

COMUNE DI FORTE DEI MARMI

Provincia di Lucca

REPERTORIO N. 8589

OGGETTO: GESTIONE INTEGRATA SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, FORNITURA DERRATE ALIMENTARI E SERVIZI COLLEGATI, PER UN PERIODO DI ANNI CINQUE.

Parte appaltatrice: Cirfood S.C. (Cod. Fisc. e P. IVA 00464110352); Importo € 3.616.850,00=; CIG n. 9341634040.

REPUBBLICA ITALIANA

IN NOME DELLA LEGGE

L'anno duemilaventitré, addì sei (06) del mese di aprile alle ore 10,00 in Forte dei Marmi (LU), nella sede del Palazzo Comunale in piazza Dante n. 1. Innanzi a me Dott. Luca Lazzarini, Segretario Generale del Comune di Forte dei Marmi nella Provincia di Lucca, nella mia qualità di Pubblico Ufficiale abilitato a ricevere gli atti nell'interesse del Comune ai sensi dell'art. 97, comma 4, lett. c), del D.Lgs. 18.08.2000, n. 267, sono personalmente comparsi i Signori:

1) BUGLIANI Dott.ssa Antonella, nata a [OMISSIS]il [OMISSIS], nella sua qualità di Dirigente del 1° Settore Finanziario SUAP Commercio Personale Servizi al Cittadino del Comune di Forte dei Marmi, e domiciliata presso la sede comunale ubicata in Forte dei Marmi, piazza Dante n. 1, la quale agisce non in proprio, ma in rappresentanza e per conto del Comune di Forte dei Marmi medesimo (C.F. e P. IVA 00138080460), giusta provvedimento sindacale n. 85 del 01.08.2022, nonché in forza dell'art. 107, comma 3°, lett. c) del D.Lgs. 267/2000, oltre che ai sensi dell'art. 72 del Regolamento per la disciplina dei

contratti approvato con atti del Consiglio Comunale n. 34 in data 28.05.1991 e n. 71 in data 08.10.1992 e successive modificazioni;

2) BALDINI Simone, nato a [OMISSIS] il [OMISSIS] (Codice Fiscale OMIS-
SIS), nella sua qualità di Procuratore Speciale dell'Impre-sa **COOPERATIVA
ITALIANA DI RISTORAZIONE Soc. Coop.** operante anche come **CIR-
FOOD S.C.** (C.F./P. IVA 00464110352), **con sede legale in via Nobel n. 19 a
Reggio Emilia (RE)**, domiciliato per la carica presso la sede sociale, giusta
Procura speciale del 02.05.2018 ai rogiti del notaio Giorgia Manzini in Reggio
Emilia Rep. n. 25.799 Raccolta n. 7.572 (registrata a Reggio Emilia il
02.05.2018 al n. 6338 Serie 1T), allegata al presente atto sub *lettera "A"*, e
come si evince da visura rilasciata dalla C.C.I.A.A. di Reggio Emilia documen-
to n. T 505957764 del 21.02.2023, conservata in atti. Detti comparenti, della
cui identità personale io Segretario Generale sono certo, fatta espressa rinuncia
di comune accordo e con il mio consenso all'assistenza dei testimoni, con
quest'atto convengono quanto segue:

PREMESSO CHE

- **Con deliberazione** di Giunta Comunale n. 163 del 10.06.2021 veniva appro-
vato l'atto d'indirizzo per l'acquisizione del servizio di gestione del servizio
Refezione scolastica per la durata di anni cinque mediante affidamento ad ope-
ratore economico da individuare nelle forme di legge;
- **con determina** a contrarre n. 11 del 10.01.2022 e successiva determina di ret-
tifica n. 446 del 28.04.2022, si disponeva di procedere all'individuazione del
soggetto affidatario del servizio di refezione scolastica come sopra specificato
mediante indizione di una gara a procedura aperta ai sensi degli artt. 60 e 95
co. 2 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., con il criterio dell'offerta economicamen-

te più vantaggiosa, per un valore complessivo di € 3.623.900,00 al netto di IVA, di cui € 3.619.150,00 a base d'asta ed € 4.750,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso;

- **con** verbali di procedura aperta relativi alle sedute dei giorni 27.09.2022, 02.11.2022, 09.11.2022, 14.11.2022, 16.11.2022 e 01.12.2022, cui ha fatto seguito la determinazione 2° Settore LL.PP. Ambiente Demanio Patrimonio Manutenzioni CUC n. 1525 del 22.12.2022 di approvazione dei verbali stessi e di aggiudicazione del servizio, con punti complessivi 85,45/100 aggiudicataria dell'appalto è risultata la ditta CIRFOOD S.C. (C.F./P. IVA 00464110352), con sede legale in via Nobel n. 19 a Reggio Emilia (RE), che si è dichiarata disposta ad effettuare il servizio di cui trattasi per un importo complessivo di € 3.612.100,00= oltre IVA di legge, al netto degli oneri per la sicurezza pari ad € 4.750,00.

- **nei confronti** dei soggetti sottoposti a verifica ex art. 80, comma 3, D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. sono state acquisite le certificazioni necessarie, e che nei confronti dell'Impresa è stato verificato il possesso dei requisiti di cui agli artt. 80 e 84 D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. citato;

- **l'efficacia** del presente contratto è risolutivamente condizionata all'esito positivo delle procedure previste dal D.Lgs. n. 159/2011 e s.m.i. in materia di lotta alla mafia;

TUTTO CIÒ PREMESSO

Dovendosi ora addivenire alla stipulazione di regolare contratto, le parti contraenti, dopo aver ratificato ed approvato la premessa narrativa, pattuiscono e stabiliscono quanto segue.

Art. 1 – Affidamento dell'appalto e corrispettivo

La Sig.ra **BUGLIANI Dott.ssa Antonella**, nella sua qualità di Dirigente del 1° Settore Finanziario SUAP Commercio Personale Servizi al Cittadino del Comune di Forte dei Marmi, per conto e nell'interesse di questo Comune, dà e concede in appalto all'Impresa **CIRFOOD S.C.** (C.F./P. IVA 00464110352), **con sede legale in via Nobel n. 19 a Reggio Emilia (RE)**, e per questa al Sig. **BALDINI Simone** nella sua qualità di Procuratore speciale, che accetta, la gestione del servizio di refezione scolastica, fornitura derrate alimentari, supporto alla preparazione e distribuzione dei pasti nelle mense scolastiche, e servizi collegati, **per l'importo complessivo quinquennale di € 3.616.850,00= (euro tremilioniseicentosedicimilaottococinquanta/00) oltre I.V.A. di legge**, compresi € 4.750,00 (euro quattromilasettecentocinquanta/00) per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, a tutte le condizioni indicate nel Capitolato speciale di appalto (*Allegato "B"*) e nelle offerte, tecnica (*Allegato "C"*) ed economica (*Allegato "D"*) presentate in sede di gara dall'Appaltatore medesimo.

Ai sensi del disposto dell'art. 106, primo comma, lettera a) del D.Lgs. n. 50/2016, a partire dalla seconda annualità contrattuale e una sola volta per ogni anno di vigenza del contratto, si dovrà procedere alla revisione del prezzo secondo i criteri indicati all'art. 45 del Capitolato speciale allegato.

Art. 2 - Oggetto del servizio

L'appalto ha per oggetto l'affidamento della gestione dei seguenti servizi:

- a) fornitura derrate alimentari, comprese quelle per diete speciali;
- b) supporto nella preparazione e distribuzione pasti comprese le diete speciali nelle mense scolastiche e trasporto sedi distaccate;

c) supporto nella preparazione e distribuzione pasti per i Centri Estivi, comprese le diete speciali;

d) preparazione e distribuzione pasti per i Servizi educativi 0-3 anni, comprese le diete speciali.

Oltre ai servizi di cui sopra, elencati all'art. 2 del Capitolato Speciale, la prestazione prevede, da parte dell'Appaltatore, i reintegri delle attrezzature e delle stoviglie, gli interventi di manutenzione, la messa a disposizione dei contenitori per il trasporto pasti e tutto quanto elencato all'ultimo capoverso del citato art. 2, cui si fa rinvio.

La tipologia di utenti cui è rivolto il servizio è composta da bambini degli asili nido, da alunni delle scuole dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado e dal relativo personale docente e non docente, nonché da alunni frequentanti i Centri Estivi e da eventuali altre utenze, comunque autorizzate dalla Stazione appaltante ancorché non espressamente previste nel Capitolato Speciale.

Le specifiche dei servizi di cui al Capitolato Speciale si intendono integrate con le migliorie proposte dall'Appaltatore in sede di gara, come analiticamente descritte ed elencate al paragrafo F dell'offerta tecnica allegata sub *lettera "C"*.

Art. 3 – Durata dell'appalto

La durata del presente appalto è di 5 (cinque) anni scolastici a decorrere dal verbale di consegna del servizio.

L'Appaltatore si impegna ad iniziare i servizi alla data comunicata dall'Amministrazione Comunale; l'inizio e/o il termine delle prestazioni oggetto del presente appalto saranno fissati, di anno in anno, dall'A.C. medesima. Alla scadenza del contratto l'Appaltatore è tenuto a continuare il servizio alle condizio-

ni convenute fino all'individuazione un nuovo contraente, per un periodo comunque non superiore a 8 (otto) mesi.

I servizi oggetto dell'appalto devono essere garantiti per tutto l'anno scolastico, per tutti i servizi extrascolastici (*Ludoteca e A tavola insieme*) e per i servizi di *Spazio Natale e Spazio Pasquale* (attivati secondo il calendario delle sospensioni nei periodi di vacanza natalizia e pasquale), nonché per il periodo di apertura dei Centri Estivi.

Art. 4 – Fornitura delle derrate alimentari

La prestazione prevede il servizio di fornitura, trasporto e consegna nei Centri di Cottura comunali (elencati nell'Allegato 1 del Capitolato Speciale) delle derrate alimentari (pasti a crudo) necessarie alla preparazione quotidiana dei pasti, da parte dei centri medesimi, secondo i menù di cui all'Allegato 3 del Capitolato medesimo.

Per ciascun anno scolastico e per il periodo estivo l'appalto prevede la fornitura, il trasporto e la consegna di *pasti a crudo* - cioè delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti, quantificati in 131.000 unità annue in via ipotetica (da stabilire definitivamente in base alle utenze effettive) - ai centri cottura comunali di via Melato, via Nenni e via Mascagni, presso i quali si preparano i pasti come espresso dalle tabelle di cui all'Allegato 1 citato, ossia secondo le quantità e le utenze variabili in funzione dei tre periodi canonici: apertura scuole e Asili nido comunali; apertura Centri estivi; annuale/mensa sociale.

L'Impresa Appaltatrice deve essere in grado di garantire, in sostituzione dei normali menù e senza alcun onere aggiuntivo, la fornitura di derrate e pasti che tengano conto di eventuali diete speciali e particolari e/o religiose.

Le modalità di fornitura delle derrate alimentari, la tipologia, il nome e l'ubicazione delle scuole servite, unitamente al numero presunto di consegne e di pasti confezionati, si trovano integralmente descritti all'art. 6 del Capitolato Speciale e al relativo Allegato 1, a cui si rinvia.

Per la disciplina delle eventuali variazioni dei menu e delle diete speciali e particolari si rimanda, rispettivamente, agli artt. 12 e 13 del Capitolato Speciale.

Art. 5 – Composizione del pasto crudo

Il pasto crudo dovrà essere consegnato quotidianamente presso i centri di cottura comunali nel rispetto degli Allegati 1, 2, 3, 4 e 5 del Capitolato Speciale unito al presente atto *sub lettera "B"* e, per ciascuna tipologia di utenza, dovrà essere così composto:

Primo – Secondo – Contorno – Frutta o Yogurt o Dessert – Pane – Acqua minerale naturale.

Ulteriori specifiche del servizio si trovano descritte all'art. 7 del Capitolato Speciale allegato, cui si fa rinvio.

Art. 6 – Gestione pasti e riscossione rette - Sistema informatizzato

La gestione del servizio mensa e il relativo sistema dei pagamenti avviene tramite piattaforma informatica. Per la gestione contabile del servizio è in uso il sistema *SchoolWeb* fornito dalla ditta Itcloud Software Srl con sede in Milano, via dei Bossi n. 2/A, società certificata ISO27001e ISO22301, PagoPa_Dedagroup compliant, qualificata come soggetto aggregatore per SPID nello SPID REGISTRY con l'indirizzo: <https://www4.itcloudweb.com/fortedeimarmiportalen>.

La ditta appaltatrice dovrà utilizzare il suddetto sistema, con l'obbligo di assicurare la completa gestione dei dati al fine di non creare disagi alle famiglie.

Il sistema è accessibile sia dall'Ufficio Servizi Scolastici che dagli utenti attraverso la rete Internet. Il programma prevede inoltre l'applicazione per smartphone e tablet "ComunicApp" dedicata alla rilevazione dei pasti scolastici, grazie alla quale le presenze a mensa saranno automaticamente prenotate ogni giorno in base ai servizi a cui sono iscritti i minori e quindi ai giorni di potenziale fruizione del servizio, salvo disdetta da parte del genitore entro le ore 10:00 del giorno stesso.

La gestione dei pasti e la riscossione delle rette con il sistema informatizzato sopra richiamato sono disciplinate in dettaglio all'art. 8 del Capitolato Speciale (*v. Allegato "B"*) cui si fa rinvio.

L'Aggiudicatario verserà al Comune, previa emissione di fattura da parte di quest'ultimo, la somma di € 9.770,00 oltre Iva quale canone annuo di assistenza per il software di prenotazione dei pasti e gestione pagamenti. Sono altresì a carico dell'Impresa i costi relativi all'aggiornamento/implementazione del software medesimo, nonché le spese per la formazione e gli aggiornamenti del proprio personale e del personale comunale per il corretto utilizzo del sistema informatizzato.

L'Aggiudicatario dovrà inoltre farsi carico dei costi elencati e descritti al punto d) del menzionato art. 8 del Capitolato Speciale, a cui si rimanda.

L'Impresa appaltatrice è tenuta a trattare, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.Lgs 196/2003 aggiornato al Regolamento Europeo GDPR 2016/679 e s.m.i., con particolare attenzione ai dati sensibili, quali dati sanitari, etico-religiosi ed economici.

Del sistema sopradescritto restano in carico all'Amministrazione comunale le Fasi gestionali elencate all'art. 9 del Capitolato Speciale.

Art. 7 – Caratteristiche degli alimenti oggetto di fornitura

L'Appaltatore è tenuto al rispetto delle disposizioni normative in materia di *green economy*, con particolare riferimento ai criteri ambientali minimi (CAM) di cui all'art. 34 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. e, nello specifico, ai “Criteri Ambientali Minimi per l’affidamento del servizio di ristorazione” - Paragrafo C): “Criteri ambientali per l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell’infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado) di cui al D.M. Ambiente 10 marzo 2020 (G.U. Serie Generale n. 90 del 4 aprile 2020). In particolare deve essere assicurata la conformità alle specifiche tecniche e alle clausole contrattuali del citato Decreto.

Le derrate alimentari previste per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche per tutti gli utenti (vedasi Allegato 3 del Capitolato), dovranno essere di elevato standard sensoriale ed igienico e possedere tassativamente le caratteristiche merceologiche di cui all’Allegato 4 del Capitolato Speciale.

È assolutamente vietato l’uso di alimenti precotti e di prodotti geneticamente modificati (OGM).

Le caratteristiche e i requisiti degli alimenti oggetto della presente fornitura sono elencati e descritti all'art. 11 del Capitolato Speciale, nonché nell'allegata offerta tecnica dell'Impresa aggiudicataria.

Art. 8 – Specifiche sul trasporto delle derrate

Le modalità di espletamento del trasporto devono essere tali da garantire sia il trasporto ordinario che la gestione di eventuali emergenze: a tale scopo gli autisti devono essere dotati di strumenti in grado di garantire la comunicazione.

Gli automezzi impiegati per il trasporto dei pasti devono essere equipaggiati al fine di garantirne una corretta modalità di trasporto ai sensi del D.P.R. 327/80 e adibiti esclusivamente allo stesso.

È fatto obbligo di provvedere giornalmente alla sanificazione del vano di carico e settimanalmente alla pulizia esterna dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Per il confezionamento e il trasporto delle derrate devono essere utilizzati contenitori in grado di assicurare il mantenimento delle temperature e quindi le garanzie igieniche e organolettiche delle materie prime.

Il trasporto e la consegna dei pasti osserveranno le seguenti tempistiche:

1. Tra il tempo di consegna dei pasti presso i refettori e la somministrazione agli utenti, dovrà intercorrere un tempo massimo non superiore a 30 (trenta) minuti.
2. L'Appaltatore deve effettuare tale attività, utilizzando un numero di mezzi sufficienti a rispettare tale tempistica.
3. In caso di errore nella consegna dei pasti l'Appaltatore deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, comunque non oltre la mezz'ora dal momento della segnalazione.

Art. 9 – Servizio di supporto nella preparazione e distribuzione pasti

L'appalto ha per oggetto l'attività di supporto ai tre cuochi professionali dipendenti comunali a tempo pieno e indeterminato, nella preparazione dei pasti nelle cucine situate presso le scuole "Carducci", "Giorgini", di Caranna, la distribuzione pasti nei refettori situati presso le scuole Carducci", "Giorgini", di Caranna, "Guidi" - "Pascoli e "Don Milani" (vedasi Allegato 1 al Capitolato),

nonché il trasporto dei pasti prodotti dai Centri Cottura ai singoli plessi dove vengono consumati, nonché agli Asili Nido comunali. In particolare, per la sezione lattanti (6 - 12 mesi) dell'Asilo Nido "Moscardino" dovrà essere prevista la preparazione di pasti da parte di un cuoco dedicato, direttamente all'interno dei locali del Nido medesimo a ciò appositamente adibiti.

Le specifiche complete del servizio, anche in relazione alle figure professionali addette, si trovano descritte all'art. 20 del Capitolato Speciale allegato, cui si fa rinvio.

Art. 10 – Servizi di manutenzione, disinfezione e pulizia

Sono comprese nel presente appalto le attività di manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli elettrodomestici nei tre centri di cottura comunali e nei refettori, come definito all'art. 21 del Capitolato Speciale, nonché la disinfezione e la pulizia dei centri cottura, delle attrezzature, dei mobili e dei locali di consumo dei pasti come disciplinato all'art. 25 del Capitolato Speciale.

Tutti i prodotti detergenti e sanificanti utilizzati per le suddette attività devono rispondere ai requisiti di cui all'art. 26 del Capitolato Speciale.

Art. 11 – Obblighi normativi relativi a igiene e sicurezza

1. Prodotti alimentari. L'Appaltatore si impegna ad applicare integralmente il piano di autocontrollo predisposto dall'A.C. conformemente a quanto previsto dal Regolamento Cee/Ue n. 852/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari. Si rinvia a quanto disciplinato in materia dall'art. 22 del Capitolato Speciale.

2. Indumenti di lavoro e igiene personale. L'Appaltatore deve fornire a tutto il personale impiegato indumenti di lavoro da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene.

Il personale addetto alla preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente osservare le norme stabilite nel manuale di Autocontrollo e quanto disposto all'art. 23 del Capitolato Speciale.

3. Preparazione, distribuzione e trasporto dei pasti pronti.

Le operazioni di preparazione, distribuzione e trasporto dei pasti pronti devono essere effettuati secondo quanto previsto e stabilito dall'Amministrazione comunale, che mantiene la titolarità della gestione complessiva del servizio, e in conformità a quanto disciplinato all'art. 24 del Capitolato Speciale.

4. Rifiuti e materiali di risulta. I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di produzione dei pasti e dai locali della mensa, devono essere raccolti, a cura e spese dell'Appaltatore, negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta. L'Appaltatore ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata ed alla normativa nazionale e comunitaria vigente. Eventuali spese per il servizio di trasporto e smaltimento sono a carico dell'A.C.

5. Requisiti professionali degli operatori. Il Personale adibito ai servizi di cucina e refettorio dovrà essere in possesso dei requisiti richiesti dai competenti organi sanitari, oltre che in regola con la normativa HACCP. Gli operatori che verranno messi a disposizione dall'Appaltatore dovranno essere fisicamente idonei e in regola con le norme igieniche e sanitarie previste nella vigente normativa ed essere perfettamente in grado di svolgere con perizia, attenzione e scrupolosità le operazioni relative al servizio che verranno loro assegnate dall'Appaltatore.

Art. 12 – Personale impiegato nel servizio

In materia di personale l'Appaltatore è tenuto ad osservare integralmente le norme e gli obblighi di cui agli artt. 30, 31 e 32 del Capitolato Speciale, che si intendono qui integralmente richiamati.

L'Aggiudicatario si obbliga a gestire il servizio con personale sufficiente a garantire le esigenze di continuità ed efficienza. In particolare l'Impresa dovrà utilizzare personale professionalmente qualificato a svolgere le prestazioni in oggetto, di provata capacità, onestà e moralità professionale ed adeguatamente formato ai sensi di quanto disposto dalla delibera G.R. n. 1388 del 27.12.2004 "Legge regionale 12 maggio 2003 (norme in materia di igiene del personale addetto all'industria alimentare) - Attuazione art. 2 (Formazione e controlli)" nonché in possesso dei requisiti fisici necessari.

Art. 17 - Tutela dei lavoratori

L'Appaltatore deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro applicabili, alla data della stipula, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato per la categoria, ed applicabile nella Provincia di Lucca. L'Impresa è altresì tenuta a continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

Ai sensi dell'art. 30 del Capitolato Speciale, l'Impresa aggiudicataria è tenuta ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'art. 50 del Codice dei Contratti, garantendo l'applicazione dei C.C.N.L. di settore, di cui all'art. 51 del D.Lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

Art. 18 – Responsabilità e assicurazioni

L'Appaltatore si assume tutte le responsabilità, civili e penali, derivanti dai danni connessi all'espletamento delle forniture oggetto dell'appalto.

L'Appaltatore risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione delle forniture, restando a suo completo esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'A.C. L'Impresa ha a tal fine presentato la seguente polizza assicurativa in corso di validità, con i massimali conformi a quanto previsto dall'art. 40 del Capitolato Speciale: n. 1/2550/60/585004 del 18.12.2017, integrata da Atto di variazione n. 1/2550/60/585004/87 e relativa Appendice del 22.03.2023, per la responsabilità civile verso terzi e verso prestatori d'opera, nonché per rischi da furto, incendio e ogni altro danno agli utenti, compresa la somministrazione dei pasti, emessa dalla compagnia UnipolSai S.p.A. (*Allegato "E"*);

Art. 19 – Cauzione definitiva

L'Appaltatore ha prestato cauzione definitiva a garanzia degli obblighi contrattuali per € 107.601,29= pari al 10% del prezzo di aggiudicazione dell'appalto, ridotto del 50% e ulteriormente del 30% e del 15% ai sensi dell'art. 103 comma 1 del D.Lgs. 50/2016 (essendo in possesso di certificazione di qualità UNI ISO 9001:2015, di registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit EMAS, nonché di certificazione UNI ISO 14064-1), mediante atto di fidejussione n. 9878001 del 23.02.2023 della Crédit Agricole Italia S.p.A. (*Allegato "F"*).

Art. 20 – Forme di controllo

Nel corso dell'esecuzione del servizio l'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare verifiche e controlli sul mantenimento da parte dell'Appaltatore dei

requisiti certificati e/o dichiarati dalla stessa ai fini della stipula del presente contratto.

L'Amministrazione si riserva di esercitare in ogni momento la facoltà di controllo anche mediante ispezioni, al fine di verificare che le forniture delle derrate e il lavoro svolto dal personale dell'Appaltatore risponda alle caratteristiche previste nel Capitolato e nel bando di gara e allo scopo di rilevare eventuali disfunzioni ed adottare tempestivamente i provvedimenti che riterrà più idonei. I controlli igienico sanitari sono integralmente disciplinati dall'art. 27 del Capitolato speciale, cui si fa rinvio.

È altresì diritto degli utenti attraverso i loro organi di rappresentanza (es. Commissioni Mensa) procedere al controllo del servizio al fine di rilevare il mancato rispetto dei menù, verificare le date di scadenza dei prodotti e lo stato di pulizia degli ambienti, controllare l'appetibilità ed il gradimento dei cibi, anche con assaggio dei piatti previsti nel menù, secondo quanto previsto dall'apposito Regolamento della Commissione Mensa, adottato con delibera di C.C. n. 48 del 30.09.2021 e ss.mm.ii., a cui anche l'Impresa aggiudicataria dovrà attenersi.

Ai sensi del D.Lgs. n. 193/2007 e ss.mm.ii., l'Appaltatore è tenuto a redigere il *Piano di Autocontrollo*, distinto tra cucina e refettori e comprensivo del trasporto, e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi del sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici denominato HACCP. I risultati delle analisi chimiche e batteriologiche previste nel Piano di Autocontrollo devono essere rimessi al Comune di Forte dei Marmi, che si riserva la facoltà di effettuare analisi e controlli tramite operatori di Laboratori Analisi a tale scopo individuati.

Art. 21 – Fatturazione e pagamenti

Per l'esecuzione dei servizi in oggetto il Comune corrisponderà all'Appaltatore il compenso risultante dall'aggiudicazione della gara d'appalto, previa presentazione di regolari fatture.

Alla fine di ogni mese l'Appaltatore emetterà due distinte fatture: una pari ad 1/12 dell'importo annuo del servizio (canone), l'altra relativa ai pasti effettivamente prodotti e somministrati nell'arco del mese e verificati preventivamente con l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune.

Il pagamento del corrispettivo verrà effettuato entro 30 (trenta) giorni dalla presentazione della fattura, una volta effettuate le verifiche di legge.

La Stazione appaltante non procederà alla liquidazione della fattura qualora venissero riscontrate irregolarità nell'esecuzione del servizio e il suddetto termine di trenta giorni decorre dalla data in cui risulteranno sanate le irregolarità rilevate. La liquidazione della fattura è subordinata, altresì, alla regolarità contributiva, previdenziale e assicurativa, accertata mediante la ricezione del D.U.R.C. richiesto d'ufficio dal Comune di Forte dei Marmi.

Le modalità di fatturazione e pagamento dei corrispettivi sono disciplinati agli artt. 42 e 43 del Capitolato speciale, cui si fa rinvio.

Art. 22 – Penalità

Verificate eventuali irregolarità nel servizio, qualora esso non venga svolto secondo le prescrizioni indicate nel Capitolato o risulti incompleto o non siano rispettati i tempi, le frequenze e la qualità richiesti, il Comune potrà applicare una penale in conformità alle norme di cui gli artt. 33 e 34 del Capitolato Speciale che qui si richiamano integralmente.

La penalità sarà preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza, alla quale l'Appaltatore avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro 8 (otto) giorni dalla notifica della contestazione inviata.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse, secondo quattro livelli di gravità, da 1° a 4°, descritti in dettaglio nella tabella di cui all'art. 33 del Capitolato Speciale.

Nel caso in cui le violazioni non risultassero più sanabili mediante l'applicazione delle penalità, ovvero al ripetersi di 10 (dieci) infrazioni del 4° livello nel corso dello stesso anno scolastico, la Stazione appaltante si riserva di rescindere il contratto, fatto salvo il risarcimento del maggior danno.

Art. 23 – Risoluzione del contratto

In caso di difformità di una o più prestazioni rispetto a quanto richiesto, la Stazione appaltante ha la facoltà di rifiutare le stesse e di intimarne il corretto adempimento, a mezzo di lettera raccomandata o PEC, fissando un termine perentorio non superiore a 30 (trenta) giorni entro il quale l'Appaltatore si deve conformare alle indicazioni ricevute. Trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto di diritto.

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono altresì motivo per la risoluzione del contratto, ex art. 1456 C.C., le ipotesi elencate tassativamente all'art. 49 del Capitolato speciale.

Inoltre, ai sensi del combinato disposto dell'art. 2 comma 3 del DPR 62/2013 “Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art. 54 del Decreto Legislativo 30 marzo 2001 n. 165” e dell'art. 1 del Codice di comportamento del Comune di Forte dei Marmi, adottato con delibe-

ra di G.C. n. 440 del 31.12.2022, l'Appaltatore e per il suo tramite i suoi dipendenti e/o collaboratori a qualsiasi titolo si impegnano, pena la risoluzione del contratto, al rispetto degli obblighi di condotta previsti dai sopraccitati codici che, pur non venendo materialmente allegati al presente contratto, sono presenti sul sito istituzionale dell'Ente alla pagina seguente: https://servizi.comune-fortedeimarmi.lu.it/openweb/pratiche/dett_registri.php?sezione=codiceDisc&id=5242&codEstr=NEXT&CSRF=cc7a3433165739c948c7cc002d2943c8.

Ai sensi dell'art. 53, comma 16-ter, del D.Lgs. 165 del 2001, sottoscrivendo il presente atto la Ditta aggiudicataria attesta di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti, che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni, nei suoi confronti per il triennio successivo alla cessazione del rapporto. Sono nulli i contratti conclusi in violazione di quanto previsto dal citato comma.

Art. 27 – Tracciabilità dei flussi finanziari

Il Sig. BALDINI Simone, nella qualità su espressa, dichiara di obbligarsi a quanto previsto dall'art. 3 della Legge n. 136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto a cui il presente atto si riferisce.

L'Appaltatore, il subappaltatore o il subcontraente che abbia notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 della Legge n. 136/2010 ne darà immediata comunicazione alla stazione appaltante e alla Prefettura - Ufficio territoriale del Governo della provincia ove ha sede la stazione appaltante medesima o l'Amministrazione concedente.

Art. 28 – Spese contrattuali

Fatta eccezione per l'I.V.A. che è a carico dell'Amministrazione, tutte le spese del presente contratto, imposte e tasse, diritti di segreteria e quant'altro, sono a carico della **CIRFOOD S.C.**, appaltatrice dei servizi di cui al presente atto.

Al riguardo, essendo i servizi di cui al presente atto soggetti ad I.V.A., si richiede la registrazione a tassa fissa.

Art. 29 – Controversie e foro competente

Eventuali controversie derivanti dall'interpretazione ed esecuzione del presente contratto sono di competenza del Foro di Lucca. Le parti si impegnano ad esperire ogni iniziativa utile per addivenire ad un'equa e ragionevole composizione dell'eventuale vertenza, prima di adire le vie legali.

Art. 30 - Domicilio dei contraenti

Il Comune di Forte dei Marmi ha domicilio presso la propria sede legale.

A tutti gli effetti, dall'avvio del servizio fino alla sua scadenza, l'Appaltatore elegge domicilio presso la residenza municipale.

Art. 31 - Rinvio

Per tutto quanto non previsto e disciplinato nel presente contratto, si fa rinvio alle norme e ai patti contenuti nell'offerta tecnica ed economica nonché alle leggi e ai regolamenti vigenti in quanto applicabili al presente contratto e a quanto previsto dal Capitolato speciale d'appalto.

RICHIESTO IO SEGRETARIO GENERALE ho ricevuto il presente atto non in contrasto con l'ordinamento giuridico, in formato elettronico composto da n. 5 (cinque) fogli bollati, pagine 20 (venti), compresa la successiva, del quale ho dato lettura alle Parti che lo approvano dichiarandolo conforme alla loro volontà e con me, in mia presenza, in segno di accettazione lo sottoscrivono con mo-

zialità di firma digitale, ai sensi dell'art. 1 comma 1 lett. s) del D.Lgs. 7 marzo 2005 n. 82 “Codice dell'amministrazione digitale”.

Letto, approvato e sottoscritto:

IL DIRIGENTE – F.to digitalmente Antonella Bugliani

L'APPALTATORE – F.to digitalmente Simone Baldini

IL SEGRETARIO GENERALE – F.to digitalmente Luca Lazzarini

Io sottoscritto Segretario Generale, attesto che i certificati di firma utilizzati dalle parti sono validi e conformi al disposto dell'art. 1 comma 1 lett. f) del D.Lgs. 7 marzo 2005 n. 82.