



**Città di Seregno**

**AREA SERVIZI ALLA PERSONA  
UFFICIO SCUOLA**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO E DISCIPLINA CONTRATTUALE DEL SERVIZIO DI  
CONTROLLO TECNICO-ISPETTIVO SUL SERVIZIO DI REFEZIONE DI COMPETENZA  
COMUNALE**

**PROCEDURA DI AFFIDAMENTO DIRETTO**

**ex art. 1, comma 2, lett. a) D.L. n. 76/2020 convertito con Legge n. 120/2020**

**SMART CIG Z393185612**



## INDICE

### TITOLO I – PREMESSE

ART. 1 - DEFINIZIONI

ART. 2 - SERVIZIO DI REFEZIONE

### TITOLO II – APPALTO

ART. 3 - OGGETTO DELL'APPALTO

ART. 4 - DURATA - OPZIONE DI PROROGA

ART. 5 - VALORE STIMATO DELL'APPALTO

ART. 6 - SINTEL

ART. 7 - CONTROLLO E VERIFICA DELLE MODALITÀ DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE

ART. 8 - VERIFICA DELLO STATO E DELLA GESTIONE DELLE STRUTTURE

ART. 9 - ATTIVITÀ DI CONSULENZA SPECIALISTICA

ART. 10 - SISTEMA RILEVAZIONE DATI

ART. 11 – AFFIDAMENTO DI ATTIVITA' SPECIFICHE A LAVORATORI AUTONOMI

ART. 12 – CRITERI DI SELEZIONE DELL'OPERATORE ECONOMICO

ART. 13 – IMPORTO A BASE D'ASTA - CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

ART. 14 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE IN MATERIA DI PERSONALE E DI SICUREZZA SUL LAVORO

### TITOLO III – DISCIPLINA CONTRATTUALE

#### CAPO I – DOCUMENTI E FORMA DELL'APPALTO

ART. 15 - DOCUMENTI FACENTI PARTE DELL'APPALTO - STIPULAZIONE

ART. 16 – GARANZIA DEFINITIVA

ART. 17 – POLIZZA ASSICURATIVA

#### CAPO II – PARTE ECONOMICA

ART. 18 - CORRISPETTIVO E PAGAMENTI

ART. 19 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

#### CAPO III – ESECUZIONE DELL'APPALTO

ART. 20 - REFERENTE DELL'APPALTO

ART. 21 – SUBAPPALTO

ART. 22 – VIGILANZA E CONTROLLI

ART. 23- PENALI

ART. 24 - SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

ART. 25 – RISOLUZIONE

ART. 26 - RECESSO

ART. 27 – ESECUZIONE IN DANNO

#### CAPO IV – DISPOSIZIONI FINALI

ART. 28 - COMUNICAZIONI

ART. 29 - TRATTAMENTO DATI

ART. 30 - ONERI

ART. 31 – RINVIO A NORME DI DIRITTO VIGENTI



## TITOLO I - PREMESSE

### ART. 1 - DEFINIZIONI

**1.1** Ai sensi del presente documento si intende per:

- a) **"Aggiudicatario"**: operatore economico che all'esito della procedura di affidamento diretto avente ad oggetto il Servizio di controllo tecnico-ispettivo si aggiudicherà l'appalto;
- b) **"Asilo nido"**: Asilo comunale Aquilone;
- c) **"Centro diurno disabili"**: il servizio sociosanitario diurno, per soggetti adulti gravemente disabili, residenti nel Comune di Seregno e nei Comuni convenzionati, servizio reso in via Beato Monsignor Talomoni;
- d) **"Centri ricreativi estivi"**: i centri ricreativi organizzati dal Comune di Seregno;
- e) **"Centri di produzione dei pasti"**: i quattro centri di cottura presso le scuole e le due cucine rispettivamente presso l'Asilo nido e il Centro diurno disabili;
- f) **"Centri di distribuzione"**: i centri presso i quali sono distribuiti i pasti;
- g) **"CIG"**: Codice identificativo di gara;
- h) **"Codice dei contratti pubblici"**: il D.lgs. n. 50/2016 e successive modifiche;
- i) **"Gestore"**: il concessionario del Servizio di refezione;
- j) **"Preventivo"**: l'offerta con la quale l'operatore economico si impegna ad eseguire le prestazioni dietro un corrispettivo determinato o determinabile;
- k) **"Scuole statali dell'infanzia"**:
  - 1. ANDERSEN viale Tiziano 50;
  - 2. NOBILI via Cagnola,
  - 3. RODARI via Pacini n. 71;
- l) **"Scuole statali primarie"**:
  - 1. MORO viale Tiziano 50,
  - 2. CADORNA p.le Cadorna n. 3,
  - 3. RODARI via Pacini n. 71,
  - 4. RODARI SEZ. DVA via Pacini n. 71,
  - 5. STOPPANI via Stoppani n. 10;
- m) **"Scuole statali secondarie"**:
  - 1. DON MILANI via Carroccio n. 51/53,
  - 2. MANZONI v.le Tiziano 50,
  - 3. MERCALLI via Gramsci n. 17;
- n) **"Scuole statali dell'obbligo"**: Scuole statali primarie e statali secondarie;
- o) **"Scuole statali"**: Scuole statali dell'infanzia, Scuole statali primarie, scuole statali secondarie;
- p) **"Servizio/ Servizio di controllo tecnico-ispettivo sul Servizio di refezione"**: il servizio di controllo e monitoraggio del Servizio di refezione;
- q) **"Servizio Pasto Caldo a domicilio"**: il servizio completare ed integrativo ai servizi domiciliari offerti dal Comune di Seregno ai propri cittadini e consistente in un intervento di carattere sociale rivolto a cittadini a rischio di emarginazione o di perdita della propria autonomia di vita a causa di condizioni psico-fisiche-economiche precarie, non in grado di garantirsi quotidianamente il soddisfacimento alimentare in modo adeguato;
- r) **"Servizio di refezione"**: attività di produzione e distribuzione dei pasti di competenza del Comune di Seregno;
- s) **"Stazione appaltante"**: il Comune di Seregno.



## **ART. 2 - SERVIZIO DI REFEZIONE**

**2.1** L'attività di produzione e distribuzione dei pasti, attualmente affidato in concessione, è rivolta a favore:

- delle Scuole statali dell'Infanzia;
- delle Scuole statali primaria;
- delle Scuole statali secondarie;
- dell'Asilo nido;
- del Centro diurno disabili;
- dei Centri ricreativi estivi;
- occasionalmente ad altri servizi ed attività comunali.

**2.2** L'attività di produzione e distribuzione dei pasti attualmente affidato in concessione è articolata in sei centri di produzione dei pasti e, con riferimento alle Scuole statali, in dieci centri di distribuzioni.

### SERVIZIO DI REFEZIONE A FAVORE DELLE SCUOLE STATALI

**2.3** Il servizio di refezione a favore delle Scuole statali è così articolato:

<b>NUMERO E TIPOLOGIA DI SCUOLA</b>	<b>NUMERO INDICATIVO DI FREQUENTANTI</b>
n. 3 Scuole dell'infanzia	
1. INFANZIA ANDERSEN	165
2. INFANZIA NOBILI	170
3. INFANZIA RODARI	40
n. 4 Scuole primarie	
1. Primaria A. MORO	382
2. Primaria CADORNA	509
3. Primaria RODARI	444
4. Primaria STOPPANI	207
n. 1 Scuola speciale	
Primaria RODARI SEZ. DVA	30
n. 3 Scuole secondarie di I° grado	
1. Sec. di I° DON MILANI	376
2. Sec. di I° MANZONI	215
3. Sez. di I° MERCALLI	251

	<b>CENTRI DI PRODUZIONE PASTI</b>	<b>CENTRI DI DISTRIBUZIONE COLLEGATI</b>
A	NOBILI	1. NOBILI 2. DON MILANI
B	CADORNA	3. CADORNA
C	MORO	4. MORO 5. ANDERSEN
D	RODARI	6. INFANZIA RODARI 7. PRIMARIA RODARI 8. PRIMARIA RODARI SEZ. DVA 9. MERCALLI 10. STOPPANI

	<b>CENTRI DI DISTRIBUZIONE</b>	<b>SCUOLE SERVITE</b>	<b>ORARI/TURNI</b>	
A.1	NOBILI	INFANZIA NOBILI	11,15-12,00	12,45-13,30
A.2	DON MILANI	SEC. I° DON MILANI	13,15-14,15	
B.3	CADORNA	PRIMARIA CADORNA	12,20-13,00	13,20-14,00



C.4	MORO	1. PRIMARIA MORO 2. SEC. I° MANZONI	12,20-13,00 12,45-13,30
C.5	ANDERSEN	INFANZIA ANDERSEN	11,15-12,00 12,45-13,30
D.6	RODARI INFANZIA	INFANZIA RODARI	12,20-12,30
D.7	RODARI PRIMARIA	PRIMARIA RODARI	12,20-13,00 13,20-14,00
D.8	RODARI SPECIALE	SPECIALE RODARI	12,30-13,15
D.9	MERCALLI	SEC. I° MERCALLI	13,15-14,15
D.10	STOPPANI	PRIMARIA STOPPANI	12,05-12,45 13,20-14,00

	<b>CENTRI DI DISTRIBUZIONE</b>	<b>SCUOLE SERVITE</b>	<b>ORARI/TURNI in contesto emergenziale</b>
A.1	NOBILI	INFANZIA NOBILI	I^ turno 11,15 II^ turno 12,45
A.2	DON MILANI	SEC. I° DON MILANI	I^ turno 13,30 II^ turno 12,45
B.3	CADORNA	PRIMARIA CADORNA	I^ turno 11,45 II^ turno 12,45 III^ turno 13,45
C.4	MORO	1. PRIMARIA MORO 2. SEC. I° MANZONI	I^ turno 12,20 II^ turno 13,20 classe secondaria III^ turno 13,10 posticipato classi 5
C.5	ANDERSEN	INFANZIA ANDERSEN	11,15-12,00 12,45-13,30
D.6	RODARI INFANZIA	INFANZIA RODARI	12,20-12,30
D.7	RODARI PRIMARIA	PRIMARIA RODARI	I^ turno 12,00 II^ turno 13,00 III^ turno 14,00
D.8	RODARI SPECIALE	SPECIALE RODARI	12,30-13,15
D.9	MERCALLI	SEC. I° MERCALLI	I^ turno 12,40 II^ turno 13,30
D.10	STOPPANI	PRIMARIA STOPPANI	I^ turno 12,10 II^ turno 13,20

#### SERVIZIO DI REFEZIONE A FAVORE DELL'ASILO NIDO

**2.4** Presso il Centro di produzione dei pasti dell'Asilo nido l'attività di produzione pasti è assicurata con modalità del tutto analoghe a quelle previste per il servizio di refezione scolastica e consiste, in particolare, nella produzione di pasti per circa 60 frequentanti suddivisi in lattanti, mezzani e grandi. La distribuzione è, poi, assicurata dal personale comunale nelle tre sale dell'Asilo nido.

Per le merende la preparazione è a cura del gestore del servizio di refezione, la distribuzione è a cura del personale comunale; la distribuzione avviene a metà mattina e a metà pomeriggio a cura del personale comunale.

#### SERVIZIO DI REFEZIONE A FAVORE DEL CENTRO DIURNO DISABILI E DEL SERVIZIO PASTO CALDO A DOMICILIO

**2.5** Presso il Centro di produzione del Centro diurno disabili l'attività di produzione e distribuzione pasti è assicurata dal gestore del servizio di refezione con modalità del tutto analoghe a quelle previste per il servizio di refezione scolastica e consiste in:



- produzione e distribuzione di circa n. 30 pasti giornalieri per i frequentanti il Centro diurno disabili, di età sopra i 18 anni con modalità del tutto analoghe a quelle previste per il servizio di refezione scolastica;
- produzione di circa n. 40 pasti giornalieri con trasporto - da lunedì a sabato - in adeguati contenitori termici fino al domicilio dell'utente e la gestione delle scelte alimentari giornaliere, attività queste garantite dal gestore del servizio di refezione con l'ausilio dell'Associazione Seregno Soccorso; quest'ultima cura il trasporto dei pasti in contenitori monodosi in policarbonato.

### SERVIZIO DI REFEZIONE A FAVORE DEI CENTRI RICREATIVI ESTIVI

**2.6** L'attività di produzione e distribuzione pasti è assicurata dal gestore del servizio di refezione per i mesi da giugno a fine luglio/primi di agosto anche per i Centri ricreativi estivi dei minori 3/6 anni (circa 100 frequentanti) e di quelli in età compresa fra i 6/15 anni (circa 80 frequentanti per ciascuno dei 2 turni in cui si articola l'iniziativa), utilizzando solo alcune delle strutture suindicate (in base all'organizzazione che può variare di anno in anno a causa della disponibilità delle specifiche strutture scolastiche).

## **TITOLO II - APPALTO**

### **ART. 3 - OGGETTO DELL'APPALTO**

**3.1** L'appalto ha ad oggetto il servizio di controllo tecnico-ispettivo sul Servizio di refezione di competenza del Comune di Seregno e di cui all'articolo 2 (*Servizio di refezione*).

**3.2** Il Servizio di controllo tecnico-ispettivo prevede

- a) il controllo e la verifica delle modalità di erogazione del Servizio di refezione, attraverso sopralluoghi, la verifica del rispetto - da parte del Gestore - del capitolato relativo al Servizio di refezione, il monitoraggio della qualità del servizio di refezione, il monitoraggio della gestione delle diete speciali di tipo sanitario e a carattere etico-religioso, il rispetto dei protocolli sanitari e, laddove emergano criticità o su segnalazione anche solo di una commissione mensa o su richiesta della Stazione appaltante, l'effettuazione di tamponi ambientali e/o analisi ([art. 7](#));
- b) la verifica dello stato e della gestione delle strutture ([art. 8](#));
- c) l'attività di consulenza specialistica nella gestione del Servizio di refezione ([art. 9](#)).

### **ART. 4 - DURATA - OPZIONE DI PROROGA**

**4.1** La durata del contratto è stabilita in due anni decorrenti dalla data di attivazione del servizio.

**4.2** La proroga è ammessa per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente, ai sensi dell'art. 106, 11° comma, del D.lgs. n. 50/2016 (Codice dei contratti pubblici).

### **ART. 5 - VALORE STIMATO DELL'APPALTO**

**5.1** Il valore stimato dell'appalto riferito alla durata del contratto è di euro 36.000,00 (al netto di IVA e altre imposte e contributi di legge) a titolo di base di gara ed euro 3.600,00 (al netto di



IVA e altre imposte e contributi di legge) per eventuale proroga e, così complessivamente, per complessivi euro 39.600,00.

## **ART. 6 - SINTEL**

**6.1** La Stazione appaltante utilizzerà il Sistema di Intermediazione Telematica di Regione Lombardia denominato "Sin.Tel" di A.R.I.A. (Azienda Regionale per l'Innovazione e gli acquisti) in conformità alle disposizioni di cui al Codice dei contratti pubblici e nel rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs. n. 82/2005 (Codice dell'Amministrazione digitale).

## **ART. 7 - CONTROLLO E VERIFICA DELLE MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE**

**7.1** Il controllo e la verifica delle modalità di erogazione del Servizio si articola, principalmente, in:

- controllo dell'organizzazione e della gestione dei Centri di produzione dei pasti in rapporto al capitolato d'appalto in essere con il Gestore e alla normativa vigente in materia;
- controllo della gestione complessiva del Servizio di refezione in rapporto al capitolato d'appalto in essere con il Gestore e alla normativa vigente in materia, ivi compreso il monitoraggio della qualità del Servizio di refezione attraverso l'individuazione degli elementi qualificanti il servizio;
- controllo della qualità delle derrate alimentari e non alimentari durante tutto il ciclo di produzione mediante verifiche analitiche;
- verifica della conformità merceologica delle materie prime;
- verifica degli aspetti nutrizionali e controllo della conformità dei menu preparati rispetto ai menu previsti, alla tipologia dei prodotti utilizzati per le preparazioni e dalle grammature stabilite per i singoli ingredienti, anche mediante pesature dei prodotti pronti, sia presso il Centro di produzione dei pasti che presso i Centri di distribuzione;
- verifica del numero degli addetti, qualifica e monte ore;
- verifica sull'organizzazione e sull'igiene del personale;
- verifica della conformità degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti e dello stato igienico degli stessi;
- verifica della corretta applicazione dei protocolli igienico-sanitari; controllo dell'igiene ambientale e delle procedure di sanificazione.

### SOPRALLUOGHI

**7.2** L'Aggiudicatario effettua attività di controllo e verifica del Servizio di refezione, in primo luogo, attraverso sopralluoghi e, precisamente, attraverso:

- l'effettuazione, nei Centri di produzione pasti, di sopralluoghi volti a verificare le modalità di preparazione, confezionamento e veicolazione dei pasti da parte del Gestore del Servizio di refezione.
- l'effettuazione, nei Centri di distribuzione, presso l'Asilo nido, presso il Centro diurno disabili e presso i Centri estivi diurni, di sopralluoghi volti a verificare la modalità di erogazione e somministrazione del servizio, ivi compreso il trasporto dei pasti laddove presente.

**7.3** L'Aggiudicatario comunicherà il giorno del sopralluogo per i controlli tecnico-ispettivi al Dirigente o il Responsabile del Servizio Scuola della Stazione appaltante.



**7.4** Per ogni sopralluogo l'Aggiudicatario redigerà una relazione nella quale darà atto dell'attività di controllo effettuata, degli aspetti verificati e degli eventuali rilievi di non conformità emersi, rappresentando quanto necessario per la risoluzione e prospettando le azioni da intraprendere. L'Aggiudicatario recapiterà la relazione alla Stazione appaltante, a mezzo mail, entro al massimo 3 (tre) giorni lavorativi dal sopralluogo effettuato e ciò al fine di consentire una tempestiva presa d'atto delle situazioni riscontrate e al fine di eventualmente notificare diffide o prendere provvedimenti correttivi nei confronti del Gestore del Servizio di refezione.

Qualora l'Aggiudicatario effettui rilievi in tema di sicurezza alimentare, trasmetterà la relazione lo stesso giorno del sopralluogo; qualora l'Aggiudicatario non riesca a trasmettere la relazione nel predetto termine, anticiperà l'esito del sopralluogo con un'informativa lo stesso giorno del sopralluogo.

### MONITORAGGIO DELLA QUALITÀ DEL SERVIZIO DI REFEZIONE ATTRAVERSO TAMPONI AMBIENTALI E ANALISI

**7.5** Laddove emergano criticità, riscontrate dall'Aggiudicatario o segnalate anche da una sola delle Commissioni mensa o segnalate dalla Stazione appaltante, l'Aggiudicatario effettua l'attività di controllo e verifica del Servizio di refezione anche attraverso tamponi ambientali ed analisi.

Le analisi potranno riguardare

- le materie prime (presenti nei magazzini e nella produzione);
- la qualità degli ambienti e delle attrezzature/tecnologie di produzione e di distribuzione,
- la qualità del pasto (rispetto qualitativo e quantitativo del menù, percentuale di scarto, temperature di somministrazione e cottura, verifica della presenza eventuali corpi estranei, anche con riferimento alla gestione delle diete speciali;
- la qualità del servizio (aggiornamento del personale, rispetto del planning operativo, rispetto dei livelli previsti dal CCNL di settore delle risorse impiegate, rispetto del piano di autocontrollo igienico-sanitario ed incongruenze organizzative).

**7.6** L'Aggiudicatario invierà, di volta in volta, gli esiti dei tamponi ambientali e dei prelievi eseguiti ed illustrerà gli stessi, di volta in volta, in un'apposita relazione.

Se gli esiti dei tamponi ambientali e dei prelievi eseguiti saranno difformi rispetto ai parametri previsti, l'Aggiudicatario invierà gli esiti e la relazione esplicativa in termini di conformità/non conformità entro al massimo tre giorni lavorativi dal ricevimento delle analisi. Nella relazione l'Aggiudicatario evidenzierà, in particolare, le non conformità rilevate anche con riferimento ai fattori di rischio, il loro livello di gravità, i provvedimenti per risolverle e la tempistica per la risoluzione.

**7.7** L'Aggiudicatario alleggerà l'elenco dei laboratori di analisi con cui opera. I Laboratori devono essere accreditati SINAL (Sistema Nazionale per l'Accreditamento dei Laboratori) con riferimento alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 107025.

## **ART. 8 - VERIFICA DELLO STATO E DELLA GESTIONE DELLE STRUTTURE**

**8.1** L'Aggiudicatario effettua un'attività di monitoraggio dello stato e della gestione delle strutture attraverso la verifica

- degli interventi di manutenzione ordinaria (settembre, gennaio, aprile) e straordinaria, verificando il certificato del Gestore del servizio di refezione, certificato comprovante gli interventi eseguiti;
- della tenuta degli appositi registri dei controlli periodici (obbligatori per legge);





- se l'aggiudicatario del Servizio di refezione esegue semestralmente la manutenzione, il collaudo o la sostituzione, se necessario, dei presidi di sicurezza e antincendio presenti presso i locali concessi in uso.

**8.2** L'Aggiudicatario comunicherà le eventuali inadempienze del Gestore del servizio di refezione alla Stazione appaltante entro 15 giorni lavorativi dalla loro constatazione.

### **ART. 9 - ATTIVITA' DI CONSULENZA SPECIALISTICA**

**9.1** L'attività di consulenza specialistica si esplica attraverso

- supporto ed assistenza tecnica alla Stazione appaltante nella gestione del servizio di refezione (a titolo meramente esemplificativo adeguatezza nutrizionale dei menù, gradimento dei menù, proposte di modifica dei menù, tutela della salute dell'utenza del servizio di refezione);
- indicazione degli interventi per il miglioramento del Servizio di refezione, sia dal punto di vista organizzativo che strutturale.
- supporto ed assistenza tecnica per la predisposizione dei menù e delle diete speciali;
- eventuale predisposizione e/o adeguamento documenti relativi al rispetto delle norme in materia di sicurezza e igiene alimentare;
- supporto ed assistenza nell'elaborazione di un protocollo per le Commissioni mensa; partecipazione agli incontri con le Commissioni mensa;
- supporto ed assistenza tecnica nell'elaborazione della documentazione di gara per l'affidamento del Servizio di refezione.

**9.2** In merito agli incontri con le Commissioni mensa, a titolo meramente esemplificativo l'Aggiudicatario

- approfondirà le tematiche sollevate a seguito dei sopralluoghi, predisponendo/modificando anche le schede di monitoraggio e definendo le procedure di accesso ai refettori;
- proporrà delle proposte (anche in ambito di modifica dei menù) al fine di ottimizzare la funzionalità del Servizio, prevenire, risolvere le eventuali criticità o disservizi.

### **ART. 10 - SISTEMA DI RILEVAZIONE DATI**

**10.1** L'Aggiudicatario attiva un sistema di rilevazione con un software dedicato alla gestione, pubblicazione, rendicontazione ed archiviazione dei dati e delle comunicazioni inerenti i controlli eseguiti, compresi quelli effettuati dalle commissioni mensa comunali.

**10.2** L'Aggiudicatario manterrà a proprio carico la gestione e la manutenzione del software relativo al suddetto sistema di rilevazione.

**10.3** L'Aggiudicatario organizzerà, su richiesta della Stazione appaltante, la formazione rivolta agli utenti del sistema (a titolo esemplificativo dipendenti della Stazione appaltante, componenti delle Commissioni mensa, gestore del servizio di refezione).

### **ART. 11 - AFFIDAMENTO DI ATTIVITA' SPECIFICHE A LAVORATORI AUTONOMI**

**11.1** L'Aggiudicatario effettuerà apposita comunicazione alla Stazione appaltante in caso di affidamento di attività specifiche a lavoratori autonomi, ai sensi dell'art. 105, comma 3, del Codice dei contratti pubblici.

**11.2** Le attività specifiche che possono essere oggetto di affidamento a lavoratori autonomi sono esclusivamente le prestazioni d'opera intellettuale o specialistiche.



**11.3** Le prestazioni principali non possono essere oggetto di affidamento a lavoratori autonomi se non per segmenti operativi specialistici.

## **ART. 12 – CRITERI DI SELEZIONE DELL'OPERATORE ECONOMICO**

### REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE

**12.1** Ai fini della sussistenza dei requisiti di idoneità professionale è richiesta l'iscrizione alla CCIAA (Registro delle Imprese) e/o iscrizione nel registro delle Commissioni provinciali per l'artigianato o presso i competenti ordini professionali.

### CAPACITA' ECONOMICO-FINANZIARIA

**12.2** E' richiesto il seguente requisito di capacità economico-finanziaria: aver realizzato, negli ultimi quattro esercizi annuali precedenti alla data di pubblicazione dell'avviso pubblico per l'individuazione degli operatori economici da invitare a presentare un preventivo (di seguito "Avviso pubblico"), un fatturato minimo annuo medio di €34.000,00 esclusa IVA per servizi analoghi a quelli oggetto del presente appalto;

### CAPACITÀ TECNICO-PROFESSIONALI

**12.3** Sono richiesti i seguenti requisiti di capacità tecnico-professionali:

- aver eseguito, negli ultimi tre esercizi annuali precedenti alla data di pubblicazione dell'Avviso pubblico attività di controllo tecnico-ispettivo su appalti relativi alla refezione scolastica dove siano previsti, per singolo appalto, più centri di produzione dei pasti e più centri di distribuzione.

### REQUISITI PROFESSIONALI DELLE RISORSE UMANE IMPIEGATE NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

**12.4** L'Aggiudicatario esegue l'appalto avvalendosi di adeguate e comprovate professionalità.

**12.5** Inoltre, l'Aggiudicatario assicura:

- la presenza di un tecnico in possesso di laurea specialistica quinquennale in Scienze delle Preparazioni Alimentari o in Scienze e Tecnologie alimentari (vecchio o nuovo ordinamento) iscritto all'Albo dei Tecnologi Alimentari da almeno 5 (cinque) anni ed abilitato all'esercizio della relativa professione;
- che l'effettuazione delle attività di controllo sia compiuta da tecnico in possesso di laurea specialistica quinquennale in Scienze delle Preparazioni Alimentari o in Scienze e Tecnologie alimentari (vecchio o nuovo ordinamento) iscritto all'Albo dei Tecnologi Alimentari da almeno 5 (cinque) anni ed abilitato all'esercizio della relativa professione;

**12.6** L'Aggiudicatario comunicherà le variazioni dell'elenco del personale impiegato, fermo restando l'obbligo di garantire il prospetto organizzativo delle competenze e l'esecuzione dell'appalto da parte di personale con adeguate e comprovate professionalità.

**12.7** Nel periodo di durata dell'appalto, ivi compresa l'eventuale proroga tecnica, l'Aggiudicatario, ivi compreso il personale da questi impiegato nell'esecuzione dell'appalto, non intratterrà rapporti di natura professionale con il gestore del servizio di refezione.

## **ART. 13 – IMPORTO A BASE D'ASTA - CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE**

**13.1** L'importo a base d'asta è pari ad euro 36.000,00 (al netto di IVA e altre imposte e contributi di legge).



**13.2** Il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo con applicazione del metodo aggregativo-compensatore di cui alle Linee Guida ANAC n. 2, di attuazione del D.Lgs. 18 aprile 2016, n.50, recanti "Offerta economicamente più vantaggiosa". Il metodo aggregativo-compensatore si basa sulla sommatoria dei coefficienti attribuiti per ciascun criterio, ponderati per il peso relativo al criterio. Tale metodo prevede che la migliore offerta sia quella del concorrente che consegue la somma maggiore dei punteggi, ottenuti moltiplicando, per ogni criterio di valutazione, il peso o punteggio del criterio per il relativo coefficiente attribuito al concorrente.

**13.3** L'offerta è costituita da tre buste:

- una busta telematica contenente la documentazione amministrativa;
- una busta telematica contenente l'offerta tecnica;
- una busta telematica contenente l'offerta economica;

**13.4** L'operatore economico dovrà allegare tutta la seguente documentazione amministrativa firmata digitalmente dal rappresentante legale o dal procuratore speciale o dal procuratore munito dei necessari poteri di rappresentanza (in tal caso dovrà essere trasmessa la relativa procura), pena esclusione dalla procedura:

1. **MANIFESTAZIONE DI INTERESSE DI CUI AL MODELLO A)**
2. **DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO (DGUE)**  
Il mancato possesso anche di uno solo dei requisiti richiesti dichiarati nel citato DGUE, determina l'esclusione.
3. **PATTO DI INTEGRITA'**  
Il *Patto di integrità* è da controfirmare per accettazione dall'operatore economico, senza alcuna compilazione.
4. **DICHIARAZIONE DI CUI AL MODELLO 1**  
Il mancato possesso anche di uno solo dei requisiti richiesti, determina l'esclusione dalla gara.
5. **DICHIARAZIONE DI CUI AL MODELLO 1/BIS.1**
6. **DICHIARAZIONE DI CUI AL MODELLO 1/BIS.2**
7. **DICHIARAZIONE DI CUI AL MODELLO B)**
8. **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO E DISCIPLINA CONTRATTUALE**  
Il *Capitolato speciale d'appalto e disciplina contrattuale* è da controfirmare per accettazione dall'operatore economico, senza alcuna compilazione.

**13.5** La commissione giudicatrice esprimerà la propria valutazione attribuendo a ciascuna offerta validamente presentata un massimo di 100 punti, valutabile sulla base dei parametri di seguito elencati.

<b>A) OFFERTA TECNICA: MASSIMO 70 PUNTI</b>	
<b>PARAMETRI DI VALUTAZIONE</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE</b>
<b>1. QUALITA' DEL PROGETTO</b>	<b>60</b>
<b>1.1</b> proposta di organizzazione e gestione del servizio	



<ul style="list-style-type: none"><li>- con pianificazione e programmazione delle attività, assicurando in particolare, in merito ai sopralluoghi per ogni centro di cottura almeno 5 sopralluoghi annui e per ogni centro di distruzione almeno 5 sopralluoghi annui, per l'asilo nido almeno 5 sopralluoghi annui e per il centro diurno disabili almeno 5 sopralluoghi annui;</li><li>- con descrizione delle modalità e tempistica della reportistica alla Stazione appaltante</li><li>- con descrizione del software di rilevazione dei dati</li><li>- con descrizione dell'attività di controllo a mezzo di tamponi ambientali e analisi</li><li>- con descrizione del sistema di rilevazione dati</li></ul>	25
<b>1.2</b> descrizione della composizione, delle competenze e delle capacità professionali da impiegare nel servizio ( <i>curricula</i> , esperienze professionali)	15
<b>1.3</b> descrizione delle modalità di formulazione e verifica dei menù stagionali e delle diete speciali di tipo sanitario e a carattere etico-religioso	10
<b>1.4</b> descrizione modalità di gestione dei rapporti con il Gestore del servizio di refezione	7
<b>1.5</b> descrizione modalità di gestione dei rapporti con le Commissioni mensa	3
<b>2. SPECIFICHE CARATTERISTICHE</b>	<b>6</b>
<b>2.1</b> esperienza maturata per il servizio di controllo tecnico-ispettivo sul servizio di refezione con più di 2 centri di produzione pasti	3
<b>2.2</b> esperienza maturata per il servizio di controllo tecnico-ispettivo sul servizio di refezione con più di 4 centri di distribuzione pasti	3
<b>3. PROPOSTE MIGLIORATIVE SENZA ALCUN COSTO PER LA STAZIONE APPALTANTE</b>	<b>4</b>
<b>3.1</b> n° di sopralluoghi ulteriori rispetto a quelli richiesti	2
<b>3.2</b> tipologia e n° di analisi effettuate annualmente al di fuori di quelle previste dal Capitolato	2

La valutazione dell'offerta tecnica è effettuata come segue:

- la valutazione avviene distintamente per ciascuno dei parametri e dei conseguenti sub-parametri di valutazione di tipo tecnico-qualitativo-discrezionale dei quali è composta l'offerta tecnica. Gli aspetti delle offerte tecniche che non hanno attinenza con i parametri di valutazione non concorrono all'attribuzione di vantaggi in termini di punteggio, a prescindere dal loro valore;
- a ciascun parametro/sub-parametro di valutazione è attribuito, da parte di ciascun commissario, un coefficiente compreso tra 0 (zero) e 1 (uno) secondo la seguente scala di valori, con possibilità di attribuzione di coefficienti intermedi in caso di giudizi intermedi:

GIUDIZIO	LIVELLO DI APPREZZAMENTO	COEFFICIENTE ATTRIBUITO
----------	--------------------------	-------------------------



<b>Assente/inadeguato/insufficiente</b>	nessuna proposta o miglioramento rilevante o presenza di lacune	<b>0,0</b>
<b>Modesto</b>	appena sufficiente	<b>0,2</b>
<b>Sufficiente</b>	sufficiente	<b>0,3</b>
<b>Discreto</b>	aspetti positivi apprezzabilmente di qualche pregio	<b>0,4</b>
<b>Buono</b>	aspetti positivi evidenti ma inferiori a soluzioni ottimali	<b>0,6</b>
<b>Ottimo</b>	aspetti positivi elevati o ottima rispondenza alle aspettative	<b>0,8</b>
<b>Eccellente</b>	superamento delle aspettative	<b>1,0</b>

- c) per ciascun singolo parametro di valutazione è effettuata la media dei coefficienti attribuiti da ciascun commissario ed è individuato il relativo coefficiente;
- d) a ciascun singolo parametro di valutazione è assegnato un punteggio costituito dal prodotto del relativo coefficiente per il peso previsto al precedente punto A) Offerta Tecnica.

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice dei contratti pubblici è prevista una **soglia di sbarramento**, pari a **40 punti**, per **l'offerta tecnica**. L'operatore economico sarà escluso dalla procedura di affidamento nel caso in cui consegua, per l'offerta tecnica, un punteggio inferiore a questa soglia.

<b>B) OFFERTA ECONOMICA: MASSIMO 30 PUNTI</b>	
<b>PARAMETRI DI VALUTAZIONE</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE</b>
<b>1. PREZZO NETTO OFFERTO</b>	<b>30</b>

Alla valutazione dell'offerta economica è attribuito un totale di 30/100 tenendo conto del seguente elemento: percentuale unica di ribasso offerta sull'importo a base d'asta soggetto a ribasso, al netto di IVA e degli oneri della sicurezza. **La percentuale di ribasso offerta non potrà essere superiore al 15,00%.**

Quanto alla valutazione dell'offerta economica è attribuito un coefficiente, variabile da 0 ad 1 calcolato tramite la seguente formula di "interposizione lineare"

$$C_i = (R_i/R_{max})$$

Il coefficiente **C<sub>i</sub>** di volta in volta ottenuto sarà, poi, moltiplicato per il punteggio massimo attribuibile.

Legenda:

**C<sub>i</sub>** = coefficiente attribuito all'offerta presa in esame;

**R<sub>i</sub>** = ribasso unico offerto dall'operatore economico preso in esame;

**R<sub>max</sub>** = ribasso unico massimo offerto (offerta più conveniente per la Stazione appaltante).

La graduatoria per l'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa è effettuata sommando i punteggi attribuiti a tutti i parametri dell'offerta tecnica e di quella economica.

Tutti i calcoli sono effettuati senza troncature o arrotondamenti delle cifre dopo la virgola, qualora queste siano discriminanti ai fini della formazione della graduatoria.

Il servizio sarà aggiudicato all'operatore economico che avrà realizzato il punteggio più alto.

In tutti i casi nei quali risultino migliori due o più offerte uguali, l'aggiudicazione provvisoria è disposta a favore dell'operatore economico che ha ottenuto il miglior punteggio complessivo sull'offerta tecnica; in caso di offerte con uguale punteggio complessivo sull'offerta tecnica si procederà con il sorteggio.



La Stazione appaltante procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, purché ritenuta congrua e conveniente.

La verifica delle offerte anormalmente basse avviene ai sensi del comma 3 dell'art. 97 del Codice dei contratti pubblici; ai sensi del comma 6 dell'art. 97 del Codice dei contratti pubblici la Stazione appaltante può valutare la congruità di ogni offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa.

### **ART. 14 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE IN MATERIA DI PERSONALE E DI SICUREZZA SUL LAVORO**

**14.1** L'Aggiudicatario applicherà, ai sensi del comma 4 dell'art. 30 del Codice dei contratti pubblici, al personale impiegato nel servizio oggetto dell'appalto i vigenti Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro delle aziende di settore specifico e agirà, nei confronti degli stessi, nel rispetto degli obblighi assicurativi e previdenziali previsti dalle leggi vigenti e dai contratti.

L'Aggiudicatario assicurerà le prestazioni con personale idoneo sotto il profilo deontologico, professionale e sanitario, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri nel rispetto delle leggi e regolamenti vigenti in materia o che interverranno nel periodo di efficacia dell'appalto, per quanto applicabili, inclusi quelli in materia di igiene e sanità, in materia retributiva, contributiva, previdenziale e assistenziale, di ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire nel periodo di efficacia dell'appalto per la tutela dei lavoratori e in ogni altro ambito tutelato dalle leggi speciali.

La Stazione appaltante si riserva il diritto di richiedere all'Aggiudicatario la documentazione attestante l'adempimento di tutti i predetti obblighi.

L'Aggiudicatario provvederà all'immediata sostituzione del personale che non dovesse risultare idoneo allo svolgimento della prestazione, a seguito di segnalazione da parte del RUP.

L'Aggiudicatario fornirà al proprio personale, ivi compresi consulenti, documento di identificazione, che deve essere in possesso del personale nel corso di sopralluoghi.

**14.2** L'Aggiudicatario rispetterà la normativa in materia di sicurezza e tutela dei lavoratori sui luoghi di lavoro di cui al D.lgs. n. 81/2008. In considerazione dell'attuale situazione emergenziale dovuto alla diffusione del COVID-19, l'Aggiudicatario adotterà eventuali protocolli di sicurezza al fine della tutela della salute per i lavoratori, adeguandosi a qualsiasi disposizione prevista dalle normative che verranno emanate dalle autorità competenti.

## **TITOLO III – DISCIPLINA CONTRATTUALE**

### **CAPO I – DOCUMENTI E FORMA DELL'APPALTO**

#### **ART. 15 - DOCUMENTI FACENTI PARTE DELL'APPALTO - STIPULAZIONE**

**15.1** I seguenti documenti costituiscono parte integrante e sostanziale del contratto:

- il presente documento;
- l'offerta;
- la garanzia definitiva;
- la polizza assicurativa;
- lo schema di lettera commerciale.



**15.2** Il contratto sarà stipulato, in modalità elettronica, ai sensi del comma 14 del Codice dei contratti pubblici.

### **ART. 16 – GARANZIA DEFINITIVA**

**16.1** L'Aggiudicatario presterà una garanzia definitiva, ai sensi dell'art. 103 del Codice dei contratti pubblici, sotto forma di cauzione o fideiussione in misura pari al dieci per cento dell'importo contrattuale.

**16.2** La garanzia prevederà espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 (quindici) giorni a semplice richiesta scritta della Stazione appaltante.

**16.3** La garanzia avrà validità temporale almeno pari alla durata dell'appalto e deve, comunque, avere efficacia sino ad apposita comunicazione della Stazione appaltante con la quale la Stazione appaltante attesterà la regolare esecuzione dell'appalto e, in particolare, l'assenza o la definizione di ogni eventuale eccezione o controversia in dipendenza dell'esecuzione dell'appalto.

**16.4** La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dall'affidamento.

**16.5** La garanzia sarà immediatamente reintegrata qualora, in fase di esecuzione del contratto, la stessa garanzia sia escussa anche solo parzialmente.

### **ART. 17 – POLIZZA ASSICURATIVA**

**17.1** L'Aggiudicatario stipula, con primaria compagnia di assicurazione, una polizza civile verso terzi e prestatori d'opera (RCT/RCO) nella quale venga esplicitamente indicato che il committente (stazione appaltante) deve essere considerato "terzo" a tutti gli effetti.

**17.2** La polizza di responsabilità civile verso terzi e prestatori d'opera dovrà avere le seguenti principali caratteristiche:

- massimale unico non inferiore ad € 100.000,00 (Euro centomila/00);
- coprire tutte le attività svolte dall'Aggiudicatario

**17.3** L'Aggiudicatario invierà copia della polizza regolarmente sottoscritta e quietanzata prima della stipula del contratto d'appalto.

**17.4** I massimali assicurati non costituiscono limitazioni delle responsabilità dell'impresa, né nei confronti della Stazione appaltante, né nei confronti dei danneggiati.

**17.5** La Stazione appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dipendente dell'Aggiudicatario durante l'esecuzione del servizio, convenendosi, a tale riguardo, che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

## **CAPO II – PARTE ECONOMICA**

### **ART. 18 - CORRISPETTIVO E PAGAMENTI**



**18.1** La Stazione appaltante pagherà il corrispettivo risultante dalla procedura di affidamento bimestralmente

**18.2** Le fatture devono indicare:

- i riferimenti dell'appalto a cui la fatturazione si riferisce (oggetto dell'appalto, numero della determina dirigenziale, numero dell'impegno);
- il CIG;
- il corrispettivo espresso in Euro;
- eventuale esplicitazione di esenzione IVA ai sensi della legge;
- i dati relativi al pagamento (indicare una sola banca, il numero del conto corrente – Codice CAB – ABI – IBAN – ecc.);
- ogni altra indicazione utile.

**18.3** Le fatture sono accompagnate da una distinta contenente l'indicazione delle attività eseguite.

**18.4** Le fatture devono essere emesse in formato elettronico secondo le norme di leggi vigenti, devono essere intestate a COMUNE DI SEREGNO – PIAZZA MARTIRI DELLA LIBERTA' n. 1 – cap 20831 SEREGNO (MB) – e devono contenere il codice univoco dell'ufficio che è il ONCOOC.

**18.5** Le fatture devono essere trasmesse attraverso la piattaforma on-line – Sistema interscambio – in forma elettronica secondo il formato di cui all'allegato A "Formato della fattura elettronica" del Decreto ministeriale n. 55 del 03/04/2013.

**18.6** Il pagamento delle fatture è subordinato:

- alla regolare esecuzione delle prestazioni e all'acquisizione del Documento unico di regolarità contributiva (DURC) regolare e in corso di validità;
- all'indicazione in calce alla fattura dell'oggetto dell'appalto: degli estremi della determina, del capitolo, del CIG, del conto corrente dedicato alla tracciabilità dei flussi.

**18.7** Se, nel corso della verifica o dell'istruttoria per la liquidazione, emergono irregolarità dal documento unico di regolarità contributiva che non consentano alla Stazione appaltante il pagamento, si attiverà l'intervento sostitutivo, di cui all'articolo 31, comma 3, del d.l. 69/2013, convertito in legge 98/2013.

**18.8** Il termine di pagamento della fattura è di 30 giorni dalla data di accettazione della fattura.

**18.9** In caso di fattura irregolare il termine di pagamento è sospeso dalla data di contestazione da parte della Stazione appaltante e sino alla regolazione della fattura in questione.

### **ART. 19 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**

**19.1** L'Aggiudicatario assumerà tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 Legge n. 136/2010 e s.m.i..

**19.2** In particolare, l'Aggiudicatario comunicherà alla Stazione appaltante gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, anche in via non esclusiva, all'appalto pubblico oggetto della presente procedura di affidamento, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

**19.3** L'Aggiudicatario comunicherà ogni modifica relativa ai dati di cui al presente articolo

### **CAPO III – ESECUZIONE DELL'APPALTO**

#### **ART. 20- REFERENTE DELL'APPALTO**





**20.1** L'Aggiudicatario deve indicare, prima dell'inizio della prestazione, i numeri telefonici (cellulare/fisso e indirizzo di posta elettronica) del proprio referente, che dovrà essere reperibile in caso di necessità da parte della Stazione appaltante.

## **ART. 21 - SUBAPPALTO - CESSIONE DELL'APPALTO**

**21.1** E' vietato il subappalto.

**21.2** Ai sensi dell'art. 105 (Subappalto), comma 1°, del Codice dei contratti pubblici è vietata, a pena di nullità, la cessione anche parziale del contratto, fatto salvo quanto previsto dall'art. 106, comma 1°, lett. d) punto 2 del Codice dei contratti pubblici.

## **ART. 22- VIGILANZA E CONTROLLI**

**22.1** La Stazione appaltante ha la facoltà di verificare in qualsiasi momento il regolare ed esatto adempimento delle prestazioni.

A tal fine la Stazione appaltante potrà

- utilizzare le modalità di verifica e controllo ritenute più adeguate rispetto alla specificità delle prestazioni;
- effettuare controlli/accertamenti sul personale impiegato nell'esecuzione delle prestazioni.

## **ART. 23 - PENALI**

**23.1** In caso di violazioni delle obbligazioni contrattuali, la Stazione appaltante applicherà le penali di seguito indicate:

mancata esecuzione di un solo sopralluogo	€ 100,00
mancata esecuzione del controllo presso anche solo una delle strutture	€ 100,00
mancata esecuzione delle analisi	€ 100,00
mancato/ritardato invio di anche una sola relazione	€ 100,00
mancata partecipazione ad un incontro della commissione mensa	€ 100,00
esecuzione di anche un solo sopralluogo da parte di personale non avente le caratteristiche pattuite	€ 100,00

**23.2** L'applicazione delle penali sarà preceduta da contestazione dell'inadempienza da parte del RUP, verso cui l'Aggiudicatario ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 5 (cinque) giorni lavorativi dalla comunicazione di contestazione inviata dalla Stazione appaltante.

**23.3** In caso di mancata presentazione delle controdeduzioni o in caso di mancato accoglimento delle stesse la Stazione appaltante procederà all'applicazione delle penali, fatto salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale ulteriore danno.

## **ART. 24 - SOSPENSIONE DEL SERVIZIO**

**24.1** Per motivi di pubblico interesse o per fatti sopravvenuti non imputabili alla Stazione appaltante, la stessa sospenderà l'esecuzione delle prestazioni per tutta la durata della causa ostativa.



**24.2** La sospensione è disposta da RUP o, nei casi di cui all'art. 107 comma 1 del Codice dei contratti pubblici, dal Direttore dell'esecuzione se nominato, compilando apposito verbale sottoscritto dall'aggiudicatario ed inviato al RUP.

**24.3** In ogni caso, e salvo che la sospensione non sia dovuta a cause attribuibili all'Aggiudicatario, la durata della sospensione non è calcolata nel termine fissato dal contratto e comporta differimento dei termini contrattuali iniziali.

**24.4** All'Aggiudicatario non è dovuto alcun compenso o indennizzo per le sospensioni disposte.

### **ART. 25 - RISOLUZIONE**

**25.1** Fatti salvi i casi di risoluzione previsti dall'art. 108, comma 2, del Codice dei contratti pubblici, la Stazione appaltante si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione nei casi previsti dall'art. 108, comma 1.

**25.2** La Stazione appaltante si riserva la facoltà di risolvere il contratto, previa diffida ad adempiere ai sensi degli art. 1454 Codice civile, in caso di penali per un importo complessivo pari al 10% del valore del contratto.

**25.3** La Stazione appaltante ha diritto di risolvere, ai sensi dell'art. 1456 Codice civile, il contratto nei seguenti casi:

- a) accertamento del difetto di anche uno solo dei requisiti richiesti per la selezione degli operatori economici;
- b) l'assenza anche temporanea del personale specialistico come previsto all'art. 12 (*REQUISITI PROFESSIONALI DELLE RISORSE UMANE IMPIEGATI NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO*);
- c) inadempimento, anche parziale, al prospetto organizzativo delle competenze presentato in sede di offerta;
- d) la presenza di rapporti professionali, anche solo in capo ad un dipendente/collaboratore dell'Aggiudicatario o, comunque, riferibili all'Aggiudicatario con il gestore del servizio di refezione;
- e) mancata osservanza da parte dell'Aggiudicatario del Codice di comportamento adottato dalla Stazione appaltante con deliberazione del n. 203 del 19/12/2013;
- f) l'Aggiudicatario sia diffidato per due volte, con nota scritta, in merito all'esecuzione delle prestazioni oggetto dell'appalto;
- g) inosservanza delle leggi in materia di rapporti di lavoro, correttezza retributiva;
- h) inosservanza delle leggi in materia di sicurezza;
- i) violazione dell'art. 3 della Legge n. 136/2010 e s.m.i.;
- j) violazione del divieto di subappalto;
- k) violazione del divieto di cessione del contratto;
- l) qualora nei confronti dell'Aggiudicatario sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione.

**25.4** In ogni caso è fatto salvo il diritto della Stazione appaltante di richiedere il risarcimento dei danni subiti.

### **ART. 26 - RECESSO**

**26.1** Fermo restando quanto previsto dall'art. 88, comma 4ter, e dall'art. 92 comma 4 del D.Lgs. n. 159/2011, la Stazione appaltante ha facoltà di recedere in qualsiasi momento ai sensi dell'art. 109 (Recesso) del Codice dei contratti pubblici.



**26.2** Il recesso è esercitato mediante invio di apposita comunicazione a mezzo pec o raccomandata con avviso di ricevimento e non avrà effetto prima che siano decorsi 20 (venti) giorni9 dal ricevimento della comunicazione.

### **ART. 27 - ESECUZIONE IN DANNO**

**27.1** Se l'Aggiudicatario omette di eseguire, anche solo parzialmente, le prestazioni oggetto dell'appalto con le modalità e entro i termini previsti, la Stazione appaltante ha la facoltà di ordinare ad altra impresa l'esecuzione, parziale o totale, di quanto omesso dall'Aggiudicatario, al quale saranno addebitati i relativi costi e i danni eventualmente derivanti alla Stazione appaltante.

**27.2** Per il risarcimento dei danni, al pari delle applicazioni delle penali, la Stazione appaltante potrà operare le trattenute sugli eventuali crediti dell'Aggiudicatario.

## **CAPO IV – DISPOSIZIONI FINALI**

### **ART. 28 - COMUNICAZIONI**

**28.1** Ogni comunicazione relativa all'appalto è eseguita per iscritto a mezzo posta elettronica certificata, salvo le comunicazioni informali che possono avvenire anche tramite posta elettronica non certificata o altre forme di comunicazione.

### **ART. 29 - TRATTAMENTO DATI**

**29.1** L'Aggiudicatario tratterà i dati acquisiti solo per l'esecuzione dell'appalto e per finalità istituzionali nel rispetto del Regolamento UE 2016/679, del D.lgs. 101/2018; in particolare si rinvia al vigente Regolamento comunale per la protezione dei dati personali approvato in attuazione della normativa comunitaria.

### **ART. 30 - ONERI**

**30.1** Qualsiasi onere e spesa inerente al contratto di appalto sono a carico dell'Aggiudicatario.

### **ART. 31 - RINVIO A NORME DI DIRITTO VIGENTI**

**31.1** Per quanto non contemplato si fa rinvio alle Leggi e Regolamenti in vigore e, in particolare, al Codice dei contratti pubblici.