

UFFICIO ECONOMATO

Corso Alberto Pio, 91 41012 CARPI
telefono 059 649857, fax 059649751
PEC: provveditorato@pec.terredargine.it

ALLEGATO 1.A

**SERVIZIO DI CONTROLLO DELLA CONFORMITA' E QUALITA' DEL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA DELL'UNIONE TERRE D'ARGINE PER ANNI SCOLASTICI TRE
(2021-2022, 2022-2023, 2023-2024)**

CAPITOLATO D'APPALTO

PER TRATTATIVA DIRETTA PER AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO

CIG 8993165288

SOMMARIO

Art. 1 Premessa	Pag.	3
Art. 2 Definizioni	Pag.	3
Art. 3 Oggetto dell'appalto	Pag.	3
Art. 4 Durata dell'Appalto	Pag.	3
Art. 5 Importo dell'appalto	Pag.	4
Art. 6 Specificazioni sulla gestione del servizio Ristorazione	Pag.	5
- 6.1. Soggetti coinvolti nel Servizio Ristorazione.....	Pag.	5
- 6.2. Preparazione e somministrazione pasti oggetto dei controlli	Pag.	5
- 6.3. Variazioni organizzative durante il periodo contrattuale	Pag.	5
Art. 7 Organizzazione del Servizio Controllo Qualità e Conformità	Pag.	6
Art. 8 Visite Ispettive e Controlli Tecnici	Pag.	6
- 8.1. Dettaglio Controlli Ispettivi Tecnici e di verifica	Pag.	6
- 8.2. Altre prestazioni ispettive tecniche e di verifica	Pag.	7
- 8.3. Frequenza Visite Ispettive	Pag.	8
- 8.4. Natura delle visite ispettive	Pag.	9
- 8.5. Campionamenti da sottoporre ad analisi	Pag.	10
- 8.6. Tipologia analisi effettuate sui campionamenti	Pag.	11
Art. 9 Consulenza	Pag.	11
Art. 10 Servizi Connessi	Pag.	12
Art. 11 Sciopero e forzata interruzione del servizio	Pag.	12
Art. 12 Competenze professionali del personale utilizzato	Pag.	13
Art. 13 Obblighi della Ditta e del relativo personale	Pag.	13
Art. 14 Mezzi e dotazioni	Pag.	13
Art. 15 Controlli sulle prestazioni svolte dalla Ditta	Pag.	14
Art. 16 Sicurezza e interferenze	Pag.	14
Art. 17 Costi per la sicurezza	Pag.	14
Art. 18 Incompatibilità nell'esecuzione del servizio	Pag.	14
Art. 19 Garanzia Definitiva	Pag.	14
Art. 20 Responsabilità e Assicurazione	Pag.	15
Art. 21 Subappalto	Pag.	16
Art. 22 Divieto di Cessione del Contratto e Cessione del Credito.....	Pag.	16
Art. 23 Recesso	Pag.	16
Art. 24 Risoluzione del Contratto e Disciplina di Danni/Indennizzo.....	Pag.	16
Art. 25 Penali e Responsabilità poste a carico dell'Aggiudicatario	Pag.	17
Art. 26 Modalità di fatturazione e pagamenti	Pag.	18
Art. 27 IVA	Pag.	18
Art. 28 Tracciabilità dei pagamenti di cui alla Legge 136/2010.....	Pag.	19
Art. 29 Avvio dell'esecuzione del servizio	Pag.	19
Art. 30 Certificato di Regolare Esecuzione.....	Pag.	19
Art. 31 Esecuzione in danno	Pag.	19
Art. 32 Trattamento dei Dati	Pag.	20
Art. 33 Disposizioni in merito alla prevenzione della corruzione	Pag.	20
Art. 34 Codice Etico	Pag.	20
Art. 35 Foro competente	Pag.	20
Art. 36 Altre Informazioni	Pag.	20
Art. 37 Norme Regolatrici del Contratto	Pag.	20
Art. 38 Norme generali e rinvio.....	Pag.	21
Art. 39 Responsabile di Procedimento e Direttore dell'Esecuzione del Contratto.....	Pag.	21
Elenco allegati	Pag.	21
Trattamento dei dati personali	Pag.	22

Art. 1 PREMESSA

Il presente Capitolato d'Appalto descrive le condizioni minime che il Fornitore deve rispettare, nel corso dello svolgimento delle attività del servizio di controllo qualità e conformità del servizio refezione scolastica e per l'infanzia dell'Unione Terre d'Argine per anni scolastici tre (2021-2022, 2022-2023, 2023-2024).

Art. 2 DEFINIZIONI

Nell'ambito del presente Capitolato d'Oneri si intende per:

- Refezione Scolastica: Servizio di ristorazione erogata agli utenti dei nidi e materne d'infanzia e nelle scuole primarie;
- Amministrazione – Ente - Committente: Unione Terre d'Argine;
- Fornitore/Ditta/Operatore Economico: l'Impresa o il Raggruppamento Temporaneo d'Imprese o il consorzio risultata/o Aggiudicataria/o e che conseguentemente sottoscrive il contratto con l'Amministrazione;
- Referente del servizio: la persona designata dalla Ditta Affidataria come responsabile/coordinatore per tutti gli adempimenti previsti dal presente Capitolato;
- Terminali della distribuzione: refettori e qualsiasi altro ambiente ove viene consumato il pasto;
- Responsabile del Procedimento (R.U.P.): Vedi articolo 39;
- Direttore Esecutivo del Contratto (D.E.C.): Vedi articolo 39;
- Referenti operativi: Referenti a supporto del RUP e del D.E.C. individuati dall'Ente che faranno ricorso alle prestazioni oggetto del presente appalto.

Art. 3 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente elaborato (denominato anche capitolato d'oneri o condizioni generali di fornitura), disciplina il servizio di controllo conformità e qualità del servizio di refezione erogato nelle strutture scolastiche (nidi e scuole d'infanzia, scuole primarie) dell'Unione Terre d'Argine (detta anche committente).

Il servizio comprende, a titolo esemplificativo, la verifica delle caratteristiche chimiche, microbiologiche, agronomiche delle derrate alimentari e dei prodotti impiegati, gli aspetti legati all'igiene ambientale e la sicurezza nei locali e delle attrezzature annesse, lo stato degli impianti e delle strumentazioni ed il loro giusto impiego, il controllo dell'igiene del personale e la giusta applicazione delle norme vigenti in materia.

Sono richiesti inoltre servizi di consulenza vari quali assistenza sugli aspetti organizzativi del servizio, il controllo di gestione sull'appalto in essere, l'analisi dei costi, le consultazioni nutrizionali, il supporto nella formazione dei partecipanti alle commissioni mensa, la supervisione nella revisione dei manuali HACCP e la consulenza in materia di aggiornamenti normativi.

I CPV relativi alla seguente procedura sono quelli relativi all'allegato del Capitolato "Servizi di valutazione della conformità" del Mercato Elettronico di Acquistinretepa (MEPA) e precisamente:

1. 50433000-9 - Servizi di calibratura
2. 71630000-3 - Servizi di ispezione e collaudo tecnici
3. 71631000-0 – Servizi di ispezione tecnica
4. 71900000-7 – Servizi di laboratorio
5. 79132000-8 – Servizi di certificazione
6. 71356100-9 – Servizi di controllo tecnico

Art. 4 – DURATA DELL'APPALTO

La durata del servizio è determinata in n. 3 anni scolastici (2021-2022, 2022-2023, 2023-2024) ed il servizio dovrà essere svolto, per ciascun anno, nei periodi di apertura dei servizi educativi e scolastici (prevalentemente dal 1° settembre al 30 giugno dell'anno successivo).

Per il primo anno, il servizio decorrerà dalla data di sottoscrizione del contratto mediante stipula di trattativa diretta sul MEPA di Acquistinretepa.

È fatta salva l'esecuzione anticipata ai sensi dell'art. 32, comma 8 del D.Lgs. n. 50/2016 come modificato dal D.L. 76/2020, convertito in Legge 120/2020.

Ai sensi dell'articolo 35 del D. Lgs 50/2016 l'Unione Terre d'Argine si riserva la facoltà di rinnovare

il contratto per n. 2 anni scolastici per l'importo presunto di **Euro 33.129,33** + IVA alle medesime condizioni del presente capitolato. In tal caso le prestazioni da eseguire con le stesse modalità così come elencate nei successivi articoli 7, 8, 9 e 10, per il periodo del rinnovo saranno riproporzionate in base alla durata dell'appalto.

Ai sensi dell'articolo 106, comma 11, l'Unione si riserva l'eventuale proroga per la durata di mesi 6 per l'importo contrattuale di **Euro 8.282,33** + IVA.

Nei casi sopra indicati le prestazioni dovranno essere eseguite con le stesse modalità e clausole previste nel presente capitolato d'oneri ed alle stesse condizioni economiche del contratto.

Art. 5 – IMPORTO DELL'APPALTO

L'importo dell'appalto per anni scolastici tre ammontante ad **Euro 48.099,00** (oltre ad Euro 1.595,00 + IVA per gli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso), è determinato secondo il seguente computo metrico estimativo calcolato anche in base a preliminare richiesta di preventivo a ditte diverse.

Il fabbisogno oggetto del presente contratto è relativo a prestazioni a corpo ai sensi art.3, comma 1, lett. dddd) del D.Lgs 50/2016, riguardanti attività ispettive e di verifica periodiche, (programmate, non programmate ed urgenti) nonché servizi vari di consulenza da effettuarsi durante tutto il periodo contrattuale:

Tipologia prestazioni	U.M.	TOTALE PRESTAZ. NEL TRIENNIO N°	COSTO UNITARIO Euro	TOTALE IVA ESCL. Euro
Strutture -				
Ispezioni su Cucine interne - N. 18 in Appalto - N. 2 in Gestione Diretta	Ispezioni programmate, non programmate ed emergenziali	66	357,00	23.562,00
Ispezioni su Terminali della distribuzione pasti: - N. 26 Terminali	Ispezioni programmate, non programmate ed emergenziali	84	178,00	14.952,00
Ispezioni su Centri di produzione pasti: - N. 2 Centri	Ispezioni programmate, non programmate ed emergenziali	18	450,00	8.100,00
Consulenza, Formazione, assistenza, supporto, etc.	Ore	33	45,00	1.485,00
IMPORTO A BASE DELLA TRATTATIVA (IVA E COSTI PER LA SICUREZZA ESCLUSI)				48.099,00
Costi per la sicurezza	Costi complessivi per il triennio non soggetti a ribasso			1.595,00
IMPORTO IMPONIBILE APPALTO EURO				49.694,00

In caso di variazione del fabbisogno dell'Ente, si rimanda a quanto stabilito nel successivo art. 6.3. Ai sensi dell'articolo 35 del D.Lgs 50/2016, l'Unione Terre d'Argine si riserva l'opzione di richiedere ulteriori prestazioni di cui al presente articolo 5 qualora intervengano necessità non preventivabili, per un importo complessivo di Euro 6.000,00 + IVA alle stesse condizioni esecutive ed economiche del contratto di cui al presente capitolato.

I prezzi dei servizi, sono da intendersi onnicomprensivi di qualsiasi spesa connessa all'esecuzione delle prestazioni (trasferimento presso le strutture, analisi, campionamenti, relazioni, tarature, etc.) e di ogni costo ed onere fiscale con la sola esclusione dell'IVA.

Art. 6 - SPECIFICAZIONI SULLA GESTIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE

6.1. SOGGETTI COINVOLTI NEL SERVIZIO RISTORAZIONE

Il servizio refezione oggetto del servizio di controllo qualità e conformità è eseguito:

- A) In **gestione diretta** con personale dipendente dell'Unione Terre d'Argine (con preparazione dei pasti nelle cucine ubicate dentro le relative strutture per l'Infanzia) e con acquisto diretto delle derrate da parte dell'Unione Terre d'Argine;
- B) Mediante **appalto** con scadenza 31.8.2026, affidato alla COOPERATIVA ITALIANA di RISTORAZIONE CIRFOOD di Reggio Emilia – Via Nobel, 19 il cui contratto afferente al servizio di ristorazione contempla le seguenti prestazioni:
 - 1) Fornitura delle derrate alimentari impiegate nel servizio in appalto;
 - 2) Preparazione dei pasti nelle cucine interne delle strutture per l'infanzia con consumazione da parte degli utenti entro la relativa struttura o anche preparazione di pasti da asporto per strutture per l'infanzia adiacenti o limitrofe;
 - 3) Fornitura di pasti da asporto preparati nei 2 centri di produzione (aventi sede a Modena e Medolla) con consumazione da parte degli utenti entro le diverse strutture per l'infanzia o entro le scuole dell'obbligo;
 - 4) Servizi di ausiliario attinenti al servizio di ristorazione quali distribuzione, riassetto dei locali, lavaggio, etc, da eseguirsi solo in alcune strutture.
- C) Mediante ricorso ad altri soggetti terzi coinvolti nella somministrazione del pasto o ad altre mansioni afferenti alla ristorazione (es. operatori scolastici, ditta appaltatrice di servizi di pulizia e attività ausiliare, etc.)

6.2. MODALITA' PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI OGGETTO DEI CONTROLLI

Le modalità di preparazione e somministrazione dei pasti e la consistenza delle strutture servite relative al corrente anno scolastico 2021-2022 sono indicate analiticamente nelle tabelle di sintesi allegate al presente capitolato (Allegati 2.A – 2.B. – 2.C – 2.D – 2.E – 2.F). Nell'anno scolastico 2021-2022 la situazione è la seguente:

N°	Descrizione	Gestione
2	Cucine Interne presso strutture d'infanzia	Diretta con personale dipendente Unione T.A.
18	Cucine Interne presso strutture d'infanzia	In appalto – Personale ditta appaltatrice
26	Terminali della distribuzione	Ditta appaltatrice della ristorazione o personale di altro contratto appalto e operatori scolastici
2	Centri pasto della ditta appaltatrice	Ditta appaltatrice fornitrice dei pasti in asporto

6.3. VARIAZIONI ORGANIZZATIVE DURANTE IL PERIODO CONTRATTUALE

Rispetto alla situazione attivata per l'anno scolastico 2021-2022, nel corso del periodo contrattuale, potranno verificarsi delle variazioni nella gestione del servizio ristorazione e sull'entità delle strutture servite (luogo e modalità di preparazione dei pasti, frequenza del servizio, gestione delle cucine, numero di utenti, approvvigionamenti di derrate alimentari, etc.).

In tal caso la Ditta affidataria del servizio di cui al presente capitolato sarà tenuta ad adeguare il servizio controllo qualità e conformità secondo le direttive dell'Ente. In particolare, sarà facoltà dell'Ente:

- In caso di inserimento di nuovi servizi di refezione: decidere se indirizzare eventualmente le ispezioni non programmate sulle nuove strutture o se prevedere stabilmente un'ulteriore verifica periodica programmata per il servizio di nuova istituzione ai prezzi indicati nel modulo offerta per le ispezioni.
- In caso di dismissione del servizio refezione nelle strutture contemplate negli allegati 2.: dirottare i mancati controlli su altre strutture.

- In caso di modifiche sulle attuali modalità di erogazione del servizio: variare la tipologia dei controlli inizialmente previsti (es. da controllo su cucine interne a controllo sui terminali della distribuzione, etc.), ai prezzi corrispondenti alla tipologia del servizio richiesto, incrementando o riducendo alcuni tipi di prestazioni a favore di altri, secondo le necessità ed obiettivi dell'Unione Terre d'Argine.

Tali variazioni non comportando un aumento complessivo dell'importo contrattuale, saranno disposte dal D.E.C. in contraddittorio con l'appaltatore e comunicate al RUP in quanto variazioni non comportanti modifica sostanziale del contratto.

Eventuali interventi ispettivi in più qualora intervengano modifiche importanti, potranno essere richiesti per l'importo massimo di Euro 2.665,00 + IVA.

Art. 7 - ORGANIZZAZIONE SERVIZIO CONTROLLO QUALITA' CONFORMITA'

Per il servizio controllo qualità e conformità sulla refezione scolastica e per l'infanzia sono previste visite ispettive di controllo e prestazioni diverse per assistenza e consulenza, che comprendono altresì l'accertamento del rispetto delle normative vigenti e azioni di supporto all'Ente in caso di introduzione di nuove disposizioni di legge.

Il servizio richiesto di controllo qualità e conformità è articolato nel seguente modo:

a) VISITE ISPETTIVE E CONTROLLI TECNICI

1. Sulla qualità e conformità del servizio refezione scolastica e per l'infanzia con particolare riguardo alla verifica delle caratteristiche chimiche, microbiologiche, agronomiche delle derrate alimentari e dei prodotti impiegati;
2. Degli aspetti legati all'igiene ambientale e la sicurezza nei locali e delle attrezzature annesse;
3. Sull'igiene personale e la giusta applicazione delle norme vigenti in materia;
4. Sullo stato degli impianti, delle strumentazioni ed il loro giusto impiego;
5. Taratura delle bilance e delle strumentazioni per la rilevazione delle temperature nelle cucine a gestione diretta (attualmente sono gestite direttamente dall'Unione Terre d'Argine con proprio personale solo 2 cucine).

b) ASSISTENZA E CONSULENZA

1. Sugli aspetti organizzativi del servizio;
2. Sul controllo di gestione sull'appalto in essere;
3. Analisi dei costi del servizio refezione;
4. Il supporto nella formazione dei partecipanti alle commissioni mensa;
5. Supervisione nella revisione dei manuali HACCP;
6. In materia di aggiornamenti normativi;
7. Supporto eventuale per la formulazione di capitolati attinenti al servizio refezione (appalti per il servizio ristorazione, per l'acquisto di derrate alimentari, etc.);
8. Supporto in caso di emergenza;

Art. 8 – VISITE ISPETTIVE E CONTROLLI TECNICI

Le visite ispettive aventi prevalentemente natura tecnica, saranno relative a controlli da effettuarsi nei luoghi interessati al servizio ristorazione (cucine, centri pasto, terminali della distribuzione, refettori, etc.) e in ogni visita si dovranno effettuare le seguenti prestazioni:

8.1 DETTAGLIO CONTROLLI TECNICI ISPETTIVI E DI VERIFICA

-	DESCRIZIONE OGGETTO DEI CONTROLLI	Cucine interne	Centri Prod. Pasti	Terminali distribuz.
a)	Organizzazione servizio (controllo del personale in servizio, in termini di numero, orario, igiene della persona)	X	X	X

b)	Conservazione derrate in lavorazione o a magazzino	X	X	
c)	Lavorazione e cura alimenti fino alla fine della fase preparatoria	X	X	
d)	Ammollo e lavaggio frutta e verdura	X	X	
e)	Preparazione di pasti differenziati per diete speciali (es. in bianco, senza glutine, latticini, uova, pesce ed altri alimenti allergizzanti o non tollerati da parte dell'utenza)	X	X	
f)	Confezionamento, trasporto, conservazione, trattamento dei pasti prodotti/forniti destinati al consumo interno o per asporto	X	X	X
g)	Verifica stato di mantenimento dei pasti al momento della somministrazione quali grado di cottura, alterazioni, temperatura etc. Il rilievo delle temperature dovrà essere effettuato all'atto della somministrazione su tutte le portate, sia nei contenitori degli alimenti ancora da porzionare (vasche, tegami, pentole, etc.), che a campione sulla singola confezione in caso di pasti da asporto monoporzione o per diete.	X		X
h)	Verifiche delle grammature dei pasti per bambini e/o adulti	X	X	X
i)	Verifica delle modalità di distribuzione e porzionamento per garantire agli utenti i quantitativi previsti nei capitolati o in altri protocolli/accordi, sia nelle diete che nei menù standard	X		X
l)	Verifica corrispondenza dei menù programmati	X	X	X
m)	Analisi sensoriale per valutazione gradibilità/appetibilità dei piatti	X	X	X
n)	Verifica orario conferimento pasti alle strutture interne e di consegna dei pasti in asporto ai terminali della distribuzione	X		X

8.2 ALTRE PRESTAZIONI TECNICHE ISPETTIVE E DI VERIFICA

-	PRESTAZIONE	OGGETTO PRESTAZIONE/CONTROLLI
a)	Controlli sullo stato di manutenzione, funzionalità ed efficienza delle strumentazioni ed attrezzature tecnologiche ove presenti	Affettatrici, tritacarne, forni, frigoriferi, freezer, abbattitori, sterilizzatori, mantenitori termici, etc.
b)	Controllo delle tarature e calibrazioni, temperature delle strumentazioni	Bilance, termometri per rilevazione temperature, termometri a sonda, temperature frigoriferi, abbattitori e mantenitori termici
c)	Esecuzione delle tarature e calibrazioni delle strumentazioni <u>per le cucine in gestione diretta</u> con rilascio della certificazione ai sensi di legge da effettuarsi in proprio (se la ditta è abilitata a ciò) o ricorrendo a terzi	Bilance, termometri per rilevazione temperature e a sonda, frigoriferi, abbattitori, mantenitori termici
d)	Controlli merceologici relativi alle qualità delle derrate alimentari	- Verifica sulla qualità delle derrate acquisite dall'Unione per le cucine a gestione diretta - Verifica della qualità e corrispondenza merceologica delle derrate impiegate dalla Ditta Appaltatrice, rispetto a quanto previsto nel capitolato d'oneri
e)	Controllo smaltimento rifiuti, igiene ambientale e procedure di sanificazione,	Sulle corrette modalità di smaltimento rifiuti, di pulizia e sanificazione, disinfestazione,

	disinfestazione e derattizzazione	derattizzazione degli ambienti coinvolti nel servizio refezione e del giusto impiego dei relativi prodotti nei locali ed ambienti interessati alla ristorazione
f)	Controllo su applicazione delle normative vigenti	Su rispetto ed applicazione delle normative vigenti specifiche al servizio ristorazione, ivi compreso il Decreto 81/2009 inerente salute e sicurezza dei lavoratori ed ogni altra norma relativa al sistema HACCP o analogo sistema di autocontrollo comunitario applicabile alla filiera alimentare
g)	Attività di reportistica N.B. Sarà facoltà dell'Ente comunicare i risultati dei referti ai terzi ai quali sia imputabile l'inadempimento (es. ditte appaltatrici della produzione, trasporto pasti, distribuzione pasti, fornitrici di derrate, etc.)	Redazione di appositi verbali riportanti esiti dei controlli, verifiche ispettive ed altre prestazioni previste, debitamente firmati da professionisti iscritti ad Albi ed Ordini Professionali di cui indicheranno gli estremi dei documenti rilasciati. Gli esiti delle analisi e dei sopralluoghi dovranno essere inviati all'Ente in formato elettronico entro 15 gg. dall'intervento. In caso di riscontro di gravi problematiche, la segnalazione all'Ente dovrà essere fatta tempestivamente anche se in attesa di altri esiti.
h)	Individuazione strategie di intervento su difformità, inosservanze e criticità riscontrate	Indicazione degli interventi e provvedimenti da assumere per risolvere o precludere il ripetersi delle problematiche emerse.

8.3 FREQUENZA VISITE ISPETTIVE

Le visite ispettive dovranno essere svolte nei periodi in cui i servizi sono attivi, secondo i calendari e gli orientamenti forniti dall'Ente.

Pertanto è richiesta una programmazione concordata e formalizzata dal Direttore Esecutivo dell'Appalto o un suo referente operativo tenendo presente le date di apertura e chiusura dei singoli servizi, i periodi di maggior affluenza o di entrata a regime dei servizi, i luoghi di preparazione, etc. in modo da garantire una copertura a più ampio spettro possibile.

Qualora nel corso del periodo contrattuale insorgessero variazioni nell'erogazione del servizio refezione nelle strutture (diversa gestione delle cucine, cessazione o nuova istituzione del servizio, etc.), l'Ente potrà rivedere la distribuzione delle ispezioni indirizzandole ove lo ritenga necessario, così come precisato all'articolo 6.3. del presente capitolato.

I controlli ispettivi dovranno essere effettuati senza preavviso al personale delle strutture interessate o ad altri terzi coinvolti nel servizio ristorazione e non potranno essere svolti simultaneamente (max 10 ispezioni a settimana) e comunque la ditta dovrà effettuare almeno n. 3 interventi ispettivi completi al mese (nel periodo da settembre a giugno), salvo diversi accordi con la Stazione Appaltante, come dettagliato nello schema seguente:

	STRUTTURA DA ISPEZIONARE	Ispezioni programm. X anno scol. x ogni struttura	Totale ispez. programm. X anno scolastico	Totale ispez. progr. Nel triennio	Ispez. Non progr. O urgenti nel trienn.	Totale ispez. X 3 anni scolast.
a)	Centro di produzione pasti: - N. 2 centri	N. 2	4	12	6	N. 18
b)	Cucine a produzione interna e relativo terminale: - N. 18 in appalto	N. 1	20	60	6	N. 66

	- N. 2 in gestione diretta					
d)	Terminali della distribuzione - N. 26 terminali	N. 1	26	78	6	N. 84
TOTALE VISITE ISPETTIVE NEL TRIENNIO						N. 168

Oltre al numero minimo di ispezioni annue previste per ogni struttura, sarà facoltà dell'Ente richiedere ulteriori ispezioni aggiuntive (ispezioni non programmate ed urgenti), nel limite massimo stimato di cui alla tabella riportata all'articolo 5.

8.4 NATURA DELLE VISITE ISPETTIVE

Le visite ispettive sono classificate nel modo seguente, in dipendenza che la loro esecuzione sia stata precedentemente pianificata, oppure che si tratti di ispezioni aggiuntive non programmate od urgenti.

Sarà facoltà dell'Ente richiedere di focalizzare i controlli su determinati elementi su cui ritenga di dover effettuare approfondimenti oppure su aspetti critici sospettati o già riscontrati.

VISITE	DESCRIZIONE	TERMINI PER ESECUZIONE
Programmate	Ispezioni pianificate dall'Unione Terre d'Argine che devono essere fatte secondo una programmazione periodica annuale	Pianificazione mensile
Non programmate	Ispezioni effettuate per: - Accertamento sulla risoluzione di problematiche riscontrate in ispezioni precedenti; - Verifica sulla efficienza/efficacia dell'erogazione del servizio ristorazione a seguito di nuovi assetti organizzativi o variazione delle modalità di esecuzione del servizio, introduzione di nuove strutture interessate al servizio ristorazione, etc. - Qualsiasi altra evenienza ritenuta passibile di nuovi controlli da parte dell'Ente a suo insindacabile giudizio (es. in caso di nuova istituzione del servizio refezione, etc.) Per situazioni relative a strutture non ancora controllate nell'anno scolastico, l'Unione potrà chiedere di anticipare le verifiche ispettive programmate e di effettuarle nella modalità "visite non programmate" entro 5 giorni lavorativi dalla richiesta, senza che la ditta possa pretendere maggiorazioni sul canone.	Entro 5 gg. Lavorativi dalla richiesta a mezzo posta elettronica salvo diverse disposizioni dilatorie dell'Ente
Urgenti	Da rendersi per eventi imprevedibili quali: - Gravi e pericolose epidemie - Sospetto immissione sul mercato di derrate contaminate, avariate, adulterate, etc. - Altri eventi imprevedibili aventi grave ricaduta sul servizio refezione, derivanti anche da segnalazioni delle autorità competenti. La Ditta affidataria dovrà adottare tutte le necessarie strategie per soddisfare le seguenti finalità: a) Nel caso in cui la problematica si sia presentata nel servizio refezione erogato dall'Ente: - Individuare la causa che ha generato la problematica. b) Nel caso di allarmi/segnalazioni delle autorità competenti per eventi non ancora riscontrati nei servizi dell'Unione Terre	Entro 8 ore lavorative dalla richiesta a mezzo posta elettronica salvo diverse disposizioni dilatorie

	<p>d'Argine:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprovare se il servizio refezione è stato coinvolto dalla evenienza segnalata ovvero se mantiene lo stato di sicurezza in relazione a situazioni che ne minacciano l'integrità (es. epidemie, intossicazioni, etc.) <p>c) In tutti i casi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Effettuare le relative analisi urgentemente, dandone comunicazione immediata dei risultati all'Ente (anche con report incompleti in attesa delle risultanze di esami ancora in corso) - Relazionare sullo stato riscontrato nei servizi controllati - Indicare ulteriori precauzioni o protocolli per risolvere la problematica o scongiurarne l'insorgenza. 	dell'Ente
--	--	-----------

Qualora a seguito di controlli, analisi e verifiche perdurassero situazioni anomale rispetto agli standard prefissati, al fine di individuare la criticità del processo di produzione e distribuzione pasti, la ditta dovrà garantire l'effettuazione di ulteriori rilevazioni mediante opportuna strumentazione, su tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo (ivi compresi i test in loco in fase di somministrazione degli alimenti) concordando con l'Ente ulteriori visite ispettive.

Tutte le spese relative agli interventi, qualunque sia la loro natura (programmati, non programmati, urgenti) saranno interamente a carico della ditta aggiudicataria, salvo ulteriori incarichi o servizi particolari concordati con l'Ente.

8.5 CAMPIONAMENTI DA SOTTOPORRE AD ANALISI

Durante le visite ispettive saranno effettuati dei campionamenti da sottoporre ad analisi di laboratorio e dovranno essere effettuati su matrice ambientale e alimentare.

La scelta dei campioni e parametri dovrà essere mirata al fine di:

1. Individuare e rimuovere criticità;
2. Prevenire l'insorgenza di problematiche legate al servizio ristorazione;
3. Avere un quadro aggiornato ed attendibile della situazione nelle varie strutture;
4. Testare prodotti alimentari diversificati;
5. Garantire la conformità dei prodotti alla normativa vigente ed a quanto convenuto contrattualmente;
6. Garantire il controllo su tutte le somministrazioni, ivi compresa l'acqua del rubinetto nelle strutture gestite in economia da effettuarsi almeno una volta all'anno in ogni struttura (nelle cucine gestite in appalto il controllo viene già eseguito dalla ditta appaltatrice).

-	ENTITA' DEI CAMPIONAMENTI ----- STRUTTURE	Ispezioni complessive nel triennio	Campion. per ogni singolo controllo	Totale Campion. per 3 anni scol.
a)	N. 2 Centri di produzione pasti	18	4	72
b)	Cucine a produzione interna: N. 18 in appalto N. 2 a gestione diretta	66	2	132
c)	N. 26 Terminali della distribuzione	84	2	168
d)	Analisi dei parametri chimici, fisici, microbiologici su acqua del rubinetto sulle 2 cucine in gestione diretta	6	1	6
TOTALE CAMPIONAMENTI DA SOTTOPORRE AD ANALISI				378

Per le analisi sull'acqua del rubinetto, al fine di garantirne la potabilità così come definita dal Ministero

della Salute nel Decreto Legislativo n. 31/2001 – Art. 4, dovranno essere effettuate analisi di parametri chimici, fisici e microbiologici, riportando nella reportistica, oltre al valore riscontrato, i valori di riferimento, i metodi di analisi e le procedure da seguire qualora si presentassero valori non conformi.

Per i controlli sull'acqua del rubinetto nelle cucine a gestione diretta, i campionamenti ed analisi sono aggiuntivi rispetto ai 2 minimi previsti per ogni visita ispettiva, ma per gli stessi non saranno riconosciute maggiorazioni rispetto al prezzo offerto dalla Ditta per le visite ispettive.

8.6 TIPOLOGIA ANALISI EFFETTUATE SUI CAMPIONAMENTI

Tutte le analisi devono essere eseguite in base alle normative vigenti in materia e adottando metodiche di analisi appropriate. I dati relativi ai risultati delle analisi di laboratorio dovranno essere riportati sui rapporti di prova in modo da consentirne una facile lettura.

In allegato ai rapporti di prova inoltre, in caso di non conformità, dovrà figurare un commento, chiaro e comprensibile, che evidenzia la non conformità o la non corrispondenza del prodotto con le specifiche dei capitolati afferenti ai contratti di fornitura di generi alimentari o del servizio di ristorazione in appalto.

-	SUDDIVISIONE IN PERCENTUALE DELLE ANALISI	%
a)	Microbiologiche su alimenti e superfici	80%
b)	Chimico/fisiche su alimenti	10%
c)	Merceologiche ed ispettive (anche su prodotti ortofrutticoli)	10%
	NUMERO DEI PARAMETRI RICERCATI	Parametri (media)
a)	Analisi microbiologiche – su matrice alimentare o ambientale	N. 2
b)	Analisi chimico/fisiche ed ispettive	N. 2
	ALTRE ANALISI RICHIESTE	Per anno scol.
a)	Ricerca di residui di pesticidi su prodotti ortofrutticoli sul totale delle analisi effettuate complessivamente in tutte le strutture	N. 3

Tutti i rapporti di prova dovranno essere firmati da professionisti iscritti ai rispettivi Albi ed Ordini Professionali in relazione alle specifiche competenze riconosciute da ciascuno di essi.

Pertanto su ogni documento dovrà essere riportato il numero di iscrizione all'Albo, comprovante l'abilitazione legale dell'estensore all'esercizio della professione.

L'Operatore Economico dovrà consegnare al D.E.C. i rapporti di prova relativi alle analisi effettuate entro 15 (quindici) giorni dall'effettuazione dei campionamenti, compatibilmente con i tempi tecnici richiesti dalle analisi.

L'Operatore Economico è tenuto a comunicare tempestivamente eventuali situazioni anomale riscontrate sui parametri da analizzare, sia durante la fase di campionamento, sia durante l'esecuzione delle analisi stesse. Tali comunicazioni dovranno avvenire telefonicamente informando il D.E.C. o il suo referente operativo o tramite mail da inviare allo stesso ufficio ed in entrambi i casi ne dovrà seguire con sollecitudine apposita relazione scritta redatta dalla Ditta.

Art. 9 - CONSULENZA

Sono richieste attività di consulenza comprendenti formazione, aggiornamento, assistenza e supporto. Le ore sotto indicate potranno essere ridistribuite in modo differente rispetto alla tabella sottostante, secondo le necessità dell'Ente:

a)	ATTIVITA' PROGRAMMATE DI FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO	Totale ore nel triennio
-	Rivolta ad operatori dell'Ente e/o famiglie per un monteore presunto da distribuirsi nel corso del periodo contrattuale secondo le necessità dell'Ente, da esperirsi nelle sedi dell'Unione Terre d'Argine o da remoto.	N. 6

b)	ATTIVITA' PROGRAMMATA INFORMATIVA, DI ASSISTENZA E SUPPORTO	
-	Assistenza nutrizionale, merceologica, tecnologica per l'introduzione di nuove derrate, variazione menù, etc.	N. 6
-	Supporto nella revisione dei manuali HACCP e confronto per la corretta applicazione della normativa vigente e successive integrazioni o modificazioni	N. 3
-	Assistenza nella gestione delle commissioni mensa con predisposizione degli strumenti di valutazione e/o presenza e/o formazione agli utenti ed alle famiglie Ed altre necessità di supporto non contemplate nei punti precedenti	N. 12
	TOTALE ORE MINIME PROGRAMMATE NEL TRIENNIO	27
c)	ULTERIORI ORE PER CONSULENZA NON PROGRAMMATE E PER URGENZE (relative alle casistiche indicate all'articolo 8.4 per le visite ispettive)	6
	TOTALE COMPLESSIVO ORE NEL TRIENNIO	33

Qualora lo ritenga necessario, sarà facoltà dell'Unione Terre d'Argine richiede ulteriori prestazioni per consulenza rispetto alle ore sopra indicate oppure ridistribuire le ore in modo diverso rispetto a quanto previsto.

Le consulenze programmate e non programmate, dovranno essere rese entro 15 giorni lavorativi dalla richiesta.

Nell'evenienza in cui la consulenza abbia carattere di urgenza, la stessa dovrà essere effettuata entro 6 ore lavorative senza maggiorazioni di spesa.

Art. 10 – SERVIZI CONNESSI

Il Fornitore aggiudicatario deve inoltre garantire l'esecuzione dei servizi di seguito indicati:

Reperibilità. Il Fornitore si impegna, entro 15 giorni dalla stipula del contratto, a mettere a disposizione un referente, numero di telefono, un indirizzo e-mail ordinaria e Pec, attivi per tutto l'anno in cui sono operativi i servizi scolastici dal lunedì al venerdì, dalle ore 9.00 alle ore 17.00.

Servizio di reportistica. Il Fornitore, deve inviare al D.E.C. o al suo referente operativo su base mensile entro 5 giorni solari successivi, i dati aggregati e riassuntivi relativi alle prestazioni contrattuali. L'Unione Terre d'Argine può richiedere al Fornitore l'elaborazione di report specifici anche in formato elettronico e/o in via telematica.

La reportistica sarà vistata dal D.E.C. ed inviata al R.U.P. quale attestazione della regolare esecuzione delle prestazioni ai fini dell'autorizzazione alla fatturazione di cui all'articolo 26 del presente capitolato.

Il monitoraggio di tutte le attività relative al contratto potrà altresì essere effettuato dalle Amministrazioni anche mediante l'uso di nuove tecnologie e soluzioni organizzative; a tal fine, il Fornitore, per quanto di sua competenza, si impegna a prestare piena collaborazione per rendere possibile dette attività di monitoraggio da parte del D.E.C. e del R.U.P..

Art. 11 – SCIOPERO E FORZATA INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale scolastico o per altre ragioni che comportassero la sospensione del servizio, la Ditta sarà avvisata con il massimo anticipo possibile e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla Ditta aggiudicataria.

In caso invece di esercizio del diritto di sciopero o di assemblee sindacali dei propri dipendenti, l'Appaltatore dovrà rispettare e far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di legge vigenti e le norme regolamentarie approvate al riguardo dalla Committenza e gli accordi vigenti. In caso di sciopero la Ditta è tenuta a darne comunicazione scritta all'Unione con il massimo anticipo possibile. Potranno verificarsi interruzioni del servizio a causa forza maggiore quali calamità naturali, ordinanze di prefettura, di sindaci o altre autorità competenti per ragioni di sicurezza o di ordine pubblico, emergenze sanitarie o di tutela della salute pubblica, interruzioni dell'energia elettrica, etc.

In ogni caso nulla è dovuto alla Ditta nelle giornate di sospensione del servizio, qualunque sia il motivo che ha determinato la chiusura.

Art. 12 - COMPETENZE PROFESSIONALI DEL PERSONALE UTILIZZATO

La ditta per tutta la durata del contratto dovrà disporre di un organico sufficiente ed idoneo a garantire un adeguato espletamento dei servizi richiesti. Il personale dipendente dovrà essere, pena esclusione del contratto, assunto ed inquadrato nel rispetto delle vigenti disposizioni contrattuali che regolano la materia, nonché possedere tutti i requisiti professionali previsti dalle vigenti norme.

Per tutta la durata contratto, all'interno del proprio organico dovranno essere presenti le seguenti professionalità, ovvero la ditta dovrà avvalersi di terzi aventi le seguenti professionalità:

1. Per la coordinazione del gruppo di lavoro:
Tecnologo alimentare, o biologo, o figura equipollente iscritto al relativo Albo Professionale da almeno 3 anni, con provata esperienza di coordinatore nel settore della ristorazione collettiva;
2. Per l'esecuzione degli audit presso le strutture (se l'operatore non coincide con coordinatore):
Tecnologo alimentare, o biologo, o figura equipollente;

In caso di sostituzione del personale assegnato al gruppo di lavoro dovrà essere tempestivamente comunicata al D.E.C. per approvazione da parte del R.U.P, per le mansioni di cui sopra, i sostituti dovranno avere le medesime qualifiche e professionalità comprovate da apposito curriculum vitae.

Art. 13 - OBBLIGHI DELLA DITTA E DEL RELATIVO PERSONALE

La Ditta ed il relativo personale, dovranno rispettare le norme e i regolamenti inerenti al servizio assegnato ed in particolare le seguenti prescrizioni (ognuno per la parte di propria competenza):

1. D.P.R. 62/2013 – Codice di comportamento dei pubblici dipendenti;
2. Norme e regolamenti dell'Ente Locale – Codice di comportamento dei dipendenti dell'Unione Terre D'Argine approvato con Delibera di Giunta dell'Ente n. 3 del 22.1.2014 e s.m.i;
3. Clausole stabilite nel presente capitolato e relativo contratto d'appalto;
4. Disposizioni concordate tra l'Unione Terre d'Argine e la Ditta;
5. Svolgimento del servizio con perizia, prudenza, diligenza e rispetto verso l'utenza;
6. Mantenimento del segreto d'ufficio ai sensi dell'articolo 622 del Codice Penale, assicurando, nell'ambito delle proprie procedure, i requisiti di massima riservatezza, in merito alle circostanze, agli esiti delle verifiche e dei controlli di cui verranno a conoscenza nel corso dei servizi di cui trattasi;
7. Ottemperamento a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative vigenti ed ogni altra prescrizione in materia di lavoro (formazione, assicurazione sociale, prevenzione infortuni e sicurezza nei luoghi di lavoro così come previsto dal D.Lgs 81/2008 e s.m.i.), per il quale la ditta con la sottoscrizione del contratto si impegna formalmente al rispetto di ciò;
8. Utilizzo di indumenti e dispositivi idonei o prescritti dalle normative per l'attività ispettiva (guanti, camici, mascherine, libretti sanitari, cartellino di riconoscimento, etc.);
9. Il personale che accede alle strutture scolastiche e agli altri locali oggetto del servizio ristorazione, dovrà essere in possesso del green pass (se richiesto dalle normative in vigore per allora). In tal caso è facoltà dell'Unione Terre d'Argine richiedere che lo stesso venga trasmesso all'Ente anticipatamente rispetto all'esecuzione delle attività in presenza afferenti al servizio controllo qualità.

In particolare la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'adeguata formazione e addestramento del personale addetto ed eventuali sostituti in materia di sicurezza e di igiene del lavoro, comprendendo altresì la formazione antincendio e di primo soccorso, comprovata da apposita documentazione. L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro e di sicurezza di cui al presente articolo, determinano senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

Art. 14 MEZZI E DOTAZIONI

La Ditta affidataria del servizio deve utilizzare, nell'espletamento del servizio, attrezzature adeguate ed idonee al servizio di controllo qualità e conformità sulla refezione, di sua proprietà o nella sua disponibilità. Tali attrezzature devono essere rispondenti alle norme di buona tecnica ed in regola con le norme vigenti in materia di prevenzione infortuni, tecnicamente efficienti e mantenute in perfetto stato e manutenzione, nonché dotate di tutti quegli accorgimenti ed accessori atti a

proteggere e salvaguardare l'operatore e i terzi da eventuali infortuni.

In particolare il Fornitore deve sottoporre a manutenzione programmata e verifiche periodiche tutte le attrezzature e i mezzi utilizzati e provvedere alla loro sostituzione se obsoleti o malfunzionanti.

Le Amministrazioni hanno il diritto di verificare, in qualsiasi momento, il rispetto dei programmi di manutenzione predisposti dal Fornitore.

Art. 15 – CONTROLLI SULLE PRESTAZIONI SVOLTE DALLA DITTA

L'Unione Terre d'Argine, tramite il R.U.P. e il D.E.C., nel corso del periodo contrattuale si riserva la facoltà di effettuare sopralluoghi, controlli e verifiche presso i laboratori di analisi del fornitore (in merito alle modalità di conservazione dei campioni, alle apparecchiature ed alle strumentazioni in dotazione, alla qualità dei reagenti, alle metodologie impiegate ed alla professionalità del personale addetto), allo scopo di accertarne l'idoneità allo svolgimento delle prestazioni richieste.

L'Unione inoltre potrà dare corso a controlli comparati tra quelli resi dalle Ditte e terzi laboratori per verificare l'attendibilità delle analisi rese dalla ditta aggiudicataria.

Art. 16 – SICUREZZA E INTERFERENZE

L'appaltatore prima dell'avvio del servizio dovrà produrre l'elenco attestati della formazione in materia di sicurezza del personale impiegato nell'appalto.

Il Responsabile del Procedimento verificherà che l'aggiornamento del DUVRI sia effettuato tempestivamente in base agli specifici utilizzi.

Art. 17 COSTI PER LA SICUREZZA

I costi per la sicurezza relativi al presente appalto e non soggetti a ribasso sono calcolati in complessivi Euro 1.595,00 + IVA riferiti a tutto il triennio.

Art. 18 – INCOMPATIBILITA' NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Per tutta la durata del rapporto contrattuale la ditta affidataria e tutto il suo personale dipendente o incaricato non devono avere, alcun tipo di rapporto professionale o di assistenza con i soggetti coinvolti nel servizio refezione dell'Unione Terre d'Argine (fornitori di generi alimentari, gestori ed erogatori del servizio di refezione per conto dell'Unione Terre d'Argine), né con fornitori della società controllata.

In caso di cui la Ditta o il suo personale si assumano impegni in tal senso successivamente all'affidamento del servizio, gli stessi dovranno darne preavviso di giorni 60 rispetto alla decorrenza dei nuovi impegni assunti, mediante comunicazione scritta al Responsabile Unico di Procedimento. Qualora l'incompatibilità non venga rimossa (es. mediante sostituzione del personale), l'Unione Terre d'Argine potrà procedere alla risoluzione del contratto, senza che la ditta possa accampare alcun diritto. In tal caso la Ditta sarà comunque tenuta ad effettuare il servizio entro i termini stabiliti dall'Ente.

Art. 19 - GARANZIA DEFINITIVA

Per la sottoscrizione del contratto, l'affidatario dovrà costituire una garanzia definitiva ai sensi dell'articolo 103, comma 1, del D.Lgs 50/2016, a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'articolo 93, commi 2 e 3 dello stesso D.Lgs 50/2016 e conforme allo schema tipo adottato con decreto del Ministero dello sviluppo economico n. 31 del 19 gennaio 2018 (GU Serie Generale n.83 del 10-04-2018 – Suppl. Ordinario n. 16).

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e sarà svincolata con le modalità previste dall'art. 103 comma 5 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i

L'importo della garanzia definitiva sarà pari al 10% dell'importo contrattuale e, ai sensi dell'art. 93 comma 7 del D.Lgs 50/201, potrà essere ridotto del 50% per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie CEI ISO 9000. Per fruire del beneficio, il concorrente segnala il possesso del requisito mediante presentazione della certificazione del sistema di qualità (o copia sottoscritta dal legale rappresentante ed accompagnata da copia del documento di identità dello stesso) in corso di

validità, rilasciata da Organismo di certificazione, che documenti il possesso del sistema di qualità dell'impresa concorrente; oppure dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 relativa alla suddetta certificazione del sistema di qualità.

In caso di Raggruppamento temporaneo di impresa o di consorzio detto requisito deve essere posseduto almeno dall'impresa capogruppo o dal consorzio.

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

La garanzia definitiva rimarrà vincolata fino al regolare e completo adempimento da parte dell'Appaltatore di tutti gli obblighi contrattuali e verrà svincolata dietro richiesta scritta dell'Appaltatore medesimo.

La stazione appaltante ha il diritto di valersi della cauzione, nei limiti dell'importo massimo garantito, per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento dei lavori, servizi o forniture nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'esecutore e ha il diritto di valersi della cauzione 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 in cantiere o nei luoghi dove viene prestato il servizio nei casi di appalti di servizi.

La stazione appaltante può incamerare la garanzia per provvedere al pagamento di quanto dovuto dal soggetto aggiudicatario 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 addetti all'esecuzione dell'appalto.

La stazione appaltante può richiedere al soggetto aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore.

La mancata costituzione della garanzia definitiva entro 15 giorni dall'affidamento (salvo impedimenti non imputabili alla Ditta Affidataria), determinerà la decadenza dell'affidamento stesso. In tal caso l'appalto verrà aggiudicato al concorrente che segue nella graduatoria.

Art. 20 – RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONE

La Ditta Aggiudicataria, nell'esecuzione del servizio previsto dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed ai regolamenti concernenti la fornitura stessa.

La Ditta Aggiudicataria è l'esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale degli addetti alle forniture di cui al presente capitolato.

La Ditta Aggiudicataria dovrà osservare nei riguardi dei propri dipendenti le leggi, i regolamenti e disposizioni previste dai contratti collettivi nazionali di settore e degli accordi sindacali integrativi vigenti, nonché rispettare tutti gli adempimenti previsti in termini di sicurezza nei luoghi di lavoro.

È fatto carico alla stessa di dare piena attuazione nei riguardi del personale comunque da lei dipendente, agli obblighi retributivi e contributivi, alle assicurazioni obbligatorie ed a ogni altro patto di lavoro stabilito per il personale stesso.

La Ditta Aggiudicataria sarà considerata responsabile dei danni che, dalle prestazioni fornite o comunque per fatto a lei imputabile, o ai suoi dipendenti, ai suoi mezzi o per mancate previdenze, venissero arrecati agli utenti, alle persone, alle cose di proprietà dell'Unione, tenendo al riguardo sollevato lo stesso da ogni responsabilità ed onere.

La ditta dovrà essere in possesso (o dovrà stipulare entro 15 giorni dall'assegnazione della fornitura), di polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che la committenza viene considerata "Terzo" a tutti gli effetti secondo i seguenti massimali:

- R.C.T./RCO per sinistro € 2.000.000,00
- R.C.T./RCO per persona € 1.000.000,00

Restano ad esclusivo carico della Ditta assegnataria l'importo dei danni rientranti nei limiti delle eventuali franchigie previste dalla prescritta polizza.

Resta a carico della Committenza l'assicurazione dei danni cagionati nei propri locali per proprie inadempienze. Tutti i massimali dovranno essere rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che questi subiscano complessivamente un aumento superiore al

20% del dato iniziale.

Art. 21 SUBAPPALTO

Il subappalto è ammesso a condizione che la Ditta indichi le parti dell'appalto che intende eventualmente subappaltare a terzi nei limiti del 50% dell'importo complessivo del contratto e secondo le modalità previste dall'art. 105 del D.Lgs./2016 e s.m.i.. In mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato.

Ogni subappalto dovrà essere preventivamente autorizzato dall'Amministrazione appaltante nel rispetto dei presupposti, delle prescrizioni e delle procedure di cui alla vigente normativa in materia, in particolare dell'art. 105 del Codice.

L'affidatario comunica alla stazione appaltante, prima dell'inizio della prestazione, per tutti i subcontratti che non sono subappalti, stipulati per l'esecuzione dell'appalto, il nome del subcontraente, l'importo del sub-contratto, l'oggetto del lavoro, servizio o fornitura affidati.

Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 105, comma 3, del Codice dei Contratti.

Art. 22 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E CESSIONE DEL CREDITO

È fatto divieto all'appaltatore di cedere il contratto, (fatte salve le vicende soggettive dell'esecutore del contratto disciplinate all'art. 106, comma 1, lett. d), punto 2), D. Lgs. 50/2016), e di cedere i crediti discendenti dal presente appalto relativo al servizio di controllo qualità e conformità, a pena di nullità delle cessioni stesse.

In caso di inadempimento da parte dell'appaltatore ai suddetti obblighi la stazione appaltante, fermo restando il diritto al risarcimento del danno, ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto.

Resta fermo quanto previsto in tema di tracciabilità dei flussi finanziari.

Art. 23 - RECESSO

La stazione appaltante si potrà avvalere della facoltà di revocare l'affidamento e di recedere dal contratto, qualora la prestazione non sia resa secondo le condizioni, le modalità e i tempi previsti dal presente documento, ivi compreso quanto stabilito dall'art. 17 del presente capitolato.

Le modalità di recesso sono quelle previste dalla normativa vigente, in particolare dall'art. 109 del D.Lgs 50/2016, fermo restando quanto previsto dagli artt. 88 comma 4-ter e 92 comma 4 del D.Lgs 6-9-2011 n. 159.

Art. 24 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E DISCIPLINA DANNI / INDENNIZZI

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali contenute nel presente Capitolato, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile e dell'art. 108 del D.Lgs. 50/2016, le seguenti fattispecie:

- Apertura di una procedura di fallimento a carico dell'Impresa o altre procedure derivanti da insolvenza, fatto salvo quanto previsto all'art. 110 del D.Lgs. 50/2016;
- Atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'Impresa;
- Cessione del contratto;
- Impiego di personale non dipendente o socio dall'Impresa;
- Grave e ripetuta inosservanza delle norme igienico-sanitarie;
- Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali di lavoro ed agli integrativi della Provincia di Modena;
- Non ottemperanza, entro 10 giorni, alle prescrizioni dell'Ente in conseguenza dei rilievi effettuati dalla Direzione del Settore Istruzione;
- Interruzione non motivata del servizio;
- Subappalto delle prestazioni oltre i limiti consentiti;
- Violazione grave o ripetuta delle norme di sicurezza;
- Violazione delle disposizioni sulla tracciabilità dei pagamenti ai sensi dell'art. 3 della legge 136/2010.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della

dichiarazione dell'Ente di volersi avvalere della clausola risolutiva.

L'Impresa sarà tenuta nei confronti dell'Ente al pagamento degli indennizzi e dei danni conseguenti e per le maggiori spese nei seguenti casi:

- a) Mancato rispetto di quanto previsto dal progetto tecnico presentato dall'Impresa;
- b) Sospensione o abbandono o mancata effettuazione da parte dell'Impresa di uno o più servizi;
- c) Impiego di personale non sufficiente a garantire il livello di efficienza dei servizi;
- d) Violazione degli orari concordati con l'Ente per l'effettuazione dei servizi;
- e) Comportamento non corretto da parte dei dipendenti e comunque non consono all'ambiente nel quale sono tenuti a svolgere il servizio;
- f) Danni provocati al patrimonio.

Qualsiasi danno provocato al patrimonio in dipendenza del rapporto oggetto dell'appalto comporterà l'obbligo di risarcimento da parte dell'Impresa aggiudicataria.

Ferme le eventuali responsabilità di ordine penale, la risoluzione del contratto comporterà per l'Impresa l'escussione del deposito cauzionale da parte dell'Ente appaltante, il rimborso di eventuali maggiori oneri sostenuti dall'Ente per essersi rivolto ad altre Imprese, nonché ogni altro eventuale danno, spesa o pregiudizio che per tali fatti dovessero accadere allo stesso. In questo caso l'Impresa non potrà accampare pretese di sorta e conserverà solo il diritto alla contabilizzazione e pagamento dei servizi regolarmente eseguiti.

L'Impresa dovrà nominare, entro 15 giorni dall'aggiudicazione dell'appalto, un proprio rappresentante munito di ampia delega a trattare in merito a qualsiasi controversia possa insorgere in tema di esecuzione degli adempimenti previsti dal contratto di appalto.

Art. 25 - PENALI E RESPONSABILITA' POSTE A CARICO AGGIUDICATARIO

L'affidatario è esclusivo responsabile del puntuale e perfetto adempimento di tutte le prestazioni oggetto del presente capitolato, nonché unico responsabile di qualsivoglia attività posta in essere in dipendenza dello stesso. Per inosservanza del termine di resa dei servizi si applicano le penali previste dallo stesso capitolato.

In caso di reclami sia sulla "qualità" che sulle "modalità" del servizio, si applicheranno le seguenti penalità:

1. Aggiornamenti poco esaurienti o mancanti:
 - **Euro 100,00** per ogni episodio, con obbligo di integrazione tempestiva della documentazione ed informative.
2. Mancata consegna o ritardo nell'invio dei report (cfr. art.4):
 - **Euro 100,00** per ogni giorno di ritardo.
3. Per ogni inadempienza rispetto al presente capitolato:
 - **Euro 300,00** per grave inadempienza (es. mancata tempestività per segnalazioni di eventi allarmanti, pericolosi, cambio sostanziale della normativa, gravi difformità riscontrate, etc.)
 - **Euro 100,00** per ogni altra inadempienza non grave di cui al presente capitolato.
4. Risoluzione del contratto per insorta inidoneità della ditta per impegni professionali contratti successivamente, nei confronti delle ditte appaltatrici relativamente al servizio di refezione dell'Unione Terre d'Argine:
 - **Euro 30,00** per ogni giorno di mancato preavviso rispetto ai 60 previsti (v. Art. 18 incompatibilità).

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza alla quale l'Impresa avrà facoltà di presentare le proprie contro deduzioni entro e non oltre dieci giorni dalla notifica della contestazione. Le penali di cui sopra non troveranno applicazione esclusivamente nel caso in cui le contro deduzioni presentate nei termini prescritti siano ritenute oggettivamente valide e fondate ad insindacabile giudizio dell'Ente nella figura del RUP.

Se l'Impresa, nell'arco temporale del contratto, verrà sottoposta al pagamento di tre penali, per deficienze del servizio o inosservanza agli obblighi contrattuali anche in assenza di imposizioni al risarcimento danni, sarà facoltà dell'Unione Terre d'Argine risolvere il contratto e aggiudicarlo alla seconda Impresa in graduatoria con eventuale interdizione alla partecipazione, della Ditta in dolo, a nuove gare dell'Ente secondo motivata valutazione dell'Ente medesimo in occasione della gara successiva.

Per l'applicazione delle disposizioni contenute nel presente articolo l'Ente potrà rivalersi sulla cauzione, senza bisogno di diffide o formalità di sorta, salvo la facoltà di avanzare richieste di risarcimento per danni ulteriori.

Nel caso di inadempienze di carattere contributivo e retributivo da parte dell'Appaltatore è prevista l'applicazione dell'art. 30 commi 5 e 6 del D.Lgs. 50/2016.

Per tale sospensione o ritardo di pagamento, l'Impresa non può opporre eccezione all'Ente e non ha titolo per il risarcimento di danni.

Art. 26 - MODALITA' DI FATTURAZIONE E PAGAMENTI

La fattura dovrà essere emessa trimestralmente entro 15 giorni F.M. da quando si sono conclusi i singoli interventi ispettivi (corredati dei relativi risultati delle analisi e relazioni) o gli altri servizi di consulenza.

Nella fattura dovrà essere specificamente indicato:

1. La struttura interessata all'ispezione;
oppure
La specificazione delle attività di consulenza (oggetto della consulenza, del supporto etc.);
2. Il tipo di prestazione (es. ispezione presso centro pasti, oggetto consulenza, etc.);
3. La natura della prestazione (es. programmata, non programmata, urgente);
4. Il costo unitario della prestazione;
5. La quantità delle prestazioni;
6. Il Codice Identificativo di Gara (CIG);
7. L'impegno di spesa;
8. L'IBAN del conto corrente dedicato.

Il R.U.P. autorizza il pagamento delle fatture previa attestazione di regolare esecuzione delle prestazioni del trimestre precedente ai sensi dell'articolo 10 del presente capitolato.

Le fatture saranno suddivise per tipologia di servizio svolto. Non saranno ammesse fatture cumulative che non presenteranno analiticamente i singoli costi delle prestazioni e l'individuazione della struttura oggetto dei controlli o l'oggetto delle attività di consulenza.

La fatturazione sarà emessa in formato elettronico in ossequio a quanto disposto dall'art. 25 del D.L. 66/2014 relativamente all'obbligo della fatturazione elettronica a partire dal 31 marzo 2015.

Le fatture elettroniche riportanti obbligatoriamente il CIG, passeranno per il Sistema di Interscambio – SDI (unico sistema centralizzato gestito dall'Agenzia delle Entrate), che provvederà ad inoltrarle all'Ente destinatario individuato mediante un codice detto Codice Univoco Ufficio (CUU). Per l'Unione delle Terre d'Argine il CUU è UFA4B7

La stazione appaltante, prima di procedere al pagamento del corrispettivo, acquisirà d'ufficio il documento unico di regolarità contributiva (D.U.R.C.) attestante la regolarità dell'Appaltatore in ordine al versamento dei contributi previdenziali ed assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti.

Il pagamento, ove non emergano eccezioni sulla fornitura e sulle relative fatture, avverrà entro giorni 30 (trenta) dalla data di accettazione della fattura (accettazione intesa come verifica dell'idoneità e conformità della fattura o attestazione di regolare esecuzione), in conformità a quanto stabilito dal D.lgs. n. 192/2012, e comunque previa verifica dell'adempimento degli obblighi fiscali, contributivi, previdenziali ed assicurativi.

Art. 27 – IVA

Tutti gli importi indicati nei documenti di gara sono da ritenersi al netto dell'IVA.

L'Unione delle Terre d'Argine rientra nel regime di cui all'articolo 1, comma 629, lettera b), della legge 23 dicembre 2014 n. 190 (Split payment). Tutte le fatture emesse nei confronti di questi enti dal 1° gennaio 2015, per la fornitura di beni e servizi, dovranno essere predisposte nel rispetto delle nuove disposizioni previste dalla citata normativa. Non rientrano nell'ambito di applicazione della normativa le prestazioni di servizi assoggettate a ritenuta d'acconto, le fatture estere e le fatture sottoposte a "reverse charge".

Nella fattura dovrà essere obbligatoriamente inserita l'annotazione "SCISSIONE DEI PAGAMENTI", così come disposto dall'art. 2 del Decreto del Ministero dell'Economia e delle Finanze del 23/01/2015. L'Unione delle Terre d'Argine provvederà al pagamento della sola base imponibile al

netto di eventuali note di accredito, provvedendo successivamente al versamento dell'IVA esposta in fattura.

Art. 28 – TRACCIABILITA' DEI PAGAMENTI DI CUI ALLA LEGGE 136/2010

La Ditta aggiudicataria dovrà attenersi in materia di tracciabilità dei pagamenti al pieno rispetto di quanto previsto dalla Legge 136/2010 e s.m.i., "Piano straordinario contro le mafie", nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia", ed in particolare:

- a) utilizzare il conto corrente dedicato alla commessa di cui trattasi e registrare tutti i movimenti finanziari relativi all'appalto su detto conto. Entro sette giorni dalla loro accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. In particolare, la comunicazione deve essere inviata mediante un procedimento tracciabile (raccomandata, corriere espresso, posta elettronica certificata) e riportare tutti gli elementi utili all'effettuazione del movimento finanziario, quali:
- I riferimenti specifici della Ditta, ossia la ragione sociale completa, la sede legale e dell'unità produttiva, se presente, che gestisce l'appalto, il codice fiscale;
 - Tutti i dati relativi al conto corrente, con riferimento al codice IBAN e ai dati di possibile riscontro (codici ABI e CAB, codice CIN, indicazione della banca e precisazione della filiale/agenzia nel quale è accaso il conto corrente);
 - I nominativi e i riferimenti specifici dei soggetti (persone fisiche) che, per la Ditta, saranno delegati ad
 - operare sul conto corrente dedicato, ossia i dati anagrafici, il domicilio fiscale, il codice fiscale;
 - L'eventuale indicazione della relazione tra il conto corrente dedicato e l'appalto (se il conto è stato attivato unicamente per questo appalto): qualora il conto corrente dedicato sia già attivo, è necessario che la comunicazione precisi tale circostanza, al fine di non incorrere nelle sanzioni previste dall'art. 6 della L. 136/2010 per la tardiva comunicazione delle informazioni.
 - L'Appaltatore deve riportare gli estremi del conto corrente dedicato nei documenti fiscali che emetterà ai fini dell'ottenimento del pagamento. In caso di successive variazioni, le generalità e il codice fiscale delle nuove persone delegate, così come le generalità di quelle cessate dalla delega devono essere comunicate entro sette giorni da quello in cui la variazione è intervenuta. La Stazione Appaltante non esegue alcun pagamento all'Appaltatore in pendenza della comunicazione dei dati di cui al comma precedente. Di conseguenza, i termini di pagamento s'intendono sospesi.
- b) Effettuare tutti i movimenti finanziari mediante bonifico o postale riportante il Codice Identificativo Gara (CIG) attribuito dall'autorità di vigilanza sui contratti pubblici su richiesta della Stazione Appaltante. Pertanto il contratto d'appalto dovrà contenere adeguate clausole in esecuzione della suddetta normativa prevista dalla L. 136/2010 e s.m.i..

Art. 29 – AVVIO DELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Prima dell'avvio dell'esecuzione del servizio la Ditta dovrà presentare la Garanzia Definitiva e la documentazione attestante la copertura assicurativa di cui agli articoli 19 e 20 di cui sopra.

Dopo la sottoscrizione del contratto verrà redatto il Verbale di Consegna di avvio dell'esecuzione del servizio di controllo qualità che verrà sottoscritto dal Responsabile Unico di Procedimento e controfirmato dal legale Rappresentante della Ditta.

Art. 30 - CERTIFICATO DI REGOLARE ESECUZIONE

Entro 30 giorni dalla conclusione del contratto il R.U.P. rilascerà alla Ditta il Certificato di Regolare esecuzione.

Art. 31 – ESECUZIONE IN DANNO

Qualora il Fornitore ometta di eseguire, anche parzialmente, la prestazione oggetto del contratto con le modalità ed entro i termini previsti, le Amministrazioni potranno ordinare ad altro Fornitore - senza alcuna formalità - l'esecuzione parziale o totale di quanto omesso dal Fornitore stesso, al quale

saranno addebitati i relativi costi ed i danni eventualmente derivati alle Amministrazioni. Per la rifusione dei danni ed il pagamento di penalità, le Amministrazioni potranno rivalersi, mediante trattenute, sugli eventuali crediti dell'assuntrice ovvero, in mancanza, sul deposito cauzionale che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato.

ART. 32 - TRATTAMENTO DEI DATI

I dati forniti verranno raccolti e trattati, ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e ss.mm.ii., esclusivamente per le finalità connesse all'espletamento della procedura in oggetto.

Art. 33 – DISPOSIZIONI IN MERITO A PREVENZIONE DELLA CORRUZIONE

In materia di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni la Ditta deve fornire ogni informazione utile all'Amministrazione per adempiere alla Legge n. 190/2012 e successivo D.Lgs. 33/2013 e s.m.i. in particolare così come modificati dal D.Lgs. 97/2016.

In ottemperanza alle misure anticorruzione previste dal Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione dell'Unione Terre d'Argine (Aggiornamento 2016–2018, approvato con Delibera Consiglio Unione n. 12 del 30.03.2016) alle dipendenze della Ditta Aggiudicataria non dovranno essere presenti in qualità di Direttore dell'esecuzione del contratto – Coordinatore – tecnologi alimentari o figure con titoli equipollenti per controlli persone di cui all'art.53, comma 16 ter del D.lgs 165/2001. La Committenza prevede azioni di monitoraggio annuale relative al rispetto del divieto di cui all'art. 53, comma 16 ter del D.lgs 165/2001.

Art. 34 - CODICE ETICO – Modello organizzaz. e gestione ex D.Lgs 231/2001

Con la partecipazione alla procedura per l'affidamento del servizio di controllo qualità e conformità sulla refezione scolastica e per l'infanzia, l'operatore accetta il Codice Etico ed il Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e del patto di integrità dell'Unione Terre d'Argine, pubblicati sul sito internet dell'Ente.

Art. 35 - FORO COMPETENTE

Per ogni controversia che dovesse insorgere nell'interpretazione o nell'esecuzione del contratto derivante dal capitolato d'onere, le parti, prima di adire le competenti autorità giudiziarie, si impegnano ad esprimere un tentativo di composizione.

Nel caso in cui sia risultato vano il tentativo di composizione della controversia, è competente il foro di Modena.

A tutti gli effetti giudiziali ed extragiudiziali del contratto, la Ditta affidataria dovrà eleggere domicilio legale in provincia di Modena.

Art. 36 - ALTRE INFORMAZIONI

La stazione appaltante verificherà la veridicità delle dichiarazioni rese dall'aggiudicatario, secondo le modalità previste dal "Decreto Semplificazioni", avvalendosi della facoltà di consegnare i servizi in via d'urgenza.

Tutte le spese eventualmente derivanti dall'affidamento, a qualsivoglia titolo, saranno a totale carico dell'affidatario.

Art. 37 – NORME REGOLATRICI DEL CONTRATTO

L'Aggiudicatario è tenuto contrattualmente all'esatta osservanza delle norme vigenti al momento dell'aggiudicazione dell'appalto, oltre che di quelle stabilite dal presente foglio condizioni, norme tra cui si ricordano in particolare:

- Il decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i. "Codice dei contratti pubblici";
- Il D.P.R. 207 del 05/10/2010 "Regolamento di esecuzione del Codice dei Contratti Pubblici" per le parti non abrogate;
- Il Regolamento dei Contratti dell'Unione Terre d'Argine;
- Tutte le leggi relative alla tutela, salute, assicurazione e assistenza dei lavoratori e le disposizioni sulle assunzioni obbligatorie;
- Tutte le leggi relative alla sicurezza e igiene sui luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i).

- Tutte le norme e condizioni previste nell'allegato del Capitolato del Mercato Elettronico Consip denominato "Servizi di valutazione della conformità" del Mercato Elettronico di Acquistinretepa (MEPA).

Art. 38 – NORME GENERALI E RINVIO

Per quanto non previsto nel presente documento, a completamento delle disposizioni in esso contenute, si applicano le disposizioni legislative in materia.

Art. 39 - RESPONSABILE PROCEDIM. E DIRETTORE ESECUZ. CONTRATTO

Il Responsabile Unico del Procedimento è individuato nella persona del Dirigente Dr. Antonio Castelli.

Il Direttore dell'Esecuzione del contratto è la D.ssa Rita Andreoli del Settore Pubblica Istruzione.

ALLEGATI:

2.A – CONTROLLI SU CUCINE INTERNE

2.B – CONTROLLI SU TERMINALI PASTI

2.C – CONTROLLI SU CENTRI PRODUZIONE PASTI

2.D – ANALISI DI LABORATORIO

2.E – SERVIZI DI CONSULENZA

2.F – TARATURA STRUMENTAZIONI

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

INFORMATIVA RESA AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE N. 2016/679 (GDPR)

Ai sensi degli artt. 13-14 del Regolamento Europeo 2016/679, i dati personali forniti per la partecipazione al presente appalto saranno utilizzati esclusivamente per finalità di formalizzazione delle procedure d'appalto e contrattuali. Il conferimento di tali dati è obbligatorio ai fini della valutazione dei requisiti di partecipazione, a pena di esclusione dalla gara.

Le medesime informazioni potranno essere comunicate unicamente ad altri Enti Pubblici previsti dalla normativa vigente (Prefettura, Agenzia Entrate).

Si precisa che si provvederà alla pubblicazione sul sito Internet della stazione appaltante dei Verbali di gara, ai fini dell'assolvimento delle prescrizioni di cui al D. Lgs. 50/2016, art. 76 commi 2 lettera c) e 5, nonché del Provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni alla gara, ai sensi dell'art. 29 comma 1, secondo periodo e dell'art. 76 comma 3 dello stesso decreto legislativo n. 50/2016. I suoi dati saranno conservati per un arco di tempo non superiore al conseguimento degli obblighi contrattuali e di legge.

Il Titolare del trattamento è l'Unione Terre d'Argine nella persona del suo Presidente. Il Titolare ha designato ai sensi dell'art. 37 il Responsabile della Protezione dei Dati Personali (il nominativo può essere richiesto scrivendo a responsabileprotezionedati@terredargine.it). L'interessato può avvalersi del diritto alla cancellazione (diritto all'oblio), la limitazione, l'aggiornamento, la rettificazione, la portabilità l'opposizione al trattamento dei dati personali che lo riguardano, nonché in generale può esercitare tutti i diritti previsti dagli artt. 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22 del Regolamento Europeo scrivendo al Titolare oppure a responsabileprotezionedati@terredargine.it.

La firma apposta in calce alla domanda varrà anche come autorizzazione all'Unione Terre d'Argine ad utilizzare i dati personali nella stessa contenuti per i fini del bando di gara e per fini istituzionali.

Carpi, 24 novembre 2021

**IMPRESA ESECUTRICE
G.R. BIOCHEMILAB srl
Il Legale Rappresentante**

**STAZIONE APPALTANTE
UNIONE TERRE D'ARGINE
Il Responsabile di Procedimento
Dr. ANTONIO CASTELLI
(firmato digitalmente)**