.m.i.

Art. 34 - Sospensione dell'esecuzione del contratto

1. Per le eventuali sospensioni anche parziali delle prestazioni oggetto del contratto si osservano le disposizioni dell'art. 107 del D.Lgs. n. 50/2016 e dell'art. 23 del D.M. del Ministero delle Infrastrutture e dei trasporti n. 49/2018 .

2. Ai sensi dell'art. 107, comma 1, del D.Lgs. 50/2016, qualora ricorrano circostanze speciali, che impediscono in via temporanea la regolare esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto e che non siano prevedibili al momento della stipulazione del contratto, il direttore dell'esecuzione può ordinarne la sospensione. Il direttore dell'esecuzione/responsabile del procedimento indica nel verbale oltre a quanto previsto dall'art. 107, co.

1, del D.Lgs. n. 50/2016, anche l'imputabilità delle ragioni della sospensione e le prestazioni già effettuate.

3. Fuori dei casi previsti dal comma 1, il responsabile del procedimento/direttore dell'esecuzione può, per ragioni di necessità o di pubblico interesse, disporre con atto motivato la sospensione dell'esecuzione del contratto. Si osserva l'art. 107, co. 2, del D.Lgs. 50/2016.

4. Nel caso in cui intervengano provvedimenti dell'autorità competente che impediscano il concreto svolgimento delle attività oggetto del presente appalto, per ragioni di necessità e/o pubblico interesse, l'esecuzione del contratto è da intendersi sospesa per i periodi indicati nei provvedimenti stessi, senza che sia necessaria l'adozione di ulteriori atti da parte del responsabile del procedimento.

5. Qualora per cause imprevedibili o di forza maggiore insorgano circostanze che impediscano parzialmente il regolare svolgimento dei servizi, l'Esecutore è tenuto a proseguire le parti di servizio eseguibili, mentre si provvede alla sospensione parziale delle attività non eseguibili, dandone atto in apposito verbale, ai sensi dell'art. 107, co. 4, del D.Lgs. n. 50/2016 cui si rinvia.

6. Per la sospensione, qualunque sia la causa, non spetta all'Esecutore alcun compenso o indennizzo eccetto il caso previsto dall'ultima parte del secondo periodo del comma 2 dell'art. 107 del D.Lgs. n. 50/2016.

7. Nel caso di sospensioni totali o parziali delle prestazioni disposte per cause diverse da quelle di cui ai commi 1, 2 e 4 dell'articolo 107 del D.Lgs. n. 50/2016, l'Esecutore può chiedere il risarcimento dei danni subiti secondo i criteri di quantificazione di cui all'art. 10, co. 2, del DM 49/2018 in quanto compatibili.

8. Non appena siano venute a cessare le cause della sospensione, il direttore dell'esecuzione/responsabile del procedimento dispone la ripresa dell'esecuzione e indica il nuovo termine contrattuale. Entro cinque giorni dalla disposizione di ripresa dell'esecuzione, il direttore dell'esecuzione procede alla redazione del verbale di ripresa dell'esecuzione del contratto, che deve essere sottoscritto anche dall'Esecutore e deve riportare il nuovo termine contrattuale.

9. Nel caso della sospensione dell'attività di cui al comma 4, l'esecuzione riprende al termine del periodo di sospensione dell'attività indicato nel provvedimento dell'autorità, senza che sia necessaria l'adozione di ulteriori atti da parte del responsabile del procedimento.

Art. 35 - Pagamento

1. Per l'esecuzione dei servizi di cui al presente capitolato, il Comune di Brisighella verserà all'Esecutore, per ogni singolo pasto fornito, il costo pasto unitario offerto dall'Esecutore in sede di gara, oltre all'Iva nella misura di legge.

Il costo pasto unitario offerto è da considerare al netto degli oneri per le operazioni aggiuntive dovute all'eventuale perdurare dell'emergenza Covid di cui all'articolo 15, comma 3.

Tali oneri aggiuntivi, sono definiti in € 0,34 a pasto per le scuole primarie e in € 0,02 a pasto per le scuole dell'infanzia, oltre all'Iva nella misura di legge.

In considerazione della natura delle prestazioni non si farà luogo ad alcun tipo di anticipazione.

2. Il pagamento avverrà sulla base della presentazione di regolari fatture riepilogative mensili, distinte per singola scuola, accompagnate dalla documentazione dei pasti prodotti e distribuiti, previo accertamento da parte del direttore dell'esecuzione/responsabile del procedimento, della prestazione effettuata, in termini di quantità e qualità, rispetto alle prescrizioni previste nei documenti contrattuali.

3. Gli oneri per la sicurezza saranno pagati sulla base di regolari fatture da emettere, nella misura di € 292,50 + IVA al 31/12/2022 e nella misura di € 292,50 + IVA al 30/6/2023.

4. Ai sensi dell'art. 17-ter del DPR n. 633/1972, introdotto dall'art. 1, co. 629 lett. b), della L. n. 190/2014, l'IVA sarà versata secondo modalità e termini fissati con decreto del Ministero dell'economia e delle finanze del 23.1.2015 e successive ed eventuali modificazioni. L'Esecutore dovrà continuare ad esporre l'IVA in fattura, ma il Comune di Brisighella non procederà a saldare il relativo importo all'Esecutore, in quanto esso verrà trattenuto al fine del successivo versamento all'Erario cui è tenuta direttamente il Comune di Brisighella. Di conseguenza le fatture che verranno emesse dovranno contenere la seguente dicitura: **"Scissione dei pagamenti - art. 17-ter del DPR n. 633/1972"**.

5. Il pagamento avverrà sulla base di regolari fatture elettroniche trasmesse tramite il sistema di interscambio (SdI) secondo le specifiche tecniche indicate nel D.M. n. 55 del 3 aprile 2013 e successive modificazioni ed integrazioni, e sarà disposto previo accertamento da parte del direttore dell'esecuzione della prestazione effettuata, in termini di quantità e qualità, rispetto alle prescrizioni previste nei documenti contrattuali. L'assenza della fattura elettronica impedirà all'appaltante di effettuare qualsiasi pagamento all'Esecutore. L'Ufficio destinatario della fatturazione elettronica relativamente all'appalto oggetto di affidamento è il Comune di Brisighella - via Naldi 2 - C.F. 00202300398 - CAP 48013.

In ottemperanza alle disposizioni del D.M. n. 55/2013, le fatture elettroniche dovranno obbligatoriamente indicare, affinché il Sistema di Interscambio (SdI) dell'Agenzia delle Entrate sia in grado di recapitare la fattura elettronica all'ufficio destinatario corretto, il Codice Ufficio I.P.A.": 7UQNHQ. Settore Servizi alla Comunità del Comune di Brisighella, Responsabile Dr.ssa Antonella Caranese, dev'essere altresì riportato il codice identificativo di gara (**CIG 9189695836**), in ipotesi di assenza o indicazione errata del CIG, la fattura stessa sarà rifiutata. Le fatture elettroniche inoltre devono riportare le informazioni di cui all'art. 2-bis del D.M. n. 55 del 3.4.2013 come integrato dal Decreto del Ministero dell'Economia e delle Finanze del 24 agosto 2020 n. 132, nonché, come previsto dall'art. 191 del D.Lgs. n. 267/2000, i riferimenti contabili dell'Ente. Nelle fatture da inviare al Comune di Brisighella viene richiesto di indicare il numero e la data della determinazione dirigenziale dell'impegno di spesa ed il numero dell'impegno su cui imputare la spesa. Tali dati verranno messi a disposizione dell'Esecutore al momento dell'ordinazione della spesa. I pagamenti verranno effettuati con mandati di pagamento tramite l'istituto Tesoriere dell'Amministrazione committente, **mediante bonifico bancario o postale ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.**

6. Il termine per il pagamento delle fatture è fissato in giorni 30 naturali e consecutivi dalla data di ricevimento della fattura, trasmessa ai sensi di quanto precisato nel presente articolo e si intende rispettato con l'emissione del mandato di pagamento.

Fatte salve le sospensioni normativamente previste, prima di disporre pagamenti di importo superiore a cinquemila euro (IVA esclusa), l'appaltante procederà nei confronti del beneficiario alla verifica obbligatoria di cui all'art. 48-bis del D.P.R. n. 602/1973 circa la sussistenza di inadempimenti all'obbligo di versamento derivante dalla notifica di una o

più cartelle di pagamento, in conformità alle disposizioni del Decreto del Ministero dell'Economia e delle Finanze del 18 gennaio 2008 n. 40.

In ipotesi di riscontrata contemporanea inadempienza contributiva, in conformità alle indicazioni espresse nella circolare 21/03/2018 n. 13/RGS, la verifica di cui all'art. 48-bis del D.P.R. n. 602/1973 sarà effettuata con riferimento all'importo che residua a seguito dell'intervento sostitutivo dell'appaltante ai sensi dell'art. 30, co. 5, del D.Lgs. n. 50/2016, semprechè detto importo risulti superiore alla soglia di cinquemila euro (IVA esclusa).

Nel caso di raggruppamento temporaneo di imprese la verifica prevista dall'art. 48-bis del D.P.R. n. 602/1973 avverrà sugli importi di pertinenza di ogni singola impresa facente parte del raggruppamento sulla base dei lavori eseguiti da ciascuna (come indicato nelle circolari del 29 luglio 2008 n. 22/RGS e dell'8 ottobre 2009 n. 29/RGS).

7. Nel caso in cui si accerti il mancato rispetto delle prescrizioni contrattuali, ferma l'applicazione di eventuali penalità, il responsabile del procedimento può sospendere il pagamento all'Esecutore, previa formale contestazione delle inadempienze rilevate nell'esecuzione del servizio, fino all'esatto adempimento. E' facoltà dell'Esecutore presentare contestazioni scritte in occasione dei pagamenti.

8. Quanto disposto nel comma precedente trova applicazione anche nel caso in cui sia stata contestata un'inadempienza delle condizioni di esecuzione del servizio in un momento antecedente all'attività di controllo in corso di esecuzione effettuata dal direttore dell'esecuzione.

9. Prima di procedere al pagamento del corrispettivo, il Comune di Brisighella provvederà ad acquisire d'ufficio, attraverso strumenti informatici, il DURC on line (documento unico di regolarità contributiva) con modalità esclusivamente telematiche presso gli istituti o gli enti previdenziali, secondo quanto stabilito dal D.M. 30/01/2015. Detto documento ha validità di 120 giorni dalla data di effettuazione della verifica dalla quale è stato generato e vale per ogni fase dell'appalto. Il DURC in ogni caso verrà acquisito d'ufficio ogni 120 giorni.

10. Ai sensi del comma 5-bis dell'art. 30 del D.Lgs. n. 50/2016, in ogni caso sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento, che saranno svincolate solo in sede di liquidazione finale dopo l'approvazione da parte del Comune di Brisighella del certificato di verifica di conformità/certificato di regolare esecuzione, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

Art. 36 - Modalità del pagamento - Obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari - Cessione del credito

1. L'Esecutore assume l'impegno di rispettare tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari specificamente sanciti dalla Legge 13 agosto 2010 n. 136 e successive disposizioni interpretative e modificative di cui al D.L. 12 novembre 2010 n. 187, convertito dalla L. 17 dicembre 2010 n. 217, adottando tutte le misure applicative ed attuative conseguenti.

2. E' fatto, perciò, obbligo all'Esecutore di utilizzare per tutti i movimenti finanziari riferibili al contratto di servizio, conformemente a quanto previsto dall'art. 3, co. 1, Legge n. 136/2010, uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste italiane Spa, dedicati, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche ovvero sia utilizzati anche promiscuamente per più commesse pubbliche. Sui medesimi conti possono essere effettuati movimenti finanziari anche estranei alle commesse pubbliche comunicate. I pagamenti e le transazioni afferenti il contratto dovranno essere re-

gistrati su tali conti correnti dedicati ed essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

3. Parimenti, i pagamenti destinati a dipendenti, consulenti e fornitori di beni e servizi rientranti tra le spese generali nonché quelli destinati alla provvista di immobilizzazioni tecniche dovranno essere eseguiti tramite il conto corrente dedicato, anche con strumenti diversi dal bonifico bancario o postale purchè idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per l'intero importo dovuto, anche se non riferibile in via esclusiva alla realizzazione degli interventi affidati.

4. Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, l'Esecutore dovrà riportare negli strumenti di pagamento, in relazione a ciascuna transazione riferibile al contratto, il codice identificativo di gara (CIG), e, ove obbligatorio ai sensi dell'art. 11 della L. 16 gennaio 2003 n. 3, il codice unico di progetto (CUP).

5. In caso di raggruppamento temporaneo di operatori economici, ciascun componente del raggruppamento è tenuto ad osservare, in proprio e nei rapporti con eventuali subcontraenti, gli obblighi derivanti dalla L. n. 136/2010. La mandataria dovrà rispettare nei pagamenti effettuati verso le mandanti le clausole di tracciabilità che andranno, altresì, inserite nel contratto di mandato. Quanto detto per il raggruppamento temporaneo trova applicazione anche per il consorzio ordinario di concorrenti di cui all'art. 45, co. 2, lett. e), del D.Lgs. n. 50/2016.

6. In ottemperanza agli obblighi di cui all'art. 3, co. 1, della Legge n. 136/2010, l'Esecutore comunica il conto corrente dedicato sul quale dovranno essere effettuati tutti i pagamenti relativi al contratto, nonché le persone delegate ad operare sul medesimo (nome e cognome, luogo e data di nascita, indirizzo di residenza, codice fiscale). In caso di variazione del conto corrente precedentemente comunicato, così come previsto dall'art. 3, co. 7, della Legge n. 136/2010, l'Esecutore dovrà trasmettere apposita comunicazione circa il nuovo conto corrente e le persone delegate ad operare su di esso, entro sette giorni. La variazione delle persone delegate ad operare sul conto corrente dedicato dovrà essere tempestivamente notificata al Comune di Brisighella.

7. I pagamenti verranno effettuati con mandati di pagamento emessi dall'Ente, secondo le norme che regolano la contabilità del Comune di Brisighella, mediante bonifico bancario o postale ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

8. Le parti convengono di escludere, in sede di esecuzione dell'appalto disciplinato dal presente contratto, ogni cessione di credito diversa da quelle effettuate con banche o intermediari finanziari disciplinati dalle leggi in materia bancaria e creditizia, il cui oggetto sociale preveda l'esercizio dell'attività di acquisto di crediti d'impresa.

L'eventuale cessione notificata in violazione al committente è in ogni caso priva di effetti nei confronti del debitore ceduto, con piena ed esclusiva responsabilità dell'appaltatore nei confronti del cessionario. Ai fini dell'opponibilità al Comune di Brisighella si applica il comma 13 dell'art. 106 del D.Lgs. 50/2016.

La normativa sulla tracciabilità si applica anche ai movimenti finanziari relativi ai crediti ceduti: conseguentemente il cessionario deve comunicare al Comune di Brisighella gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso, nonché, al fine di garantire la piena tracciabilità di tutte le operazioni finanziarie, è tenuto ad indicare il codice identificativo di gara (CIG), e, ove obbligatorio, il codice unico di progetto (CUP), e ad effettuare i pagamenti all'Esecutore cedente sui conti correnti dedicati mediante bonifico bancario o postale.

9. L'Esecutore dichiara di conoscere la norma che prevede la risoluzione del contratto ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o al subcontratto nonché l'applicazione delle sanzioni amministrative pecuniarie di cui alla legge 136/2010 e successive modificazioni, qualora venga effettuata una movimentazione finanziaria (in entrata o in uscita) senza avvalersi degli intermediari e dei conti dedicati di cui all'art. 3 della legge citata.

10. Per quanto non disciplinato espressamente dal presente articolo si rinvia alla Legge n. 136/2010 e alle successive disposizioni interpretative e modificative di cui al D.L. 12 novembre 2010 n. 187, convertito dalla L. 17 dicembre 2010, n. 217.

Art. 37 - Subappalto - Subcontratto

1. Come da motivazione della determina a contrarre n..... del, il subappalto è ammesso per le sole attività di trasporto e pulizia.

2. Modalità e termini per la richiesta ed autorizzazione del subappalto saranno comunicati dal Comune di Brisighella in conformità di quanto stabilito dall'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016.

3. In ottemperanza all'art. 3, co. 9, della Legge n. 136/2010, il Comune di Brisighella è tenuta a verificare che nei contratti sottoscritti con i subappaltatori ed i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al contratto, sia inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge n. 136/2010.

4. L'espressione "filiera delle imprese", in conformità all'art. 6, co. 3, D.L. n. 187/2010, convertito dalla L. n. 217/2010, si intende riferita ai subappalti come definiti dall'art. 105 D.Lgs. n. 50/2016, nonché ai subcontratti stipulati per l'esecuzione, anche non esclusiva, del contratto.

5. Prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle prestazioni o attività oggetto del subappalto e/o del subcontratto, l'Esecutore dovrà depositare presso il Comune di Brisighella il contratto sottoscritto di subappalto e/o il subcontratto, coerentemente a quanto previsto dall'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016, nonché dall'art. 3, co. 9, della L. n. 136/2010. L'appaltante procede alla verifica della dichiarazione del subappaltatore attestante l'assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 del D.lgs. 50/2016 e il possesso dei requisiti speciali di cui agli articoli 83 e 84, nei modi previsti dalla vigente normativa.

Il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, deve garantire gli stessi standard qualitativi e prestazionali previsti nel contratto di appalto e riconoscere ai lavoratori un trattamento economico e normativo non inferiore a quello che avrebbe garantito il contraente principale, inclusa l'applicazione dei medesimi contratti collettivi nazionali di lavoro, qualora le attività oggetto di subappalto coincidano con quelli caratterizzanti l'oggetto dell'appalto e siano incluse nell'oggetto sociale del contraente principale.

L'esecutore e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti dell'appaltante in relazioni alle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

6. L'Esecutore, il subappaltatore o il subcontraente che abbia notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria si obbliga a dare immediata comunicazione al Comune di Brisighella e alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia di Ravenna.

7. Con riferimento alle prestazioni affidate in subappalto, il direttore dell'esecuzione ai sensi dell'art. 20 del D.M. n. 49/2018:

a) verifica la presenza sul luogo dell'esecuzione del contratto delle imprese subappaltatrici autorizzate, nonché dei subcontraenti, che non sono subappaltatori, i cui nominativi sono stati comunicati alla stazione appaltante ai sensi dell'articolo 105, co. 2, del D.Lgs. 50/2016;

b) controlla che i subappaltatori e i subcontraenti svolgano effettivamente la parte di prestazioni ad essi affidate, nel rispetto della normativa vigente e del contratto stipulato;

c) registra le contestazioni dell'Esecutore sulla regolarità delle prestazioni eseguite dal subappaltatore e, ai fini della sospensione dei pagamenti all'Esecutore, determina la misura della quota corrispondente alla prestazione oggetto di contestazione;

d) provvede, senza indugio e comunque entro le ventiquattro ore, alla segnalazione al responsabile del procedimento dell'inosservanza, da parte dell'Esecutore, delle disposizioni di cui all'art. 105, co.2, del D.Lgs.50/2016.

8. Nei casi previsti dall'art. 105, co. 13 del D.Lgs. n. 50/2016 lettere a) e c) di pagamento diretto a favore del subappaltatore dell'importo dovuto per le prestazioni dallo stesso eseguite, Ai fini del pagamento l'Esecutore comunica le prestazioni eseguite dal subappaltatore. La comunicazione deve contenere anche la specificazione del relativo importo e la proposta motivata di pagamento. In tal caso, l'Esecutore, secondo le tempistiche previste dal presente capitolato per i pagamenti, emetterà fattura nei confronti del Comune di Brisighella con applicazione dello "split-payment" nella quale indicherà l'importo complessivo da pagare (comprensivo delle prestazioni rese dal subappaltatore). Il subappaltatore fatturerà le prestazioni da lui stesso eseguite all'Esecutore (in tal caso si applicherà il reverse-charge di cui all'art. 17, co. 6 lettera a) DPR 633/97). Il Comune di Brisighella emetterà distinti mandati di pagamenti, uno per l'Esecutore, dal quale verrà detratto l'importo dovuto al subappaltatore, e uno per il subappaltatore. Il Comune di Brisighella, ai sensi dell'art. 105 co. 13 del D.Lgs. n. 50/2016, corrisponde direttamente al subappaltatore l'importo dovuto per le prestazioni dallo stesso eseguite in caso di inadempimento da parte dell'appaltatore.

Il pagamento diretto al subappaltatore/cottimista configura mera delegazione di pagamento.

9. Per la disciplina del subappalto si rinvia alle disposizioni dell'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016 e successive modifiche ed integrazioni.

10. Ai sensi dell'art. 1, comma 52, della legge n. 190/2012 è fatto obbligo per l'appaltante autorizzare subcontratti e subappalti concernenti le attività elencate all'art. 1, co. 53 della citata legge, previa acquisizione della comunicazione ed informazione antimafia liberatoria, indipendentemente dalle soglie stabilite dal D.Lgs. n. 159/2011, attraverso la consultazione, anche in via telematica, degli elenchi di imprese non soggette a rischio di infiltrazioni mafiose istituiti presso le competenti Prefetture, in coerenza con quanto previsto dal DPCM 18 aprile 2013, come modificato ed integrato dal DPCM 24 novembre 2016, fatta salva la possibilità per le Prefetture di svolgere ulteriori accertamenti circa l'assenza delle cause di decadenza, di sospensione o di divieto, di cui all'articolo 67 del d.lgs. n. 159/2011 e la non sussistenza di tentativi di infiltrazioni mafiose ai sensi degli artt. 84 e 91 del medesimo decreto.

11. Nel caso in cui la Prefettura provveda alla cancellazione dell'impresa dall'elenco, l'appaltante revocherà l'autorizzazione al subcontratto o subappalto. L'esecutore, al ricevimento di tale comunicazione di revoca, dovrà procedere immediatamente all'allontanamento del subcontraente o del subappaltatore.

12. L'esecutore si obbliga ad inserire in ciascun subcontratto o subappalto concernente le attività maggiormente a rischio di infiltrazione mafiosa di cui al presente articolo, clausola risolutiva espressa per il caso in cui la Prefettura competente non rilasci l'iscrizione o cancelli il subcontraente o il subappaltatore dall'elenco.

Art. 38 - Avvalimento

1. In caso di ricorso all'istituto dell'avvalimento da parte dell'Esecutore, il direttore dell'esecuzione/responsabile del procedimento svolge attività di verifica dei requisiti di capacità tecnica ai sensi dell'art. 89, co. 9, del D.Lgs. n. 50/2016.

Art. 39 - Cessione del contratto

1. E' vietata la cessione del contratto.

2. Alle cessioni di azienda e agli atti di trasformazione, fusione e scissione si applica l'art. 106 del D.Lgs. n. 50/2016.

Art. 40- Intervento sostitutivo della stazione appaltante in caso di inadempienza contributiva

1. L'Esecutore si obbliga ad osservare le norme di tutela dei lavoratori previste dall'art. 30 del Codice. L'Esecutore, il subappaltatore e i soggetti titolari di subappalti e cottimi di cui all'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016, si obbligano ad osservare le norme e prescrizioni dei contratti collettivi nazionali e territoriali in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro stipulato dalle associazioni dei datori di lavoro e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto svolta dall'impresa anche in maniera prevalente, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, sicurezza, salute, assicurazione, assistenza, contribuzione e retribuzione dei lavoratori.

2. L'Esecutore, ai sensi dell'art. 105, co.8, del D.Lgs. n. 50/2016, è responsabile in solido con il subappaltatore dell'osservanza delle norme anzidette, ai sensi dell'art. 29 del D.Lgs. n. 276/2003, da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei rispettivi loro dipendenti, anche nei casi in cui il contratto collettivo non disciplini l'ipotesi del subappalto. La medesima responsabilità sussiste anche nei casi di sub affidamento non costituenti subappalto. Nelle ipotesi di cui al comma 13, lettere a) e c) dell'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016, l'Esecutore è liberato dalla responsabilità solidale.

3. Il fatto che il subappalto non sia stato autorizzato, non esime l'Esecutore dalla responsabilità di cui al comma 2 e ciò senza pregiudizio degli altri diritti del committente.

4. Il Comune di Brisighella procede alla verifica della regolarità contributiva, conformemente a quanto previsto dal D.M. 30/1/2015, con modalità esclusivamente telematica ed in tempo reale, acquisendo un documento in formato pdf non modificabile denominato DURC on-line in corso di validità, per il pagamento delle prestazioni relative al servizio, per il certificato di verifica di conformità/ certificato di regolare esecuzione, per il pagamento del saldo finale nonché per l'autorizzazione del subappalto con riferimento al subappaltatore. Detto documento (DURC on-line) ha validità 120 giorni dalla data di effettuazione della verifica dalla quale è stato generato e vale per ogni fase dell'appalto. Il Comune di Brisighella comunque procede alla verifica della regolarità contributiva acquisendo il DURC on-line ogni 120 giorni.

5. Nelle ipotesi sopraindicate, in caso di esito "non regolare" della verifica di regolarità contributiva che segnali un'inadempienza contributiva relativa a personale dipendente dell'affidatario o del subappaltatore o dei soggetti titolari di subappalti e cottimi di cui all'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016, impiegato nell'esecuzione del contratto, il Comune di

Brisighella trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza. Il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze come sopra accertate è disposto dal Comune di Brisighella direttamente agli enti previdenziali ed assicurativi.

6. In ogni caso sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento, che saranno svincolate solo in sede di liquidazione finale dopo l'approvazione da parte del Comune di Brisighella del certificato di verifica di conformità/certificato di regolare esecuzione, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

7. Sono fatte salve le ulteriori disposizioni a tutela dei lavoratori stabilite dalla legislazione speciale in materia di sicurezza, salute, assicurazione, assistenza, occupazione e mercato del lavoro.

8. E' fatto obbligo all'Esecutore di comunicare tempestivamente al committente ogni modificazione intervenuta negli assetti proprietari e nella struttura dell'Impresa nonché negli organismi tecnici e amministrativi.

Art. 41 - Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI)

1. Il DUVRI redatto dal Comune di Brisighella costituisce parte integrante del contratto ai sensi di legge.

2. L'Esecutore è obbligato all'osservanza delle disposizioni di legge in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro nonché al rispetto delle prescrizioni e disposizioni in materia di sicurezza dettate dal DUVRI.

3. Gli oneri a carico dell'Esecutore in materia di sicurezza risultano integralmente compensati dalla specifica voce non soggetta a ribasso.

Art. 42 - Intervento sostitutivo della stazione appaltante in caso di inadempienza retributiva

1. In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'Esecutore o del subappaltatore o dei soggetti titolari di subappalti e cottimi di cui all'[articolo 30, comma 6, del D.Lgs. n. 50/2016](#) impiegato nell'esecuzione del contratto, il responsabile del procedimento invita per iscritto il soggetto inadempiente, ed in ogni caso l'Esecutore, a provvedervi entro i successivi quindici giorni. Decorso infruttuosamente il suddetto termine e ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato, il Comune di Brisighella paga anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'Esecutore del contratto ovvero dalle somme dovute al subappaltatore inadempiente nel caso in cui sia previsto il pagamento diretto ai sensi dell'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016.

2. I pagamenti eseguiti sono provati dalle quietanze predisposte a cura del responsabile del procedimento e sottoscritte dagli interessati.

3. Nel caso di formale contestazione delle richieste, il responsabile del procedimento provvede all'inoltro delle richieste e delle contestazioni alla direzione provinciale del lavoro per i necessari accertamenti.

Art. 43 - Modifiche in corso di esecuzione del contratto

1. Le modifiche, nonché le varianti, in corso di esecuzione del contratto, sono ammesse nei casi e nei limiti stabiliti dall'art. 106 del D.Lgs. n. 50/2016.

2. In caso di modifiche contrattuali non disposte dal direttore dell'esecuzione/responsabile del procedimento, quest'ultimo fornisce all'Esecutore le disposizioni per la rimessa

in pristino della situazione originaria preesistente con spese a carico dell'Esecutore stesso.

3. Ai sensi dell'art. 106, co.12, del D.Lgs. n. 50/2016, il Comune di Brisighella, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'Esecutore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. Con riferimento alle variazioni entro il quinto dell'importo contrattuale di cui all'art. 106, co.12, del D.Lgs. n. 50/2016, l'Esecutore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto ed è tenuto a eseguire le nuove prestazioni, previa sottoscrizione di un atto di sottomissione, agli stessi prezzi e condizioni del contratto originario, senza diritto ad alcuna indennità ad eccezione del corrispettivo relativo alle nuove prestazioni. Ai fini della determinazione del quinto, si osserva quanto previsto dall'art. 22, comma 4, del D.M. n. 49/2018.

4. In materia di modifiche, variazioni e varianti contrattuali si applica l'art. 22 del D.M. n. 49/2018.

5. Il direttore dell'esecuzione/responsabile del procedimento può disporre modifiche di dettaglio non comportanti aumento o diminuzione dell'importo contrattuale.

Art. 44 – Revisione del prezzo

1. Il contratto è soggetto a revisione del prezzo al 31.12.2022, ai sensi dell'art. 106, lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016, sulla base dell'istruttoria condotta dal Dirigente responsabile. Tale revisione sarà valida sino al 31.8.2023.

2. In caso di esercizio della facoltà di rinnovo per l'anno scolastico 2023-2024, il contratto è soggetto a revisione annuale del prezzo, ai sensi dell'art. 106, lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016, sulla base dell'istruttoria condotta dal Dirigente responsabile.

3. Per il calcolo degli aggiornamenti potranno essere utilizzati gli strumenti operativi ritenuti più idonei, tra i quali rientrano gli indici ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati. Potrà essere riconosciuto un adeguamento del prezzo del pasto nella misura in cui siano accertate variazioni significative delle materie prime necessarie all'erogazione dei pasti.

Art. 45 – Conto finale e certificato di regolare esecuzione

1. Il conto finale deve essere sottoscritto dall'Esecutore. All'atto della firma, l'Esecutore non può iscrivere domande per oggetto o per importo diverse da quelle formulate durante lo svolgimento del servizio e deve confermare le riserve già iscritte, per le quali non siano intervenute eventuali transazioni o accordo bonario. Se l'Esecutore non firma il conto finale nel termine assegnato, non superiore a trenta giorni, o se lo sottoscrive senza confermare le domande già formulate, il conto finale si ha come da lui definitivamente accettato. Firmato dall'Esecutore il conto finale, o scaduto il termine sopra assegnato, il RUP, entro i successivi sessanta giorni, redige una propria relazione finale riservata nella quale esprime parere motivato sulla fondatezza delle domande dell'Esecutore per le quali non siano intervenuti la transazione o l'accordo bonario.

2. Successivamente il Responsabile del procedimento emetterà certificato di regolare esecuzione non oltre tre mesi dalla data di ultimazione delle prestazioni oggetto del contratto, ai sensi dell'art. 102 del D.Lgs. n. 50/2016.

3. Il certificato di regolare esecuzione viene rilasciato previa verifica finale in contraddittorio con l'Esecutore della quale è redatto apposito verbale, sottoscritto da tutti i soggetti intervenuti.

4. Il certificato di regolare esecuzione contiene gli estremi del contratto, l'indicazione dell'Esecutore, il nominativo del direttore dell'esecuzione, il tempo prescritto per l'esecu-

zione delle prestazioni e le date delle attività di effettiva esecuzione delle prestazioni, l'importo totale ovvero l'importo a saldo da pagare all'Esecutore, la certificazione di regolare esecuzione.

5. E' fatta salva la responsabilità dell'Esecutore per eventuali vizi o difetti anche in relazione a parti, componenti o funzionalità non verificabili in sede di emissione del certificato di regolare esecuzione.

Art. 46 - Pagamento del saldo e svincolo della cauzione

1. Dopo l'emissione del certificato di regolare esecuzione, si procede al pagamento del saldo delle prestazioni eseguite a seguito di determinazione del dirigente competente che approva il certificato, previa deduzione delle penali, con liquidazione a favore dell'Esecutore della ritenuta dello 0,50 per cento operata ai sensi del comma 4-bis dell'art. 30 del D.Lgs. n. 50/2016 previa verifica del DURC, nonché allo svincolo della garanzia definitiva prestata dall'Esecutore.

2. Ai sensi dell'art. 103, co. 6. Del D.Lgs. n. 50/2016 il pagamento della rata di saldo è comunque subordinata alla costituzione di una cauzione o di una garanzia fideiussoria bancaria o assicurativa pari all'importo della medesima rata di saldo maggiorato del tasso di interesse legale applicato per il periodo intercorrente tra la data di emissione del certificato e l'assunzione del carattere di definitività del medesimo ai sensi dell'art. 102, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016.

Art. 47 - Responsabilità dell'Esecutore

1. L'Esecutore è sempre responsabile, sia verso il Comune di Brisighella sia verso l'Unione della Romagna Faentina, sia verso i terzi, di tutti i danni a persone o cose verificatisi nell'esecuzione del contratto, derivanti da cause ad esso imputabili o che risultino arrecati dal proprio personale, restando a proprio completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa o di alcun compenso.

2. A copertura dei danni causati a persone e cose nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, l'Esecutore dovrà stipulare, con primaria compagnia assicuratrice, una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi e verso prestatori di lavoro, con i seguenti massimali:

- Responsabilità Civile verso Terzi: € 5.000.000,00 per ogni sinistro, con il limite di

- € 5.000.000,00 per persona
- € 5.000.000,00 per danni a cose

- Responsabilità Civile verso i Prestatori di Lavoro: € 5.000.000,00 per ogni sinistro, con il limite di € 2.500.000,00 per persona.

3. Tale polizza, avente validità per tutta la durata dell'appalto, dovrà contenere espressa rinuncia, da parte della compagnia assicuratrice, ad ogni rivalsa nei confronti del Comune di Brisighella e dell'Unione della Romagna Faentina per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione dei servizi oggetto del presente capitolato. Il Comune di Brisighella e l'Unione della Romagna Faentina dovranno essere ricompresi nel novero dei terzi. Tale polizza dovrà essere prodotta in copia al servizio competente prima della stipulazione del contratto e comunque prima dell'inizio del servizio.

4. Nel caso in cui nel corso dell'esecuzione si verificano sinistri alle persone o danni alle proprietà, il direttore dell'esecuzione compila una relazione nella quale descrive il fatto e le presumibili cause e adotta gli opportuni provvedimenti finalizzati a ridurre le conseguenze dannose. Restano a carico dell'Esecutore:

a) tutte le misure e tutti gli adempimenti per evitare il verificarsi di danni all'ambiente, alle persone e alle cose nell'esecuzione del servizio;

b) l'onere per il ripristino della situazione preesistente o il risarcimento di danni ai luoghi, a cose o a terzi determinati da mancata, tardiva o inadeguata assunzione dei necessari provvedimenti.

5. L'Esecutore non può pretendere indennizzi per danni se non in caso fortuito o di forza maggiore e nei limiti consentiti dal contratto. In tal caso l'Esecutore ne fa denuncia al direttore dell'esecuzione, entro cinque giorni da quello dell'evento, a pena di decadenza dal diritto all'indennizzo. Al fine di determinare l'eventuale indennizzo al quale può avere diritto l'Esecutore, spetta al direttore dell'esecuzione redigere processo verbale alla presenza di quest'ultimo, accertando:

a) lo stato delle cose dopo il danno, rapportandole allo stato precedente;

b) le cause dei danni, precisando l'eventuale caso fortuito o di forza maggiore;

c) l'eventuale negligenza, indicandone il responsabile;

d) l'osservanza o meno delle regole dell'arte e delle prescrizioni del direttore dell'esecuzione;

e) l'eventuale omissione delle cautele necessarie a prevenire i danni.

6. Nessun indennizzo è dovuto quando a determinare il danno abbia concorso la colpa dell'Esecutore o delle persone delle quali esso è tenuto a rispondere.

Art. 48 - Domicilio

1. L'Esecutore del servizio dovrà dichiarare l'elezione di domicilio nel contratto che si andrà a stipulare.

2. A tale domicilio si intendono ritualmente effettuate tutte le intimazioni, le assegnazioni di termini e ogni altra notificazione o comunicazione dipendente dal contratto.

3. Ogni comunicazione o notifica relativa l'appalto sarà eseguita per iscritto in lingua italiana e si intenderà validamente effettuata al momento del ricevimento, in caso di spedizione a mezzo lettera raccomandata con avviso di ricevimento o posta elettronica certificata (p.e.c.).

4. Comunicazioni informali potranno avvenire anche tramite posta elettronica non certificata o altre forme di comunicazione che le parti potranno concordare.

Art. 49 - Penalità

1. È prevista, in caso di specifiche infrazioni, l'applicazione delle penalità seguenti:

a) una penalità pari al 25% dell'importo totale dei pasti giornalieri forniti dall'Esecutore

➤ per ogni caso di mancata distribuzione dei pasti o di parte di essi;

➤ per ogni caso di inosservanza delle norme igieniche, sanitarie o di sicurezza nella conservazione, preparazione, confezionamento, trasporto (comprese le condizioni igienico - sanitarie degli automezzi adibiti al trasporto dei contenitori termici) e distribuzione dei pasti;

➤ per ogni giorno di sospensione del servizio effettuato in violazione delle disposizioni previste dalle norme vigenti e dal presente capitolato in materia di scioperi;

➤ in caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti;

b) una penalità pari all'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale

- per ogni caso di ritardo superiore a 30 minuti nelle consegne negli stessi giorni e nell'ora fissati
- c) una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti giornalieri forniti dall'Esecutore
 - fornitura di prodotti non corrispondenti alle caratteristiche indicate nel presente capitolato o ai menù periodicamente concordati dal Comune di Brisighella con l'Esecutore;
 - qualora, per almeno tre volte nell'arco di 60 giorni, le grammature dei vari piatti fossero riscontrate inferiori a quelle previste dalle tabelle allegate al presente capitolato;
 - qualora l'Esecutore non abbia provveduto alla sostituzione del personale non idoneo allo svolgimento delle proprie mansioni.
- d) una penalità pari al 15% dell'importo totale dei pasti giornalieri forniti dall'Esecutore
 - per ogni caso di mancata o insufficiente prestazione di altri servizi previsti dal presente capitolato, quali la pulizia dei terminali di cottura a regola d'arte e nel rispetto delle norme di tutela igienico – sanitaria, la manutenzione ordinaria e straordinaria e la sostituzione delle attrezzature, la manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti;
- e) non disponibilità dei campioni giornalieri dei pasti previsti in menù: € 250,00 per ogni campione mancante;
- f) mancata comunicazione della sostituzione / integrazione di attrezzature e apparecchiature comunali: € 250,00.
- g) da € 500,00 a € 3.000,00 per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal presente capitolato a seconda della gravità.

2. Qualora il ritardo nell'adempimento delle obbligazioni poste a carico dell'Esecutore comporti l'applicazione di una penalità nell'importo massimo superiore al dieci per cento dell'importo contrattuale, il responsabile del procedimento propone la risoluzione del contratto per grave inadempimento.

Art. 50 - Modalità di applicazione delle penalità

1. Il responsabile del procedimento addebita l'ammontare delle penalità sui crediti dell'Esecutore dipendenti dal contratto cui le stesse si riferiscono, con applicazione in sede di liquidazione della prima fattura successiva alla contestazione della penale e, ove non possibile, dalla cauzione prestata.

2. L'applicazione della penalità, sulla base delle indicazioni fornite dal direttore dell'esecuzione, dovrà essere preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza da parte del responsabile del procedimento, rispetto alla quale l'Esecutore avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro un termine non inferiore a quindici giorni.

3. L'irrogazione della penale non esclude la richiesta del maggior danno subito a causa del ritardo.

Art. 51 - Risoluzione del contratto

1. Il Comune di Brisighella ha facoltà di risolvere il contratto e di incamerare la cauzione nei casi e con le forme previsti dall'art. 108 del D.Lgs. n. 50/2016. L'appaltatore risolve il contratto durante il periodo di applicazione dello stesso nelle ipotesi del c. 2 dell'art. 108 del D.Lgs. n. 50/2016.

2. Qualora si accerti che comportamenti dell'Esecutore concretano un grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali tale da compromettere la buona riuscita delle prestazioni, il direttore dell'esecuzione/responsabile del procedimento formula la contestazione degli addebiti all'Esecutore, assegnando un termine non inferiore a quindici giorni per la presentazione delle proprie controdeduzioni al responsabile del procedimento. Acquisite e valutate negativamente le controdeduzioni espresse dall'Esecutore, ovvero scaduto il termine senza che l'Esecutore abbia risposto, il Comune di Brisighella, su proposta del responsabile del procedimento, dichiara risolto il contratto.

3. Se il ritardo nell'adempimento determina un importo massimo della penale superiore al dieci per cento dell'importo contrattuale, trova applicazione quanto disposto dal precedente art. 50.

4. Fermo restando quanto stabilito dai commi 1, 2 e 3 dell'art. 108 del D.Lgs. n. 50/2016, qualora l'esecuzione delle prestazioni ritardi per negligenza dell'Esecutore rispetto alle previsioni del contratto, il direttore dell'esecuzione gli assegna un termine, che, salvo i casi di urgenza, non può essere inferiore ai 10 giorni entro i quali l'Esecutore deve eseguire le prestazioni. Scaduto il termine assegnato e redatto processo verbale in contraddittorio con l'Esecutore, qualora l'inadempimento permanga, il Comune di Brisighella risolve il contratto fatto salvo il pagamento delle penali.

5. Nel caso di risoluzione del contratto, l'Esecutore ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto. Si provvederà all'immediato incameramento della cauzione definitiva, fatto salvo il diritto al risarcimento degli eventuali maggiori danni.

6. Il tardivo avvio dell'esecuzione del contratto imputabile all'operatore economico costituisce ai sensi dell'art. 1, co. 1, del D.L. n. 76/2020 convertito dalla L. n. 120/2020, causa di risoluzione del contratto per inadempimento che viene senza indugio dichiarata dall'appaltante e opera di diritto.

7. La risoluzione del contratto viene disposta con determinazione del dirigente competente.

Art. 52 - Clausola risolutiva espressa

1. Oltre a quanto è previsto dal precedente articolo per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, il contratto si intenderà risolto di diritto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 c.c., qualora si verifichi una delle seguenti fattispecie:

a) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente (previdenza, infortuni, sicurezza) e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;

b) qualora si verificasse anche un solo episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare derivante da colpa o dolo di operatori dell'Esecutore;

c) qualora si verificasse anche un solo episodio di tossinfezione alimentare dovuto a mancato rispetto delle indicazioni contenute nelle certificazioni mediche relative a diete speciali, salvo l'esercizio di ogni azione di responsabilità civile e penale;

d) violazione dell'obbligo di permettere al Comune di vigilare sul corretto svolgimento dei servizi;

e) mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, come previsto dall'art. 3, co. 9-bis della Legge n. 136/2010;

f) mancata disponibilità del centro di cottura con le caratteristiche di cui all'art. 19;

g) mutamento della destinazione d'uso dei locali affidati o gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature di proprietà del Comune di Brisighella;

h) la cancellazione dell'esecutore dall'elenco delle imprese non soggette a rischio di infiltrazione mafiosa c.d. with the list, prevista dall'art. 52 della L. 190/2012.

2. Nei casi indicati al comma 1, la risoluzione del contratto si verifica di diritto a seguito della dichiarazione del Comune di Brisighella, comunicata all'Esecutore a mezzo di lettera raccomandata con avviso di ricevimento ovvero a mezzo PEC, dell'intenzione di valersi della clausola risolutiva.

3. La risoluzione del contratto viene disposta con determinazione del Dirigente competente.

Art. 53 - Provvedimenti in seguito alla risoluzione del contratto

1. Il responsabile del procedimento comunica all'Esecutore la determinazione di risoluzione a mezzo di lettera raccomandata con avviso di ricevimento o a mezzo PEC e dispone, con preavviso di venti giorni, la redazione dello stato di consistenza delle prestazioni già eseguite, l'inventario di materiali ed attrezzature e la relativa presa in consegna. Con la risoluzione del contratto sorge per il Comune di Brisighella il diritto di affidare a terzi il servizio, o la parte rimanente di questo, in danno dell'appaltatore inadempiente. L'affidamento a terzi viene notificato all'Esecutore inadempiente, al quale sono addebitate le maggiori spese sostenute rispetto a quelle previste dal contratto risolto. L'esecuzione in danno non esime l'Esecutore dalle responsabilità civili e penali in cui lo stesso possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

Art. 54 - Recesso

1. Il Comune di Brisighella ha facoltà di recedere dal presente contratto, in qualunque tempo, con le modalità e nei termini previsti all'art. 109 del D.Lgs. n. 50/2016.

Art. 55 - Cauzione definitiva

1. L'Esecutore è obbligato a costituire una garanzia definitiva da prestare con le modalità e gli importi previsti dall'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016. Alla garanzia si applicano le riduzioni previste dall'art. 93, comma 7 del D.Lgs. n. 50/2016. La garanzia dovrà essere prestata sotto forma di cauzione o fideiussione rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'art. 106 del D.Lgs. n. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del D.Lgs. 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

2. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 c.c., e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta del Comune di Brisighella ed è progressivamente svincolata nei termini, per le entità e con le modalità di cui all'art. 103, comma 5 del D.Lgs. n. 50/2016. Le fideiussioni devono essere conformi ai contenuti dello schema tipo approvato con decreto dal Ministero dello Sviluppo Economico, approvate dal D.M. n. 31 del 19 gennaio 2018.

3. La mancata costituzione della garanzia di cui al comma 1 determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta.

4. Come previsto dall'art. 103, comma 10 del D.Lgs. n. 50/2016, in caso di raggruppamenti temporanei, la garanzia fideiussoria è presentata, su mandato irrevocabile, dalla

mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti, fermo restando la responsabilità solidale tra le imprese.

5. Qualora il responsabile del procedimento autorizzi, ai sensi dell'art. 32, comma 8, del D.Lgs. n. 50/2016, l'esecuzione in via d'urgenza del contratto sulla base dell'aggiudicazione definitiva, prima della stipulazione del contratto, l'appaltatore è tenuto a dimostrare l'avvenuta costituzione della garanzia prescritta dal presente articolo prima dell'avvio dell'esecuzione.

6. La garanzia, nella misura progressivamente ridotta, ai sensi dell'art.103, comma 5 del D.Lgs. n. 50/2016, deve permanere fino alla data di emissione del certificato di verifica di conformità/certificato di regolare esecuzione.

7. La cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto nonché di tutte le specifiche obbligazioni previste dal presente capitolato 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 alla risultanza finale della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggiore danno.

8. Il Comune di Brisighella ha il diritto di valersi della garanzia per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per l'esecuzione del contratto nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'Esecutore. Il Comune di Brisighella ha inoltre il diritto di valersi della garanzia per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'Esecutore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori.

9. Potrà essere richiesto all'Esecutore la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere su rate di prezzo da corrispondere all'appaltatore ai sensi dell'art. 103, comma 1 del D.Lgs. n. 50/2016.

Art. 56 - Codice di comportamento dei dipendenti pubblici

1. Gli obblighi di condotta previsti dal D.P.R. 16 aprile 2013 n. 62 "Regolamento recante il Codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art. 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165", e dal Codice di comportamento dell'Unione e dei Comuni della Romagna Faentina adottato con delibera di Giunta n. 245/2018, si estendono, per quanto compatibili, all'Esecutore ed ai suoi collaboratori, conformemente a quanto previsto dall'art. 2, comma 3, del medesimo Decreto.

2. In ipotesi di violazione degli obblighi derivanti dai Codici di comportamento di cui al precedente comma, in cui venga in esistenza un malfunzionamento dell'Amministrazione contraente a causa dell'uso a fini di vantaggio privato, estraneo all'esercizio professionale o dell'Esecutore, delle attività svolte ovvero l'inquinamento dell'azione amministrativa ab externo, l'Amministrazione ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto e di incamerare la cauzione definitiva, fatto salvo il diritto al risarcimento degli eventuali maggiori danni.

Art. 57 – Protocollo d'intesa per la qualità e la trasparenza degli appalti pubblici

1. L'esecutore dichiara di essere a conoscenza di tutte le norme pattizie di cui al Protocollo d'Intesa per la qualità e la trasparenza degli appalti pubblici, sottoscritto in data 15 giugno 2020 tra la Provincia di Ravenna, l'Unione dei Comuni della Romagna Faentina, l'Unione dei Comuni della Bassa Romagna, i Comuni della Provincia di Ravenna,

le Associazioni sindacali e di categoria di rilevanza locale, e dichiara di accettare ed applicare le relative disposizioni.

2. Secondo quanto stabilito nel Protocollo di cui al precedente comma, la stazione appaltante si impegna ad acquisire la documentazione antimafia di cui agli artt. 84 e 91 del D.Lgs. n. 159/2011 nei casi previsti dalla legge, nonché per le attività imprenditoriali considerate "sensibili" individuate dall'art. 1, comma 53, della legge n. 190/2012 indipendentemente dal valore, mediante la consultazione degli appositi elenchi (c.d. White-list) istituiti in coerenza con quanto previsto dal DPCM 18 aprile 2013, come modificato ed integrato dal DPCM 24 novembre 2016.

3. Nel caso in cui si proceda alla sottoscrizione del contratto in presenza dell'informativa liberatoria provvisoria di cui all'art. 3 del D.L. 76/2020 convertito dalla L. n. 120/2020, al quale si rinvia, e dalla documentazione antimafia definitiva si evidenzi la sussistenza di una delle cause interdittive ai sensi del D.Lgs. n. 159/2011, l'appaltante recede dal contratto. In tal caso si applicano le disposizioni del comma 4 del suddetto art.

4. L'esecutore si impegna a dare comunicazione tempestiva alla Prefettura ed all'Autorità Giudiziaria di tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali o dei dirigenti di impresa. Il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini dell'esecuzione della presente convenzione ed il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione espressa della convenzione stessa, ai sensi dell'art. 1456 del c.c., ogni qualvolta sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'art. 317 del codice penale, nei confronti di pubblici amministratori che abbiano esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto.

5. L'esecutore dichiara di conoscere e di accettare che il Comune di Brisighella si avvarrà della presente clausola risolutiva espressa di cui all'art. 1456 del c.c. ogniqualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei legali rappresentanti o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317, 318, 319, 319-bis, 319-ter, 319-quater, 320, 322, 322-bis, 346-bis, 353, 353-bis, 416-bis, 416-ter del codice penale. La predetta clausola risolutiva espressa opera anche in relazione a tutti i subcontratti stipulati dall'esecutore.

Art. 58 - Foro competente

1. Per eventuali controversie che dovessero insorgere tra le parti in sede di esecuzione dei contratti disciplinati dalle presenti norme, è competente per territorio il Giudice del luogo in cui ha sede il Comune di Brisighella.

2. È esclusa la competenza arbitrale.

Art. 59 - Obblighi in materia di protezione dei dati personali

A seguito dell'entrata in vigore del Regolamento UE 2016/679 (da adesso GDPR), relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati (che abroga la direttiva 95/46/CE), l'appaltatore assume il ruolo di responsabile del trattamento ai sensi dell'art. 28 GDPR.

Ai sensi e per gli effetti della normativa sopra citata, si dà atto che l'Unione della Romagna Faentina è titolare in ordine al trattamento dei dati personali, in virtù del presente capitolato.

Nella veste di responsabile del trattamento è consentito all'appaltatore di trattare i dati personali soltanto in relazione alle specifiche finalità correlate allo svolgimento del servizio oggetto del presente contratto, tenendo conto delle istruzioni documentate del soggetto titolare, come sopra precisati.

L'appaltatore si impegna a manlevare e tenere indenne il soggetto titolare da qualsiasi danno, pretesa, risarcimento, e/o sanzione possa derivare al titolare medesimo dalla

manca osservanza di tali obblighi e più in generale dalla violazione della normativa applicabile in materia di tutela dei dati personali da parte del responsabile.

Con riferimento al presente contratto, l'Unione della Romagna Faentina impartisce le seguenti istruzioni all'appaltatore, quale Responsabile del Trattamento:

- Il responsabile del trattamento non ricorre a un altro responsabile senza previa autorizzazione scritta, specifica o generale, del soggetto titolare;
- tenendo conto dello stato dell'arte e dei costi di attuazione, nonché della natura, dell'oggetto, del contesto e delle finalità del trattamento, come anche del rischio di varia probabilità e gravità per i diritti e le libertà delle persone fisiche, deve assicurarsi che le misure di sicurezza predisposte ed adottate siano adeguate a garantire un livello di sicurezza adeguato al rischio, in particolare contro:
 - distruzione, perdita, modifica, divulgazione non autorizzata o accesso, in modo accidentale o illegale, a dati personali trasmessi, conservati o comunque trattati;
 - trattamento dei dati non consentito o non conforme alle finalità delle operazioni di trattamento;
- adotta tutte le misure tecniche e organizzative adeguate per garantire un livello di sicurezza adeguato richieste ai sensi dell'articolo 32 GDPR e, a tal fine:
 - a) assicura in via permanente la riservatezza, l'integrità, la disponibilità e la resilienza dei sistemi e dei servizi di trattamento;
 - b) assicura la capacità di ripristinare tempestivamente la disponibilità e l'accesso dei dati personali in caso di incidente fisico o tecnico;
 - c) mette in atto una procedura per testare, verificare e valutare regolarmente l'efficacia delle misure tecniche e organizzative al fine di garantire la sicurezza del trattamento;
- tiene, e aggiorna costantemente un registro di tutte le categorie di attività relative al trattamento svolte per conto del titolare del trattamento, contenente le informazioni indicate dall'art. 30 paragrafo 2 del GDPR;
- tenendo conto della natura del trattamento, assiste il soggetto titolare del trattamento con misure tecniche e organizzative adeguate, al fine di soddisfare l'obbligo gravante sui medesimi di dare seguito alle richieste per l'esercizio dei diritti dell'interessato.

In particolare, in considerazione delle attività di trattamento affidategli, l'appaltatore quale responsabile del trattamento:

- assiste l'Unione della Romagna Faentina nel garantire il rispetto degli obblighi di sicurezza del trattamento, nella notifica di una violazione dei dati personali all'autorità di controllo, nella comunicazione di una violazione dei dati personali all'interessato, nella eventuale valutazione d'impatto sulla protezione dei dati e consultazione preventiva cui agli articoli da 32 a 36 GDPR, tenendo conto della natura del trattamento e delle informazioni a disposizione del responsabile del trattamento;
- si conforma alle indicazioni del soggetto titolare in materia di cancellazione e/o restituzione dei dati personali, una volta che è terminata la prestazione dei servizi oggetto del presente contratto, tenuto conto delle disposizioni di legge in materia di conservazione dei servizi oggetto del presente contratto e mette a disposizione del titolare del trattamento tutte le informazioni circa lo svolgimento delle operazioni di trattamento o del luogo in cui sono custoditi i dati e, più in generale, tutte le informazioni necessarie per dimostrare il rispetto degli obblighi di cui al presente contratto, consentendo e favorendo le attività di controllo, comprese le ispezioni, realizzate dal titolare o da un altro soggetto da questi incaricato;
- comunica tempestivamente al titolare istanze degli interessati nonché reclami, contestazioni, ispezioni o richieste del Garante e delle Autorità Giudiziarie, ed ogni altra notizia rilevante in relazione al trattamento dei dati personali;
- individua, e comunica tempestivamente al soggetto titolare le persone che, nell'ambito della propria organizzazione, lo stesso responsabile autorizza al tratta-

mento, facendosi contestualmente carico, nell'atto di designazione, di fornire adeguate istruzioni scritte alle persone autorizzate al trattamento circa le modalità del trattamento, in ottemperanza a quanto disposto dalla legge e dal presente contratto e facendosi carico altresì di garantire un'adeguata formazione in materia alle persone medesime e il successivo aggiornamento professionale;

- vincola le persone autorizzate al trattamento alla riservatezza e ad un adeguato obbligo legale di riservatezza, anche per il periodo successivo all'estinzione del rapporto di lavoro/collaborazione intrattenuto con il responsabile, in relazione alle operazioni di trattamento da esse eseguite;
- per quanto concerne i trattamenti dei dati con sistemi informatizzati, il responsabile è altresì

tenuto al rispetto delle disposizioni relative alla disciplina sugli amministratori di sistema, incluse le disposizioni contenute nei provvedimenti in materia, adottati dal Garante per la protezione dei dati personali, impegnandosi a conservare gli estremi identificativi delle persone fisiche preposte quali amministratori di sistema e a fornirli e al soggetto titolare, su richiesta dei medesimi;

- informa immediatamente il soggetto titolare del trattamento qualora, a suo parere, un'istruzione violi il GDPR o altre disposizioni, nazionali o dell'Unione, relative alla protezione dei dati;
- in caso di danni derivanti dal trattamento, il Responsabile è tenuto a risponderne qualora non abbia adempiuto agli obblighi della normativa pro tempore vigente in materia di trattamento di dati personali specificatamente diretti ai responsabili del trattamento o abbia agito in modo difforme o contrario rispetto alle presenti istruzioni del titolare;
- mette a disposizione del titolare del trattamento tutte le informazioni necessarie per dimostrare il rispetto degli obblighi in materia di tutela dei dati personali consente e contribuisce, anche con risorse a proprio carico, alle attività di revisione, compresi gli audit e le ispezioni, realizzati o richiesti dal titolare del trattamento o da un altro soggetto da questi incaricato;

Il soggetto titolare si riserva di impartire, durante il corso di svolgimento delle prestazioni oggetto del presente servizio, ulteriori istruzioni scritte che si rendano necessarie per implementare il livello di protezione dei dati.

Il responsabile è tenuto a raccogliere i dati esclusivamente per le finalità determinate, esplicite e legittime collegate ai servizi di cui al presente contratto e a trattare i dati in modo che non sia incompatibile con tali finalità.

Le parti si danno atto che le categorie di dati oggetto di trattamento riguardano gli utenti dei servizi di refezione scolastica.

Le categorie di dati personali particolari oggetto di trattamento in relazione ai servizi resi presso i refettori scolastici sono:

- dati anagrafici dei fruitori dei servizi e dei loro familiari di riferimento;
- dati relativi a diete personalizzate di carattere sanitario ed etico-religioso;
- dati relativi alla condizione di disabilità ai sensi della L. 104/1992;
- dati dei fruitori servizi e dei soggetti che si sono impegnati a corrispondere la quota a carico dell'utente come previsto da regolamenti dell'Unione in materia, necessari per la fatturazione.

L'Unione della Romagna Faentina dà atto che i dati che vengono trasmessi al Responsabile del trattamento sono pertinenti e non eccedenti rispetto alle finalità per le quali sono stati raccolti e successivamente trattati.

In ogni caso, i dati personali, oggetto delle operazioni di trattamento affidate al responsabile devono essere raccolti e trattati rispettando ogni prescrizione normativa e regolamentare e, per l'effetto devono essere, a cura del responsabile del trattamento:

- a) trattati in modo lecito, corretto e trasparente nei confronti dell'interessato ("liceità, correttezza e trasparenza");
- b) raccolti per le finalità determinate, esplicite e legittime sopra indicate, e successivamente trattati in modo che non sia incompatibile con tali finalità;
- c) adeguati, pertinenti e limitati a quanto necessario rispetto alle finalità per le quali sono trattati ("minimizzazione dei dati");
- d) esatti e, se necessario, aggiornati;
- e) devono essere adottate tutte le misure ragionevoli per cancellare o rettificare tempestivamente i dati inesatti rispetto alle finalità per le quali sono trattati ("esattezza");
- f) conservati in una forma che consenta l'identificazione degli interessati per un arco di tempo non superiore al conseguimento delle finalità per le quali sono trattati. Le parti si danno atto che i dati personali possono essere conservati per periodi più lunghi a condizione che siano trattati esclusivamente a fini di archiviazione nel pubblico interesse, di ricerca scientifica o storica o a fini statistici, conformemente all'articolo 89, paragrafo 1, fatta salva l'attuazione di misure tecniche e organizzative adeguate richieste dal presente regolamento a tutela dei diritti e delle libertà dell'interessato ("limitazione della conservazione");
- g) trattati in maniera da garantire un'adeguata sicurezza dei dati personali, compresa la protezione, mediante misure tecniche e organizzative adeguate, da trattamenti non autorizzati o illeciti e dalla perdita, dalla distruzione o dal danno accidentali ("integrità e riservatezza").

Tutte le comunicazioni in materia di protezione dei dati personali devono essere inviate all'Unione della Romagna Faentina nella persona del Responsabile Unico del Procedimento: dott.ssa Antonella Caranese, e-mail antonella.caranese@romagnafaentina.it; Tel 0546-691801.

Nel caso di violazione dei dati (data breach) di cui venga a conoscenza il responsabile del trattamento, lo stesso dovrà darne tempestiva comunicazione al soggetto titolare, ai sensi dell'art. 33

p.1-2 del GDPR, ai recapiti sopra indicati e mediante invio all'indirizzo PEC:pec@cert.romagnafaentina.it utilizzando la modulistica che si allega. Si precisa altresì che il **Responsabile protezione dati (DPO) per il Titolare** è il dott. Stefano Manzelli mail rdpprivacy@romagnafaentina.it

Art. 60 - Clausola sociale

1. In conformità ai principi dell'Amministrazione europea sulla promozione della stabilità occupazionale del personale impiegato, l'Esecutore si impegna, per lo svolgimento del servizio, ad utilizzare prioritariamente il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, tenuto conto delle esigenze occupazionali risultanti per la gestione del servizio e nel rispetto dell'art. 50 del D.Lgs 50/2016, nonché dei contratti collettivi vigenti, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

2. Come previsto al punto 4.2 del Protocollo d'Intesa per la qualità e la trasparenza degli appalti pubblici, di cui al superiore art. 57, l'Esecutore subentrante ha l'obbligo di informazione preventiva alle organizzazioni sindacali in modo da agevolare la concreta attuazione della clausola sociale.

Art. 61 - Scioperi

1. Poiché le funzioni previste dal presente capitolato investono, ai sensi della vigente legislazione, l'ambito dei servizi pubblici essenziali, l'Esecutore si impegna ad assicurare la continuità del servizio sulla base delle norme che regolamentano la materia.

2. L'Esecutore, nel caso di impossibilità a prestare il servizio, dovuta a scioperi del personale dipendente si impegna a darne comunicazione scritta alle famiglie degli utenti nonché, tramite e-mail, al Committente nei termini di preavviso previsti dall'art. 2 della L. 146/90 e modifiche successive.

Art. 62 - Rinvio

1. Per quanto non contemplato nel presente capitolato, si fa espressamente riferimento:

- alle disposizioni del D.M. 10/3/2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari";
- alle vigenti disposizioni in materia di cui al D.Lgs. n. 50/2016 e modifiche successive;
- al D.M. n. 49/2018;
- alle Linee guida di attuazione ANAC;
- alle disposizioni del codice civile.

Art. 63 - Spese contrattuali

1. Tutte le spese contrattuali, inerenti e conseguenti, nessuna esclusa ed eccettuata ivi comprese quelle bancarie e postali, e le spese di registrazione saranno a carico dell'Esecutore.

2. Il contratto verrà sottoscritto in modalità elettronica.
