



COMUNE DI SCARLINO
PROVINCIA DI GROSSETO
Settore 1 - Affari generali

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO IN
GESTIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER LE SCUOLE
DEL COMUNE DI GAVORRANO E DEL COMUNE DI SCARLINO
PER QUATTRO ANNI SCOLASTICI
2026/2027 – 2027/2028 – 2028/2029 – 2029/2030**

Comune di Scarlino
Via Martiri d'Istia, 1
58020 Scarlino (Gr)
Tel. 0566 38511 Fax 0566 37401
comunediscarlino.protocollo@legalmail.it
www.comune.scarlino.gr.it
Partita Iva 00186560538
Codice Fiscale 80001830530



COMUNE DI SCARLINO
PROVINCIA DI GROSSETO
Settore 1 - Affari generali

INDICE

- Art. 1 – Oggetto dell'appalto
- Art. 2 – Durata dell'appalto, stipulazione del contratto
- Art. 3 – Modalità di gestione del servizio
- Art. 4 – Numero dei pasti, valore dell'appalto e prezzo base d'Asta
- Art. 5 – Periodi ed orari di somministrazione
- Art. 6 – Prestazioni a carico dell'operatore economico
- Art. 7 – Prestazioni a carico del Comune
- Art. 8 – Locali ed impianti
- Art. 9 – Menù
- Art. 10 – Variazione del menù
- Art. 11 – Diete speciali e menù alternativi
- Art. 12 – Caratteristiche merceologiche relative alle derrate alimentari
- Art. 13 – Flussi informativi
- Art. 14 – Organico e Clausola Sociale
- Art. 15 – Obblighi per il personale
- Art. 16 – Direzione del servizio e dietista
- Art. 17 – Rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza sui posti di lavoro
- Art. 18 – Interruzione del servizio
- Art. 19 – Competenze del Comune
- Art. 20 – Contenuti e modalità dei controlli a cura del Comune
- Art. 21 – Controlli a cura dell'operatore economico
- Art. 22 – Blocco delle derrate
- Art. 23 – Documenti relativi alle derrate alimentari
- Art. 24 – Subappalto
- Art. 25 – Corrispettivo
- Art. 26 – Revisione dei prezzi
- Art. 27 – Tracciabilità dei flussi finanziari e Durc
- Art. 28 – Responsabilità e assicurazioni
- Art. 29 – Cauzioni e garanzie richieste
- Art. 30 – Disdetta del contratto da parte dell'impresa
- Art. 31 – Codice di comportamento
- Art. 32 – Divieto di *Pantouflage*
- Art. 33 – Inadempienze e penalità
- Art. 34 – Applicazione delle penalità
- Art. 35 – Risoluzione del contratto
- Art. 36 – Domiciliazione e foro competente
- Art. 37 – Informativa sulla privacy e responsabile del trattamento
- Art. 38 – Lotta contro abuso e sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile

Comune di Scarlino
Via Martiri d'Istia, 1
58020 Scarlino (Gr)
Tel. 0566 38511 Fax 0566 37401
comunedisarlino.protocollo@legalmail.it
www.comune.scarlino.gr.it
Partita Iva 00186560538
Codice Fiscale 80001830530



COMUNE DI SCARLINO
PROVINCIA DI GROSSETO
Settore 1 - Affari generali

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica, a ridotto impatto ambientale consistente nella preparazione, cottura, sporzionamento e la somministrazione dei pasti relativi al servizio di refezione scolastica nelle scuole dell'Infanzia e Primaria, nel nido comunale e nel centro estivo presenti nei comuni di Gavorrano e di Scarlino, oltre alla pulizia e la disinfezione dei locali e delle attrezzature utilizzati.

Servizi di ristorazione scolastica - CPV 55524000-9 - Codice ATECO: 56.29.10 –

CUI (CODICE UNICO INTERVENTO):

S80001830530202600003 (SCARLINO)

S00100750538202600002 (GAVORRANO)

Poiché le scuole dei due comuni sono riunite nel medesimo istituto comprensivo, al fine di garantire standard qualitativi omogenei, nonché una gestione uniforme ed integrata del servizio, più sostenibile sia dal punto di vista economico che organizzativo, si ritiene opportuno procedere con un unico lotto.

Nel caso in cui, dovesse essere introdotto, anche in altri ordini di scuola rispetto a quelli sopra menzionati, un orario che comporti l'attivazione del servizio di refezione, l'operatore economico si impegna sin da ora alla fornitura e alla somministrazione dei pasti occorrenti, ai sensi di quanto specificato all'art. 4 comma 2.

Per l'espletamento dei servizi e delle attività sopra specificate è concesso:

l'uso dei locali di proprietà del Comune di Scarlino siti in:

- . via Lelli Scarlino Scalo, destinati a cucina centralizzata e locale refettorio con annessi locali spogliatoi e bagni per il personale e magazzino,
- . in Via Turati Scarlino Scalo per quanto riguarda la cucina e il locale refettorio della scuola dell'infanzia,
- . in via Citerni Scarlino per il locale adibito a refettorio;

l'uso dei locali di proprietà del Comune di Gavorrano:

- centro cottura comunale (cfr. planimetria allegata) sito in Bagno di Gavorrano, Via Varese fino al completamento della nuova struttura adibita a centro cottura comunale attualmente in corso di realizzazione;
- nuovo centro cottura comunale completo di refettorio (cfr. planimetria allegata) sito in Bagno di Gavorrano, Piazza Donatori del Sangue; il presente centro cottura una volta consegnato sostituirà la struttura di Via Varese;
- in diversi plessi scolastici è presente un locale utilizzabile per lo stazionamento degli alimenti e per il lavaggio delle stoviglie.



COMUNE DI SCARLINO

PROVINCIA DI GROSSETO

Settore 1 - Affari generali

Il servizio dovrà essere svolto nel rispetto delle norme contenute nel presente capitolato speciale d'appalto e nel bando di gara.

Il servizio dovrà essere svolto in ottemperanza di quanto disposto dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) per l'affidamento del Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, come da DM n. 65 del 10 marzo 2020, pubblicato in G.U. n.90 del 4 aprile 2020.

Art. 2 – Durata dell'appalto, stipula del contratto

L'appalto ha durata di 4 anni scolastici con decorrenza dalla consegna del servizio presumibilmente individuata in settembre 2026.

In ogni caso, a prescindere dall'inizio dell'affidamento, la scadenza dell'appalto è fissata al 31.08.2030.

Qualora alla scadenza del contratto non sia ancora terminata la procedura di affidamento del servizio, il contratto si intende prorogato agli stessi patti e condizioni per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura ai sensi dell'art. 120 comma 11 D.Lgs.n. 36/2023.

La stipula del contratto, nella forma dell'atto pubblico amministrativo, dovrà avvenire entro il termine fissato dall'Amministrazione del Comune di Scarlino e comunque entro 60 giorni dall'aggiudicazione.

Nelle more della stipula del contratto il Comune può chiedere l'avvio del servizio all'operatore economico, con un preavviso di dieci giorni; l'operatore economico si obbliga a rispettare tutte le norme previste dal capitolato dal momento dell'avvio del servizio.

Tutte le spese relative alla stipula del contratto, nessuna esclusa, sono a carico dell'operatore economico.

Nel caso in cui l'operatore economico non si presenti alla stipula del contratto nel termine fissato dal Comune di Scarlino, ai sensi del presente articolo, l'Amministrazione può disporre la revoca dell'aggiudicazione con addebito a carico dell'operatore economico di tutti gli eventuali danni discendenti da tale comportamento.

Art. 3 – Modalità di gestione del servizio.

Le attività richieste, devono essere espletate dall'operatore economico con propria autonomia e organizzazione, nel rispetto delle normative vigenti relative ai servizi di ristorazione collettiva, nel rispetto delle indicazioni impartite dall'Ufficio preposto dell'Ente appaltante.

I pasti devono essere preparati, somministrati e, se del caso, confezionati, attenendosi scrupolosamente ai menù, grammature comprese, allegati al presente capitolato (Allegato A – Piano Nutrizionale Mense Scolastiche).

Il menu potrà subire modifiche, secondo le indicazioni dell'Amministrazione Comunale anche su sollecitazione dell'utenza e previa approvazione della competente ASL.

Con preavviso di tre giorni il Comune potrà chiedere, ove lo ritenga opportuno, la sostituzione del pasto previsto dal menù con un pasto dietetico o a sacco.

Per l'uso delle stoviglie monouso, l'operatore economico dovrà attenersi alle disposizioni di cui alla normativa vigente e sono ammesse deroghe solo nei seguenti casi:

Comune di Scarlino

Via Martiri d'Istia, 1

58020 Scarlino (Gr)

Tel. 0566 38511 Fax 0566 37401

comunedisarlino.protocollo@legalmail.it

www.comune.scarlino.gr.it

Partita Iva 00186560538

Codice Fiscale 80001830530



COMUNE DI SCARLINO

PROVINCIA DI GROSSETO

Settore 1 - Affari generali

- per guasti documentati alla lavastoviglie in dotazione
- per interruzione del servizio di acquedotto
- per iniziative collaterali al normale servizio mensa (es. feste scolastiche che si tengano al di fuori del normale orario di lavoro degli addetti alla mensa oppure al di fuori della struttura scolastica).

Il numero dei pasti da cucinare sarà comunicato ogni giorno dalle singole scuole entro le ore 09:30.

Dovrà essere disponibile ogni giorno almeno lo 0.5% dei pasti in più per consentire eventuali bis senza alcun onere aggiuntivo. L'operatore economico nell'espletamento del servizio in appalto sarà tenuto ad attivarsi per una ottimale erogazione del servizio negli orari stabiliti per i pasti, garantendo nel contempo un adeguato numero di personale addetto sia alla preparazione che alla distribuzione degli stessi.

Art. 4 – Numero dei pasti, valore dell'appalto e prezzo base d'Asta

Il numero annuo stimato dei pasti è il seguente:

COMUNE DI GAVORRANO

- Scuole: 44.498
- Nido: 5.056

COMUNE DI SCARLINO

- Scuole: 22.888
- Nido: 3.524
- Centro estivo: 430

Qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione del numero dei pasti fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, ai sensi dell'art. 120 comma 9 D. Lgs 36/2023, l'operatore economico è tenuto all'esecuzione di tali prestazioni alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'appaltatore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto.

La Stazione Appaltante, ai sensi dell'art. 1, si riserva d'apportare variazioni all'elenco delle scuole da fornire, al numero degli alunni potenziali fruitori del servizio e al numero di somministrazioni settimanali e dei giorni di somministrazione in base alla programmazione scolastica, dandone preavviso all'operatore economico.

La mancata attivazione parziale/totale o sospensione dei servizi oggetto dell'appalto per esigenze di interesse pubblico, per una diversa riorganizzazione del sistema scolastico o per necessità non imputabili al Comune non danno diritto alla richiesta di nessun indennizzo o risarcimento per l'operatore economico.

L'importo complessivo dell'appalto è pari ad € 1.836.559,84 di cui € 18.335,04 per oneri della sicurezza ed € 997.334 relativi ai costi della manodopera, stimati ai sensi dell'art. 41 comma 13 dello stesso D. Lgs. 36/2023, non soggetti a ribasso, oltre a IVA di legge.

Comune di Scarlino

Via Martiri d'Istia, 1

58020 Scarlino (Gr)

Tel. 0566 38511 Fax 0566 37401

comunedisarlino.protocollo@legalmail.it

www.comune.scarlino.gr.it

Partita Iva 00186560538

Codice Fiscale 80001830530



COMUNE DI SCARLINO

PROVINCIA DI GROSSETO

Settore 1 - Affari generali

L'importo di € 1.836.559,84 rapportato al numero totale dei pasti stimati 305.584 determina un costo unitario del pasto, posto a base di gara, pari ad € 6,01 (di cui non soggetto a ribasso € 0,06) oltre a IVA di Legge.

Il presente appalto è affidato a misura, ai sensi delle vigenti normative. Il corrispettivo contrattuale sarà determinato dal costo unitario del pasto, proposto in sede di gara, rapportato al numero dei pasti effettivamente serviti.

Art. 5 – Periodi ed orari di somministrazione

Il servizio dovrà essere garantito:

PER IL COMUNE DI GAVORRANO tutti i pasti sono preparati presso il centro cottura comunale di Bagno di Gavorrano e sono somministrati, indicativamente dal lunedì al venerdì di ogni settimana, per i giorni di effettivo funzionamento delle scuole, secondo il seguente schema:

- Nido d'infanzia comunale "il Paese dei Balocchi" a Bagno di Gavorrano.

Il servizio deve essere effettuato dal lunedì al venerdì.

I pasti sono trasportati presso il nido, sito in via Curiel 14 Bagno di Gavorrano. Il servizio non prevede lo sporzionamento in quanto si tratta di preparazione già sporzionata, confezionata sottovuoto e trasportata in contenitori termici. Gli operatori del nido provvedono in autonomia alla distribuzione delle confezioni dei pasti.

- Scuole dell'infanzia

Il servizio deve essere effettuato dal lunedì al venerdì.

I pasti sono trasportati presso le tre scuole dell'infanzia situate a Gavorrano capoluogo, via Pietro Nenni e nelle frazioni di Bagno di Gavorrano, Via Varese 6 e Grilli, via Aurelia.

In tutti i plessi il servizio include lo sporzionamento e la somministrazione.

- Scuole Primarie

I pasti sono trasportati nei vari plessi scolastici. Il servizio di trasporto non sarà più necessario per la primaria di Bagno di Gavorrano da quando sarà attivato il nuovo centro cottura comunale contiguo al plesso.

La situazione seguente descrive l'organizzazione attuale del servizio ed è soggetta a modifiche sulla base della programmazione dell'orario scolastico adottata annualmente dall'Istituto Comprensivo.

- Scuola Primaria di Gavorrano. La somministrazione avviene nelle singole classi da parte del personale della ditta appaltante come segue: le classi 1° e 2° dal lunedì al venerdì mentre le classi 3°, 4° e 5° dal lunedì al giovedì.
- Scuola Primaria di Bagno di Gavorrano. La somministrazione avviene nelle singole classi da parte del personale della ditta appaltante dal lunedì al venerdì per le classi 1°, 2°, 3°, 4° e 5° della sezione A e 1° e 2° della sezione B; nei soli giorni di lunedì e mercoledì per la classe 5° della sezione B.

Comune di Scarlino

Via Martiri d'Istia, 1

58020 Scarlino (Gr)

Tel. 0566 38511 Fax 0566 37401

comunedisarlino.protocollo@legalmail.it

www.comune.scarlino.gr.it

Partita Iva 00186560538

Codice Fiscale 80001830530



COMUNE DI SCARLINO

PROVINCIA DI GROSSETO

Settore 1 - Affari generali

- Scuola Primaria di Caldana. La somministrazione avviene nelle singole classi da parte del personale della ditta appaltante come segue: le classi 1°, 4° e 5° nei giorni di martedì e giovedì mentre le classi 2° e 3° dal lunedì al venerdì.
- Scuola Primaria di Giuncarico. La somministrazione avviene nelle singole classi da parte del personale della ditta appaltante nei giorni di lunedì e mercoledì.

PER IL COMUNE DI SCARLINO indicativamente dal lunedì al venerdì di ogni settimana per i giorni di effettivo funzionamento delle scuole, secondo il seguente schema:

- per la scuola dell'infanzia per 5 giorni a settimana dal lunedì al venerdì presso il refettorio sito in via Turati Scarlino Scalo indicativamente dal 01/10 al 30/06 secondo quanto previsto dal calendario scolastico;
- per la scuola primaria De Amicis per 5 giorni a settimana dal lunedì al venerdì, presso il refettorio sito in via Lelli Scarlino Scalo indicativamente dal 01/10 al 10/06 secondo quanto previsto dal calendario scolastico;
- per la scuola primaria Barberini per 2 giorni a settimana martedì e giovedì, presso il refettorio sito in via Citrini Scarlino indicativamente dal 01/10 al 10/06 secondo quanto previsto dal calendario scolastico;
- per i campi solari estivi per 5 giorni a settimana dal lunedì al venerdì, con consegna pasti presso locale individuato all'interno del Comune di Scarlino adibito a centro estivo, indicativamente per quattro settimane nel periodo dal 15 luglio al 15 agosto;
- per il nido d'infanzia comunale per 5 giorni a settimana dal lunedì al venerdì, consegna pasti presso nido via Turati Scarlino Scalo indicativamente dal 15/09 al 15/08 secondo quanto previsto dal calendario del servizio educativo.

Gli orari potranno essere adeguati in qualsiasi momento in ossequio alla programmazione scolastica e secondo le modalità e le disposizioni impartite dai Comuni ovvero secondo l'orario e le giornate lavorate.

Art. 6 – Prestazioni a carico dell'operatore economico

L'appaltatore nell'espletamento dei servizi, si uniforma ai criteri di efficacia, efficienza ed economicità, impegnandosi allo svolgimento, in particolare, delle seguenti attività e con le modalità di seguito descritte:

1. acquisto delle derrate alimentari necessarie alla preparazione dei pasti, sulla base dei menù, delle tabelle dietetiche e merceologiche, che si allegano al presente Capitolato (Allegato A- Piano Nutrizionale Mense Scolastiche);
2. preparazione e confezionamento dei pasti presso la cucina centralizzata affidate all'operatore economico, secondo i requisiti igienico-sanitari e di sicurezza, previsti dalla normativa vigente sull'igiene dei prodotti alimentari;



COMUNE DI SCARLINO

PROVINCIA DI GROSSETO

Settore 1 - Affari generali

3. trasporto dei pasti con il sistema del legume fresco/caldo e la distribuzione mediante sporzionamento e somministrazione dei pasti presso la scuola dell'infanzia e primaria negli orari stabiliti in accordo con la direzione scolastica;
4. la distribuzione e lo sporzionamento dei pasti ai tavoli precedentemente puliti, sanificati e apparecchiati a cura del personale dell'Impresa;
5. sbucciatura e taglio della frutta nelle scuole materne;
6. fornitura di stoviglie, pentole, gastronorm, utensileria di cucina e quant'altro necessario allo svolgimento del servizio attenendosi a quanto previsto dalla Relazione di accompagnamento CAM Servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari (DM n.65 del 10 marzo 2020) all'art. 4, la fornitura di posate e stoviglie presso le scuole dove viene effettuata la consumazione del pasto;
8. le stoviglie e il tovagliato monouso in carta tessuto devono essere 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. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.
9. preparazione dei pasti sulla base delle comunicazioni pervenute dalle singole scuole in ordine sia alla quantità che alla fornitura di diete speciali e diete "speciali leggere";
10. preparazione dei pasti secondo diete particolari autorizzate dell'Amministrazione Comunale;
11. preparazione di pasti di diete "speciali" per motivi religiosi;
12. il prezzo del pasto delle diete speciali (di qualunque tipologia) si intende uguale a quello previsto per il menù scolastico ordinario;
13. l'erogazione dei pasti, da effettuarsi secondo le modalità di cui all'art. 5;
14. i pasti dovranno essere prodotti in base ai menù, alle Tabelle Dietetiche ed alle Tabelle merceologiche allegate al presente capitolato (Allegato A – Piano Nutrizionale delle Mense Scolastiche);
15. i Comuni si riservano la possibilità di variare, in tutto o in parte, i menù allegati al presente capitolato;
16. la distribuzione dei pasti presso i plessi scolastici dovrà essere effettuata da operatori dell'Impresa Affidataria, i quali provvederanno anche al riordino e pulizia dei locali refettorio dei locali strettamente annessi (servizi e cucina), nonché al lavaggio delle stoviglie, dei materiali e delle attrezzature occorrenti;
17. le date di apertura, chiusura, sospensione delle lezioni durante l'anno scolastico, nonché gli orari di fruizione del pasto nelle scuole, sono quelli definiti dalle preposte Autorità Scolastiche;
18. l'operatore economico assicura il rispetto di quanto indicato dal Decreto del Ministero dell'Ambiente n. 65 del 10 marzo 2020 relativo ai Criteri Minimi Ambientali (CAM) nei servizi di ristorazione collettiva e forniture di derrate alimentari, relative alla refezione scolastica.
19. l'operatore economico dovrà proporre ai Comuni, ai fini dell'approvazione da parte del medesimo, i menù per le diete speciali e per motivi religiosi, tenendo conto di quanto previsto dalle linee di indirizzo



COMUNE DI SCARLINO

PROVINCIA DI GROSSETO

Settore 1 - Affari generali

regionali approvate con Decreto della Regione Toscana n.1127 del 28/10/2010 aggiornato con deliberazione del 13 agosto 2016 n.898 e ss.mm.ii.

20. manutenzione ordinaria e pulizia dei locali e degli arredi dei refettori, degli impianti, macchinari e attrezzature. In particolare per quanto riguarda i macchinari e le attrezzature si precisa che l'operatore economico dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria, ivi compresa l'eventuale sostituzione di pezzi di ricambio, delle attrezzature e degli arredi necessari per l'espletamento del servizio, la relativa installazione e l'eventuale manutenzione (anche delle attrezzature e arredi attualmente di proprietà comunali);

21. è a carico dell'operatore economico, altresì, la fornitura di tutti i materiali di pulizia necessari ed idonei per il rispetto delle vigenti norme igienico - sanitarie e per il corretto funzionamento delle attrezzature;

22. la rilevazione e comunicazione giornaliera del numero dei pasti mediante l'utilizzo dell'applicativo gestionale dell'Ente;

23. Operazioni di derattizzazione e di disinfestazione dei locali concessi (art. 1 del capitolato);

24. Stipulazione e relative spese di polizza R.C.T.;

25. Conferimento dei rifiuti e degli scarichi secondo legge e in conformità dei regolamenti locali per la raccolta e lo smaltimento relativo;

26. la messa a disposizione di una dietista (vedi art. 16 del presente capitolato);

27. la ditta deve disporre di un proprio centro cottura alternativo a quello comunale, ubicato nel raggio di 50 km dal territorio di ciascun comune;

28. Voltura di tutte le utenze relative:

alla cucina centralizzata via Lelli Scarlino e al centro cottura alternativo posto in via Turati presso scuola Infanzia Scarlino,

- alla cucina centralizzata di Bagno di Gavorrano Piazza Donatori del Sangue. Nel caso in cui non sia possibile provvedere alla voltura per mancanza di contatori dedicati sarà onere dell'operatore economico corrispondere all'Amministrazione comunale di Gavorrano l'importo commisurato ai consumi riferibili alla gestione della cucina centralizzata ed al refettorio e desumibili da appositi contatori a defalco. Le spese fisse saranno imputate al 50%. Con riferimento alla cucina centralizzata di Bagno di Gavorrano di Via Varese (sinché sarà utilizzata) sarà onere dell'operatore economico corrispondere all'Amministrazione Comunale l'importo forfettario mensile di € 600,00 (da settembre a giugno dell'anno successivo), indipendentemente dai giorni di effettivo utilizzo.

Art. 7 – Prestazioni a carico dei Comuni

Sono a carico dei Comuni le seguenti prestazioni:

1. Concessione in uso dei locali di cui all'art. 8
2. La manutenzione straordinaria dei refettori, degli impianti e delle reti di adduzione agli impianti.
3. Pagamento del corrispettivo per l'appalto

Comune di Scarlino

Via Martiri d'Istia, 1

58020 Scarlino (Gr)

Tel. 0566 38511 Fax 0566 37401

comunedisarlino.protocollo@legalmail.it

www.comune.scarlino.gr.it

Partita Iva 00186560538

Codice Fiscale 80001830530



COMUNE DI SCARLINO

PROVINCIA DI GROSSETO

Settore 1 - Affari generali

4. Ogni altra prestazione necessaria alla realizzazione del servizio deve intendersi a carico dell'operatore economico.

Art. 8 – Locali ed impianti

I Comuni concedono all'operatore economico l'uso dei locali di proprietà:

per il Comune di Gavorrano locali centro cottura comunale (cfr. planimetria) sito in Bagno di Gavorrano, Via Varese fino al completamento della nuova struttura adibita a centro cottura comunale attualmente in corso di realizzazione;

nuovo centro cottura comunale completo di refettorio (cfr. planimetria allegata) sito in Bagno di Gavorrano, Piazza Donatori del Sangue; il presente centro cottura una volta consegnato sostituirà la struttura di Via Varese; (Allegato Planimetrie dei locali oggetto di concessione).

per il Comune di Scarlino locali siti in Via Lelli Scarlino Scalo, destinati a cucina centralizzata e locale refettorio con annessi locali spogliatoi e bagni per il personale e magazzino nonché, la cucina situata in via Turati Scarlino Scalo e locale refettorio, il locale refettorio della scuola primaria Barberini via Citerni Scarlino (Allegato Planimetrie dei locali oggetto di concessione).

La destinazione degli immobili resta convenuta e pattuita per cucina e locale refettorio, esclusivamente per il servizio oggetto dell'appalto, essendo espressamente vietata ogni altra diversa destinazione senza l'autorizzazione scritta del Comune. L'operatore economico assume la responsabilità della custodia e della gestione dell'immobile, impianti e attrezzature e risponderà nei confronti del Comune per danni diretti che potrebbero derivare dall'uso e/o dall'attività svolta.

I servizi svolti nei sopra menzionati locali saranno gestiti dall'operatore economico alle condizioni e secondo le modalità previste dal presente capitolato.

Sono affidati all'operatore economico gli impianti relativi alla produzione e somministrazione, gli arredi e le attrezzature presenti nella struttura adibita a centro cottura/cucina/refettorio di cui all'allegato (Allegato E – Inventario attrezzature).

L'operatore economico dovrà provvedere alle eventuali integrazioni, migliorie necessarie e alla manutenzione, ai sensi del presente capitolato, delle attrezzature in uso al servizio.

L'operatore economico è tenuto a mantenere in efficienza impianti, attrezzature ed arredi, che dovranno essere consegnati perfettamente integri e funzionanti al termine della durata dell'affidamento.

L'operatore economico è costituito custode dell'immobile con gli impianti e le attrezzature contenute al suo interno ed in dotazione e risponderà nei confronti dei Comuni per i danni diretti che potrebbero derivare dall'uso e/o dall'attività svolta.

E' atto divieto all'operatore economico di utilizzare i locali concessi in uso per uso diverso da quello previsto dal presente capitolato, o per la partecipazione a gare di appalto relative ad Enti pubblici, senza preventiva autorizzazione da parte del Comune. Nella medesima autorizzazione sarà quantificato il ristoro all'ente per l'utilizzo di cui trattasi Al fine di un migliore svolgimento del servizio, nel caso intenda



COMUNE DI SCARLINO

PROVINCIA DI GROSSETO

Settore 1 - Affari generali

apportare migliorie all'immobile e/o alle attrezzature, l'operatore dovrà richiedere e ottenere autorizzazione scritta del Comune.

Salvo diversa ed espressa pattuizione, ogni intervento di cui al precedente comma, rimarrà a totale disposizione del Comune, senza diritto a nessuna indennità.

L'operatore economico dovrà usare i locali concessi con la diligenza del buon padre di famiglia e sarà quindi obbligato a restituirli, al termine dell'appalto nello stato in cui li ha ricevuti, salvo il normale deperimento per l'uso.

L'operatore economico dovrà fornire anche gli utensili necessari al servizio eventualmente mancanti all'inizio dell'appalto, nonché ogni altro adempimento, fornitura o quant'altro necessario per l'avvio del servizio, ivi compresa la sostituzione del materiale che deperirà durante l'appalto. Eventuali danni dovuti a incuria o negligenza dell'operatore economico o del personale dallo stesso dipendente o da altri con la medesima aventi causa, saranno addebitati, previa constatazione e valutazione fra le parti.

Alla scadenza del periodo contrattuale verrà redatto apposito verbale di riconsegna del materiale dato in uso ed in caso di non corrispondenza con quello redatto all'inizio del periodo contrattuale, l'operatore economico dovrà provvedere al reintegro di quanto eventualmente mancante.

La non ottemperanza a quanto sopra comporterà l'incameramento per intero della polizza cauzionale definitiva a titolo di risarcimento danno, che resta vincolata fino alla sottoscrizione di detto verbale di riconsegna.

Art. 9 – Menù

Le derrate alimentari impiegate dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle "Caratteristiche Merceologiche delle derrate alimentari" e alle indicazioni dei Criteri Ambientali Minimi previsti dal D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 (GURI n. 90 del 04 aprile 2020).

L'operatore economico dovrà inviare periodicamente alla Stazione appaltante (separatamente per ogni comune), l'elenco delle derrate alimentari utilizzate, catalogate in base alle peculiarità merceologiche, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, secondo le indicazioni dei CAM.

E' tassativamente vietato l'uso di alimenti e bevande, sotto forma di materie prime o derivate, sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

La Stazione appaltante, richiede l'impiego di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta (DOP, IGP) certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento tenendo, altresì, conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale vigente in materia.

I Comuni intendono utilizzare anche prodotti forniti da aziende appartenenti al circuito del Commercio Equo e Solidale (Associate IFAT, EFTA, FLO e NEWS), in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni

Comune di Scarlino

Via Martiri d'Istia, 1

58020 Scarlino (Gr)

Tel. 0566 38511 Fax 0566 37401

comunedisarlino.protocollo@legalmail.it

www.comune.scarlino.gr.it

Partita Iva 00186560538

Codice Fiscale 80001830530



COMUNE DI SCARLINO

PROVINCIA DI GROSSETO

Settore 1 - Affari generali

commerciali dei soggetti aderenti risoluzione sul commercio equo e solidale e lo sviluppo (2005/2245(INI)) in cui viene auspicata una serie di interventi di sostegno e promozione in varie forme (fiscali, economiche, di formazione, ecc) a livello comunitario e degli Stati membri nei confronti del commercio equo e solidale. Carta Italiana del commercio Equo e Solidale approvata dall'Associazione Assemblea Generale Italiana del Commercio Equo e Solidale.

Queste Amministrazioni, nell'ottica dello sviluppo sostenibile e nell'ambito della problematica dell'impatto delle proprie attività sull'ambiente e sulle comunità locali, intende valorizzare l'approvvigionamento di derrate alimentari provenienti da "filiera corta", valutando positivamente quelle proposte che prendono in considerazione l'obiettivo accorciare la filiera d'acquisto, riducendone i passaggi intermedi con conseguente riduzione del prezzo finale, offrendo al produttore locale nuove opportunità di vendita e rendendo direttamente percepibile al consumatore (utenti del servizio e famiglie) la qualità dei prodotti.

L'operatore economico è tenuto a preparare pasti secondo i menu allegati al presente capitolato, e dovrà rispettare le grammature previste dall'Allegato A – Piano Nutrizionale Mense Scolastiche.

Il Comune, anche su proposta dell'utenza, in collaborazione con gli uffici competenti della ASL, potrà chiedere integrazioni e variazioni ai menù settimanali per migliorare la qualità e il gradimento dei pasti. Le richieste saranno concordate con l'operatore economico e modulate anche in base al grado di accettazione da parte dell'utenza. Le variazioni non dovranno comportare modificazioni al prezzo del pasto. L'appaltatore si riserva, senza alcuna maggiorazione di prezzo, di richiedere prodotti aggiuntivi al pasto in occasione dei Pasti a tema o delle festività particolari, quali Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura dell'anno scolastico o altro.

I condimenti utilizzati devono corrispondere esclusivamente alle seguenti caratteristiche merceologiche:

- Olio extravergine di oliva regolarmente certificato ai sensi delle norme comunitarie e del tipo indicato nel progetto presentato in fase di gara.
- Sale iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.
- Parmigiano Reggiano - da consegnare quotidianamente ogni qualvolta il primo piatto proposto ne preveda l'utilizzo e nelle quantità necessarie al fine di evitare riutilizzo di "avanzi".

E' vietato l'utilizzo di prodotti che contengono additivi. Nella conservazione di alimenti e bevande dovranno essere osservate scrupolosamente tutte le norme in vigore. E' vietato qualsiasi prodotto precotto o pre-preparato. I pasti dovranno essere preparati nel più rigoroso rispetto delle disposizioni impartite dall'Azienda USL, competente per territorio.

Art. 10 - Variazione del menù

I menù allegati, potranno essere oggetto periodico di valutazione e revisione anche in base al grado di gradimento da parte dell'utenza. Altre varianti potranno essere inserite attraverso le giornate a tema proposte in accordo con la stazione appaltante.

Comune di Scarlino

Via Martiri d'Istia, 1

58020 Scarlino (Gr)

Tel. 0566 38511 Fax 0566 37401

comunedisarlino.protocollo@legalmail.it

www.comune.scarlino.gr.it

Partita Iva 00186560538

Codice Fiscale 80001830530



COMUNE DI SCARLINO

PROVINCIA DI GROSSETO

Settore 1 - Affari generali

L'eventuale variazione proposta dall'operatore economico dovrà essere espressamente approvata dalla Stazione Appaltante ed i prodotti con i quali si intende effettuare le sostituzioni dovranno essere di pari valore economico e nutrizionale; in tal caso l'operatore economico adotterà la variazione concordata con l'Ente.

Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico-sanitaria, per far fronte a particolari eventi straordinari, prescrivessero l'esclusione di particolari prodotti alimentari, l'operatore economico dovrà proporre alla Stazione Appaltante i prodotti con i quali intende effettuare la sostituzione, di pari valore economico e nutrizionale.

Sono consentite all'operatore economico in via temporanea e straordinaria, e in ogni caso previa comunicazione, variazioni nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

L'alternativa al pasto del giorno, necessaria per tali situazioni di emergenza, dovrà comunque mantenere un'equipollenza in termini di contenuti energetici, dietetici e merceologici.

Qualora l'operatore economico durante la gestione intendesse introdurre nuove ricette, dovrà provvedere a richiedere il preventivo parere favorevole della stazione appaltante, che può avvalersi anche di propri esperti consulenti e/o di servizi pubblici.

In caso di variazioni concordate, l'operatore economico presenterà anche le grammature di tutti gli ingredienti dei nuovi piatti proposti, che dovranno corrispondere con quelle previste nelle Tabelle Dietetiche di riferimento.

Art. 11 - Diete speciali e menù alternativi

Le diete speciali sono menù che richiedono alcune modifiche rispetto al menù standard e devono essere garantite ai soggetti che hanno prodotto certificazioni mediche per patologie particolari, agli utenti vegetariani, vegani o a coloro che abbiano fatto richiesta per motivi religiosi. Tutti i menù proposti per diete speciali devono discostarsi il meno possibile dal menù generale e garantire comunque un'alternanza di prodotti. In specifico possono consistere in:

Diete speciali leggere - da somministrarsi qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9:30 dello stesso giorno. Il loro menù è costituito da:

- primo piatto a base di pasta o riso in bianco, condito con olio extra vergine, o minestra in brodo vegetale;
- secondo piatto costituito da carni bianche cotte a vapore alternate a formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza) con verdure lesse.

Comune di Scarlino

Via Martiri d'Istia, 1

58020 Scarlino (Gr)

Tel. 0566 38511 Fax 0566 37401

comunedisarlino.protocollo@legalmail.it

www.comune.scarlino.gr.it

Partita Iva 00186560538

Codice Fiscale 80001830530



COMUNE DI SCARLINO

PROVINCIA DI GROSSETO

Settore 1 - Affari generali

La dieta leggera può essere richiesta in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi e non richiede certificazione medica.

Diete speciali per motivi religiosi – costituite da un menù compatibile con le scelte religiose dell'utente.

Diete speciali per vegetariani e vegani - costituite da un menù vegetariano o vegano.

Diete speciali per motivi di salute (allergie, intolleranze ed altre condizioni patologiche): costituite da un menù specifico che tenga conto delle prescrizioni indicate dal medico. La dieta speciale per motivi di salute dovrà essere predisposta relativamente ai giorni di utilizzo del servizio di mensa da parte dell'utente che ne ha diritto, dovrà altresì indicare una puntuale e specifica descrizione degli alimenti che dovranno essere espressamente vietati in relazione alla patologia dell'utente secondo le indicazioni qualitative e quantitative contenute nella certificazione medica.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Per la scelta dei prodotti nell'intolleranza al glutine, dovrà essere utilizzato obbligatoriamente il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia. Per la preparazione dei pasti per i celiaci si dovranno utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti).

Gli alimenti ed i prodotti alimentari usati per le preparazioni sostitutive previste nella dieta speciale, pur sostenibili all'interno dello specifico servizio di ristorazione, dovranno essere i più simili possibili a quelli che compongono i piatti nel menù giornaliero e pertanto l'operatore economico dovrà impegnarsi a trovare derrate e prodotti alimentari idonei a soddisfare tale necessità. In caso di fornitura di pasto al sacco, il pasto fornito ai bambini celiaci dovrà avere un alimento sostitutivo del pane.

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

Art. 12- Caratteristiche merceologiche relative alle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari da impiegare per la preparazione dei pasti oggetto dei servizi di cui al presente capitolato dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

L'operatore economico quando fornisce alimenti provenienti da agricoltura biologica, nei casi previsti dalle sopramenzionate norme, negli atti di gara e nel progetto tecnico presentato in sede di gara, questi devono essere regolarmente certificati in conformità a quanto previsto dalle vigenti norme comunitarie e nazionali in materia.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, destinate alla preparazione dei pasti per le utenze previste dal presente capitolato, devono essere esclusivamente quelle contemplate dal presente capitolato.

Le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti, quando previsti, dovranno avere valori di carica microbica non superiori ai limiti fissate dalla normativa vigente in materia.

È vietato il riutilizzo di cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Comune di Scarlino

Via Martiri d'Istia, 1

58020 Scarlino (Gr)

Tel. 0566 38511 Fax 0566 37401

comunedisarlino.protocollo@legalmail.it

www.comune.scarlino.gr.it

Partita Iva 00186560538

Codice Fiscale 80001830530



COMUNE DI SCARLINO
PROVINCIA DI GROSSETO
Settore 1 - Affari generali

Art. 13 – Flussi informativi

L'aggiudicatario dovrà fornire con cadenza trimestrale al Comune 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 menù 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.

L'operatore economico è tenuto ad esporre il menù in copia cartacea, in corrispondenza dell'avvio del servizio di refezione, e ogni qualvolta ci siano variazioni, in prossimità degli accessi ai plessi scolastici oltre che del refettorio, in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative e quantitative dei prodotti somministrati.

L'operatore economico è parimente tenuto a rendere disponibile il menù settimanale, con le caratteristiche qualitative e quantitative dei prodotti somministrati, tramite strumenti digitali ad esempio applicazione per mobile, sito internet.

Art. 14 - Organico e Clausola Sociale

Il personale impiegato nel servizio:

- Deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione, sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.
- Deve essere in regola con le norme che disciplinano i requisiti di età minima per l'ammissione al lavoro, regolarmente assunto o impiegato mediante altre forme contrattuali consentite dalla vigente legislazione.

L'operatore economico:

- è tenuto all'osservanza, nell'esecuzione dei servizi oggetto dell'Appalto, di tutte le leggi, i regolamenti e le disposizioni normative vigenti in materia di rapporto di lavoro, di previdenza ed assistenza sociale, di sicurezza ed igiene del lavoro, ivi compresi gli obblighi formativi;
- solleva i comuni da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni sugli infortuni e responsabilità civile verso terzi del personale eventualmente impiegato;
- deve avvalersi di personale dotato di professionalità atta a garantire il corretto svolgimento del servizio (inclusa idoneità sanitaria), nel rispetto delle normative vigenti nel settore della ristorazione scolastica. A tal fine, è necessario ricordare come la sicurezza del pasto, dal punto di vista igienico-sanitario, rappresenti un prerequisito imprescindibile di qualità, in tutte le fasi del processo produttivo. Costituiscono principali documenti normativi di riferimento: Regolamento (CE) 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari; Regolamento (CE) 178/2000 che stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare; Regolamento (CE)



COMUNE DI SCARLINO

PROVINCIA DI GROSSETO

Settore 1 - Affari generali

2073/2005 sui criteri microbiologici da applicare ai prodotti alimentari e ss.mm.ii.; Decreto legislativo 193/2007 relativo ai controlli in materia di sicurezza alimentare

La produzione e la somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata da un numero di persone tali da garantire un servizio veloce nei modi e tempi tali da non pregiudicare le caratteristiche organolettiche del pasto.

L'operatore economico svolgerà il servizio mediante organizzazione propria e a proprio rischio, impegnandosi ad osservare integralmente e ad applicare in favore del proprio personale tutte le norme del contratto collettivo nazionale del lavoro e degli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, anche dopo la scadenza del contratto collettivo e degli accordi integrativi.

L'operatore aggiudicatario dovrà altresì provvedere a propria cura e spese alle assicurazioni previdenziali, assistenziali ed infortunistiche, non acquisendo i propri dipendenti alcun rapporto di dipendenza con il Comune.

Inoltre prima dell'inizio del servizio, dovrà presentare al Comune capofila l'elenco del personale impiegato completo di nominativi, qualifiche e inquadramenti contrattuali, ruolo e gli estremi della posizione assicurativa e previdenziale.

L'operatore economico è tenuto a garantire l'applicazione del CCNL indicato negli atti di gara oltreché per i propri anche per i lavoratori in subappalto. Al fine di salvaguardare le esigenze sociali di conservazione del posto di lavoro e qualora ciò sia compatibile con la propria organizzazione di impresa, l'operatore economico si obbliga, nell'esecuzione del contratto, ad assorbire nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'operatore economico uscente, in accordo con il personale stesso e previo confronto con le OO.SS.. Il personale in questione è quello di cui all'Allegato B – Quadro Economico, contiene il riferimento al numero di lavoratori impiegati e, con riferimento a ciascuno di essi, al contratto collettivo di lavoro applicato, all'inquadramento giuridico ed economico, all'orario settimanale. I nominativi dei lavoratori indicati nel suddetto elenco saranno comunicati all'operatore economico successivamente alla stipula del contratto, nel rispetto della normativa vigente a tutela dei dati personali. L'operatore economico, in caso di nuove assunzioni, si impegna, compatibilmente con la propria organizzazione aziendale e tenuto conto delle attività da svolgere, ad assicurare una quota almeno pari al 30% delle nuove assunzioni necessarie per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività ad esso connesse o strumentali sia all'occupazione giovanile che femminile.

Ai sensi dell'Art. 11 comma 2 D.lgs. 36/2023 il contratto collettivo applicabile al personale dipendente impiegato nell'appalto è il CCNL *"PUBBLICI ESERCIZI, RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE E TURISMO"* Codice CNEL H05Y, ovvero altro contratto dichiarato, e verificato come, equivalente ai sensi del combinato disposto dell'art. 11, comma 4, e dell'Allegato I.01 art 3, comma 1, D. Lgs. 36/2023 in ossequio a quanto presentato in sede di gara.



COMUNE DI SCARLINO

PROVINCIA DI GROSSETO

Settore 1 - Affari generali

Tutte le violazioni alle norme del presente articolo sono da intendersi come grave violazione e come tali foriere di risoluzione del contratto di appalto fermo in ogni caso in risarcimento del danno.

Art. 15 - Obblighi per il personale

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto nei confronti di tutti i soggetti con cui viene a contatto in ragione del proprio ufficio. L'operatore economico è responsabile del comportamento dei propri dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente Capitolato e del Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Gavorrano approvato con deliberazione della Giunta Comunale n. 151 del 30.07.2024 e del Comune di Scarlino approvato con deliberazione della Giunta Comunale n. 7 del 28.01.2014 e ss.mm.ii. L'Amministrazione comunale, anche su segnalazione delle Autorità Scolastiche, o di terzi, si riserva il diritto di chiedere la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi. In tal caso l'operatore economico provvederà a quanto richiesto entro il più breve tempo possibile, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'amministrazione contraente.

Il personale addetto alle varie operazioni richieste dovrà presentarsi in servizio nel massimo ordine, munito di apposita divisa da lavoro, conservare e custodire con diligenza e cura le attrezzature ed i locali. Le divise dovranno essere sempre in perfetto stato di pulizia.

Art. 16 - Direzione del servizio e dietista

La direzione del servizio oggetto del presente capitolato dovrà essere affidata ad un responsabile che dovrà avere specifiche competenze, una qualifica idonea a svolgere tale funzione e una significativa esperienza quale responsabile di servizi di ristorazione collettiva simili a quelli oggetto del presente affidamento. Il nominativo di tale soggetto dovrà essere comunicato prima dell'avvio del servizio.

Il Responsabile come sopra individuato fungerà da referente unico per entrambi le Amministrazioni, l'Istituzione scolastica e le autorità sanitarie.

Tutte le comunicazioni fatte al soggetto di cui sopra, s'intendono validamente presentate all'operatore economico.

In caso di assenza o impedimento della persona incaricata, l'operatore economico deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con altre di pari professionalità, dandone immediata comunicazione scritta al Comune.

L'operatore economico dovrà inoltre garantire la presenza e l'attività di un Dietista per tutte le attività che prevedono tale professionalità. L'incaricato dovrà avere competenze per tutte le attività finalizzate alla corretta applicazione dell'alimentazione, ivi compresi gli aspetti educativi e di collaborazione all'attuazione di politiche alimentari sane e sostenibili. Il nominativo di tale soggetto deve essere comunicato al Comune prima dell'avvio del servizio.

Art. 17 - Rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza sui posti di lavoro

Comune di Scarlino

Via Martiri d'Istia, 1

58020 Scarlino (Gr)

Tel. 0566 38511 Fax 0566 37401

comunedisarlino.protocollo@legalmail.it

www.comune.scarlino.gr.it

Partita Iva 00186560538

Codice Fiscale 80001830530



COMUNE DI SCARLINO

PROVINCIA DI GROSSETO

Settore 1 - Affari generali

L'operatore economico dovrà garantire la piena attuazione delle norme relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro e prima della stipulazione del contratto e comunque prima dell'inizio del servizio deve consegnare al Comune di Scarlino il documento di valutazione dei rischi (DVR), nominare il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e sottoscrivere per quanto di propria competenza il DUVRI.

Art. 18 - Interruzione del servizio

In linea di principio, in caso di interruzione del servizio per fatto dell'operatore economico ed anche per cause di forza maggiore, lo stesso dovrà comunque assicurare la somministrazione dei pasti destinati alla refezione scolastica.

In caso di proclamazione di sciopero del personale dell'operatore economico tale da poter potenzialmente impedire l'effettuazione del servizio, lo stesso deve avvisare il Comune con preavviso di almeno 48 ore prima dell'inizio dello sciopero ed indicare le diverse modalità di fornitura di pasti al fine di garantire almeno il servizio di refezione scolastica.

In ogni caso l'operatore economico dovrà garantire per tutta la durata del contratto, in proprietà o in locazione, o altro idoneo contratto funzionale a garantire il possesso o la detenzione dello stesso da parte dell'operatore economico, la disponibilità di un centro cottura alternativo di emergenza, da utilizzare in caso di inutilizzabilità temporanea del centro di cottura messo a disposizione dal Comune.

In caso di interruzione totale dell'attività scolastica il Comune né da tempestiva informazione all'operatore economico. In caso di informazione trasmessa entro 24 ore prima dell'inizio del servizio stesso, nessun indennizzo sarà corrisposto all'operatore economico.

Nel caso di comunicazione successiva al termine di cui sopra – salvo i casi di forza maggiore – il Comune riconoscerà all'operatore economico un indennizzo – comunque non superiore al 20% del valore dell'ultima fornitura giornaliera effettuata – parametrato sui costi effettivamente sostenuti dall'operatore economico e dallo stesso non recuperabili in forniture successive.

In alcun caso l'operatore economico non può sospendere il servizio eccependo irregolarità di controprestazione.

Art. 19 – Competenze del Comune

Il Comune di Gavorrano ed il Comune di Scarlino tramite il personale incaricato secondo la propria organizzazione interna:

- provvede all'attività di pianificazione e di indirizzo in ordine al servizio oggetto del presente capitolato con particolare riferimento al controllo ed al monitoraggio del medesimo.
- Procede ad autonomi controlli a campione, anche su richiesta del Dirigente Scolastico, dei Coordinatori educativi, dei genitori o di terzi alla conformità del servizio fornito secondo le prescrizioni normative e le condizioni contrattuali, affinché sia garantito il corretto svolgimento di ogni prestazione;
- applica le penalità, in relazione alla gravità delle inadempienze rilevate, recuperandole mediante ritenuta diretta sui corrispettivi da liquidare all'operatore economico;

Comune di Scarlino

Via Martiri d'Istia, 1

58020 Scarlino (Gr)

Tel. 0566 38511 Fax 0566 37401

comunedisarlino.protocollo@legalmail.it

www.comune.scarlino.gr.it

Partita Iva 00186560538

Codice Fiscale 80001830530



COMUNE DI SCARLINO

PROVINCIA DI GROSSETO

Settore 1 - Affari generali

- intrattiene in via esclusiva i rapporti con l'operatore economico;
- cura tutti gli aspetti inerenti la gestione delle diete e dei menù alternativi;
- supervisiona la preparazione di diete speciali ed autorizza in via temporanea, straordinaria e/o definitiva la variazione dei menù, controllandone l'effettiva somministrazione;
- effettua tutti i controlli di cui al presente Capitolato;
- riceve preventiva informazione del piano dei trasporti per veicolare i pasti e l'eventuale variazione.

Art. 20 - Contenuti e modalità dei controlli a cura del Comune

I locali, gli impianti e le attrezzature dovranno essere accessibili in qualunque momento ai rappresentanti e funzionari del Comune per l'opportuna sorveglianza e per i controlli del caso, nonché al personale dipendente del Comune stesso o di impresa di sua fiducia per l'esecuzione di interventi di qualunque genere richiesti. Il Comune potrà incaricare degli adempimenti di cui sopra laboratori e/o tecnici esterni, sia privati che pubblici.

Tutti i controlli non dovranno comportare interferenze nello svolgimento della produzione. I controlli sono articolati in controlli a vista del servizio e in controlli analitici, mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e, comunque, rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto al Comune per le quantità di campioni prelevati. I controlli a vista del servizio saranno articolati principalmente nel seguente modo:

- controllo registro pulizia e disinfestazioni;
- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura dei frigoriferi e dei congelatori;
- controllo data scadenza prodotti;
- modalità lavorazione derrate;
- modalità cottura;
- modalità distribuzione;
- lavaggio e impiego sanificanti;
- modalità sgombero rifiuti;
- verifica corretto uso impianti;
- caratteristiche sanificanti;
- modalità sanificazione;
- stato igienico impianti e ambiente;
- stato igienico sanitario personale;
- stato igienico servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo organico;
- professionalità addetti;

Comune di Scarlino

Via Martiri d'Istia, 1

58020 Scarlino (Gr)

Tel. 0566 38511 Fax 0566 37401

comunedisarlino.protocollo@legalmail.it

www.comune.scarlino.gr.it

Partita Iva 00186560538

Codice Fiscale 80001830530



COMUNE DI SCARLINO

PROVINCIA DI GROSSETO

Settore 1 - Affari generali

- controllo quantità delle derrate in relazione tabelle dietetiche e nutrizionali e relative grammature;
- controllo sulla qualità di tutte le derrate e, in particolare riferimento, ai prodotti biologici, DOP e IGP, del circuito equo e solidale, delle cooperative sociali e associazioni di promozione sociale;
- controllo della corrispondenza delle derrate alle tabelle merceologiche;
- modalità manipolazione;
- controllo funzionamento impianti tecnologici;
- controllo attrezzature;
- controllo abbigliamento di servizio del personale;
- controllo modalità di trasporto dei pasti e derrate;
- controllo della conformità dei mezzi di trasporto alle normative e alle prescrizioni del presente Capitolato.

Il Comune si riserva, inoltre, l'effettuazione di ogni ulteriore controllo ritenuto necessario alla garanzia della migliore erogazione dei servizi agli utenti.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, l'operatore economico verrà informato per iscritto delle modifiche e degli interventi che dovranno essere immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per il Comune. Se al contrario le carenze fossero gravi o irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà di procedere a contestazioni formali fino ad esercitare la facoltà di risolvere il contratto.

L'operatore economico è tenuto a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione. I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge e delle loro successive modificazioni ed integrazioni.

Art. 21 - Controlli a cura dell'operatore economico

Sono a carico e a cura dell'operatore economico tutti i controlli finalizzati alla eliminazione/riduzione del rischio igienico- sanitario degli alimenti. Tali controlli vengono principalmente svolti per mezzo del "Piano di autocontrollo" che l'impresa metterà a disposizione dei tecnici incaricati del Comune per i controlli di conformità.

L'operatore economico è tenuto ad avvalersi di un laboratorio indipendente accreditato ACCREDIA (Ente Italiano di Accreditamento) per le analisi microbiologiche dei pasti e dell'acqua utilizzata per la preparazione. In caso di anomalie l'operatore economico ha l'obbligo di darne comunicazione tempestiva agli enti.

Controllo pasti: Detto laboratorio dovrà eseguire, presso ciascuna struttura di preparazione pasti, almeno 2 (due) controlli l'anno (da eseguire orientativamente ogni semestre di attività).

Comune di Scarlino

Via Martiri d'Istia, 1

58020 Scarlino (Gr)

Tel. 0566 38511 Fax 0566 37401

comunedisarlino.protocollo@legalmail.it

www.comune.scarlino.gr.it

Partita Iva 00186560538

Codice Fiscale 80001830530



COMUNE DI SCARLINO

PROVINCIA DI GROSSETO

Settore 1 - Affari generali

Ad ogni controllo dovranno essere effettuati:

- n. 2 (due) tamponi ambientali random su superfici di lavoro e utensili per il rilevamento dei seguenti valori microbiologici:
- numerazione microrganismi a 30°C;
- numerazione Coliformi totali o Enterobacteriaceae.
- n. 1 (uno) prelievo di alimenti (ogni prelievo un campione di un primo, un secondo, un contorno) per il rilevamento dei seguenti valori microbiologici:
- numerazione microrganismi a 30°C;
- numerazione Coliformi totali o Enterobacteriaceae
- ricerca Salmonella spp;
- numerazione Stafilococchi coagulasi positivi.

Al termine di ogni anno solare l'operatore economico dovrà trasmettere al Comune i Registri dei Controlli relativi alle "Operazioni e verifiche programmate", opportunamente aggiornati. Detti documenti potranno comunque essere visionati in qualsiasi momento, anche in loco, dal Comune per verificare la regolarità e la correttezza degli adempimenti.

L'operatore economico è tenuto a conservare un pasto campione completo, confezionato in appositi contenitori ermeticamente chiusi, che deve essere trattenuto in frigo presso il centro cottura per 72 ore al fine di poter procedere ad eventuali controlli di laboratorio a cura della AUSL o del Comune. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura compresa tra 0 °C e +4 °C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione". I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

Art. 22 - Blocco delle derrate

I controlli da parte degli organismi preposti (ASL, NAS ecc.) potranno dar luogo al "blocco di derrate" e gli stessi potranno attivare un procedimento nei confronti dell'operatore economico. L'operatore economico è tenuto a dare tempestiva comunicazione del relativo provvedimento, con l'eventuale blocco delle derrate, al Comune. L'operatore economico deve nel contempo fornire derrate sostitutive di pari valore economico e nutrizionale rispetto a quelle indicate nel Capitolato e bloccate dal provvedimento.

Nel caso in cui sia il Comune, a seguito di propri controlli, a dar luogo al "blocco di derrate" l'operatore economico provvederà a custodire tali derrate in un magazzino o in frigorifero o in congelatore ed a far apporre sulle stesse un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento", debitamente separato dalle altre derrate in stoccaggio. Il Comune provvederà tempestivamente a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'operatore economico.

Comune di Scarlino

Via Martiri d'Istia, 1

58020 Scarlino (Gr)

Tel. 0566 38511 Fax 0566 37401

comunedisarlino.protocollo@legalmail.it

www.comune.scarlino.gr.it

Partita Iva 00186560538

Codice Fiscale 80001830530



COMUNE DI SCARLINO

PROVINCIA DI GROSSETO

Settore 1 - Affari generali

Qualora i referti diano riscontro al motivo per il quale il Comune ha proceduto al “blocco di derrate”, fatti salvi gli ulteriori provvedimenti, all’operatore economico verranno addebitate le spese di analisi.

Art. 23 - Documenti relativi alle derrate alimentari

Presso la cucina comunale dovranno essere conservati i documenti di trasporto delle derrate alimentari, da esibirsi su richiesta del personale incaricato dall'Amministrazione comunale per l'effettuazione dei controlli. Una copia di dette bolle, unitamente alle etichette dei prodotti biologici relative alla consegna dovrà essere mantenuta presso i centri di cottura per almeno il periodo di un mese.

Art. 24 – Subappalto

Il subappalto è disciplinato dall’art. 119 del D. Lgs. 36/2023. L’Operatore Economico potrà ricorrere al subappalto delle prestazioni indicate nel DGUE in sede di gara, in mancanza di indicazione il subappalto non sarà autorizzato.

In nessun caso può essere affidata in subappalto l’integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto.

In ragione della particolare delicatezza della prestazione oggetto dell’appalto, dell’esigenza di rafforzare il controllo delle attività nei luoghi di lavoro e stante la necessità di garantire un rapporto di fidelizzazione con l’utenza, l’operatore economico dovrà in ogni caso eseguire direttamente le seguenti prestazioni:

- preparazione, somministrazione, sporzionamento (e/o confezionamento) e approvvigionamento dei prodotti alimentari dei pasti.

Fatto salvo quanto disposto ai commi precedenti l’operatore economico può ricorrere al subappalto delle rimanenti prestazioni nel limite consentito dalla legge.

L’operatore economico aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell’esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

I contratti di subappalto sono stipulati, in misura non inferiore al 20% delle prestazioni subappaltabili, con piccole e medie imprese, come definite dall’articolo 1, comma 1, lettera o) dell’allegato I.1 D. Lgs. 36/2023.

Art. 25 – Corrispettivo

Il corrispettivo contrattuale sarà determinato dal costo unitario del pasto, proposto in sede di gara, rapportato al numero dei pasti effettivamente serviti.

Il prezzo unitario di ogni tipologia del pasto è quello risultato dalla gara. Con riferimento a quanto stabilito dagli articoli del presente capitolato, nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dall’A.C. all’I.A. tutti i servizi, le prestazioni del personale e ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Saranno pagati solo i pasti effettivamente forniti alle scuole.

Comune di Scarlino

Via Martiri d’Istia, 1

58020 Scarlino (Gr)

Tel. 0566 38511 Fax 0566 37401

comunedisarlino.protocollo@legalmail.it

www.comune.scarlino.gr.it

Partita Iva 00186560538

Codice Fiscale 80001830530



COMUNE DI SCARLINO

PROVINCIA DI GROSSETO

Settore 1 - Affari generali

All'operatore economico spetta il corrispettivo, a pasto, risultante in sede di aggiudicazione che sarà corrisposto previa presentazione di fattura mensile, una per ogni comune, nella quale sarà indicato il dettaglio del numero dei pasti specificando quelli erogati alle scuole, a loro volta suddivisi fra alunni e adulti.

Le fatture saranno pagate entro 30 (trenta) giorni dall'accettazione delle stesse da ogni comune per quanto di competenza.

Il Comune non procederà al pagamento di fatture pervenute in modi o forme diverse da quelle previste dalle norme di contabilità pubblica o relative alla contrattualistica pubblica.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture mensili che saranno emesse dall'I.A. per il numero dei pasti effettivamente consegnati e distribuiti alle scuole, previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del Responsabile competente. Le fatture dovranno essere complete delle note riportanti i dati dei pasti giornalieri consegnati alle singole scuole.

Art. 26 - Revisione dei prezzi e conservazione dell'equilibrio economico del contratto.

La stazione appaltante con la stessa frequenza con la quale vengono aggiornati gli indici revisionali applicati all'appalto, individuati secondo quanto disposto dagli artt. 10, comma 1, e 11 dell'allegato II.2 bis D.Lgs. 36/2023, provvede a verificare la necessità di revisione dei prezzi dell'appalto secondo quanto disposto dall'art. 60 D. Lgs. 36/2023.

In caso di variazione delle componenti del costo del servizio, sia in aumento che in diminuzione, superiore al 5 per cento dell'importo complessivo, si procede alla revisione del prezzo di aggiudicazione riconoscendo una corrispondente variazione (in aumento o diminuzione) nella misura dell'80 per cento del valore eccedente la variazione del 5 per cento applicata alle prestazioni da eseguire.

Fuori dei casi di cui all'art 39 del presente capitolato, quando nonostante l'applicazione della revisione prezzi come sopra disciplinata, non è possibile garantire il principio di conservazione dell'equilibrio contrattuale e non è possibile garantire il medesimo principio neanche mediante rinegoziazione secondo buona fede, ai sensi di quanto disposto dal Codice dei Contratti Pubblici, è sempre fatta salva, la possibilità per la stazione appaltante o l'operatore economico di invocare, sussistendone i presupposti, la risoluzione per eccessiva onerosità sopravvenuta del contratto.

In ogni caso di risoluzione del contratto l'operatore economico ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite.

Art. 27 - Tracciabilità dei flussi finanziari e Durc

L'operatore economico dovrà fornire al Comune, prima della stipula del contratto di appalto, i dati identificativi del conto corrente bancario intestato allo stesso dedicato alle commesse pubbliche da utilizzare per il pagamento dei corrispettivi derivanti dall'esecuzione del contratto stesso, nonché i nominativi delle persone delegate ad operare sul medesimo ed i relativi codici fiscali.

Comune di Scarlino

Via Martiri d'Istia, 1

58020 Scarlino (Gr)

Tel. 0566 38511 Fax 0566 37401

comunedisarlino.protocollo@legalmail.it

www.comune.scarlino.gr.it

Partita Iva 00186560538

Codice Fiscale 80001830530



COMUNE DI SCARLINO

PROVINCIA DI GROSSETO

Settore 1 - Affari generali

Tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto dovranno essere registrati su apposito conto corrente che il partecipante si impegna a dichiarare e devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale ovvero con altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni. Per quest'ultimo fine, il bonifico bancario o postale deve riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere, il CIG relativo al presente appalto.

Si evidenzia che i suddetti dati vengono richiesti al fine di ottemperare alle disposizioni di cui all'art.3 della Legge 13 Agosto 2010, n. 136, concernenti la tracciabilità dei flussi finanziari. L'inosservanza dell'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge, costituisce causa di risoluzione del contratto stesso e di comunicazione alla Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo, competente per territorio.

Ai sensi dell'articolo 2 del D.L. n. 210/2002, come convertito dalla L. n. 266/2002 e ss.mm.ii., concernente "Disposizioni urgenti in materia di emersione del lavoro sommerso e di rapporti di lavoro a tempo parziale", la Stazione Appaltante, sia ai fini della stipulazione del contratto di appalto che ai fini dei relativi pagamenti, dovrà acquisire il "Documento Unico di Regolarità Contributiva" (DURC), per accertare la regolarità della posizione della Ditta appaltatrice nei confronti degli Istituti Previdenziali. Nel caso di accertamento di irregolarità, la Stazione Appaltante sospenderà i pagamenti, sino alla regolarizzazione della posizione, da rilevarsi mediante acquisizione di nuovo DURC.

Art. 28 – Responsabilità e assicurazioni

L'operatore economico solleva il Comune da qualsiasi responsabilità derivategli, ai sensi di legge, nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'operatore economico, o a terzi durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'operatore economico, salvi gli interventi a favore dello stesso da parte di società assicuratrici.

A tale scopo l'operatore economico deve provvedere a stipulare, per l'intera durata dell'appalto, le seguenti polizze assicurative:

R.C.T. -responsabilità civile verso terzi che non deve essere inferiore ad un massimale di Euro 5.000.000,00 (cinque milioni /00) per sinistro, € 2.500.000,00 (due milioni cinquecentomila /00) per persona, € 1.000.000,00 (un milione/00) per cose e animali.

R.C.O. (Responsabilità civile prestatori d'opera) con massimali non inferiori a € 2.500.000,00 (due milioni cinquecentomila/00) per sinistro e a 1.500.000,00 (un milione cinquecentomila/00) per prestatore d'opera.

Il contratto assicurativo dovrà prevedere:

Comune di Scarlino

Via Martiri d'Istia, 1

58020 Scarlino (Gr)

Tel. 0566 38511 Fax 0566 37401

comunedisarlino.protocollo@legalmail.it

www.comune.scarlino.gr.it

Partita Iva 00186560538

Codice Fiscale 80001830530



COMUNE DI SCARLINO

PROVINCIA DI GROSSETO

Settore 1 - Affari generali

- la copertura per responsabilità civile di qualsiasi rischio derivante dalla fornitura-somministrazione e consumazione dei pasti come l'ingerimento da parte di utenti di cibi contaminati o avariati e di ogni altro rischio derivante dall'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente appalto,
- la copertura di tutti i danni, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto, alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione.

Tutte le polizze assicurative dovranno essere presentate prima dell'inizio del servizio, ed in ogni caso al momento della stipula del contratto, in mancanza non si procederà alla stipula del contratto e sarà disposta revoca dell'aggiudicazione.

La polizza 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 del servizio.

Art. 29 - Cauzioni e garanzie richieste

L'offerta dovrà essere corredata dalla garanzia provvisoria, pari al 2% del prezzo a base di gara, da prestarsi secondo le modalità previste nel disciplinare di gara. L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, può essere ridotto nei casi previsti dal disciplinare di gara.

Prima della stipulazione del contratto, il soggetto aggiudicatario a garanzia delle obbligazioni assunte, dovrà costituire cauzione definitiva, ai sensi dell'art. 117 del D.Lgs. 36/2023, mediante fidejussione bancaria o assicurativa per un importo pari al 10% del valore contrattuale, da vincolarsi per tutto il periodo dell'esecuzione del servizio.

La fidejussione dovrà esplicitamente prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Al termine dell'appalto lo svincolo della cauzione sarà autorizzato dall'Amministrazione Comunale, dopo che sia stata risolta ogni eventuale controversia o pendenza.

All'atto della stipula del contratto l'aggiudicatario deve obbligatoriamente prestare, oltre alla garanzia definitiva nella misura e nei modi previsti dall'art. 117 del D.Lgs. 36/2023, le ulteriori garanzie previste nella documentazione di gara.

Le garanzie prestate dall'appaltatore coprono senza alcuna riserva anche i danni causati dalle imprese subappaltatrici e subfornitrici.

Art. 30 - Disdetta del contratto da parte dell'impresa

Qualora l'operatore economico intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, il Comune si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale salvo l'addebito allo stesso del maggior danno patito dalla stazione appaltante medesima.

Comune di Scarlino

Via Martiri d'Istia, 1

58020 Scarlino (Gr)

Tel. 0566 38511 Fax 0566 37401

comunedisarlino.protocollo@legalmail.it

www.comune.scarlino.gr.it

Partita Iva 00186560538

Codice Fiscale 80001830530



COMUNE DI SCARLINO
PROVINCIA DI GROSSETO
Settore 1 - Affari generali

Art. 31 – Codice di comportamento

L'operatore economico si obbliga, nell'esecuzione del contratto al rispetto, da parte di tutti i soggetti agenti in nome o per conto dello stesso, del Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici approvato con D.P.R. n. 62/2013, aggiornato con D.P.R. 81/2023, e del Codice di Comportamento del Comune di Gavorrano approvato con deliberazione n. 151/2024 della Giunta Comunale e del Comune di Scarlino approvato con deliberazione n. 7/2014 della Giunta Comunale e ss.mm.ii e vigenti per la durata dell'appalto.

La violazione degli obblighi di cui ai Codici sopra richiamati, costituiscono causa di risoluzione del contratto.

Art. 32 – Divieto di *Pantouflage*

L'operatore economico dovrà dichiarare di non essere sottoposto alle sanzioni di interdizione della capacità a contrattare con la pubblica amministrazione, né all'interruzione dell'attività, anche temporanea, ai sensi degli articoli 14 e 16 del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231 né essere nelle condizioni di divieto a contrattare di cui all'articolo 53, comma 16-ter, del Decreto Legislativo n. 165/2001. In particolare, ai sensi dell'art. 53, comma 16-ter, del Decreto Legislativo n. 165/2001, l'operatore economico, sottoscrivendo il contratto, attesterà di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver conferito incarichi ad ex dipendenti del Comune, o di altra pubblica amministrazione, che abbiano esercitato poteri autoritativi o negoziali, per conto della pubblica amministrazione cui appartenevano, nei propri confronti, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto di lavoro.

Art. 33 - Inadempienze e penalità

La Stazione Appaltante a tutela delle norme contenute nel presente contratto si riserva di applicare le seguenti penalità:

1. € 500,00 per ogni mancata fornitura di prodotti biologici dopo che questa si è verificata in numero superiore a cinque volte nel corso dell'appalto;
2. € 1.500,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;
3. € 1.000,00 per ogni analisi microbiologica giudicata negativa rispetto a quanto previsto dai limiti di carica microbica o dalla quale risultano presenti organismi patogeni di qualsiasi tipo;
4. € 1.000,00 per ogni caso, presso il centro cottura o refettorio di mancato rispetto delle grammature verificato su dieci porzioni della stessa preparazione;
5. € 1.500,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate e dei pasti, le modalità di trasporto o quanto altro previsto dalla Legge in materia;
6. € 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie nell'ambito del refettorio o per ogni mezzo di trasporto;



COMUNE DI SCARLINO

PROVINCIA DI GROSSETO

Settore 1 - Affari generali

7. € 500,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nella singola porzione con ulteriore penale di € 1.500,00 se il ritrovamento interessa più di una porzione;
8. da € 500,00 ad € 1.000,00 in relazione alla gravità del caso per ogni mancata o errata consegna di pasto speciale;
9. € 500,00 per ogni mancato rispetto, nel refettorio, del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità;
10. € 1.500,00 per ogni mancato rispetto delle norme previste nei CCNL applicati al personale impiegato nell'appalto ovvero, fermo restando quanto disposto dal successivo art. 39, comma 2, lett. J, per ogni accertata violazione delle norme sulla sicurezza dei luoghi di lavoro;
11. € 500,00 per ogni ritardo nella consegna dei pasti, per ogni scuola, oltre a dieci minuti dall'orario previsto.
12. € 1.500,00 per deficienze qualitative nei pasti erogati o per il mancato mantenimento della temperatura ai livelli previsti dalle disposizioni vigenti, se le stesse fossero riferite alla generalità dei pasti, o di € 500,00 se riferiti ai pasti di ogni singola scuola;
13. € 500,00 per mancato rispetto del piano di manutenzione come da offerta tecnica;
14. Da € 100,00 a € 1.000,00 per altre irregolarità e inadempienza riscontrate sul generale andamento del servizio, o previsto dal codice dei contratti pubblici ovvero altra disposizione normativa o previsto nell'offerta presentata in sede di gara o di quanto attestato o dichiarato nella relativa documentazione di partecipazione, a seconda della gravità delle medesime, come valutata dal Comune.

Qualora le inadempienze causa delle penali si ripetessero per ognuno dei casi sopra previsti più di tre volte per anno scolastico il Comune, potrà proseguire nell'applicazione delle penali raddoppiate rispetto a quanto sopra previsto. In caso di sostituzione per mancanza sul mercato di prodotti biologici non si applica la penale. In caso, invece, venga contestata, senza che vi sia stata preventiva e giustificata comunicazione, difformità in termini di qualità degli alimenti (qualità intesa come prodotti biologici, tipici DOP e IGP e a filiera corta) e/o in termini di quantità degli stessi (salvo per cause di forza maggiore e comunque entro i limiti del 10%) rispetto a quelli previsti nel presente capitolato nonché a quelli offerti in sede di gara in quanto da ciò è derivata l'attribuzione di un punteggio in base alla valutazione dell'offerta tecnica, verrà applicata una penalità del 5% dell'importo dell'appalto. Nel caso di inadempienze, non riconducibili ad altre fattispecie, in cui sia riscontrata discordanza fra le migliori offerte in sede di gara e quelle effettivamente realizzate, in quanto da ciò è derivata l'attribuzione di un punteggio in base alla valutazione dell'offerta tecnica, verrà applicata una penalità del 5% dell'importo dell'appalto, salvo che l'infrazione costituisca violazione più grave ai sensi del presente capitolato.

A seconda della gravità – determinata anche avuto riguardo alla reiterazione, ai danni causati all'Amministrazione, agli utenti del servizio o a terzi, ovvero all'allarme sociale causato – della violazione degli obblighi contrattuali che integrano le fattispecie sopra elencate, il contratto potrà essere risolto a



COMUNE DI SCARLINO

PROVINCIA DI GROSSETO

Settore 1 - Affari generali

discrezione del Comune, con esecuzione del servizio in danno dell'appaltatore. Si procederà al recupero della penalità da parte della Stazione Appaltante, mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento o rivalendosi sulla cauzione. L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti alla Stazione Appaltante per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi. Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento della Stazione Appaltante sono comunicate all'indirizzo pec dell'operatore economico. L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale prevista al successivo art. 35.

Per i casi non specificamente previsti, l'importo della penale verrà determinato desumendola e ragguagliandola alla violazione più simile.

Art. 34 - Applicazione delle penalità

L'applicazione delle penalità da parte del Comune, dovrà essere preceduta da contestazione dell'inadempienza, alla quale l'operatore economico ha facoltà di presentare entro e non oltre 5 giorni, naturali di calendario, dalla ricezione della comunicazione inviata dall'Amministrazione Comunale controdeduzioni. Trascorso tale termine il Comune procede alla chiusura del procedimento entro i successivi 20 giorni.

Il Comune potrà, inoltre, far pervenire all'operatore economico eventuali prescrizioni alle quali lo stesso dovrà uniformarsi entro 5 giorni dalla data della formale comunicazione, pena l'applicazione della penalità. L'applicazione delle penalità è adottata con provvedimento formale del RUP o del Direttore dell'esecuzione del contratto ovvero in mancanza di questi dal responsabile della struttura organizzativa di massima dimensione competente per materia.

Si procederà al recupero delle penalità da parte dell'Amministrazione Comunale, mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del primo mese utile dopo l'adozione del provvedimento o, in caso non si debba più procedere al pagamento di corrispettivi, a valere sulla cauzione prestata.

Art. 35 - Risoluzione del contratto

Il Comune di Scarlino, oltre a quanto previsto all'art. 33, a seguito di ripetute infrazioni da parte dell'operatore economico può unilateralmente risolvere il contratto con effetto immediato comunicando all'operatore economico i motivi mediante nota inviata tramite PEC o raccomandata A/R, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'operatore economico e salva l'applicazione delle penali prescritte.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'operatore economico;
- b Messa in liquidazione o in altri casi di cessazione dell'attività dell'operatore economico;
- c Impiego di personale non dipendente dell'operatore economico;

Comune di Scarlino

Via Martiri d'Istia, 1

58020 Scarlino (Gr)

Tel. 0566 38511 Fax 0566 37401

comunedisarlino.protocollo@legalmail.it

www.comune.scarlino.gr.it

Partita Iva 00186560538

Codice Fiscale 80001830530



COMUNE DI SCARLINO

PROVINCIA DI GROSSETO

Settore 1 - Affari generali

- d Inosservanza delle norme igienico-sanitaria nella conduzione della cucina comunale;
- e Utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- f Casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'operatore economico o dei suoi fornitori;
- g Interruzione non motivata del servizio;
- h Subappalto disposto in violazione di quanto disposto dall'art. 119 D. Lgs. 36/2023;
- i Cessione del contratto a terzi;
- j Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- k Inadempienze reiterate, nel corso del medesimo anno scolastico;
- l Destinazione dei locali affidati all'operatore economico ad uso diverso stabilito dal presente capitolato;
- m Mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate prima della stipula del contratto;
- n Mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale dichiarato prima della stipula del contratto;
- o Reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- p Reiterata mancata esibizione del foglio presenze giornaliero ai tecnici incaricati dei controlli di conformità.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, il Comune non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni e incamererà il deposito cauzionale.

Art. 36 - Domiciliazione e foro competente

L'operatore economico elegge domicilio legale a tutti gli effetti presso il recapito fissato nell'offerta, e domicilio digitale presso il proprio indirizzo PEC comunicato con la presentazione dell'offerta, al quale verranno pertanto indirizzate tutte le eventuali comunicazioni o notifiche relative al contratto.

Il legale rappresentante dell'operatore economico, se espressamente richiesto, dovrà presentarsi presso il competente ufficio comunale, anche a mezzo di un suo incaricato, per ricevere eventuali comunicazioni. Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere è competente il Foro di Grosseto.

Art. 37 - Informativa sulla privacy e responsabile del trattamento

Ai sensi del D.lgs. n. 196/03 e del RGDP – UE – 2016/679, tutti i dati comunicati dai contraenti, o di cui verranno comunque a conoscenza nell'esecuzione della convenzione, saranno raccolti e trattati su supporti cartacei o informatici nel pieno ed integrale rispetto della normativa vigente, in modo da



COMUNE DI SCARLINO

PROVINCIA DI GROSSETO

Settore 1 - Affari generali

garantirne la sicurezza, l'integrità e la riservatezza. Il loro utilizzo è unicamente finalizzato all'adempimento della presente convenzione/contratto, con tassativa esclusione di ogni diverso utilizzo. L'operatore economico con la sottoscrizione del contratto relativo al presente affidamento, sulla base dell'art. 28 e seguenti del Regolamento generale sulla protezione dei dati (RGPD – UE – 2016/679), viene nominato "Responsabile del trattamento" dei dati personali che gli verranno consegnati dall'amministrazione comunale in esecuzione dell'appalto.

L'operatore economico nell'esecuzione del contratto e nello svolgimento della funzione di Responsabile del trattamento, dovrà applicare, in materia di riservatezza dei dati personali tutte le disposizioni del citato RGPD e del vigente Codice della privacy (D.lgs. 196/2003), anche con riferimento alle norme sull'adozione di adeguate misure di sicurezza per prevenire la violazione o la perdita dei suddetti dati.

Qualora il trattamento sia eseguito anche con modalità informatiche o telematiche, l'amministrazione comunale raccomanda in particolare l'adozione delle misure minime di sicurezza ICT per le pubbliche amministrazioni, contenute nella circolare AGID n.2 del 18 aprile 2017. Qualora i parametri di sicurezza ivi contenuti non dovessero essere applicati, previa diffida ad adempiere in 30 giorni, l'inadempimento potrà essere ragione di risoluzione del contratto.

Trattamento dei dati personali Ai sensi del Reg. 2016/679/UE, si informa che i dati personali saranno raccolti e trattati ai soli fini della partecipazione alla presente procedura. Il conferimento dei dati richiesti ha natura obbligatoria e l'eventuale rifiuto comporta l'esclusione dalla procedura. Il titolare del trattamento è il Comune di Scarlino. Il trattamento sarà effettuato con modalità cartacee ed informatiche. Incaricati del trattamento sono i dipendenti del Comune di Scarlino competenti per lo svolgimento delle attività connesse.

Art. 38 - Lotta contro abuso e sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile

Ai sensi dell'art. 25 bis del D.lgs. n. 313/2002 il datore di lavoro è tenuto a richiedere il certificato del casellario giudiziale di cui all'articolo 24 nel caso in cui impieghi al lavoro una persona per lo svolgimento di attività professionali o attività volontarie organizzate che comportino contatti diretti e regolari con minori, al fine di verificare l'esistenza di condanne per taluno dei reati di cui agli articoli 600-bis, 600-ter, 600-quater, 600-quinquies e 609-undecies del codice penale, ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori.