

CAPITOLATO SPECIALE
PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE PER LA SCUOLA
DELL’INFANZIA DI BALDISSERO CANAVESE, PER GLI A.S.
2026/2027 2027/2028 -2028/2029
E PROROGA A.S. 2029/2030-2030/2031

Art. 1 – OGGETTO DELL’APPALTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di fornitura pasti per gli alunni della locale scuola dell'infanzia per il periodo dell'anno scolastico e comprende i giorni della settimana dal lunedì al venerdì del calendario scolastico, secondo le specifiche tecniche contenute nel presente Capitolato.

Art. 2 – MODALITA' D'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio deve essere svolto dalla Ditta appaltatrice con propri capitali e mezzi tecnici e proprio personale ed attrezzature mediante organizzazione della Ditta a suo rischio.

A tal fine si precisa che:

- Il servizio deve soddisfare le esigenze giornaliere di circa n. 29 (circa) bambini. Resta in ogni caso inteso che il numero giornaliero dei pasti, sarà stabilito in base alle presenze effettive che saranno comunicate alla ditta dalle ore 8,30 alle ore 9,30 di ogni giorno di refezione.
- I pasti dovranno essere confezionati presso una cucina di proprietà della Ditta appaltatrice che risponda ai requisiti richiesti della legge ed in possesso di regolare autorizzazione sanitaria rilasciata dalla competente ASL TO4
- Nella predisposizione dei pasti si deve seguire il menù approvato e aspetti merceologici indicati al presente atto (art. 5-art. 6), che dovrà essere approvato dall'A.S.L a spese della Ditta affidataria e con le grammature fissate, sempre dall'A.S.L. . E' prevista inoltre la somministrazione di pasti speciali (pasto etnico / vegetariano) previa apposita richiesta sottoscritta da entrambi i genitori degli alunni o dell'insegnante nel caso di pasti dallo stesso consumati.
- Variazioni al menù potranno essere apportate, previo accordo tra Ditta appaltatrice e Comune, prima o durante lo svolgimento del servizio, sempre con l'approvazione dell'A.S.L. .
- La consegna dovrà avvenire entro le ore 11.45 circa di ogni giorno del calendario scolastico con trasporto effettuato a cura e spese della Ditta appaltatrice , espletato con mezzi idonei e in contenitori termici in acciaio inox che garantiscono assoluta igienicità e mantenimento della temperatura dei cibi.
- I pasti saranno scodellati e distribuiti da un operatore specializzato individuato dal Comune di Baldissero Canavese, direttamente nei piatti dei bambini, quindi senza far ricorso a pasti preconfezionati.

- Tutti gli obblighi ed oneri assicurativi antinfortunistici e previdenziali saranno a carico della Ditta appaltatrice.

- La sorveglianza spetterà all'Amministrazione Comunale che si avvarrà anche del personale insegnante e del Vigile Urbano.

Il servizio deve essere erogato tenendo conto di quanto segue:

- il rispetto dei “Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” previsti dal D.M. 65 del 10 marzo 2020, pubblicati in G.U. s.g. n. 90 del 4 aprile 2020;
- le linee guida per la ristorazione scolastica emanate in ambito nazionale dal Ministero della Salute approvate con Decreto del 28/10/2021 (pubblicate nella G.U.R.I. dell'11/11/2021)
- le ultime Proposte operative per la ristorazione scolastica approvate dalla Regione Piemonte nel 2024

Art. 3 – DURATA

1. L'appalto ha durata di tre anni scolastici e, precisamente, è riferito agli anni scolastici 2026/2027 - 2027/2028 – 2028/2029, secondo il calendario scolastico deliberato annualmente dalle Autorità competenti.
2. L'Amministrazione si riserva la facoltà, ai sensi dell'art. 120, comma 10, del D.Lgs. 36/2023, di prorogare il servizio, per altri due anni scolastici 2029/2030-2030/2031;
3. L'impresa aggiudicataria, su esplicita e formale richiesta dell'Amministrazione, si impegna ad avviare l'esecuzione dell'appalto secondo la decorrenza indicata anche nelle more della stipula del contratto e degli adempimenti connessi e il suo proseguimento sarà subordinato alla verifica della regolarità della posizione dell'aggiudicatario.

Art. 3 – IMPORTO A BASE DI GARA

Il prezzo a base d'asta, per pasto comprensivo di merenda, è pari a € **5,35** oltre I.V.A. che si intenderà valido per tutto il periodo sopraindicato.

Il calcolo del numero dei pasti è stato determinato sulla base dei dati relativi storici degli ultimi tre anni scolastici come segue

UTENTI	GG DI SERVIZIO SETTIMANALI	PASTI ANNUALI PRESUNTI	PASTI PRESUNTI PER L'INTERO PERIODO DI APPALTO
Alunni – Scuola Infanzia	5	5000	15.000

L'importo complessivo presunto dell'appalto viene dunque stabilito in 133.750,00 € (IVA esclusa). Tale importo risulta determinato quale prodotto dei prezzi unitari dei pasti, moltiplicato per numero presunto complessivo dei pasti presunti per ciascuna utenza, come nella seguente tabella:

UTENTI	GG DI SERVIZIO SETTIMANALI	PASTI ANNUALI	COSTO PASTO UNITARIO BASE D'ASTA	TOTALE COSTI PASTO PER 1 ANNO SCOLASTICO	TOTALE COSTO PASTI PER 3 ANNI SCOLASTICI OLTRE 2 ANNI DI PROROGA
Alunni – Scuola Infanzia	5	5000	5,35	26.750,00	133.750,00

L'importo complessivo a base di gara comprende ogni onere a carico della società aggiudicataria evidenziato nel presente Capitolato.

Si precisa che le stime sopra indicate sono meramente indicative e non impegnano in alcun modo il Comune di BALDISSERO CANAVESE.

Pertanto l'importo annuo e quello complessivo dell'affidamento possono variare in più o in meno a seconda del numero degli alunni e della frequenza scolastica. Il Comune corrisponderà alla ditta aggiudicataria l'importo corrispondente ai pasti effettivamente forniti.

Art. 4 – REVISIONE DEI PREZZI

1. Il prezzo del pasto come ribassato in sede di gara compensa interamente tutti i servizi, beni, risorse ed oneri di cui al presente capitolato e non potrà subire variazioni per tutto il periodo contrattuale, salvo revisione, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. n. 36/2023, a partire dal secondo anno, purché non venga alterata la natura generale del contratto, previa richiesta dell'aggiudicatario.
2. La richiesta si dovrà basare esclusivamente sull'indice FOI (indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati) elaborato dall'ISTAT e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica.

Art. 5 – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

1. L'appalto verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 108, comma 2, lett. a) del D.Lgs. n. 36/2023 e in base all'art. 130 del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii. e dell'allegato XIV alla Direttiva 2014/24/UE, valutata in base ai seguenti parametri e punteggi:
 - a) Offerta Tecnica: punti massimi 90/100
 - b) Offerta Economica: punti massimi 10/100.

Il punteggio dell'offerta tecnica sarà attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella,

N.	CRITERIO DI VALUTAZIONE
-----------	--------------------------------

1	Organizzazione del servizio
2	Caratteristiche e origine delle materie prime
3	Progetto di gestione di situazioni di emergenza

Art. 5 – CARATTERISTICHE DEL MENU'

1. La Ditta aggiudicataria provvederà alla redazione dei menu, secondo le linee guida indicate nelle proposte operative per la ristorazione scolastica approvate dalla Regione Piemonte nel 2024;
2. Dovranno essere previsti un menù per autunno-inverno ed uno per primavera-estate, entrambi articolati su quattro settimane.
3. Le preparazioni dovranno rispettare le grammature previste dalle linee guida per la scuola dell'Infanzia;
4. I menù dovranno prevedere la fornitura della merenda pomeridiana;
5. I menù, come indicato dalle linee guida, dovranno essere composti da:
 - a) Primo piatto;
 - b) Secondo piatto;
 - c) Contorno;
 - d) Frutta fresca;
 - e) Pane;
 - f) Acqua;
 - g) Frutta fresca, dolce, yogurt, garantendo alternanza giornaliera, per la merenda della Scuola dell'Infanzia.
6. I menù dovranno essere vidimati dal SIAN ASL TO4 e le copie dovranno essere tenute presso i locali cucina, insieme al ricettario, ed esposte nei refettori;
7. La Ditta aggiudicataria dovrà redigere e far vidimare dal SIAN ASL TO4, i menù autunno-inverno e primavera-estate, per le principali diete speciali richieste dagli utenti ovvero celiachia, intolleranza al lattosio, intolleranza alle uova. Dovranno in ogni caso essere previsti delle diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico, da allergie e intolleranze alimentari.
8. A seguito di richiesta da parte degli utenti, l'Appaltatore dovrà approntare dei menu per scelte etico-religiose, senza ulteriori costi per l'Amministrazione.
9. Gli utenti avranno la facoltà di richiedere giornalmente la dieta in bianco, che dovrà essere preparata dalla Ditta senza ulteriori costi per l'Amministrazione.
10. La Ditta aggiudicataria dovrà garantire, nel corso di ciascun anno scolastico, la preparazione di "menù speciali" in occasione delle festività principali (Natale, Carnevale, Pasqua, ultimo giorno dell'anno).

Art. 6 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE –

1. Richiamato il D.M. 10 marzo 2020 "*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*", il quale individua i requisiti minimi obbligatori delle derrate, si indicano qui di seguito i requisiti obbligatori delle derrate alimentari da utilizzare:

a) *Frutta, e ortaggi* devono essere biologici al 100% del peso.

La frutta esotica, (ananas, banane) può non essere biologica se 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 al decreto, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati.
- b) *Uova* (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio). Biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovo prodotti.
- c) *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 Zootechnia 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»;
- d) *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, 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.
- e) *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. Per tutte le carni, non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.
- f) *Prodotti ittici*: surgelati, 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. Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.
- g) *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).
- h) *Yogurt*: biologico
- i) *Olio EVO*: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva biologico. Deve essere esclusivamente italiano.
- j) *Pelati, polpa e passata di pomodoro* devono essere biologici.
- k) *Succhi di frutta o nettari di frutta*: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

- l) *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.
- m) *Formaggio grattugiato*: solo Grana Padano DOP e Parmigiano Reggiano DOP. Sulle confezioni, devono obbligatoriamente essere indicate le seguenti diciture imposte dalla legge oppure dal Consorzio di Tutela;
- n) *Latte*: dovrà essere biologico, a media conservazione UHT, intero e riportare sulla confezione la data di confezionamento e di scadenza.
- o) *Prosciutto cotto*: dovrà essere magro, di coscia, senza polifosfati, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione.
- p) *Pane*: privo di grassi aggiunti e preparato alternando diverse tipologie di farine e «ricette» (farine di grano 0, 1, 2, integrali; di grano duro, con cereali misti, farro, segale etc.).
2. È vietato l'uso di:
- a) materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM);
 - b) preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti similari;
 - c) frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, della passata di pomodoro, delle olive e dei capperi in salamoia;
 - d) semilavorati industriali freschi o surgelati, pronti da cuocere;
 - e) carni bovine e avicole congelate/surgelate o in scatola;
 - f) grassi idrogenati;
 - g) formaggi fusi/contenenti sali di fusione;
 - h) conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
 - i) olio di semi;
 - j) olio di sansa;
 - k) strutto;
 - l) carne cruda;
 - m) pesce crudo;
 - n) cibi fritti.
3. L'Appaltatore dovrà prediligere, in ogni caso, l'uso di prodotti freschi, rispettando la stagionalità dei prodotti ortofrutticoli e limitando quelli surgelati allo stretto necessario come da indicazioni presenti sulle nuove "Proposte operative ristorazione scolastica 2024" della Regione Piemonte.
4. Nella realizzazione del servizio l'Appaltatore deve fornire prodotti a "freschezza garantita" ("a chilometro zero" o di "filiera corta"), contemperando il principio di economicità con la tutela della salute, dell'ambiente e con la promozione dello sviluppo sostenibile. prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.
5. Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal regolamento (CE) N.848/2018 e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
6. Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (MarineStewardship Council) o equivalenti.
7. Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.
8. Tutti i prodotti DOP, IGP e "di montagna" devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione

previsto dai regolamenti (UE) N. 1151/2012 e (UE) N. 665/2014 e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

9. Tutti i prodotti STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N. 510/2006 e (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006 e successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

10. Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

11. I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

12. Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta) "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE N. 510/2006, così come definite dal Reg. CE N. 509/2006, tutti i prodotti DOP IGP devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 510/2006, (CE) n. 1898/2006 e (CE) n. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Art. 7 - RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE

L'aggiudicatario è sempre direttamente responsabile di tutti i danni, di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati alle persone, alle cose e agli animali nello svolgimento del servizio sollevando l'Amministrazione comunale da ogni qualsivoglia responsabilità.

È a carico dell'aggiudicatario l'adozione, nell'esecuzione del servizio, di tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette al servizio e dei terzi, ricadendo, pertanto, ogni più ampia responsabilità sullo stesso aggiudicatario e restando del tutto esonerata l'Amministrazione comunale.

L'aggiudicatario dovrà stipulare una polizza di RCT (Responsabilità Civile Verso Terzi), avente per oggetto, l'oggetto stesso dell'appalto (se polizza già esistente sarà necessaria una specifica appendice riportante le specifiche del presente appalto), per un massimale minimo di Euro 5.000.000,00. Dovrà essere estesa anche alla preparazione, trasformazione, conservazione e somministrazione dei cibi e delle bevande, nonché all'utilizzo dei locali nei quali viene svolta l'attività. Dovrà avere una durata pari alla durata stessa dell'appalto (è ammesso il rinnovo annuale).

- a) La polizza dovrà essere posta in visione in originale o copia conforme, alla Amministrazione Comunale prima dell'esecuzione dell'appalto di

servizio, debitamente perfezionata, datata e sottoscritta.

- b) Le quietanze di rinnovo dovranno essere poste in visione in originale o copia conforme, alla Amministrazione Comunale, entro 15 giorni dalla scadenza della copertura in corso, debitamente perfezionate, datate e sottoscritte.
- c) L'aggiudicatario ha l'obbligo di informare immediatamente l'Amministrazione comunale nel caso in cui le polizze vengano disdettate dalla/e compagnia/e oppure nel caso vi fosse una sostituzione del contratto. Le coperture assicurative dovranno essere stipulate con primarie compagnie nazionali o estere, autorizzate dall'IVASS all'esercizio dell'attività assicurativa. L'aggiudicatario risponderà direttamente nel caso in cui per qualsiasi motivo venga meno l'efficacia delle polizze.

Art. 8 - GARANZIA DEFINITIVA

1. L'operatore economico affidatario dovrà presentare una garanzia definitiva a sostegno del corretto adempimento delle prestazioni ricomprese nel contratto di appalto, nella misura prevista dall'art. 117 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., salvo quanto previsto dall'art. 106, del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i.
2. La garanzia opera per tutta la durata del contratto di appalto, sino alla sua completa esecuzione.
3. La garanzia fideiussoria, prevista con le modalità di cui all'art. 106, del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 c.c. nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
4. Qualora l'operatore economico affidatario sia in possesso dei requisiti di cui all'art. 106, del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., potrà beneficiare delle riduzioni ivi previste.
5. La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento del contratto di appalto e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione/verifica di conformità del servizio.
6. Si precisa che, a pena di esclusione, non saranno accettate altre modalità di costituzione della cauzione ovvero cauzioni rilasciate da soggetti diversi da quelli sopra indicati.

ART. 9 - PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI E TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

1. L'individuazione degli aventi titolo alla fruizione del servizio di refezione scolastica, la determinazione delle tariffe, delle eventuali esenzioni e riduzioni e, in genere, la definizione delle politiche e del regime tariffario, nonché la riscossione dei corrispettivi stessi nei confronti degli utenti, rimane onere dell'Amministrazione.
2. Il pagamento dei corrispettivi da parte dell'Amministrazione nei confronti dell'Appaltatore avverrà sulla base delle singole fatture elettroniche a cadenza mensile che saranno emesse dalla Ditta Appaltatrice per il numero dei pasti effettivamente somministrati.

3. La fattura dovrà essere allegata la documentazione atta a consentire la verifica della corrispondenza del numero dei pasti prodotti, con riferimento alle diverse fasce di utenza.
4. Le fatture emesse dalla Ditta saranno pagate previa verifica della regolare esecuzione del servizio, entro 30 giorni dall'emissione delle stesse.
5. Il pagamento delle fatture è subordinato all'accertamento da parte dell'Amministrazione della regolarità contributiva e previdenziale dell'impresa aggiudicataria mediante acquisizione del relativo D.U.R.C.
6. L'aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, a norma della legge 13.8.2010 n. 136, sia nei rapporti verso il committente, che nei rapporti con gli eventuali subappaltatori o subcontraenti.
7. Il contratto si intende risolto, senza necessità di notifica di formale diffida, nel caso in cui l'aggiudicatario venga meno al rispetto degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui alla normativa suddetta.

ART. 10 - AVVIO DELLA PRESTAZIONE IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

1. Dopo la verifica dei requisiti dell'aggiudicatario, la stazione appaltante può procedere all'esecuzione anticipata del contratto in pendenza della formale stipulazione del contratto, ai sensi di quanto previsto dall'art. 50, comma 6, e dall'art. 17, commi 8 e 9, del D.Lgs. 36/2023, nei casi in cui la mancata esecuzione immediata della prestazione determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico.
2. La Ditta aggiudicataria deve iniziare il servizio alla data comunicata dal committente.
3. La mancata attivazione parziale o totale del servizio non dà diritto alla Ditta aggiudicataria di richiedere alcun indennizzo o risarcimento. Analogamente non potranno essere avanzate richieste nel caso di variazioni dell'organizzazione del servizio dipendenti da esigenze comunicate dall'Autorità scolastica.

ART. 11 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. Le Parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art. 1453 C.C. per i casi d'inadempimento delle obbligazioni contrattuali e dall'art. 122 del codice dei contratti pubblici (D.Lgs. 36/2023), costituiscono motivo per la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 C.C. e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, le seguenti ipotesi:
 - a) grave inadempimento contrattuale, che comporti il rischio di pregiudizio per la salute degli utenti e/o dei lavoratori addetti al servizio;
 - b) l'interruzione ingiustificata del servizio, salvo che ciò non sia stato determinato da cause estranee alla sfera di controllo dell'Appaltatore;
 - c) comprovata e ripetuta inosservanza delle norme igienico sanitarie nel servizio;
 - d) casi d'intossicazione e tossinfezione alimentare ove venisse comprovata una chiara negligenza dell'Appaltatore;
 - e) comportamento dell'Appaltatore gravemente pregiudizievole per l'immagine ed il decoro dell'Amministrazione Comunale e dell'interesse pubblico;
 - f) subappalto non autorizzato;
 - g) cessione del contratto.
2. Nei casi di cui al presente articolo, l'Amministrazione potrà risolvere di diritto il contratto, previa comunicazione di avvio del procedimento trasmessa a mezzo pec.

3. Ai sensi dell'art. 123 del codice dei contratti la Stazione Appaltante può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione, purché tenga indenne l'Appaltatore delle spese sostenute, del servizio eseguito e del corrispettivo dovuto per il decimo dei servizi non eseguiti.

ART. 12- SPESE CONTRATTUALI

1. Le spese inerenti alla stipulazione del contratto saranno a carico dell'aggiudicatario, ivi compresi i diritti di segreteria e le spese di registrazione del contratto.

2. L'Appaltatore si obbliga a stipulare il contratto nella forma dell'atto pubblico amministrativo, previa presentazione della seguente documentazione:

- a) Cauzione definitiva;
- b) Polizze assicurative;
- c) Ricevute del pagamento delle spese di contratto, registrazione e bolli;
- d) Tutta la restante documentazione prevista nel capitolato e negli allegati che costituiscono parte integrante del bando di gara.

Art. 13 - SUBAPPALTO

1. In ragione della peculiarità del servizio, non è consentito il subappalto nemmeno parziale del servizio di ristorazione. È consentito il solo subappalto, previa autorizzazione del Comune, del seguente servizio accessorio: trasporto dei pasti,. Tale prestazione, pur subappaltabile, non può formare oggetto di ulteriore subappalto ai sensi dell'art. 119, comma 17 del D. Lgs. 36/2023. Il concorrente indica le prestazioni che intende subappaltare in sede di presentazione dell'offerta. In caso di mancata indicazione, il subappalto è vietato. Il Comune provvederà al pagamento diretto del subappaltatore nei casi indicati nell'art. 119, comma 11 del D.Lgs. 36/2023.

ART. 14 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DEL CREDITO

1. È vietata la cessione del contratto, sia totale che parziale. Fermo il divieto di cedere il contratto, non sono considerate cessioni ai fini del presente appalto le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere con il Comune, è comunque fatto salvo quanto previsto dall'articolo 120, comma 1, lettera d) del Codice.

2. È vietata la cessione del credito nel corso di esecuzione del presente contratto in violazione dell'art.120 comma 12 del D.Lgs. n. 36/2023.

ART. 15 - CONTROVERSIE

1. Per tutte le controversie che dovessero sorgere tra il Committente e l'Appaltatore in ordine all'esecuzione del presente contratto, non definibili in accordo tra le parti, competente a giudicare sarà il Foro di Ivrea.

ART. 16 - INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

1. Ai sensi del Regolamento (Ue) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 i dati forniti dalle imprese saranno trattati esclusivamente per le finalità connesse alla gestione del procedimento di gara nonché alla stipula e gestione del contratto. Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione), è improntato ai principi di liceità, correttezza e trasparenza, limitazione della finalità, minimizzazione dei dati, esattezza, limitazione della conservazione, integrità e riservatezza, responsabilizzazione ed è svolto con strumenti informatici e/o cartacei idonei a

garantire la sicurezza e riservatezza dei dati stessi, potrà avvenire sia per finalità correlate alla scelta del contraente e all'instaurazione del rapporto contrattuale che per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo. Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della stipulazione del contratto e dell'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti ai sensi di legge. I dati saranno comunicati a soggetti pubblici nell'adempimento dei compiti di legge. In relazione al trattamento dei dati conferiti, l'interessato gode dei diritti di cui agli articoli 15-16- 17 e 18 del citato Regolamento, tra i quali figura il diritto di accesso a dati che lo riguardano, il diritto di far rettificare, aggiornare, contemplare i dati erronei, incompleti o inoltrati in termini non conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Baldissero Canavese, il Responsabile del Trattamento è il Responsabile Unico del Progetto.