



COMUNE DI CALIZZANO

PROVINCIA DI SAVONA

ALLEGATO A)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, OVVERO L'ORGANIZZAZIONE, L'APPROVVIGIONAMENTO, LA PREPARAZIONE E LA SOMMINISTRAZIONE DI PASTI, PER LE SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA NONCHÉ LA VIGILANZA E L'ASSISTENZA SULLO SCUOLABUS PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI CALIZZANO PER IL PERIODO ANNI SCOLASTICI 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024.

SETTEMBRE – GIUGNO DI OGNI ANNO SCOLASTICO

PREMESSA

Il presente Capitolato Speciale d'Appalto e i suoi allegati, necessari per garantire l'esecuzione del servizio e la qualificazione e specializzazione della Ditta aggiudicataria, sono improntati a criteri di qualità e descrivono le clausole essenziali cui l'impresa aggiudicatrice dovrà attenersi per la gestione ottimale del servizio. Le previsioni in essi contenute si riferiscono ad una modalità ordinaria di organizzazione del servizio in epoca pre-Covid, pertanto stante il protrarsi dell'emergenza sanitaria e l'incertezza sulle concrete modalità con le quali il servizio dovrà essere reso per il futuro, le disposizioni di seguito riportate dovranno intendersi irrevocabilmente derogate dalle prescrizioni contenute in atti o provvedimenti specifici volti a garantire la sicurezza alimentare o sanitaria.

Attualmente il servizio deve essere reso in conformità ai protocolli di sicurezza vigenti in materia di emergenza sanitaria nazionale da Covid -19 protocollo n. 4713 /2020 dell'Istituto Comprensivo di Millesimo (pasti infanzia somministrati in sala mensa piano terreno e pasti primaria somministrati all'interno delle singole aule ai piani con pasti monoporzione utilizzando materiale monouso)

ART. 1

OGGETTO E AMMONTARE DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica, ovvero l'organizzazione, l'approvvigionamento, la preparazione, il confezionamento e la somministrazione di pasti, per le scuole infanzia e primaria nonché l'assistenza sullo scuolabus per gli alunni della scuola dell'infanzia del Comune di Calizzano.

Il valore complessivo dell'appalto, comprensivo degli oneri di sicurezza, per il periodo anni scolastici 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024, viene presuntivamente stimato in Euro 140.500,00, oltre Iva, di cui:

•Euro 124.500,00 per il servizio di refezione scolastica

L'analisi che porta alla definizione del costo, parte dalla stima del numero di pasti annui che sono stati in media forniti negli anni scolastici precedenti, e pari a 16.600 unità.

Il numero dei pasti indicato è da intendersi come meramente indicativo perchè la fornitura dei pasti stessi dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza interessata; la Ditta aggiudicataria non potrà richiedere aumenti o indennizzi per maggiori o minori forniture di pasti. L'Amministrazione Comunale si riserva di affidare la fornitura di ulteriori pasti che si rendano necessari nel corso dell'appalto anche per diverse tipologie di utenti, rispetto a quelle individuate, nonchè per ulteriori attività promosse dall'Amministrazione medesima. Il corrispettivo **comprende tutti gli oneri e le spese di qualsiasi natura** relative alle prestazioni oggetto del presente appalto.

L'importo posto a base di gara, per ogni singolo pasto, è pari ad Euro 7.50, di cui Euro 7.47 soggetti a ribasso, ed Euro 0,03 per oneri di sicurezza non ribassabili, oltre Iva.

•Euro 16.000 per il servizio di assistenza sullo scuolabus.

L'importo posto a base di gara, per il servizio di assistenza allo scuolabus per il triennio, è pari ad Euro 16.000,00 di cui Euro 15.500,00 soggetti a ribasso, ed Euro 500,00 per oneri di sicurezza non ribassabili, oltre Iva.

Il costo complessivo della manodopera per il triennio è stimato in complessivi Euro 60.700,00.

ART. 2

CONDIZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

L'appalto, oltre che dalle norme previste dal presente C.S.A., è disciplinato dalla documentazione di gara, dall'offerta presentata dall'aggiudicatario, dal Codice Civile, dal Decreto legislativo 18 aprile 2016 n. 50 e s.m.i., dal DPR 207/2010, dal D.M. Ambiente 10 marzo 2020 "Criteri Ambientali Minimi per il Servizio di Ristorazione Collettiva e Fornitura di Derrate Alimentari".

Il presente C.S.A. è stato redatto tenendo conto degli indirizzi derivati dalla seguente normativa: Reg. Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato e dalla normativa succitata, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.

ART. 3

CONDIZIONI DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

Servizio refezione scolastica

Il servizio di refezione scolastica consiste:

- nell'approvvigionamento delle derrate alimentari, compresa l'eventuale fornitura di acqua minerale naturale e nella produzione di pasti e scodellamento per alunni scuola dell'Infanzia e Primaria.

L'aggiudicatario provvederà all'approvvigionamento delle forniture dei prodotti alimentari a proprio nome, conto e spese, assumendo tutte le responsabilità verso i fornitori per il pagamento.

La consegna delle derrate alimentari da parte dei fornitori dovrebbe avvenire in fasce orarie precise, tali da non ostacolare le fasi di preparazione dei pasti e con la specifica delle cadenze di rifornimento minime in considerazione delle capacità di stoccaggio della dispensa e dei frigoriferi;

- nel lavaggio delle stoviglie necessarie per il consumo e la preparazione dei pasti nonché della pulizia della cucina, delle pertinenze e delle eventuali zone di ripostiglio ad essa attinenti, nonché dei mobili e suppellettili e attrezzature (come ad esempio lavastoviglie, forno, piano cottura, frigoriferi, etc.) ivi disposti, senza alcun onere aggiuntivo da pretendere dall'Amministrazione Comunale.

L'aggiudicatario si farà carico della manutenzione ordinaria e l'assistenza tecnica nei confronti del materiale, delle attrezzature e dei locali concessi in uso per la gestione del servizio, nonché delle attrezzature ulteriori a quelle già in uso eventualmente necessarie per lo svolgimento del servizio mensa in conformità delle normative comunitarie, statali, regionali vigenti e future.

- nella produzione e somministrazione dei pasti per gli adulti che ne abbiamo diritto in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso le scuole stesse;

- nella produzione, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, di servizi aggiuntivi, sostitutivi, per feste ed altre iniziative (fornitura di pasti freddi o cestini per escursioni, gite, ecc.) fermi restando i limiti massimi di estensione degli appalti previsti in base alle vigenti normative.

Per la somministrazione dei pasti, le stoviglie verranno messe a disposizione dall'amministrazione comunale, in caso di impreviste maggiori esigenze l'impresa dovrà provvedere con oneri a proprio carico, per la somministrazione della seconda pietanza potranno essere utilizzati piatti di plastica a perdere, la cui fornitura resta comunque a carico della ditta aggiudicataria, senza alcun aggravio di spesa per il Comune.

La distribuzione e la preparazione dei pasti avverrà presso il punto di refezione in Via E. Lambertini n. 6 piano terra.

L'intervallo tra l'ultimazione della cottura e la consegna dei pasti non deve comunque superare i 30 minuti.

I servizi richiesti dovranno essere effettuati dall'appaltatore con un numero di addetti adeguato a garantire il buon funzionamento del servizio.

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire la pulizia giornaliera della cucina, della dispensa e periodicamente dell'area esterna di pertinenza.

Sono a carico della Ditta le spese dei materiali di pulizia necessari per la sanificazione e la pulizia dei locali e delle attrezzature, per il lavaggio delle stoviglie utilizzate in cucina e durante la distribuzione dei pasti e per il lavaggio di strofinacci.

I prodotti utilizzati devono essere conformi alle vigenti disposizioni a norma di legge.

La somministrazione del pasto avverrà dietro presentazione di appositi buoni rilasciati all'utente da parte dell'Amministrazione Comunale. L'utente prenota i pasti giornalmente consegnando i buoni al personale A.T.A. che dovrà curarne la comunicazione alla ditta affidataria entro le ore 9,00.

La somministrazione dei pasti caldi dovrà avvenire, salvo variazioni richieste dall'Amministrazione Comunale:

- alle ore 12,00 per la scuola infanzia per gg. 5 settimanali dal lunedì al venerdì;
 - alle ore 13,00 per la scuola primaria nel giorno di rientro settimanale
- secondo il calendario scolastico fissato dalle autorità competenti, con le sotto indicate chiusure fisse previste, oltre ai fini settimana (sabato e domenica):
- festività nazionali segnate nel calendario
 - vacanze natalizie, pasquali ed estive
 - stop didattico ed ogni altro periodo di sospensione previsto dalle Istituzioni Scolastiche e/o dall'Amministrazione Comunale per cause contingibili ed urgenti.

Nei casi di sopravvenuta inagibilità del centro di cottura comunale per motivi straordinari che determinano impossibilità di funzionamento dello stesso, la Ditta aggiudicataria dovrà comunque garantire la fornitura dei pasti giornalieri tramite servizio catering o prodotti in altre strutture organizzate e veicolati ai sensi delle norme igienico sanitarie in vigore.

Come indicato in premessa, stante il protrarsi dell'emergenza sanitaria legata alla diffusione del Covid-19, le modalità di esecuzione del servizio dovranno essere conformi ai protocolli anticontagio e di sicurezza al tempo vigenti, senza oneri ulteriori a carico dell'Amministrazione Comunale.

Servizio Assistenza sullo scuolabus

Il servizio consiste nell'assistenza sullo scuolabus per 5 giorni a settimana, per un totale di 10 ore settimanali secondo il calendario scolastico predisposto dall'Istituto Comprensivo all'inizio di ogni anno scolastico.

Come indicato in premessa, stante il protrarsi dell'emergenza sanitaria legata alla diffusione del Covid-19, le modalità di esecuzione del servizio dovranno essere conformi ai protocolli anticontagio e di sicurezza al tempo vigenti, senza oneri ulteriori a carico dell'Amministrazione Comunale.

ART.4

OBBLIGHI DEL COMMITTENTE

Concessione delle cucine di proprietà comunale

Nell'ambito del contratto di aggiudicazione del servizio, il Comune darà in concessione alla Ditta aggiudicataria, gli spazi adetti alla preparazione dei pasti e allo stoccaggio dei prodotti alimentari presso il plesso scolastico di Via E. Lambertini n. 6 e gli impianti, le attrezzature e gli arredi ivi ubicati, attualmente in perfetto stato di manutenzione ed idonei all'espletamento del servizio.

Di tutto il complesso dei beni dato in concessione la Ditta aggiudicataria dovrà far uso in conformità alle finalità perseguite con il presente Capitolato e con l'obbligo della restituzione alla cessazione in buono stato di conservazione.

Il Comune rimane obbligato a provvedere:

- a. alla consegna dei locali ed impianti in perfetto stato d'uso, nonché delle attrezzature fisse e mobili e delle stoviglie nello stato d'uso in cui si trovano;
- b. ad effettuare la manutenzione straordinaria dei lavori e dei relativi impianti connessi;
- c. al pagamento delle utenze (energia elettrica, acqua, riscaldamento locali etc.) necessarie per il funzionamento degli impianti;
- d. alle autorizzazioni amministrative e sanitarie per i locali della cucina.

ART. 5

MODALITÀ DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA CONFEZIONAMENTO E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI E ASSISTENZA SULLO SCUOLABUS.

L'affidatario si impegna ad erogare i seguenti servizi con le specifiche modalità per ognuna indicate:

REFEZIONE SCOLASTICA

Per quanto attiene al servizio di refezione scolastica deve essere assicurato quanto segue:

Il pasto per i bambini della scuola infanzia, della scuola primaria dovrà:

a) essere preparato con materie prime di elevata qualità, nel rispetto del menù autorizzato dalla competente A.S.L.. Le grammature dei pasti dovranno essere calibrate a cura della ditta aggiudicataria, tenuto conto delle disposizioni impartite dalle linee guida dal Ministero della Salute, in relazione alle fasce di età degli utenti. La ditta aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio, comunica per iscritto al Comune le grammature praticate. E' comunque facoltà dell'Amministrazione comunale richiedere alla ditta appaltatrice di provvedere a modificare i menù per migliorare la qualità e la gradibilità secondo le disposizioni impartite dalle linee guida dal Ministero della Salute. Tali variazioni concordate tra Comune, ditta aggiudicataria e A.S.L. n. 2 di Savona e Istituto Comprensivo non comporteranno nessuna variazione del prezzo.

b) essere preparato giornalmente. Nelle tecniche di cottura degli alimenti deve essere privilegiata la lessatura, la cottura al forno, in umido o al vapore. Non sono ammesse frittture. Il consumo di sale deve essere limitato al minimo indispensabile. E' vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM). Nel condimento dei cibi dovrà essere utilizzato esclusivamente olio di oliva extravergine. Nella preparazione delle macedonie dovrà essere utilizzata frutta fresca di stagione mista e preparata in cucina. Il prosciutto cotto/crudo o arrosto somministrati dovranno essere privi di ogni conservante e polifosfato aggiunto. In aggiunta ai formaggi freschi (mozzarella, stracchino) che devono essere privi di ogni conservante aggiunto, è ammesso esclusivamente l'utilizzo di parmigiano reggiano, grana padano o trentingrana. E' vietato l'uso di preparati per il brodo (dadi vegetali e di carne).

c) il pasto dovrà essere composto da:

- primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, frutta e/o dolce. Ai bambini dovrà essere somministrata acqua minerale naturale in bottiglie. La ditta aggiudicataria si impegna a predisporre in collaborazione con il Comune e con l'A.S.L. :

- diete in bianco per bambini che ne facciano richiesta;

- diete speciali per bambini con problemi di salute e/o patologie certificati dal medico curante, e/o bambini provenienti da famiglie che professano religioni diverse. Nessun costo aggiuntivo verrà addebitato per la lavorazione la preparazione delle diete suddette.

d) l'adozione di alimenti da agricoltura biologica nelle mense scolastiche rappresenta una scelta importante per la tutela del territorio, la sostenibilità ambientale del servizio, l'eticità del modo di produrre e il rispetto degli animali. Per tale motivo, in ottemperanza a quanto previsto dalla Legge 488/99 art. 59 comma 4 e delle disposizioni contenute nel D.M. Ambiente 10 marzo 2020 "Criteri Ambientali Minimi per il Servizio di Ristorazione Collettiva e Fornitura di Derrate Alimentari", si richiede che la ditta aggiudicataria del servizio fornisca **almeno** i seguenti alimenti principalmente di origine biologica (**latte, pasta**):

Sono applicati integralmente i requisiti minimi degli alimenti previsti nei CAM approvati con D.M. 10/03/2020 e pubblicati sulla G.U. n. 90 del 4/04/2020, salvo diversa indicazione che richiede percentuali maggiori di fornitura di prodotti biologici rispetto al minimo previsto.

per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal Regolamento CE 8634/2007 e successive modifiche e aggiornamenti. Sulle confezioni devono comparire modifiche e aggiornamenti. Sulle confezioni devono comparire le diciture obbligatorie:

- da agricoltura biologica - regime di controllo CEE;

- nome dell'Organismo di controllo ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;

- sigle dell'Organismo di controllo e codice del produttore.

e) l'Amministrazione comunale richiede che i seguenti prodotti: pane e carne siano acquistate **prevalentemente** nelle aziende presenti sul territorio comunale e che aderiscono al principio di filiera corta.

f) Recupero eccedenze alimentari

Come previsto nei CAM vigenti (criterio C.a.3) è necessario predisporre un piano di rilevazione, analisi e comunicazione per prevenire gli sprechi alimentari e ridurre le eventuali eccedenze. Dovranno essere attuate eventuali azioni correttive in raccordo con altri soggetti del territorio (Asl e soggetti competenti) al fine di trovare soluzioni idonee al gradimento del pasto da parte degli utenti e collaborando ai progetti attivati. A seconda delle tipologie di eccedenza alimentare dovranno essere attuate le misure di recupero più appropriate anche attraverso la donazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della L. 166/2016 che effettuano, a fini

di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari, coinvolgendo se possibile le Scuole e le Associazioni del territorio.

Il cibo non distribuito e recuperato dovrà essere conservato dalla ditta aggiudicataria in condizioni di sicurezza conformi alla normativa vigente sino al ritiro da parte dei terzi autorizzati o alla consegna ai beneficiari individuati da parte dello stesso aggiudicatario.

Per gli avanzi di cibo eventualmente da destinare all'alimentazione degli animali da affezione (Riferimento normativa 1069/2009) attraverso terzi autorizzati, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere al recupero e alla conservazione sino al ritiro da parte di terzi autorizzati.

g) Flussi informativi

La ditta aggiudicataria si impegna ad attuare iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto (criterio CAM C.b.3.) Dovranno essere inoltre fornite all'utenza, nei menù esposti e pubblicati, le informazioni relative ai prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché alle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti (CAM C.a.2.).

h) Rifiuti

La gestione dei rifiuti deve essere improntata alle previsioni contenute nei CAM in vigore con riferimento alla prevenzione e gestione degli stessi (criterio C.a.5). Le tipologie e le fonti di rifiuto dovranno essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione.

ASSISTENZA SULLO SCUOLABUS

L'affidatario dovrà garantire il servizio vigilanza e assistenza sullo scuolabus con personale che abbia già svolto tale mansione da almeno 5 anni consecutivi

ART.6

RAPPORTI CON IL COMMITTENTE

Il controllo sul funzionamento del servizio sarà effettuato dall'Amministrazione Comunale e/o dal Responsabile del Servizio Scolastico o suo delegato.

E' escluso l'accesso a soggetti diversi ai locali della cucina, a meno che non strutturalmente necessario e i soggetti preposti siano in possesso di idonea certificazione sanitaria rilasciata dall'A.S.L..

L'impresa appaltatrice dovrà rendersi disponibile ad incontri periodici con i rappresentanti della committenza, nonché a fornire dati specifici eventualmente richiesti, al fine di effettuare verifiche sulla qualità del servizio e fornire informazioni sui problemi dell'alimentazione.

ART. 7

Obblighi nell'esecuzione del servizio

Nello svolgimento del servizio oggetto di appalto la ditta aggiudicataria deve:

- osservare nei riguardi dei propri dipendenti le leggi, i regolamenti e le disposizioni previste dai contratti salariali, previdenziali e assicurativi disciplinati dal rapporto di lavoro della categoria.
- impegnarsi all'assorbimento del personale impiegato nel precedente appalto a norma della legge e del C.C.N.L. vigente.

Il personale della Ditta dovrà essere dotato di apposito cartellino di riconoscimento. In particolare il personale addetto alla refezione dovrà essere dotato anche di apposita divisa ,e dovrà essere in possesso dei requisiti sanitari richiesti dalla Legge. Dovrà inoltre essere adeguatamente istruito e formato professionalmente ed esser aggiornato dall'appaltatore sui vari aspetti della refezione scolastica ed in particolare sull'igiene degli alimenti, merceologia degli alimenti, tecnologia della cottura ed effetti sul valore nutrizionale, controllo di qualità, dietetica, sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

Il personale dell'impresa è tenuto, a pena della immediata decadenza del contratto ed alla responsabilità penale personale, anche a mantenere il segreto d'ufficio sui fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti.

L'impresa deve incaricare del servizio persone in grado di mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, riservato, corretto e disponibile alla collaborazione con altri operatori ed in particolare nei riguardi dell'utenza.

L'impresa dovrà far pervenire l'elenco nominativo del personale alle proprie dipendenze impiegato nel servizio oggetto dell'appalto, con l'obbligo di mantenere aggiornato l'elenco nel caso si verificassero eventuali sostituzioni.

L'elenco dovrà essere in grado di dimostrare la presenza degli operatori nelle fasce orarie stabilite.

Deve inoltre essere garantita la costanza dell'organico, provvedendo alla immediata sostituzione con altro personale in possesso di tutti i requisiti di cui al presente articolo, degli operatori che si assentino per ferie o legittimo impedimento.

In caso di sciopero del personale addetto al servizio o in caso di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata con anticipo di almeno tre giorni e comunque con la massima tempestività.

In ogni caso, trattandosi di pubblico esercizio, l'appaltatore dovrà garantire la completa fornitura, anche in presenza di eventi dovuti a causa di forze maggiori.

L'appaltatore solleva e garantisce il Committente da qualsiasi pretesa, azione o molestia di terzi comunque derivante dagli obblighi da essa assunti, ivi compresi danni a cose e persone, in dipendenza del servizio e del suo svolgimento.

ART. 8 STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO E CARTA DEI SERVIZI

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e ne costituiscono parte integrante e sostanziale.

L'erogazione del servizio di refezione scolastica si uniforma ai principi fondamentali sanciti dalla direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei Servizi Pubblici", pertanto, la ditta aggiudicataria, entro 60 giorni dall'attivazione del servizio, con supervisione del Comune, deve provvedere alla realizzazione, della carta dei servizi, in formato elettronico oltre alle copie in formato cartaceo così come richieste dalla stazione appaltante. Una copia deve essere resa disponibile ed affissa presso ogni sede di distribuzione dei pasti. La Carta deve indicare le regole di organizzazione e di effettuazione del Servizio, nonché prevedere le condizioni e modalità di tutela degli utenti fruitori del servizio. Dovranno inoltre essere previste forme di consultazione periodica, con la commissione mensa a riguardo della verifica del funzionamento del servizio stesso, promossa di concerto con il Comune.

ART. 9 RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE

L'appaltatore è l'unico e solo responsabile dei rapporti con il proprio personale ed i terzi, nell'ambito della gestione del servizio.

E' inoltre responsabile di qualsiasi danno od inconveniente a persone o cose, sollevando quindi il Comune da ogni responsabilità diretta od indiretta dipendente dall'esercizio dei servizi oggetto del presente capitolato, sotto il profilo civile e penale.

ART. 10 GARANZIE IGIENICHE

La Ditta fornisce, entro trenta giorni dall'attivazione del servizio, un proprio regolamento interno di igiene, che sarà preventivamente posto all'esame dell'Amministrazione Comunale e successivamente esposto in copia nei plessi scolastici e dovrà curare i seguenti aspetti, a garanzia della massima tutela dell'igiene degli alimenti e dei luoghi:

- l'assetto dei locali durante la preparazione dei pasti;

- l'abbigliamento del personale durante la preparazione dei pasti;
- le modalità di conservazione delle derrate alimentari per diverse tipologie;
- le modalità di manipolazione e di cottura degli alimenti con l'indicazione dei recipienti utilizzati;
- le modalità di somministrazione dei pasti nelle scuole;
- le modalità di effettuazione e di mantenimento delle pulizie nei locali delle cucine, con l'indicazione delle norme di sicurezza sull'uso di detersivi e dei sanificanti;
- il piano di evacuazione dei locali in caso di pericolo.

Il personale adibito alle preparazioni alimentari deve fare uso di mascherine e guanti monouso.

Disposizioni più specifiche e/o restrittive potranno essere introdotte in relazione a particolari situazioni sanitarie che dovessero insorgere nel corso della durata dell'appalto (es. emergenza sanitaria Covid-19).

ART. 11

ACCESSO AI LOCALI PER LAVORI, CONTROLLI ED ISPEZIONI

L'appaltatore dovrà consentire in qualsiasi momento l'accesso ai locali della scuola ai tecnici e al personale incaricato dal Comune e dall'Azienda Sanitaria Locale per l'espletamento di tutti i controlli ritenuti opportuni, per l'accertamento dello stato dell'immobile, delle condizioni di manutenzione dello stesso, della osservanza delle prescrizioni del presente capitolato e del rispetto delle norme igienico-sanitarie.

I tecnici e il personale del Comune potranno essere accompagnati, durante i loro controlli dal personale dell'appaltatore.

ART. 12

PIANO DI AUTOCONTROLLO DI CUI AL D.lgs n. 155/97

Il Piano di Autocontrollo per i servizi svolti deve essere redatto dalla Ditta affidataria a norma del D. Lgs. n. 155/97 e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici denominato con la sigla HACCP.

Il Piano di controllo deve contenere un protocollo di comportamento riguardante i seguenti punti:

- identificare e analizzare i rischi e le misure di controllo da applicare;
- identificare i punti critici di controllo;
- fissare i limiti critici per ciascun punto;
- stabilire procedure di sorveglianza;
- determinare misure correttive;
- stabilire procedure di verifica;
- documentare e registrare tutte le procedure.

I risultati delle analisi chimiche e batteriologiche previste nel Piano di autocontrollo devono essere trasmessi all'Ente appaltatore; quest'ultimo si riserva la facoltà di effettuare analisi e controlli tramite operatori di Laboratori Analisi a tale scopo individuati.

Nel caso di risultati di analisi non conformi agli standard, la ditta è obbligata a realizzare correttivi nei tempi individuati dall'Amministrazione ed effettuare, a proprie spese, nuove analisi fino a quando non sia raggiunta la conformità.

La ditta aggiudicataria dovrà rendersi disponibile ad adeguare o modificare il Piano di Autocontrollo su richiesta dell'Amministrazione dell'Ente o su indicazione della competente Autorità Sanitaria, senza che la stessa possa pretendere alcun rimborso.

ART. 13

CLAUSOLA SOCIALE

Per l'avvio dell'attività, a salvaguardia sia della continuità del servizio in rapporto ai fruitori del medesimo, che dell'attività lavorativa dei soggetti fin ora impiegati nell'espletamento dello stesso, ai sensi dell'art. 50 del D. Lgs.50/2016, l'impresa subentrante dovrà assumere tutto il personale, adibito

all'appalto, iscritto nel libro unico del lavoro presente da almeno tre mesi nell'unità produttiva interessata, fatti salvi i lavoratori assenti con diritto alla conservazione del posto di lavoro.

Ai lavoratori saranno garantite le stesse condizioni economiche e normative preesistenti, ivi compresi scatti di anzianità maturati ed eventuali trattamenti integrativi salariali. La stessa impresa si obbliga ad effettuare i passaggi di consegne necessaria al subentro in modo da consentire il regolare avvio del nuovo servizio. E' fatto in ogni caso divieto di assumere ulteriore personale rispetto a quello necessario secondo l'organico nei tre mesi precedenti la scadenza del contratto. L'impresa deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi nazionali di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria delle OO.SS. comparativamente più rappresentative, applicabile nella Provincia di Savona. L'impresa deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività oggetto del presente contratto. Il Comune in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'Impresa delle inadempienze riscontrate, denuncerà quanto sopra i competenti Uffici del Lavoro, riservandosi il diritto di valersi della cauzione definitiva.

ELENCO PERSONALE IMPIEGATO NEL PRECEDENTE APPALTO:

numero	mansione	livello	tipo contratto	MONTE ORE SETTIMANALE
1	Accompagnatore scuolabus	livello A2	CCNL COOPERATIVE SOCIALI	10
1	Cuoco	livello C1	CCNL COOPERATIVE SOCIALI	23
1	Aiuto Cuoco	livello B1	CCNL COOPERATIVE SOCIALI	4

L'Amministrazione Comunale non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro o di qualsiasi altro tipo conseguenti a vertenze con il personale della ditta aggiudicataria o per attività inserenti i servizi da esso svolti, restando totalmente estranea al rapporto di impiego costituito tra la ditta ed il personale dipendente e sollevato da ogni responsabilità per eventuali inadempienze della ditta nei confronti del personale stesso.

ART. 29 PIANO DELLA SICUREZZA

L'Impresa s'impegna a ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro, nonché prevenzione e disciplina infortunistica, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri.

L'Impresa s'impegna in particolare a rispettare e fare rispettare al proprio personale le norme in materia di sicurezza, nonché ad osservare tutti gli adempimenti riguardanti l'applicazione del Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché della Legge 123 del 3 agosto 2007 e della Legge Regionale di Regione Liguria n. 30/2007, manlevando il Committente da ogni responsabilità al riguardo sia diretta che indiretta.

L'Impresa entro trenta giorni dall'inizio delle attività, deve redigere la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro ai sensi del D.lgs. 81/2008 articoli. 28 e 29 e consegnarne copia al Comune.

Il Comune, ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. 81/2008, al fine di eliminare i rischi derivanti da interferenze, ha elaborato il DUVRI (*Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze*), allegato al presente capitolato, nel quale sono riportate le misure che l'Impresa deve adottare per l'eliminazione delle interferenze. L'Impresa con l'inizio del servizio è obbligata a mettere in atto e a rispettare scrupolosamente tali misure.

In adempimento agli articoli 18 e 26 del D. lgs n. 81/2008 nell'ambito dello svolgimento di attività in regime d'appalto, il personale occupato dall'Impresa appaltatrice deve essere munito di apposita

tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera.

E' fatto divieto al personale della ditta appaltatrice di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio e di quanto previsto specificamente dal relativo Capitolato.

Presso i luoghi di distribuzione dei pasti l'Impresa, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione del Comune, oltre che del personale operante, le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione che dovranno essere adeguate al D.M. 14.06.2002; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del competente Centro Antiveneni.

I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di distribuzione e, in copia, devono essere messi a disposizione del Comune o del personale da questo incaricato.

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore e/o altra forma, da parte del personale dell'Impresa deve essere assicurato da personale appositamente formato sulle idonee modalità di manovra da eseguire sulle apparecchiature. In particolare per quanto riguarda la Sicurezza durante il lavoro, ogni e qualsiasi responsabilità connessa è a carico dell'Impresa.

L'Impresa deve predisporre e far affiggere a proprie spese cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e somministrazione secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

In applicazione dell'art. 95 comma 10 del DLgs n.50/2016, nonché, dell'art. 26 comma 5 del D.lgs 81/2008 e s.m.i. l'Impresa deve specificamente indicare, **a pena di nullità del contratto**, il costo relativo alla sicurezza del lavoro che deve risultare congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi e delle forniture.

Per i costi della sicurezza afferenti l'esercizio dell'attività svolta dall'Impresa resta immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie o ridurre al minimo i rischi.

Di seguito i relativi adempimenti:

- formazione aggiornamento del personale in materia di sicurezza (preposti, addetti all'emergenza, addetti pronto soccorso);
- cartellonistica
- cassette pronto soccorso;
- sorveglianza sanitaria;
- attività del servizio di prevenzione e protezione (aggiornamento documento di valutazione del rischio, sopralluoghi, ecc.).

Per quanto riguarda i costi della sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze, essi, devono essere tenuti distinti dall'importo a base d'asta e non sono soggetti a ribasso.

ART. 30 AUTORIZZAZIONI

Nei 10 giorni antecedenti alla stipula del contratto o all'atto della consegna del servizio se antecedente, l'appaltatore deve provvedere all'acquisizione di tutte le autorizzazioni e certificazioni necessarie per l'attivazione e l'espletamento del servizio, comprese le autorizzazioni sanitarie previste dal DPR 327/1980 e s.m.e.i.

ART. 31 MODALITA' DELL'APPALTO

La scelta dell'affidatario sarà effettuata, **mediante procedura negoziata ai sensi dell'articolo 36 comma 2 del D. Lgs. N. 50/2016 s.m.i. così come derogato dall'art. 1, comma 2 della legge n. 120/2020**, da aggiudicare con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3 lettera a), del D.Lgs. n. 50/2016, secondo i criteri indicati all'interno del disciplinare di gara.

ART. 32

SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE ALLA GARA E OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

Possono presentare offerta:

1. Operatori economici con idoneità individuale di cui alle lettere a) (imprenditori individuali anche artigiani, società commerciali, società cooperative); b) (consorzi tra società cooperative e consorzi tra imprese artigiane), c) (consorzi stabiliti), dell'articolo 45, comma 2 del Codice di cui al DLgs. N. 50/2016;

1. Operatori economici con idoneità plurisoggettiva di cui alla lettera d) (raggruppamenti temporanei di concorrenti), e) (consorzi ordinari di concorrenti), f) (le aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete), g) (gruppo europeo di interesse economico dell'art. 45, comma 2 del Codice di cui al DLgs. N. 50/2016, oppure da imprese che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art. 47 e 48 del Codice di cui al DLgs. N. 50/2016;

1. Operatori economici con sede in altri stati membri dell'Unione europea, alle condizioni di cui all'articolo 45, comma 2 del Codice di cui al all'articolo 62 del D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207 (in prosieguo Regolamento), nonché del disciplinare di gara. Ai predetti soggetti si applicano le disposizioni di cui agli articoli 48 e 49 del Codice. Ai sensi dell'art. 48 comma 7. del DLgs. N. 50/2016 è fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora partecipino alla medesima gara in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete, a pena di esclusione di tutte le offerte presentate.

I consorzi di cui all'art. 45 comma 2, lettera b) e c) del DLgs. N. 50/2016 e s.m.i. sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio, sia il consorziato.

E' altresì vietata la partecipazione in più di un consorzio stabile.

I concorrenti, ai fini dell'ammissione alla gara, devono dichiarare di non trovarsi, rispetto ad altro partecipante alla stessa procedura, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 Codice Civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione di fatto comporti che le offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale o che le medesime offerte non siano state formulate autonomamente (art. 38 DLgs. N. 50/2016).

2. le Cooperative Sociali iscritte nell'Albo Regionale di cui alla legge 381/91 - Sezione B e loro Consorzi, che abbiano tra i settori di intervento la gestione di servizi oggetto del presente appalto – servizi di ristorazione;

Ai sensi dell'art. 80 e 83 del D.Lgs. 50/2016 il partecipante dovrà dichiarare il possesso dei seguenti requisiti alla SUA.SV da attestarsi come segue:

a) REQUISITI DI ORDINE GENERALE:

mediante dichiarazione sostitutiva di atto notorio da presentare alla SUA.SV attestante l'assenza di cause di esclusione di cui all'art. 80 del Dlgs n. 50/2016, nessuna esclusa;

b) REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE:

- **Iscrizione al Registro Imprese tenuto dalla Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura** o analogo registro relativo all'appalto in oggetto, ai sensi di quanto previsto all'art. 83 comma 3 del Dlgs. N. 50/2016. In particolare i concorrenti dovranno essere iscritti alla Camera di Commercio o analogo registro, per la gestione di servizi ricomprendenti i servizi oggetto del presente appalto – servizi di ristorazione e servizio di assistenza sullo scuolabus. Tali requisiti saranno verificati d'ufficio dalla SUA.

- per le cooperative e consorzi l'**iscrizione all'Albo regionale** di cui alla legge 381/91 - Sezione B. Tale requisito sarà verificato d'ufficio dalla SUA.

c) REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICO-FINANZIARIA:

- aver realizzato nell'ultimo triennio (2018 - 2019- 2020) servizi analoghi a quelli da affidare, per un importo annuo complessivo non inferiore ad Euro 46.800.

d) REQUISITI DI CAPACITA' TECNICO- PROFESSIONALE

mediante presentazione alla SUA.SV di autocertificazione di **aver prodotto, complessivamente nell'ultimo triennio (2017-2018-2019) un numero di pasti non inferiore a 5.000 per ogni singolo anno**, da comprovarsi con certificazioni da rilasciarsi dall'Ente pubblico o privato, per il quale il servizio è stato reso.

ART. 33

DIVIETO DI CESSIONE DI CONTRATTO

È vietato cedere il servizio assunto pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale, fatta salva la possibilità di richiedere l'ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati. Il contratto non potrà essere ceduto a terzi, anche in caso di cessazione dell'attività da parte dell'impresa aggiudicataria e di fallimento della stessa.

ART. 34

FATTURAZIONE E PAGAMENTI - FINANZIAMENTO

Il pagamento del corrispettivo dovuto per il servizio effettuato avverrà a fronte di regolare fattura elettronica

Il pagamento da parte dell'amministrazione dovrà avvenire, salvo contestazioni scritte per eventuali irregolarità, entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricezione dal Sistema di Interscambio (Sdl) dell'Agenzia delle Entrate.

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 in ogni caso dal Comune 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 non procederà a saldare il relativo importo all'esecutore, in quanto esso verrà trattenuto al fine del successivo versamento all'Erario cui è tenuto direttamente il Comune di Calizzano. Di conseguenza le fatture che verranno emesse dovranno contenere la seguente dicitura: "**Scissione dei pagamenti - art. 17-ter del DPR n. 633/1972**".

Il pagamento avverrà sulla base di regolari fatture elettroniche secondo le specifiche tecniche indicate nel D.M. n. 55 del 3 aprile 2013 e sarà disposto previo accertamento della prestazione effettuata, in termini di quantità e qualità, rispetto alle prescrizioni previste nei documenti contrattuali. L'assenza della fattura elettronica impedirà all'Amministrazione appaltante di effettuare qualsiasi pagamento all'esecutore. Il destinatario della fatturazione elettronica relativamente all'appalto in oggetto è il COMUNE DI CALIZZANO Via S. Rosalia n. 4 – C.F. e P.I. 00336110093 – CAP 17057 CALIZZANO (SV):

In ottemperanza alle disposizioni del D.M. n. 55/2013, le fatture elettroniche dovranno obbligatoriamente indicare, affinché il Sistema di Interscambio (Sdl) dell'Agenzia delle Entrate sia in grado di recapitare la fattura elettronica all'ufficio destinatario corretto, il seguente Codice Univoco ZUH6PF.

Nella fattura, ai sensi del D.L. n. 66/2014 convertito in Legge n. 89/2014, dev'essere altresì riportato il codice identificativo di gara (**CIG**), in ipotesi di assenza o indicazione errata del CIG, la fattura stessa sarà rifiutata. Si precisa che possono essere verificate, per quanto di proprio interesse, le "Specifiche operative per l'identificazione degli uffici destinatari di fattura elettronica" pubblicate sul sito www.indicepa.gov.it e la documentazione sulla predisposizione e trasmissione della fattura elettronica al Sistema di interscambio disponibile sul sito www.fatturapa.gov.it.

Le fatture elettroniche inoltre devono riportare obbligatoriamente le informazioni di cui ai paragrafi 3 e 4 dell'allegato A del D.M. n. 55 del 3.4.2013 nonché, come previsto dall'art. 191 del D.Lgs. n. 267/2000, i riferimenti contabili dell'Ente; pertanto, nelle fatture da inviare all'Amministrazione appaltante viene richiesto di indicare in fattura i dati relativi all'impegno su cui imputare la spesa.

Ai fini del pagamento delle prestazioni rese nell'ambito del presente contratto, il Comune acquisisce d'ufficio, ai sensi dell'art. 105, co. 9, del D.Lgs. n. 50/2016, il documento unico di regolarità contributiva in corso di validità relativo all'affidatario, con modalità esclusivamente telematica, dagli istituti o dagli enti abilitati al rilascio secondo quanto stabilito dal D.M. 30/1/2015. 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.

In caso di ritardato pagamento delle retribuzioni dovute al personale nonché in caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva si applicano le disposizioni di cui

all'art. 30, commi 5 e 6, del D.Lgs. n. 50/2016. L'appalto è finanziato con i mezzi propri dell'amministrazione appaltante.

ART. 35 TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

L'aggiudicatario 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.

E' fatto, perciò, obbligo all'Aggiudicatario 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 S.p.a., dedicati, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche ovvero 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 registrati 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. 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 purché 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.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, l'Esecutore dovrà riportare negli strumenti di pagamento, in relazione a ciascuna transazione riferibile al contratto di servizio, il seguente codice identificativo di gara (CIG) 7515490A89

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. 34, co. 1, lett. e), del D.Lgs. n. 163/2006.

In ottemperanza agli obblighi di cui all'art. 3, co. 1, della Legge n. 136/2010, l'Esecutore comunica che tutti i pagamenti relativi al presente appalto dovranno essere effettuati su conto corrente dedicato, sul quale sono delegate ad operare le persone nello stesso indicate (*indicare 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.

I pagamenti verranno effettuati con mandati di pagamento emessi dal Settore Finanziario del Comune di Calizzano – Via S. Rosalia n. 4 tramite la tesoreria del Comune di Calizzano, secondo le norme che regolano la contabilità del Comune, mediante bonifico bancario, postale ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

La normativa sulla tracciabilità si applica anche ai movimenti finanziari relativi ai crediti ceduti: conseguentemente il cessionario deve comunicare al Comune 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 ad effettuare i pagamenti all'Esecutore cedente sui conti correnti dedicati mediante bonifico bancario o postale.

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. 36
INTERVENTO SOSTITUTIVO DEL COMUNE IN CASO DI INADEMPIENZA CONTRIBUTIVA E
RETRIBUTIVA

Inadempienza contributiva

L'affidatario é obbligato ad osservare le norme e prescrizioni dei contratti collettivi nazionali e territoriali stipulati in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro stipulati dalle associazioni dei datori 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 del presente appalto.

Il Comune, ai sensi dell'art. 105, co. 9, del D.Lgs. n. 50/2016, 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.

Ai sensi dell'art. 30, co. 5, del D.Lgs. n. 50/2016, qualora il documento unico di regolarità contributiva segnali una inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, il Comune trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali ed assicurativi. Sull'importo netto progressivo della prestazione è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione del certificato di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

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.

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

Inadempienza Retributiva

In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'Esecutore impiegato nell'esecuzione del contratto, in conformità dell'art. 30, co. 6, del D.Lgs. n. 50/2016, il responsabile del procedimento invita per iscritto 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 paga anche in corso di esecuzione direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'Esecutore del contratto.

I pagamenti eseguiti sono provati dalle quietanze predisposte a cura del responsabile del procedimento e sottoscritte dagli interessati. 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. 37
ASSICURAZIONE

L'Esecutore é sempre responsabile, sia verso il Comune 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.

A garanzia degli eventuali danni cagionati nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato, 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.

Il Comune dovrà essere ricompreso nel novero dei terzi. 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 per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione dei servizi oggetto del presente capitolato. Tale polizza dovrà essere prodotta in copia al Comune prima della stipulazione del contratto e comunque prima dell'inizio del servizio.

Sono a carico dell'Esecutore tutte le misure e tutti gli adempimenti per evitare il verificarsi di danni alle opere, all'ambiente, alle persone e alle cose nell'esecuzione del servizio.

Resta inteso che la Ditta dovrà comunque risarcire i maggiori danni non coperti dalla polizza assicurativa. Ad ogni scadenza annuale la Ditta dovrà produrre al Comune copia dell'avvenuto pagamento inerente il premio annuo

Il direttore dell'esecuzione trasmette senza indugio apposita relazione al responsabile del procedimento qualora nell'esecuzione del contratto avvengano sinistri alle persone o danni alle cose.

ART. 38 MODIFICHE TECNICHE

L'Amministrazione appaltante, sulla base dell'organizzazione del servizio e dell'offerta della Ditta, si riserva la facoltà di richiedere eventuali adeguamenti tecnici, a parità di costo, che si rendano necessari per una migliore qualità del servizio.

L'Amministrazione e la Ditta si riservano, in sede di stipulazione del formale contratto, la facoltà, previo comune accordo, di prevedere ulteriori specificazioni tecniche e procedurali nonché modifiche che si rendano necessarie per il migliore andamento del servizio, purché non comportanti variazioni di oneri o costo previsti.

ART. 39 GARANZIE E CAUZIONE

L'aggiudicatario sarà invitato a prestare cauzione definitiva in favore del Comune di Calizzano, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., pari al 10% dell'importo contrattuale, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dalla sottoscrizione del contratto, dai risarcimenti dei danni derivanti dall'obbligazione stessa, nonché il rimborso delle spese che l'Amministrazione avesse eventualmente sostenuto durante l'appalto per inadempimento o cattiva esecuzione del servizio. La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte dell'Amministrazione. La garanzia potrà essere costituita secondo le modalità di cui all'art. 93 commi 2) e si applicano le riduzioni previste dal comma 7) del medesimo articolo previste per la garanzia provvisoria.

La cauzione definitiva sarà svincolata al termine del servizio e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione, contestualmente al pagamento del saldo. Nel caso in cui l'aggiudicatario rifiutasse di eseguire il servizio, o trascurasse in modo grave l'adempimento degli obblighi previsti dal contratto, il Comune di Calizzano potrà, in pieno diritto, risolvere il contratto con l'aggiudicatario, con diritto al risarcimento degli eventuali danni, oltre all'incameramento della cauzione definitiva ed all'addebito all'aggiudicatario stesso delle eventuali maggiori spese.

Fermo quanto previsto dal comma 5 dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, la contraente dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione.

ART. 40 SEGRETO D'UFFICIO

L'Amministrazione appaltante e le Ditte offerenti riconoscono, con perfetta reciprocità, carattere riservato a tutte le informazioni fornite per partecipare alla gara.

L'offerta dovrà contenere esplicito impegno a non divulgare e/o utilizzare dati o informazioni riservate in qualsiasi modo ottenute nel corso della predisposizione dell'offerta e nell'effettuazione del servizio.

Tutti coloro che, nelle successive fasi di esecuzione del contratto, verranno a contatto (direttamente o indirettamente, con qualsiasi mezzo e in qualsiasi forma) con informazioni, dati o notizie dell'Amministrazione comunale e/o dell'aggiudicatario, dovranno assicurare ogni riservatezza in proposito. In particolare, l'appaltatore deve rispettare rigorosamente il segreto di ufficio sui dati trattati e vigilare che, anche il personale dipendente, si comporti in ossequio alla

normativa di cui al D.L.vo 196/2003, alla Legge 241/1990 e al D.P.R. 445/2000 e non riveli a terzi il contenuto degli atti trattati. Resta inteso che l'appaltatore deve improntare lo svolgimento della propria attività anche alla restante normativa, anche se non esplicitamente richiamata, ma comunque applicabile all'attività espletata.

Il comune di Calizzano, in qualità di titolare del trattamento dei dati personali, ai sensi del D.Lgs. 196/2003, nominerà la Ditta "*responsabile del trattamento*", nella persona del legale rappresentante, dei dati trasmessi, nonché gli "incaricati" della ditta impiegati presso l'ufficio.

ART. 41 TERMINE PER LA STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

L'aggiudicatario resta obbligato a far pervenire all'Amministrazione appaltante la documentazione necessaria alla stipula contrattuale.

Nel caso in cui siano riscontrate irregolarità in merito al possesso dei requisiti generali e speciali di ammissibilità alla gara da parte dell'aggiudicatario, ovvero questi non si presenti senza giustificato motivo alla stipula contrattuale, l'amministrazione ne dichiara la decadenza, con incameramento della cauzione provvisoria e con facoltà di aggiudicare al concorrente che segue in graduatoria.

Tutte le spese contrattuali, tasse e imposte inerenti e conseguenti all'appalto e alla stipulazione del relativo contratto, anche se non espressamente richiamate dal presente capitolato, nonché le eventuali spese per la registrazione del contratto stesso, per i diritti di segreteria e per il deposito e lo svincolo della cauzione, sono a carico dell'aggiudicatario, senza diritti di rivalsa.

Il responsabile del procedimento può richiedere, nei modi ed alle condizioni previste all'art. 32, co. 8, del D.Lgs. n. 50/2016, l'esecuzione in via d'urgenza del servizio dopo che l'aggiudicazione definitiva è divenuta efficace, durante il termine dilatorio previsto per la sottoscrizione del contratto. A tal fine, il responsabile del procedimento adotta apposito provvedimento che indica in concreto i motivi giustificativi dell'esecuzione anticipata

ART. 42 RIMBORSO SPESE

Le spese necessarie per l'espletamento della gara da parte della stazione appaltante e le spese contrattuali, inerenti e conseguenti, nessuna esclusa, comprese le spese di registrazione, saranno a carico dell'Aggiudicatario.

ART. 43 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La stazione Appaltante può risolvere il contratto in aderenza a quanto previsto dall'art Art. 108 Dlgs. 50/2016

Costituiscono inoltre motivo di risoluzione di diritto del contratto, ai sensi dell'Art. 1456 C.C. (Clausola risolutiva espressa), le seguenti fattispecie:

- a) sopravvenuta causa di esclusione di cui all'art. 110 del D.Lgs. 50/2016;
- a) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'I.A., anche a seguito di diffide del Comune;
- b) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- c) 1 (uno) episodio di intossicazione o tossinfezione alimentare dovuto ad accertata imperizia dell'I.A.;
- d) errata somministrazione di un regime dietetico particolare con grave danno per l'utenza;
- e) interruzione non motivata del servizio;
- f) mancata osservanza dell'art. 29 del presente Capitolato
- g) gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà del Comune;
- h) destinazione dei locali per uso diverso rispetto a quello stabilito dal contratto;
- i) gravi difformità nella realizzazione del servizio in relazione a quanto indicato in sede di offerta.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, il Comune avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi, per il periodo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi a carico della Ditta aggiudicataria con cui il contratto è stato risolto.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze.

All'a Ditta aggiudicataria verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

Al fine di recuperare penalità, spese e danni il Comune potrà rivalersi su eventuali crediti della Ditta aggiudicataria nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o di autorizzazione della stessa.

In tutti i casi di risoluzione anticipata del contratto il Comune effettuerà, tramite propri periti, una stima dei servizi forniti e dei servizi da fornire e valuterà l'entità del danno subito.

Tale accertamento potrà essere, se richiesto, eseguito in contraddittorio con rappresentanti dell'impresa fornitrice e le risultanze dello stesso verranno verbalizzate e sottoscritte dai presenti.

Le spese occorrenti per l'eventuale risoluzione del contratto e consequenziali alla stessa saranno a totale ed esclusivo carico dell'appaltatore.

ART. 44 RECESSO

Il committente si riserva altresì il diritto di recedere dal contratto prima della scadenza nei seguenti casi:

-giusta causa;

-reiterati inadempimenti dell'appaltatore, singolarmente non gravi ma resi tali per effetto della reiterazione;

A mero titolo esemplificativo e non esaustivo, si ha giusta causa quando:

▪sia stato depositato contro l'appaltatore un ricorso ai sensi della legge fallimentare o di altra legge applicabile in materia di procedure concorsuali, che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero, nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione dei beni dell'appaltatore;

▪l'appaltatore perda i requisiti minimi richiesti dalla lettera di invito;

▪sia accertata a carico dell'appaltatore, anche nella persona dei componenti degli organi di amministrazione, del direttore tecnico e degli altri soggetti rilevanti ai sensi della normativa vigente, l'esistenza o la sopravvenienza di incapacità, incompatibilità o impedimenti a contrarre con la pubblica amministrazione;

▪sia accertata la mancanza e/o la perdita da parte dell'Appaltatore, anche nella persona dei componenti degli organi di amministrazione, del direttore tecnico e degli altri soggetti rilevanti ai sensi della normativa vigente, dei requisiti d'ordine morale e professionale previsti dalla normativa vigente;

▪ogni altra fattispecie che faccia venir meno il rapporto di fiducia inerente il presente contratto

In caso di recesso, l'aggiudicatario ha il diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché effettuate a regola d'arte, secondo i corrispettivi e le condizioni contrattuali, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa anche di natura risarcitoria ed ogni ulteriore compenso o indennizzo anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 del codice civile.

ART. 45 SEDE E RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

La sede dell'amministrazione appaltante competente per il presente procedimento è la seguente: Comune di Calizzano Via Santa Rosalia n. 4 – Calizzano. Ogni ditta interessata al presente appalto potrà rivolgersi per qualsiasi corrispondenza, comunicazione o richiesta al Responsabile Servizio del Comune di Calizzano. Ai sensi dell'art. 5, comma 1, della legge 241/1990, la responsabilità del presente procedimento è affidata alla Sig.ra Barbara ZUNINO del Comune di Calizzano, Telefono 019.7906923.

ART. 51

OBBLIGHI DERIVANTI DAL CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI

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 adottato dal Comune, si estende, per quanto compatibile, all'Esecutore ed ai suoi collaboratori, conformemente a quanto previsto dall'art. 2, co. 3, del medesimo Decreto.

In ipotesi di violazione degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento di cui al precedente comma, in cui venga in esistenza un malfunzionamento dell'Amministrazione a causa dell'uso a fini di vantaggio privato, estraneo all'esercizio professionale o dell'impresa, delle attività svolte ovvero l'inquinamento dell'azione amministrativa ab externo, il Comune 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. 46

NORMA FINALE E PROTOCOLLO DI LEGALITA'

L'appaltatore oltre a quanto previsto dal presente Capitolato, è tenuta all'osservanza di tutte le leggi statali e regionali, decreti, regolamenti ed in genere tutti gli atti e prescrizioni che siano emanate dai pubblici poteri, in qualsiasi forma, nella materia oggetto del presente appalto.

Per quanto non espressamente previsto e normato dal presente Capitolato, si fa espresso richiamo al Bando di gara e disciplinare di gara e si applicano le disposizioni di legge nazionali e regionali che disciplinano la materia.

L'appaltatore assume altresì impegno all'osservanza dello scrupoloso rispetto delle prescrizioni di cautela dettate dalla normativa antimafia vigente in materia, nonché ad incrementare le misure di contrasto ai tentativi di infiltrazione mafiosa nelle procedure di affidamento ed esecuzione dei lavori, servizi e forniture, come discendono dallo specifico protocollo per lo sviluppo della legalità e la trasparenza degli appalti pubblici in data 21/11/2017 sottoscritto dal Comune di Calizzano.

ART. 47

DOMICILIO LEGALE

1 Agli effetti del presente appalto, l'Esecutore elegge il proprio domicilio legale presso la sede del Palazzo Comunale. A tale domicilio si intendono ritualmente effettuate tutte le intimazioni, le assegnazioni di termini e ogni altra notificazione o comunicazione dipendente dal contratto.

ART. 48

NORMATIVA APPLICABILE

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, si farà riferimento:

- alle norme vigenti in materia di appalti e contratti pubblici,
- alle norme vigenti in materia di servizi di refezione,
- alle normative relative alla tutela del personale,
- al codice civile ed alle altre disposizioni vigenti in materia, in quanto compatibili.

ART. 49

CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Tutte le controversie che dovessero sorgere tra le Parti, dall'interpretazione, esecuzione, scioglimento del contratto e del sotteso rapporto giuridico con esso dedotto, saranno devolute alla competente Autorità Giudiziaria - Foro esclusivo di Savona, rimanendo esclusa la competenza arbitrale.

ART. 50

RINVIO AD ALTRE NORME COGENTI E/O VOLONTARIE

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato Speciale si fa rinvio alle Leggi e Regolamenti in vigore ed in quanto applicabili, alle disposizioni del Codice Civile.

La Ditta appaltatrice è tenuta all'applicazione e alla vigilanza sul rispetto delle disposizioni di cui alla L. n. 584/1975 concernente il divieto di fumare in determinati locali e su mezzi di trasporto pubblico di cui occorre fornire formale riscontro con indicazione del Responsabile, nonché all'osservanza

della Direttiva Presidente del Consiglio dei Ministri 14 dicembre 1995 ad oggetto “Divieto di fumo in determinati locali della pubblica amministrazione o dei gestori di servizi pubblici” e della Circolare del Ministero della Sanità 28/03/2001 “Interpretazione ed applicazione delle leggi vigenti in materia di divieto di fumo”.

ART. 51
ESONERO RESPONSABILITÀ PER IL COMUNE

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'appaltatore che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune. L'Impresa risponde inoltre, direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, al Comune o a terzi in genere.

La ditta appaltatrice è tenuta inoltre a sollevare il Comune da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

ART. 52
RESPONSABILITÀ

I danni derivanti dal non corretto espletamento del servizio o, comunque, collegabili a cause da esso dipendenti, di cui venisse richiesto il risarcimento all'Amministrazione od a terzi, saranno assunti dalla ditta appaltatrice a suo totale carico, senza riserve od eccezioni.

ART. 53
ONERI FISCALI

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti l'esecuzione del servizio come previsto dal presente Capitolato speciale sono a carico dell'Impresa.

ART. 54
SPESE ED UTENZE

Sono a carico della ditta appaltatrice tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi, per negligenze o per uso improprio da parte del personale, dei locali e delle attrezzature.

I guasti e le anomalie di origine straordinaria dei locali del Comune devono essere tempestivamente segnalati al Comune.

E' a totale carico della ditta appaltatrice l'onere della manutenzione preventiva e correttiva delle attrezzature e della manutenzione ordinaria e straordinaria delle stesse, senza diritto ad alcun rimborso o indennizzo di sorta.

Sono a carico della ditta appaltatrice i costi relativi al gas per il funzionamento dei fuochi della cucina.

ART. 55
ATTI DI TRASFORMAZIONE SUCCESSIVI ALLA STIPULA DEL CONTRATTO

Si rimanda a quanto previsto dall'art. 106 comma 1 lettera d) punto 2) del D.Lgs. n. 50/2016.

Nei sessanta giorni successivi l'Amministrazione può opporsi al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, con effetti risolutivi sulla situazione in essere, laddove non risultino sussistere i requisiti di cui all'art. 10 sexies della Legge 31 maggio 1965, n.575 e s.m.i.

ART. 56
TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

La ditta appaltatrice entro l'avvio del servizio dovrà trasmettere al Comune – Servizi scolastici - il nominativo del Responsabile per il trattamento dei dati personali individuato al fine di garantire il rispetto del D. Lgs. 196/2003 e ss.mm.ii.

L'aggiudicatario dovrà, inoltre, comunicare i nominativi degli incaricati del trattamento.

I dati personali comuni e sensibili, acquisiti in ragione del rapporto contrattuale scaturito dalla presente gara, dovranno essere trattati solo ed esclusivamente per tutte le finalità connesse alla realizzazione del servizio che verrà realizzato secondo quanto disposto dal presente capitolato.

Il personale della ditta appaltatrice è tenuto a mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione, all'attività del Comune o ad informazioni riguardanti l'utenza durante l'espletamento del servizio.

**ART. 57
PRIVACY**

Il trattamento dei dati personali forniti e' finalizzato all'espletamento della presente procedura di gara ed alla eventuale stipula e gestione del contratto di appalto ed avverrà presso questo Ente, con l'utilizzo di procedure anche informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguire le predette finalità; i dati potranno essere comunicati ad altri soggetti della Pubblica Amministrazione in base alle vigenti norme di legge; dei dati potranno inoltre venire a conoscenza gli incaricati del trattamento di altri uffici del Comune di Calizzano ed ogni altro soggetto che abbia interesse in base alle vigenti norme di legge. Il conferimento dei dati e' obbligatorio per la procedura indicata e la loro mancata indicazione comporta l'impossibilità di trattare la pratica.

Agli interessati sono riconosciuti i diritti di cui all'art. 7 del citato D.Lgs. n. 196 del 30/06/2003 e s.m.i. ed in particolare il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiedere la rettifica degli stessi, l'aggiornamento e la cancellazione, se incompleti, erronei o raccolti in violazione della legge, nonché di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi, rivolgendo le richieste agli uffici preposti del Comune di Calizzano.

**Art. 58
ALLEGATI**

Fanno parte integrante del presente capitolato i seguenti allegati:

- Allegato A1 - Caratteristiche e criteri per la realizzazione del menù - tabelle dietetiche in uso con grammature – schema menù scolastico
- Allegato A2 - Caratteristiche merceologiche dei principali alimenti
- Allegato A3 - DUVRI