



**Comune di Isola del Giglio**  
*Medaglia d'Oro al Merito Civile*

Sede Legale Via Vittorio Emanuele, n 2 – 58012 Isola del Giglio (GR)  
Codice fiscale 82002270534 - partita iva 00090220534  
Tel. 0564-806064 – Fax 0564-806089  
p.e.c. comuncisoladelgiglio@pcert.it

Affidamento del servizio di ristorazione scolastica per gli anni scolastico 2020/2021 e 2021/2022 destinato agli alunni della scuola primaria del Comune di Isola del Giglio frequentanti il tempo pieno e al personale avente diritto.

#### **IL SOTTOSCRITTO PREMESSO CHE:**

1. Il servizio di refezione scolastica, rivolto agli alunni e alle alunne frequentanti la scuola primaria del Comune di Isola del Giglio nonché al personale avente diritto è realizzato dal Comune nell'ambito delle proprie competenze stabilite dalla L.R. n. 32 del 26 Luglio 2002 "*Testo Unico della normativa della Regione Toscana in materia di educazione, istruzione, orientamento, formazione professionale e lavoro*" che all'art. 30 assegna ai Comuni le funzioni in materia di educazione non formale, di destinazione ed erogazione di contributi alle scuole non statali e di provvidenze del diritto allo studio scolastico, unitamente alla gestione dei relativi servizi scolastici.
2. Il servizio, improntato a criteri di qualità, efficacia ed efficienza, è finalizzato a concorrere alla effettiva attuazione del Diritto allo Studio oltreché ad assicurare lo svolgimento dell'attività scolastica anche in orario pomeridiano.
3. Nell'ambito del servizio sono perseguiti, inoltre, obiettivi di educazione alimentare e sanitaria al fine di diffondere corretti criteri nutrizionali, stili di vita salutari e di prevenzione.
4. Il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Isola del Giglio è improntato al rispetto delle "*Linee di indirizzo per la Ristorazione Scolastica della Regione Toscana D.G.R. 1127/2010 aggiornate con D.G.R. 898 del 13/09/2016*".
5. Questa Amministrazione è sprovvista di cucina centralizzata presso la quale preparare i pasti caldi da distribuire agli alunni della scuola primaria di questo Comune frequentanti il tempo pieno e al personale avente diritto;
6. La Comunità Cooperativa Laudato Sii - Società Agricola Coop. si è resa disponibile ad concedere a questa Amministrazione, per la distribuzione e la consumazione dei pasti, il locale sito in Via Circonvallazione, 24 – Giglio Castello, e che detto locale, ritenuto idoneo sotto il profilo igienico-sanitario dall'Azienda USL Toscana sud-est consente di rispettare le misure di prevenzione dell'epidemia di COVID-19 con particolare riferimento al distanziamento di un metro tra un soggetto e l'altro.

#### **REDIGE IL PRESENTE CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE**

##### **ART. 1 – DEFINIZIONI E OGGETTO DELL'APPALTO**

- Per "**aggiudicatario**" si intende il soggetto aggiudicatario al quale viene affidata la gestione del servizio di cui al presente Capitolato e relativi allegati, che ne costituiscono parte integrante e sostanziale.
- Per "**Amministrazione**" si intende l'Amministrazione Comunale di Isola del Giglio che affida all'Impresa quanto previsto dal presente Capitolato e relativi allegati.

Il presente appalto, avente ad oggetto l'attività di ristorazione scolastica e fornitura di pasti/derrate alimentari, 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 di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020, pubblicato in G.U. n.90 del 4 aprile 2020. Premesso quanto sopra, si precisa che il presente capitolato è stato redatto sulla base dei nuovi CAM.

##### **ART. 2 – DURATA ED IMPORTO DELL'APPALTO**

L'appalto avrà durata di due anni scolastici (2020/2021 e 2021/2022), nel rispetto del relativo calendario scolastico. L'Amministrazione comunale si impegna a comunicare all'aggiudicatario l'inizio ed il termine del servizio di ristorazione scolastica, in funzione del calendario scolastico.

L'importo a base di gara è il prezzo per singolo pasto di € 6,95 oltre IVA.

Ai sensi dell'art. 35, comma 4 del Codice, il valore complessivo stimato dell'appalto per due anni scolastici, è pari ad € 74.476,20 oltre iva e/o di altre imposte e contributi di legge, determinato moltiplicando l'importo a base di gara del singolo pasto di € 6,95 per un numero massimo di 10.716 pasti da fornire relativamente all'intero periodo dell'appalto.

Dato atto che l'aggiudicatario esegue tutte le prestazioni inerenti il servizio di ristorazione scolastica in luoghi diversi da quelli dove si svolgono le attività dell'Amministrazione non è necessario procedere alla redazione del DUVRI e pertanto i costi previsti per i rischi derivanti da interferenze sono pari ad € 0 (ZERO).



**Comune di Isola del Giglio**  
*Medaglia d'Oro al Merito Civile*

Sede Legale Via Vittorio Emanuele, n 2 – 58012 Isola del Giglio (GR)  
Codice fiscale 82002270534 - partita iva 00090220534  
Tel. 0564-806064 – Fax 0564-806089  
p.e.c. comuncisoladelgiglio@pcert.it

In considerazione dell'attuale situazione di emergenza sanitaria nazionale, data dalla diffusione del COVID-19, il servizio oggetto del presente capitolato potrà essere riorganizzato sulla base di eventuali sopravvenute direttive e/o disposizioni normative. In tal caso, l'Amministrazione potrà consultare l'aggiudicatario per ridefinire le modalità di esecuzione del servizio in oggetto sulla base delle effettive necessità organizzative derivanti da eventuali nuove disposizioni di legge. Nel caso di riorganizzazione del servizio per le motivazioni sopra indicate, all'Aggiudicatario non potranno essere riconosciuti compensi aggiuntivi rispetto a quanto offerto in sede di gara sia a titolo di indennizzo che di mancato guadagno.

### **ART.3 – CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**

L'appalto verrà aggiudicato mediante affidamento diretto ai sensi dell'art. 1 comma 2 lettera a) della Legge 11 settembre 2020 n.120 "Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 16 luglio 2010, n. 76, recante «Misure urgenti per la semplificazione e l'innovazione digitali» (Decreto Semplificazioni) sulla base di una relazione tecnica descrittiva del servizio che l'operatore economico invitato intende espletare e della relativa offerta economica che deve essere in ribasso rispetto al prezzo a pasto a base di gara al netto dell'IVA posto. La relazione tecnica dovrà indicare in modo esaustivo i seguenti punti:

1. Qualità dei generi alimentari con particolare riguardo ai criteri minimi ambientali di cui al citato DM n. 65 del 10 marzo 2020;
2. Modalità di espletamento del servizio (operazioni di detersione e sanificazione di superfici ed attrezzature prima e dopo la somministrazione ecc.)
3. migliori offerte rispetto alle prescrizioni del presente capitolato

Il servizio sarà aggiudicato a condizione che l'offerta tecnico ed economica presentata sia ritenuta congrua e soddisfacente da questa Amministrazione;

### **ART. 4 – QUANTITATIVO PASTI E ORARI**

Le quantità stimate dall'Amministrazione indicate al precedente art.2 sono puramente indicative ai fini della definizione del valore dell'appalto. Tale numero di pasti, stimato in via presuntiva, non costituisce impegno per l'Amministrazione potendo lo stesso subire variazioni e ritenendosi l'aggiudicatario vincolato al numero di pasti effettivamente forniti.

I pasti dovranno essere somministrati tutti i giorni dal lunedì al venerdì nella fascia oraria 13.00 – 14.00 nel rispetto del calendario scolastico di riferimento. Eventuali variazioni verranno comunicate dall'Amministrazione, in accordo con le Autorità scolastiche.

### **ART. 5 - TOVAGLIE, TOVAGLIOLI**

Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

Le tovaglie monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli 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.

Il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

### **ART. 6 - REQUISITI DEGLI ALIMENTI**

Ai sensi dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (lettera a), punto 1), i pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- **frutta, ortaggi, legumi, cereali:** biologici per almeno il 50% in peso.

Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta



**Comune di Isola del Giglio**  
*Medaglia d'Oro al Merito Civile*

Sede Legale Via Vittorio Emanuele, n 2 – 58012 Isola del Giglio (GR)  
Codice fiscale 82002270534 - partita iva 00090220534  
Tel. 0564-806064 – Fax 0564-806089  
p.e.c. comuncisoladelgiglio@pcert.it

esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A ai CAM per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

- **uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio):** biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
- **carne bovina:** biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;
- **carne suina:** biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente 1 relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.
- **Carne avicola:** biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.
- **Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei):** I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>).

**Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio:**

le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (Sardina pilchardus), il sigano (Siganus rivulatus, Siganus luridus), il sugaro (Trachurus mediterraneus), la palamita (Sarda sarda), la spatola (Lepidopus caudatus), la platessa (Pleuronectes platessa), il merluzzo carbonaro (Pollachius virens), la mormora (Lithognathus mormyrus), il tonno alletterato (Euthynnus alletteratus), il tombarello o biso (Auxis thazard thazard), il pesce serra (Pomatomus saltatrix), il cicerello (Gymnamodytes cicerelus), i totani (Todarodes sagittatus), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b), punto 5).

Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti.

Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (Oncorhynchus mykiss) e il coregone (Coregonus lavaretus) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.



**Comune di Isola del Giglio**  
*Medaglia d'Oro al Merito Civile*

Sede Legale Via Vittorio Emanuele, n 2 – 58012 Isola del Giglio (GR)  
Codice fiscale 82002270534 - partita iva 00090220534  
Tel. 0564-806064 – Fax 0564-806089  
p.e.c. comuncisoladelgiglio@pcert.it

- **Salumi e formaggi:** almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
- **Latte e yogurt:** biologico.
- **Olio:** come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;
- **Pelati, polpa e passata di pomodoro:** almeno il 33% in peso devono essere biologici;
- **Succhi di frutta o nettali di frutta:** biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».
- **Acqua:** di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

#### **ART. 7 - PREVENZIONE DEI RIFIUTI E ALTRI REQUISITI DEI MATERIALI E OGGETTI DESTINATI AL CONTATTO DIRETTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)**

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili messi a disposizione dalla Comunità Cooperativa Laudato Sii - Società Agricola Coop. (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).

Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

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

Oltre alle pertinenti verifiche presso il centro di cottura e di refezione, il direttore dell'esecuzione del contratto potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011.

#### **ART. 8 – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

Il servizio oggetto dell'appalto avverrà nell'osservanza dei menù suddivisi in autunnale - invernale – primaverile ed estivo e delle tabelle dei macro-nutrienti delle pietanze cotte, imposte dall'Amministrazione.

L'Amministrazione si riserva di adottare particolari regimi dietetici, comprovati dalla ricetta medica sottoscritta da un medico. I pasti saranno consumati presso il locale messo a disposizione dalla Comunità Cooperativa Laudato Sii - Società Agricola Coop. sito in Isola del Giglio – Castello - Via Circonvallazione 24.

La preparazione dei pasti, così come indicato al successivo art. 10, dovrà essere effettuata presso il centro cottura messo a disposizione dall'aggiudicatario in quanto questa Amministrazione è sprovvista di cucina centralizzata sulla base del numero di alunni-utenti rilevato giornalmente nel rispetto del programma alimentare (menù) adottati dall'Amministrazione e validati dalla Azienda USL Toscana Sud-Est Dipartimento della Prevenzione.

L'ordinazione dei pasti verrà effettuata dal personale della scuola, debitamente autorizzato, attraverso un ordine esecutivo giornaliero comunicato entro e non oltre le ore 10.00 riportante il numero dei pasti per: bambini, diete speciali e temporanee, ecc.. Nessun ordine potrà essere effettuato, ed accettato dall'aggiudicatario, da personale diverso da quello indicato dall'Amministrazione.

#### **ART. 9 – PERSONALE DELL'AGGIUDICATARIO**

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione e la distribuzione dei pasti sarà svolto da personale idoneo quantitativamente alle dipendenze dell'Aggiudicatario, professionalmente qualificato e fornito di tutte le istruzioni ed il materiale necessario al rispetto delle condizioni di igiene.

I pasti dovranno essere preparati da un cuoco con esperienza comprovata nell'ambito della ristorazione



**Comune di Isola del Giglio**  
*Medaglia d'Oro al Merito Civile*

Sede Legale Via Vittorio Emanuele, n 2 – 58012 Isola del Giglio (GR)  
Codice fiscale 82002270534 - partita iva 00090220534  
Tel. 0564-806064 – Fax 0564-806089  
p.e.c. comuncisoladelgiglio@pcert.it

collettiva.

Il personale addetto alla distribuzione/somministrazione dei pasti deve osservare le seguenti indicazioni:

- Togliere dalle mani e dai polsi anelli e monili in genere e successivamente procedere al lavaggio delle mani, prima di iniziare la distribuzione.
- Indossare idonea divisa, la quale deve essere sempre pulita e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome dell'aggiudicatario.
- Le quantità di preparazioni gastronomiche da distribuire dovranno corrispondere a quelle indicate nei menù suddivisi in autunnale - invernale – primaverile ed estivo e delle tabelle dei macro-nutrienti delle pietanze cotte, approvate dall'Amministrazione;
- La pasta deve essere condita al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione.
- Le operazioni di pulizia dei locali, dei macchinari e delle attrezzature utilizzati per la somministrazione dei pasti, devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno abbandonato tali locali.
- Al termine di ciascun pasto il personale deve provvedere al riordino mediante la raccolta degli avanzi alimentari, delle stoviglie, dei tovaglioli e di quant'altro utilizzato per il servizio, con raccolta dei rifiuti negli appositi sacchetti. Deve altresì avviare i carrelli, i contenitori ed i vassoi all'area lavaggio per il ripristino delle condizioni di igienicità.

Il personale in servizio dovrà:

- tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quale il servizio si svolge.
- segnalare tempestivamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni.
- ricevere disposizioni esclusivamente dai soggetti ed organi competenti.
- mantenere il segreto e la totale riservatezza sui fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio.

L'Aggiudicatario dovrà osservare tutte le disposizioni in vigore in materia di assunzione del personale e di regolamenti contrattuali. Essa impiegherà per l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto proprio personale in possesso dei prescritti requisiti igienico - sanitari ed applicherà nei confronti di quest'ultimo le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali. L'importo complessivo iniziale, determinato dal prezzo offerto, compensa e comprende tutti gli oneri che per la mano d'opera derivano dalla osservanza di tutte le disposizioni di legge e dall'ottemperanza di tutti gli obblighi ed oneri stabiliti dalle leggi, dalle norme assicurative, contratti nazionali di lavoro e di consuetudine.

Il personale sarà pertanto assunto, inquadrato e retribuito in conformità alla legge, ai contratti collettivi del settore ed agli accordi locali integrativi degli stessi in vigore per il tempo e nelle località in cui viene prestato il servizio.

L'Aggiudicatario si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali previsti per legge e regolamento a favore dei propri dipendenti, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

L'Aggiudicatario è altresì tenuto all'esatta osservanza delle norme legislative e regolamentari vigenti in materia di prevenzione contro gli infortuni sul lavoro.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale sono a carico dell'Aggiudicatario.

## **ART. 10 - MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI: MANIPOLAZIONE, COTTURA E CONSERVAZIONE DEI PASTI**

La preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse deve essere effettuata in tempi diversi, avendo cura di far precedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata pulizia/sanificazione delle superfici e delle attrezzature.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, preparazioni fredde assemblate, ed alle operazioni di confezionamento dei pasti, deve fare uso di mascherine e guanti monouso.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

Il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e somministrazione dei pasti è tassativamente vietato detenere



**Comune di Isola del Giglio**  
*Medaglia d'Oro al Merito Civile*

Sede Legale Via Vittorio Emanuele, n 2 – 58012 Isola del Giglio (GR)  
Codice fiscale 82002270534 - partita iva 00090220534  
Tel. 0564-806064 – Fax 0564-806089  
p.e.c. comuncisoladelgiglio@pcert.it

nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere.

I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno) che, avendo subito numerose manipolazioni nel corso del trasferimento dallo stabilimento di produzione fino alla consegna, costituisce un ricettacolo di microrganismi ed infestanti che si potrebbero diffondere negli ambienti di preparazione, contaminando cibi e attrezzature.

Per i prodotti surgelati/congelati che necessitano di scongelamento prima della cottura si dovrà procedere allo scongelamento in celle o frigoriferi appositi, ad una temperatura compresa tra 0 °C e +4 °C.

È vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o mediante immersione diretta in acqua.

Il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido trasudato. Una volta scongelato un prodotto non deve essere ricongelato e deve essere sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.

La cottura delle uova fresche deve essere effettuata immediatamente dopo averle sgusciate.

La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui sono consumate; la carne trita deve essere macinata nella giornata di consumo.

Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.

Il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti il consumo.

Le operazioni di impanatura devono essere svolte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.

La porzionatura di salumi e di formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.

I legumi secchi devono essere posti a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua. Nel caso di fagioli, l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione. Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso, appena prima del confezionamento; è vietata la precottura.

La cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento dei prodotti cotti e raffreddati devono essere condotti fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno +75 °C, per un tempo sufficiente a distruggere eventuali microrganismi patogeni.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

È assolutamente vietato raffreddare prodotti cotti mediante immersione diretta in acqua.

Sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti.

Le frittiture devono essere realizzate in forni a termoconvezione, ovvero, ove consentita la frittura in olio, effettuate in apposite friggitrice con termostato.

È vietato fumare all'interno della cucina e nei locali di pertinenza delle zone di produzione dei pasti.

È vietata ogni forma di riciclo degli avanzi dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

#### **ART. 11 - OPERAZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE ORDINARIA**

L'aggiudicatario al termine delle operazioni di preparazione, di confezionamento, di distribuzione e consumo dei pasti, deve provvedere alla pulizia della cucina, dei locali di consumo, dei macchinari, degli impianti, degli arredi, delle attrezzature, della tegameria, delle stoviglie, dell'utensileria, dei vassoi e di quanto altro utilizzato per lo svolgimento del servizio.

L'aggiudicatario, in particolare, deve provvedere affinché i servizi igienici siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante, carta per asciugatura mani, carta igienica ed essere sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie.

Gli indumenti degli addetti al servizio devono essere sempre riposti negli appositi armadietti ovvero destinati al lavaggio qualora necessario.

#### **ART. 12 - CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI DETERGENTI E SANIFICANTI**

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti (CAM per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene approvati con DM 24 maggio 2012 e pubblicati in G.U. n. 142 del 20 giugno 2012), muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

L'aggiudicatario deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case



**Comune di Isola del Giglio**  
*Medaglia d'Oro al Merito Civile*

Sede Legale Via Vittorio Emanuele, n 2 – 58012 Isola del Giglio (GR)  
Codice fiscale 82002270534 - partita iva 00090220534  
Tel. 0564-806064 – Fax 0564-806089  
p.e.c. comuncisoladelgiglio@pcert.it

produttrici e che durante l'uso vengano riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

#### **ART. 13 – TERMINI E MODALITA' DI PAGAMENTI**

Il corrispettivo per l'adempimento di tutti gli obblighi contrattuali posti a carico dell'Aggiudicatario è determinato dal prezzo a pasto unitario di aggiudicazione, moltiplicato per il numero complessivo dei pasti effettivamente forniti.

Ai fini del pagamento, il conteggio dei pasti sarà effettuato su apposito registro delle presenze, compilato giornalmente dal personale scolastico in servizio presso la scuola primaria di Giglio Castello.

Il pagamento avverrà a 30 gg. dal ricevimento di regolare fattura elettronica, previa acquisizione del DURC indicante la condizione di regolarità. In caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale dipendente dell'aggiudicatario, questa Amministrazione trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi.

Sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte di questa Amministrazione del certificato di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

Il corrispettivo dovuto dall'Amministrazione si intende omnicomprensivo. L'importo unitario offerto in fase di gara dall'aggiudicatario si intende fisso e invariabile e comprensivo di ogni e qualsiasi spesa anche derivante da obblighi introdotti da sopravvenute disposizioni di legge.

L'importo offerto, nonché i conseguenti corrispettivi dovuti all'aggiudicatario, si riferiscono ai servizi eseguiti a perfetta regola d'arte e nel pieno adempimento delle modalità e delle prescrizioni contrattuali.

Ai sensi dell'articolo 106 comma 12 del D.lgs. 50/2016 ss.mm. e ii. l'Amministrazione si riserva inoltre la facoltà di richiedere, nel corso dell'esecuzione del servizio e all'andamento delle presenze giornaliere, e l'aggiudicatario è tenuto ad accettare agli stessi patti e condizioni dell'appalto originario, un aumento o diminuzione del servizio stesso, nei limiti del 20%, ai sensi del vigente codice dei contratti.

Trovano applicazione:

- l'art. 3 della L. 13.08.2010, n. 136 e ss.mm. e ii. sulla tracciabilità dei flussi finanziari;
- l'art.30 commi 5 e 6 del D.lgs. 50/2016 e ss.mm. e ii. sulla inadempienza contributiva e sul ritardo dei pagamenti delle retribuzioni dovute al personale dipendente.

#### **ART. 14 – OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO**

L'aggiudicatario si impegna a:

- rispettare tutte le norme di legge vigenti in materia igienico-sanitaria, di sicurezza alimentare e di ogni altra direttiva emanata dalle competenti autorità, con l'assunzione di tutti gli oneri derivanti dalla procedura prevista dal sistema di autocontrollo HACCP, comprensivo delle metodiche di rintracciabilità degli alimenti; l'aggiudicatario deve predisporre un piano di autocontrollo.
- sostenere tutte le spese inerenti e conseguenti e necessarie per l'esecuzione del servizio oggetto d'appalto;
- osservare gli orari stabiliti per la somministrazione dei pasti.

L'aggiudicatario per l'espletamento del servizio di ristorazione scolastica deve essere in possesso della certificazione di qualità HACCP: 1999, vigente e valida.

#### **ART. 15 – PIANO D'EMERGENZA**

L'aggiudicatario dovrà sempre e comunque garantire le consegne dei pasti presso il locale adibito a refezione scolastica nelle ore stabilite, anche in caso di gravi imprevisti (scioperi, guasti agli automezzi ecc.).

L'aggiudicatario dovrà prevedere un piano di emergenza da attuarsi sia in tali situazioni o comunque dopo 30 minuti di ritardo rispetto all'ora prevista per l'inizio della somministrazione.

#### **ART. 16 – OBBLIGHI NORMATIVI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO**

Sono a carico dell'aggiudicatario i seguenti obblighi e prescrizioni:

1. Il servizio di ristorazione scolastica dovrà essere sempre aggiornato con le norme previste in materia igienico-sanitaria, dell'arte della ristorazione e dell'industria alimentare.
2. L'aggiudicatario dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla



**Comune di Isola del Giglio**  
**Medaglia d'Oro al Merito Civile**

Sede Legale Via Vittorio Emanuele, n 2 – 58012 Isola del Giglio (GR)  
Codice fiscale 82002270534 - partita iva 00090220534  
Tel. 0564-806064 – Fax 0564-806089  
p.e.c. comuncisoladelgiglio@pcert.it

prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che verrà emanata nel corso dell'effettuazione del Servizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'aggiudicatario dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione documentare di aver provveduto a quanto sopra.

3. L'aggiudicatario dovrà scrupolosamente attenersi ai menù proposti dall'Amministrazione e validati dalla Azienda USL Toscana Sud-Est Dipartimento della Prevenzione. È assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati;
4. Si intendono interamente richiamate le norme in materia di utilizzo di alimenti biologici e prodotti da coltivazione integrata;

#### **ART. 17 – MENU', VARIAZIONI E DIETE SPECIALI**

Il servizio oggetto dell'appalto si svolgerà nell'osservanza delle tabelle allegate al presente capitolato.

L'Amministrazione, d'intesa con l'aggiudicatario potrà chiedere la modifica dei menù settimanali e l'aggiornamento delle tabelle dei macro-nutrienti previa validazione da parte della Azienda USL Toscana Sud-Est Dipartimento della Prevenzione.

L'aggiudicatario dovrà rendersi disponibile a predisporre diete speciali che rispondano a particolari esigenze cliniche di alcuni utenti e attestate da certificazione medica e a quelle di ordine etico – religioso per gli utenti che lo segnalino al momento dell'iscrizione.

Le spese inerenti l'acquisto di materie prime particolari o prodotti dietetici necessari all'esecuzione di diete speciali, anche se non espressamente previsti dal presente capitolato, sono a carico dell'aggiudicatario.

Dovrà inoltre, essere garantito, ai bambini sottoposti a regime dietetico speciale un menù variato e il più possibile simile a quello dei compagni di classe.

Tutti i citati casi di variazioni del menù non possono comportare alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione.

L'aggiudicatario può variare il menù di propria iniziativa solo in caso di gravi guasti al centro di cottura, di avaria della struttura di conservazione ecc..

È consentito, previo accordo con i referenti scolastici o con gli operatori comunali, invertire all'interno della settimana l'ordine del menù, per comprovati motivi.

#### **ART. 18 – RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONI**

L'aggiudicatario assume tutte le responsabilità derivanti dall'esecuzione del servizio, impegnandosi ad eseguire ogni prestazione nel pieno rispetto delle prescrizioni del presente Capitolato, di ogni normativa vigente in materia mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

L'aggiudicatario deve provvedere, a propria cura e spese e sotto la propria responsabilità, a tutto quanto occorre per garantire l'incolumità degli utenti del servizio, delle persone addette ai lavori e dei terzi estranei, per evitare danni materiali a persone o cose di qualsiasi natura nell'espletamento del servizio.

Ogni responsabilità civile per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'Amministrazione o a terzi, siano cose o persone, sono senza riserve ed eccezioni a carico dell'aggiudicatario, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'Amministrazione.

A copertura dei rischi del servizio, L'aggiudicatario deve stipulare e mantenere in vigore, per l'intera durata dell'appalto, apposita assicurazione, con l'espressa rinuncia da parte della compagnia assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune.

La polizza assicurativa deve comprendere la responsabilità civile verso terzi (RCT/O), ritenendosi tra i terzi anche l'Amministrazione, per tutti i rischi, anche prodotti per colpa grave, derivanti dall'attività oggetto dell'appalto per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o vivande avariate e per ogni altro danno relativo all'espletamento del servizio e prevedere i massimali di importo non inferiore a quelli di seguito indicati:

- a) Responsabilità Civile verso Terzi/Operatori (RCT/RCO): € 1.000.000,00 per sinistro;
- b) Responsabilità Civile verso Terzi/Operatori (RCT/RCO): € 1.000.000,00 per persona;
- c) Responsabilità Civile verso Terzi (RCT): € 1.000.000,00 per danni a cose o animali.

Ove il valore da risarcire per danni arrecati a persone e/o cose ecceda i singoli massimali coperti dalla polizza sopra descritta, l'onere relativo dovrà intendersi a totale carico dell'aggiudicatario.

L'aggiudicatario solleva l'Amministrazione da ogni responsabilità anche per danni derivanti da rischi non coperti dalle polizze suddette. Con cadenza annuale l'aggiudicatario invierà ai competenti uffici comunali





**Comune di Isola del Giglio**  
*Medaglia d'Oro al Merito Civile*

Sede Legale Via Vittorio Emanuele, n 2 – 58012 Isola del Giglio (GR)  
Codice fiscale 82002270534 - partita iva 00090220534  
Tel. 0564-806064 – Fax 0564-806089  
p.e.c. [comuncisoladelgiglio@pcert.it](mailto:comuncisoladelgiglio@pcert.it)

copia della quietanza di pagamento dei ratei assicurativi. La polizza dovrà coprire l'intero periodo di durata del servizio.

L'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'aggiudicatario durante l'esecuzione del servizio.

Resta inteso che l'esistenza e, quindi, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale per l'Amministrazione e pertanto, qualora l'aggiudicatario non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui si tratta, il contratto si risolverà di diritto fatto salvo l'obbligo di risarcimento del danno subito.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dall'aggiudicatario all'Amministrazione prima dell'inizio del servizio.

Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte alle relative scadenze.

Nel caso in cui l'aggiudicatario sia già in possesso di polizza assicurativa con le caratteristiche richieste dall'Amministrazione dovrà produrre apposita appendice della suddetta polizza con espresso riferimento al presente appalto.

#### **ART. 19 – CONTINUITÀ DEL SERVIZIO E OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO**

In ragione della sua natura di servizio pubblico essenziale, l'aggiudicatario si obbliga ad assicurare la continuità del servizio oggetto del presente capitolato sulla base delle norme che regolano la materia.

In caso di sciopero del personale dell'aggiudicatario, quest'ultimo dovrà avvisare formalmente l'Amministrazione con un preavviso di almeno cinque giorni.

In caso di sciopero del personale scolastico, o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, sarà cura dell'Amministrazione darne tempestiva comunicazione all'aggiudicatario, di norma con un preavviso di almeno due giorni.

Per fronteggiare tali situazioni di emergenza ed altre cause di forza maggiore che possano impedire il normale svolgimento del servizio, l'aggiudicatario dovrà attuare un piano organizzativo che consenta quanto più possibile di rispettare le disposizioni del Capitolato e garantire comunque un servizio sostitutivo da concordarsi preventivamente con l'Amministrazione.

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

Il servizio oggetto di appalto ha carattere di interesse pubblico e per nessuna ragione potrà essere sospeso o abbandonato. Grava pertanto sull'aggiudicatario l'obbligo assoluto di dargli esecuzione con qualsiasi tempo e condizione ai sensi e per gli effetti della L.146/1990.

In caso di sospensione o di abbandono, anche parziale, del servizio e salve le conseguenze che da tali comportamenti verranno giudizialmente attribuiti all'aggiudicatario inadempiente, l'Amministrazione potrà sostituirsi all'aggiudicatario per l'esecuzione, con spese a carico di quest'ultima, applicando le penalità previste al successivo art.23.

L'aggiudicatario è tenuto ad eseguire il servizio affidatogli con la massima cura e diligenza, nel pieno e puntuale rispetto del presente Capitolato, del contratto d'appalto, e secondo i migliori criteri per la tutela e il conseguimento del pubblico interesse.

E' obbligato ad osservare scrupolosamente tutte le leggi e disposizioni vigenti nella materia oggetto d'appalto ed in particolare si impegna ad osservare la massima riservatezza con riferimento alle notizie di qualsiasi natura comunque acquisite nello svolgimento del servizio, in conformità a quanto previsto dal D.Lgs n. 196/2003.

#### **ART. 20 - GARANZIA PROVVISORIA**

Ai sensi dell'art. 1 comma 4 della Legge 11 settembre 2020 n.120 "Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 16 luglio 2010, n. 76, recante «Misure urgenti per la semplificazione e l'innovazione digitali» (Decreto Semplificazioni) non è prevista la costituzione della garanzia provvisoria

#### **ART. 21 - GARANZIA DEFINITIVA**

L'aggiudicatario prima della stipula del contratto, ai sensi dell'art. 103 del D.lgs. 50/2016 dovrà costituire una garanzia definitiva (cauzione o fideiussione) pari al 10% dell'importo di aggiudicazione (al netto dell'IVA) costituita nelle forme e con le modalità di cui all'art. 93, commi 2 e 3, del medesimo decreto legislativo. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia da costituire è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%. Ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%. Alla garanzia di cui al presente articolo si



**Comune di Isola del Giglio**  
**Medaglia d'Oro al Merito Civile**

Sede Legale Via Vittorio Emanuele, n 2 – 58012 Isola del Giglio (GR)  
Codice fiscale 82002270534 - partita iva 00090220534  
Tel. 0564-806064 – Fax 0564-806089  
p.e.c. comuncisoladelgiglio@pcert.it

applicano le riduzioni previste all'art. 93, comma 7, D.lgs. 50/2016.

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

La garanzia definitiva, inoltre, garantirà la stazione anche per il mancato od inesatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali: ai sensi del comma 2, art. 103, D. Lgs. 50/2016, la stazione appaltante avrà diritto a rivalersi direttamente sulla garanzia definitiva per l'applicazione delle stesse. Qualora, per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, l'ammontare della garanzia dovesse ridursi, la stazione appaltante potrà richiedere il reintegro della stessa per una somma di pari importo.

L'Amministrazione ha altresì diritto di valersi della cauzione definitiva nei seguenti casi:

- a) per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento del servizio nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'aggiudicatario;
- b) per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'esecutore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori comunque presenti nei luoghi dove viene prestato il servizio, nel caso di appalto di servizi, oppure addetti all'esecuzione della fornitura/servizio.

Qualora, per effetto di quanto sopra detto, l'ammontare della garanzia dovesse ridursi, la stazione appaltante potrà richiedere il reintegro della stessa per una somma di pari importo.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina:

- a) la decadenza dell'affidamento;
- b) l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

Le garanzie fideiussorie e le polizze assicurative devono essere conformi agli schemi tipo di cui all'art. 103 comma 9 del D.lgs. 50/2016 e ss.mm. e ii.

La garanzia è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione dell'appalto di servizio, nel limite massimo dell'80% dell'iniziale importo garantito. L'ammontare residuo della cauzione definitiva permane fino alla data di emissione del certificato di verifica di conformità. Con riferimento alle modalità di svincolo si richiama il disposto del comma 5, art.103, D.lgs. 50/2016.

## **ART. 22 - SUBAPPALTO**

Non è consentito il subappalto.

## **ART. 23 – PENALITÀ**

L'aggiudicatario nell'esecuzione del servizio previsto dal presente capitolato avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e ai regolamenti concernenti il servizio stesso.

Ove non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente capitolato e del contratto è tenuto al pagamento di una penalità variante:

- da euro 50,00 a euro 100,00 per ogni pasto giornaliero non fornito;
- da euro 150,00 a euro 300,00 per campionatura delle derrate non corrispondente a quelle previste nel presente capitolato e nel contratto in rapporto alla gravità dell'inadempienza e della recidività;
- da euro 150,00 ad euro 500,00 per ogni altro inadempimento alle norme del presente capitolato in rapporto alla gravità dell'inadempienza e della recidività;

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza. L'aggiudicatario avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione. Si procede al recupero della penalità da parte dell'Amministrazione mediante ritenuta diretta sul corrispondente del mese nel quale è assunto il provvedimento.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'Amministrazione per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

La penalità e ogni altro genere di provvedimento dell'Amministrazione sono notificate all'aggiudicatario in via amministrativa.

## **ART. 24 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

L'Amministrazione potrà richiedere la risoluzione del contratto nei termini e modalità indicate nell'art. 108 del D.lgs. 50/2016 fatto salvo quanto previsto ai commi 1, 2 e 4 dell'art.107 dello stesso decreto legislativo



**Comune di Isola del Giglio**  
*Medaglia d'Oro al Merito Civile*

Sede Legale Via Vittorio Emanuele, n 2 – 58012 Isola del Giglio (GR)  
Codice fiscale 82002270534 - partita iva 00090220534  
Tel. 0564-806064 – Fax 0564-806089  
p.e.c. comuncisoladelgiglio@pcert.it

in materia di sospensione dell'esecuzione del contratto.

Inoltre ai sensi dell'art. 1456 C.C. ha facoltà di risolvere anticipatamente in qualsiasi momento il rapporto contrattuale, previa costituzione in mora, in caso di apertura di procedure concorsuali a carico della impresa appaltatrice, nonché in caso di inadempienza di una delle seguenti condizioni:

- a) interruzione del servizio salvi i casi di forza maggiore comunque imprevisi ed imprevedibili per i quali, le giustificazioni addotte dall'aggiudicatario, non siano state ritenute valide dalla stazione appaltante;
- b) apertura di una procedura concorsuale a carico del prestatore di servizio o a carico della ditta capogruppo nel caso di raggruppamento di imprese;
- c) mancata richiesta anticipata di subingresso di altra ditta in caso di cessione o affitto d'azienda;
- d) cessazione dell'attività del prestatore del servizio, mancata osservanza delle norme relative al subappalto;
- e) mancato rispetto dell'inizio delle attività nei termini previsti, sospensione ingiustificata del servizio;
- f) gravi inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- g) reiterate e gravi disfunzioni nell'effettuazione del servizio;
- h) mancato reintegro della cauzione definitiva di cui all'articolo 18;
- i) ogni altro caso espressamente previsto nel CSA.
- j) violazione delle disposizioni di cui agli articoli 440, 441, 442 del codice penale e della L. 30/4/1962 n. 283 art. 5;
- k) Produzione dei pasti in luogo diverso da quello indicato dall'aggiudicatario prima dell'inizio del servizio senza preventiva autorizzazione dell'Amministrazione.

#### **ART. 25 – CONTROLLO**

La vigilanza sul servizio competerà all'Amministrazione per tutto il periodo di affidamento in appalto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

L'Amministrazione potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento, o a sua discrezione, l'ispezione della cucina e del mezzo di trasporto dei pasti, ecc. e su quant'altro faccia parte dell'organizzazione del servizio, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato e nel contratto, in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti, alle tabelle allegate al presente capitolato, nonché il controllo della preparazione dei pasti e la buona conservazione degli alimenti.

Per una maggiore funzionalità nel controllo l'aggiudicatario è obbligato a fornire al personale dell'Amministrazione incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Inoltre l'Amministrazione si riserva di effettuare controlli sull'esecuzione del servizio.

Tali ispezioni saranno effettuate senza alcun preavviso.

#### **ART. 26 STIPULAZIONE DEL CONTRATTO**

L'aggiudicatario si obbliga a stipulare il contratto ai sensi dell'art. 32 comma 14 in modalità elettronica.

Nel caso in cui l'impresa non stipuli il contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà risolto con comunicazione scritta dell'Amministrazione.

L'Amministrazione si riserva il diritto di chiedere l'avvio del servizio una volta intervenuta l'aggiudicazione e nelle more della stipula del contratto qualora si rende necessario per assicurare l'avvio del servizio.

Alla data che sarà fissata dall'Amministrazione, l'aggiudicatario dovrà produrre la garanzia definitiva costituita nella misura e nei modi previsti dall'art. 21 del presente capitolato.

#### **ART. 25 –CONTROVERSIE**

Tutte le controversie tra l'aggiudicatario e l'Amministrazione - così durante l'esecuzione come al termine del contratto, quale che sia la loro natura, tecnica, amministrativa o giuridica saranno risolte in sede giudiziaria, secondo la vigente normativa. In tali casi sarà competente in via esclusiva il Foro di Grosseto ed è esclusa la competenza arbitrale.

#### **ART. 26 – SPESE CONTRATTUALI**

Tutte le spese relative e conseguenti al contratto, nessuna esclusa, sono a carico dell'aggiudicatario.

#### **ART. 27 – DISPOSIZIONI FINALI**

L'Amministrazione, dal canto suo, notificherà all'aggiudicatario ogni deliberazione, ordinanza,



**Comune di Isola del Giglio**  
*Medaglia d'Oro al Merito Civile*

Sede Legale Via Vittorio Emanuele, n 2 – 58012 Isola del Giglio (GR)  
Codice fiscale 82002270534 - partita iva 00090220534  
Tel. 0564-806064 – Fax 0564-806089  
p.e.c. [comuncisoladelgiglio@pcert.it](mailto:comuncisoladelgiglio@pcert.it)

provvedimento che comporti variazioni alla situazione iniziale.

Per tutto quanto non espressamente contemplato nel presente capitolato, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.

**ART. 28 - ALLEGATI**

Costituiscono parte integrante del presente capitolato i seguenti allegati:

Allegato 1) Menù suddiviso in autunnale - invernale – primaverile e estivo

Allegato 2) Tabelle dei macro-nutrienti