

**COMUNE DI MIRANDOLO TERME**

**BOZZA DI CONTRATTO**

**AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA, DEI SERVIZI DI PULIZIA, IGIENIZZAZIONE DEI LOCALI ADIBITI A REFETTORIO DEL COMUNE DI MIRANDOLO TERME (PV) A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DM N. 65 DEL 10/03/2020 E DM N. 51 DEL 29/01/2021**

L'anno ..... addì ..... del mese di ..... in Mirandolo Terme (PV), nella Sede Municipale, dinanzi a me, ....., Segretario Rogante, autorizzato a rogare gli atti nella forma pubblica amministrativa nell'interesse del Comune, si sono personalmente costituiti:

- da una parte il Sig. ...., nato a ....., il  
....., il quale interviene in nome e per conto dell'Amministrazione di Mirandolo Terme nella sue

espressa qualità di....., C.F. ....di seguito per brevità  
"CONCEDENTE" o "COMUNE", codice fiscale del Comune n. ....;

- il Sig. ...., nato il ..... a ..... e residente  
in..... Via ..... n°....., C.F.

..... il quale dichiara di agire come legale rappresentante in nome e per conto  
dell'Impresa ".....", con sede in ..... Via

..... n° ....., P.IVA ..... di seguito per brevità "APPALTATORE",  
della cui identità e piena capacità delle parti come sopra costituite io Segretario Comunale rogante

sono certo.

Premesso che:

- con ....., veniva indetta gara con procedura aperta per l'individuazione  
dell'appaltatore cui affidare i "SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA, DEI SERVIZI DI PULIZIA, IGIENIZZAZIONE  
DEI LOCALI ADIBITI A REFETTORIO DEL COMUNE DI MIRANDOLO TERME (PV) A RIDOTTO IMPATTO  
AMBIENTALE DM N. 65 DEL 10/03/2020 E DM N. 51 DEL 29/01/2021";

- in data ..... con determinazione n. .... veniva espletata la gara che veniva aggiudicata  
a ".....";

- il Capitolato tecnico di gara e gli allegati al presente contratto sono parte integrante dello stesso;

Tutto ciò premesso, le persone che sono comparse davanti a me dichiarano e convengono quanto  
segue:

## **Articolo 1**

### **Oggetto dell'appalto e tipologia delle attività**

L'appalto ha per oggetto la preparazione e la somministrazione di pasti come da menù ASL, proposto dalla commissione mensa, comprese tutte le attività accessorie e collaterali di rigoverno e pulizia, secondo tutte le prescrizioni previste nel capitolato di appalto allegato al presente contratto, presso le seguenti strutture:

- l'Istituto Comprensivo di Villanterio in Mirandolo Terme (PV) nella Piazza del Comune n. 2;

Il numero dei pasti riportato sopra è da intendersi del tutto indicativo poiché stimato sul dato storico della popolazione scolastica che ha usufruito fino ad oggi del servizio. Si precisa quindi che l'appaltatore dovrà soddisfare integralmente la richiesta dell'utenza e dei fruitori del servizio di ristorazione scolastica indipendentemente dal loro numero oltreché sulla scorta della eventuale turnazione stabilita dal Comune di Mirandolo Terme.

## **Articolo 2**

### **Affidamento dell'appalto**

Il ..... nella sua espressa qualifica, in nome, per conto e nell'interesse del Comune di Mirandolo Terme ed in esecuzione delle su richiamate determinazioni, dà e concede all'operatore economico ..... come sopra rappresentato, che accetta, l'affidamento del servizio di ..... alle condizioni economiche indicate all'art.4 del presente contratto.

L'affidamento del servizio è subordinato alla piena ed incondizionata osservanza delle disposizioni contenute nel Capitolato speciale (allegato .....), nell'offerta tecnica presentata in sede di gara (allegato ..... ) e negli elaborati di gara approvati con determinazione a contrarre del \_\_\_\_\_

I documenti sopra indicati, sottoscritti per accettazione dal Comune di Mirandolo Terme e dal Sig..... per conto dell'operatore economico ....., appaltatore, ancorché non allegati (ad eccezione del Capitolato speciale e dell'offerta), risultano parti integranti del presente contratto.

## **Articolo 3**

### **Durata dell'appalto**

La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di 36 mesi dal verbale di inizio servizio ed in relazione agli anni scolastici 2022/2023 – 2023/2024 - 2024/2025.

Il Comune di Mirandolo Terme (PV) si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata pari a 24 mesi vale a dire per altri due anni scolastici e precisamente per gli anni scolastici 2025/2026 – 2026/2027 alle medesime condizioni economiche.

Il Comune di Mirandolo Terme (PV) esercita tale facoltà comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno 3 mesi prima della scadenza del contratto originario.

Il Comune di Mirandolo Terme si riserva di procedere a delle modifiche del contratto che non alterino la natura generale dell'affidamento:

- ai sensi dell'art. 106, comma 1 lett. a) del Codice: il contratto di appalto potrà essere modificato, senza una nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a) del Codice, in relazione alle aumentate esigenze dell'utenza incrementando l'importo contrattuale fino a un massimo del 20%.
- ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice, proroga tecnica: la durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario (non superiore ai 4 mesi) alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

L'appaltatore eseguirà i servizi affidati a regola d'arte per tutta la durata del contratto, con le modalità previste dal presente atto, e tenendo presenti le specifiche meglio definite nel Capitolato ovvero secondo le nuove e diverse modalità proposte dall'affidatario medesimo in sede di offerta.

#### **Articolo 4**

##### **Corrispettivi**

I prezzi offerti sono i seguenti:

---

I pagamenti avverranno previa verifica dell'effettivo e regolare svolgimento del servizio, nei successivi 30 (trenta) giorni a seguito della ricezione dei seguenti documenti:

\_\_\_\_\_;

Laddove non vengano sollevate riserve e/o contestazioni e/o richieste di chiarimento/integrazione della documentazione presentata nel termine sopra indicato, il Comune di Mirandolo Terme nei successivi 30 (trenta) giorni procede al pagamento, previo accertamento della regolarità contributiva presso gli appositi istituti mediante la richiesta d'ufficio del DURC. In caso di DURC irregolare trovano applicazione le disposizioni di cui all'art. 30, comma 5 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.

I pagamenti delle fatture saranno effettuati esclusivamente mediante bonifico bancario.

L'Amministrazione titolare del contratto, al fine di garantire la puntuale osservanza delle clausole contrattuali, nel caso in cui vengano contestate inadempienze, le contesterà per iscritto all'appaltatore assegnandogli un termine non inferiore a 10 (dieci) giorni per presentare memorie e/o documenti che comprovino la corretta esecuzione. Tutti gli importi contestati e su cui le parti non concordano, saranno oggetto di analisi all'atto del saldo finale e verranno liquidati previo accordo scritto.

#### **Articolo 5**

##### **Garanzia definitiva**

A garanzia degli impegni assunti con il presente contratto l'appaltatore ha prestato la cauzione di € ..... mediante ..... (Allegato .....).

In merito a detta cauzione il Sig..... concede ampia facoltà di utilizzarla in tutto od in parte nel caso di inadempienza ai patti contrattuali, così come riconosce il diritto ai maggiori danni ove questi dovessero essere superiori all'importo della cauzione.

## **Articolo 6**

### **Divieto di cessione dell'appalto e subappalto**

E' vietata la cessione del contratto fatti salvi i casi previsti dal Dlgs 50/2016.

L'appaltatore ha subappaltato la \_\_\_\_\_ e seguenti attività \_\_\_\_\_

## **Articolo 7**

### **Clausole previste dal DM 65 DEL 10.03.2020 in materia di CAM per i servizi di ristorazione**

L'appaltatore nel rispetto del DM 65 del 10.03.2020 in materia di Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento dei servizi di ristorazione si impegna a rispettare i seguenti requisiti per l'acquisto, la preparazione e la somministrazione delle derrate alimentari ai bambini che usufruiranno del servizio:

1. I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ ecc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'orto-frutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A del DM citato precedentemente, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;
- uova: biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
- carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno

con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

- carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi. Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

- La carne omogeneizzata deve essere biologica. Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'appaltatore.

- Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura. Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante. Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea. Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'appaltatore.

- Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

- Latte, anche in polvere per asili nido e yogurt: biologico.
- Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole e' ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;
- Pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 33% in peso devono essere biologici;
- Succhi di frutta o nettali di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».
- Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.
- Negli spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

Il Comune di Mirandolo Terme potrà eseguire verifiche su base documentale ed in situ. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti del Comune di Mirandolo Terme o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dal comune, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

2. Flussi informativi. L'appaltatore deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on-line sul sito dell'istituto scolastico e del comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati. Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari. Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle

diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte). Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate. Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono essere fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con il Comune di Mirandolo Terme. Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- i. attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
- ii. collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'appaltatore deve condividere con il Comune di Mirandolo Terme un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che: il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.; le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida. L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

Verifiche: le verifiche da parte del Comune di Mirandolo Terme sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.

4. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA). I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura

non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile). Negli asili nido i biberon e le stoviglie riutilizzabili, inclusi bicchieri, brocche etc., possono essere in plastica dura. L'appaltatore è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti. Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'appaltatore è tenuto ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432. I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

Verifica: oltre alle pertinenti verifiche presso il centro di cottura e di refezione, il direttore dell'esecuzione del contratto potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali, quali, ad esempio il regolamento (UE) n. 321/2011 e la direttiva n. 2011/8/UE che regolamentano i biberon.

Per quanto compatibili e se applicabili, si applicano anche le disposizioni dei seguenti punti del 10.03.2020:

- punto 5 "prevenzione e gestione dei rifiuti";
- punto 6 "tovaglie, tovaglioli";
- punto 7 "Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure";
- punto 8 "Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio";
- punto 9 "Servizio di ristorazione in centro di cottura interno"

## **Articolo 8**

### **Obbligo di riservatezza e protezione dei dati personali**

Ai sensi e per gli effetti del Regolamento UE 2016/679, si informa che si procederà al trattamento dei dati personali forniti nei limiti e secondo quanto indicato da detto Regolamento. Il trattamento dei dati verrà effettuato in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza, e potrà essere attuato mediante strumenti manuali, informatici e telematici idonei a trattarli nel rispetto delle regole di sicurezza previste dal Regolamento.

## **Articolo 9**

### **Obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari**



La'appaltatore è vincolato ad assolvere agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge n. 136 del 13 agosto 2010 e nello specifico si impegna, per le movimentazioni finanziarie relative al presente appalto, ad utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali dedicati, anche non in via esclusiva, accesi presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.a..

L'appaltatore si obbliga altresì a comunicare gli estremi identificativi di tali conti correnti al Comune di Mirandolo Terme entro gg. 7 dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché nello stesso termine le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi e ad effettuare tutti i movimenti finanziari tramite bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, fatte salve le deroghe previste dalla legge n. 136 del 13 agosto 2010 e ss.mm.ii..

Le parti dichiarano di essere perfettamente a conoscenza che il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni determina la risoluzione di diritto del contratto.

## **Articolo 10**

### **Domicilio legale**

Il Sig. .... nella qualità su espressa dichiara di eleggere e mantenere per tutta la durata dell'appalto un domicilio in Mirandolo Terme in Via .....n. .... e ciò ai fini della spedizione della normale corrispondenza;

## **Articolo 11**

### **Controversie e foro competente**

Gli atti della procedura di affidamento sono impugnabili innanzi al Tribunale Amministrativo Regionale per il Veneto.

Indirizzo postale: Cannaregio 2277/2278, 30122 Venezia (Italia); Tel: +39 0412403911 - <http://www.giustizia-amministrativa.it>

Per le controversie relative all'esecuzione del contratto si applicano le disposizioni previste dall'art. 206 (Accordo bonario per i servizi e le forniture) del Codice. Resta esclusa la competenza arbitrale. In caso di insuccesso dei rimedi alternativi alla tutela giurisdizionale il foro territorialmente competente sarà quello di Rovigo.

Per tutto quanto non previsto dal presente capitolato si fa riferimento al Codice Civile ed alle altre disposizioni legislative vigenti in materia.

## **Articolo 12**

### **Spese di contratto ed accessorie**

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipula del presente contratto e le conseguenti spese di bollo e registrazione sono a totale carico dell'appaltatore.

Ai fini fiscali si dichiara che le prestazioni di cui al presente contratto sono soggette al pagamento dell'I.V.A. per cui si richiede la registrazione in misura fissa ai sensi dell'art. 40 del D.P.R. 26/4/86 n. 131 e s.m.i.

**Allegati:**

- Capitolato speciale d'appalto;
- Offerta tecnica \_\_\_\_\_;
- Offerta economica \_\_\_\_\_;
- .....
- .....