



COMUNE DI GRAGNANO TREBBIENSE

PROVINCIA DI PIACENZA

CAPITOLATO DI APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E  
DELLA FORNITURA DEI PASTI A DOMICILIO DEL COMUNE DI GRAGNANO  
TREBBIENSE PER GLI ANNI SCOLASTICI 2024/2025 – 2025/2026 –  
2026/2027 – 2027/2028 – 2028/2029

## INDICE

- Art. 1- Oggetto dell'appalto e normativa di riferimento
- Art. 2 – Responsabile del contatto
- Art. 3 – Avvio dell'esecuzione del contratto
- Art. 4 - Durata dell'appalto
- Art. 4.1 – Calendario del servizio e numero dei pasti
- Art. 5 – Prezzi unitari d'appalto ed ammontare complessivo
- Art. 6 – Composizione del pasto
- Art. 6.1 – Diete speciali (manca dieta speciale pasti a domicilio)
- Art. 7 - Ordinazione e prenotazione dei pasti
- Art. 8 – Ambito e luoghi di esecuzione del servizio, di consegna delle derrate alimentari e di svolgimento del servizio di preparazione pasti e loro trasporto, scodellamento, pulizia e sanificazione
- Art. 8.1 – Approvvigionamento e conservazione delle derrate alimentari
- Art. 8.2 – Servizio di preparazione dei pasti
- Art. 8.3 – Pulizia e sanificazione
- Art. 8.4 – Norme e modalità di trasporto e consegna dei pasti
- Art. 8.5 – Distribuzione dei pasti
- Art. 9 – Locali e attrezzature
- 10 - Personale adibito al servizio
- Art. 10.1 - Clausola sociale
- Art. 10.2 - Professionalità
- Art. 10.3 - Composizione staff di servizio
- Art. 10.4 - Osservanza dei contratti collettivi
- Art. 10.5 - Rispetto della normativa previdenziale
- Art. 10.6 - Rispetto della normativa in materia di sicurezza
- Art. 10.7 - Formazione ed aggiornamento professionale
- Art. 10.8 - Controlli sulla salute del personale addetto
- Art. 10.9 - Igiene personale
- Art. 10.10 - Norme comportamentali
- Art. 10.11 - Responsabilità sull'operato del personale
- Art. 10.12 - Interruzione del servizio per sciopero del personale
- Art. 10.13 - Interruzione del servizio per altre cause
- Art. 11 - Coordinatore Responsabile della fornitura e dei servizi
- Art. 12 - Divieto di subappalto totale, cessione di contratto e di credito
- Art. 13 - Oneri a carico della ditta appaltatrice
- Art. 14 - Autocontrollo
- Art. 15 - Revisione dei prezzi (chiedere a SUA)
- Art. 16 - Responsabilità e polizza assicurativa
- Art. 17 - Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale
- Art. 18 - Pagamenti
- Art. 19 - Penalità
- Art. 20 - Decadenza dell'aggiudicazione
- Art. 21 - Risoluzione del contratto
- Art. 22 - Recesso
- Art. 23 - Contenzioso

Art. 24 - Osservanza delle norme e disposizioni

Art. 25 – Obblighi in materia di legalità e rispetto del codice di comportamento

Art. 26 - Stipulazione del contratto – spese imposte e tasse

Art. 26 - Trattamento dati personali

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO E NORMATIVA DI RIFERIMENTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica e pasti a domicilio costituito da preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti, sanificazione della cucina e dei locali mensa come previsto dalla normativa vigente.

Il Servizio di ristorazione scolastica, consiste nella somministrazione dei pasti e di spuntini alle seguenti categorie di utenti:

- alunni, personale insegnante e A.T.A. avente diritto ai sensi di legge della Scuola dell'Infanzia e Primaria;
- anziani fragili (individuati dal Servizio Sociale);
- personale comunale dipendente nel giorno di rientro pomeridiano

Il Comune non dispone attualmente di un centro cottura.

E' in corso la messa in sicurezza del centro cottura comunale, all'interno dei lavori di ristrutturazione della scuola dell'Infanzia. Pertanto l'Impresa aggiudicataria dovrà avere la disponibilità di un centro cottura per la preparazione dei pasti, fino al completamento dei lavori di ristrutturazione.

Al fine di garantire l'igienicità e il mantenimento delle caratteristiche organolettiche proprie dei cibi, tra il confezionamento e la somministrazione deve trascorrere il minor tempo possibile e comunque non più di 30 minuti.

**L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre avere la disponibilità, per tutta la durata del contratto d'appalto, di un idoneo centro di cottura alternativo per la gestione delle emergenze in caso di indisponibilità del centro di cottura primario.**

Il contratto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica da parte del Comune di Gragnano Trebbiense ad un'impresa di ristorazione specializzata (di seguito denominata Ditta Aggiudicataria) effettuato secondo le seguenti modalità:

1. **scuola primaria di Gragnano Trebbiense:** produzione pasti presso un centro di cottura in disponibilità della Ditta sino al completamento dei lavori di messa in sicurezza del centro di cottura comunale ubicato nei locali adiacenti la scuola dell'infanzia; sino al termine dei lavori si renderà necessario il trasporto e la somministrazione dei pasti prodotti presso i refettori della scuola primaria presente del territorio comunale. Successivamente, ad ultimazione dei lavori, sarà necessario il solo trasporto dal centro di cottura sino alla sede della scuola primaria (500 mt);
2. **scuola dell'infanzia di Gragnano Trebbiense:** produzione pasti presso un centro di cottura in disponibilità della Ditta sino al completamento dei lavori di messa in sicurezza del centro di cottura comunale ubicato nei locali adiacenti la stessa scuola dell'infanzia; sino al termine dei lavori si renderà necessario il trasporto e la somministrazione dei pasti prodotti presso i refettori della scuola dell'infanzia, **la cui sede è temporaneamente collocata (fino all'ultimazione dei lavori) presso la vicina frazione di Casaliggio, nella sede delle Suore Missionarie di S. Carlo Borromeo – Scalabriniane di Piacenza;**

3. **pasti a domicilio:** produzione pasti presso un centro cottura in disponibilità della Ditta Aggiudicataria sino al completamento dei lavori di messa in sicurezza del centro di cottura comunale ubicato nei locali adiacenti la scuola dell'infanzia; fintanto che il centro di cottura comunale non sarà operativo, sarà necessario il trasporto dei pasti sino ad un luogo concordato con il Comune, ai fini della presa in carico dei pasti da parte di personale autorizzato ed individuato dal competente servizio sociale.

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere alla complessiva organizzazione del servizio, secondo quanto stabilito nel Capitolato. In particolare per il servizio di ristorazione scolastica:

- all'acquisto, controllo e stoccaggio delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù previsti, nonché della manodopera qualificata e quant'altro necessario alla preparazione dei pasti;
- alla preparazione, cottura, trasporto e consegna per le mense scolastiche in base al numero di presenze giornaliere, con conseguente scodellamento dei pasti con modalità servizio al tavolo;
- alla pulizia ordinaria e rigoverno dei locali del refettorio scolastico, di cucina e dispensa, con conseguente fornitura delle attrezzature a ciò necessarie e del relativo materiale di sanificazione, detergenti e disinfettanti;
- al lavaggio delle stoviglie (piatti, posate e bicchieri) ed al loro reintegro;
- alla fornitura di derrate alimentari e bevande in occasione di feste ed eventi straordinari. In tal caso il corrispettivo sarà oggetto di contrattazione e di separata fatturazione rispetto alle prestazioni previste dal presente Capitolato.

Per i pasti a domicilio provvederà inoltre:

- alla preparazione dei pasti in contenitori monoporzione termici;
- alla sanificazione dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto e la distribuzione dei pasti, che avverrà tramite personale individuato dal Comune.

Più in generale, provvederà alla fornitura e/o reintegro di pentole, utensileria da cucina, contenitori termici, contenitori monouso per diete e pasti trasportati.

Il servizio è rivolto:

- agli aventi diritto tra gli alunni, gli insegnanti ed il personale ATA delle scuole dell'infanzia e primaria, ubicate nel territorio comunale;
- agli anziani ed utenti fragili individuati dal Servizio Sociale;
- al personale comunale nei giorni di rientro pomeridiano.

Per il periodo in cui non sono ancora ultimati i lavori di messa in sicurezza del centro di cottura comunale, presumibilmente quantificabili in non oltre 365 giorni dall'inizio dell'affidamento del presente servizio, la Ditta Aggiudicataria si impegnerà a cucinare in locali idonei alla preparazione dei pasti destinati al consumo scolastico ed a trasportarli presso le sedi in cui il pasto verrà effettivamente consumato.

Sarà a carico dell'Amministrazione Comunale comunicare tempestivamente il termine dei lavori a partire dal quale dovranno essere attuate tutte quelle attività propedeutiche al fine di utilizzare nel minor tempo possibile, comunque non oltre 60 giorni dalla stessa comunicazione, il centro di cottura comunale.

Qualora i lavori terminassero in un periodo precedente ai 365 giorni di cui sopra, la Ditta Aggiudicataria si impegna ad utilizzare la cucina comunale; ciò previo preavviso di 60 giorni da parte dell'Amministrazione comunale, relativamente all'ultimazione dei lavori, con il fine di poter mettere in atto tutte quelle operazioni atte allo spostamento nei locali comunali.

Si rende necessario l'impegno da parte della Ditta Aggiudicataria, in caso di ritardo nell'ultimazione dei lavori oltre il termine di 365 giorni, a proseguire l'esecuzione del contratto continuando ad avvalersi di un centro di cottura esterno, nel rispetto dei requisiti precedentemente descritti.

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, il presente contratto fa riferimento al Regolamento CE n.852 del 29 aprile 2004 "Regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari", alla normativa nazionale vigente in materia, nonché a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

Assumendo nella propria responsabilità gli obblighi di cui al suddetto Reg. CE 852/04, la Ditta Aggiudicataria provvede alla notifica presso gli organi competenti d'inizio attività relativa alla produzione e somministrazione di pasti e ad ogni aggiornamento della medesima.

**Il presente appalto è soggetto al rispetto delle clausole contrattuali di cui ai "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" approvati con D.M. 65 del 10 marzo 2020, approvato dal Ministero dell'Ambiente ed in vigore dal 03/08/2020 (di seguito, "CAM"), qui da intendersi integralmente richiamati.**

#### ART. 2 – RESPONSABILE DEL CONTRATTO

Ai sensi del D. Lgs. 36/2023, all'art 15 e allegato I.2, viene nominato Responsabile Unico del Procedimento (RUP) o, come di seguito indicato, Responsabile Comunale del Contratto (RCC), il Responsabile dei Servizi Affari Generali.

#### ART. 3 – AVVIO DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

La Ditta appaltatrice è tenuta a seguire le istruzioni fornite dall'Amministrazione Comunale per l'avvio dell'esecuzione del contratto. Qualora l'esecutore non adempia, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto (secondo quanto previsto dall'art 122 comma 3 del D. Lgs. 36/2023).

L' RCC, redige apposito verbale di avvio dell'esecuzione del contratto in contraddittorio con l'esecutore. Il verbale viene redatto in doppio esemplare firmato dal RCC e dall'esecutore e una copia può essere rilasciata all'esecutore ove questi lo richieda.

#### ART. 4 – DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà durata di cinque anni scolastici (2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027 – 2027/2028 – 2028/2029) decorrenti dal 01/09/2024 e fino al 31/08/2029 e non sarà tacitamente rinnovato. Il servizio dovrà svolgersi con le modalità, i tempi e i prezzi di cui al presente Capitolato e come meglio definiti a seguito della gara d'appalto.

Alla scadenza dell'appalto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 120 comma 10 del D. Lgs. n. 36/2023 il Comune di Gragnano Trebbiense si riserva la facoltà di disporre una proroga tecnica nella misura strettamente necessaria all'affidamento del nuovo appalto per un periodo comunque non superiore a 4 (quattro) mesi decorrenti dall'inizio dell'A.S. 2029/2030 (e dunque dal mese di settembre 2029 fino al termine del mese di dicembre 2029). Qualora il Comune ritenga di avvalersi della facoltà di proroga, ne darà comunicazione alla Ditta Aggiudicataria a mezzo PEC, entro 3 (tre) mesi dalla scadenza naturale del presente contratto d'appalto. La proroga costituisce estensione temporale limitata del contratto di servizio sottoscritto dall'Aggiudicatario relativo al presente affidamento e con essa non possono essere introdotte nuove condizioni.

#### ART. 4.1 – CALENDARIO DEL SERVIZIO E NUMERO DEI PASTI

### MENSE SCOLASTICHE

Il numero dei pasti è solo indicativo e non impegna l'Ente appaltante, avendo il solo fine della formulazione dell'offerta ed essendo condizionato all'effettivo calendario scolastico approvato dall'Istituto Comprensivo Gandhi, il quale di svolge nel periodo di norma compreso tra il 1° settembre ed il 30 giugno.

### PASTI A DOMICILIO

Il periodo di erogazione del servizio è dal lunedì al sabato, esclusa la domenica ed i giorni festivi, anche nei mesi di chiusura scolastica.

La stima dei pasti effettuata è del tutto indicativa e potrà subire variazioni, anche significative, in aumento o diminuzione, fino addirittura ad azzerarsi in alcuni casi, sulla base di una serie di fattori non integralmente prevedibili quali, ad esempio, le effettive iscrizioni ai servizi, le assenze degli alunni, le determinazioni strategiche che verranno assunte di volta in volta dalle organizzazioni scolastiche e dai servizi scolastici e sociali comunali, etc. Non è fissato alcun numero minimo di pasti da parte del Comune, né giornalmente, né settimanalmente, né mensilmente, né annualmente; ne deriva che la fornitura che la Ditta Aggiudicataria è tenuta ad effettuare potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli indicati, impegnando la Ditta Aggiudicataria alle stesse condizioni.

Pertanto, in virtù di tali eventuali variazioni, l'appaltatore è tenuto a fornire i pasti al prezzo offerto, indipendentemente dal numero degli stessi, senza che possa trarne argomento per modificare la qualità del servizio e senza richiedere compensi o rimborsi non contemplati nel presente Capitolato.

### ART. 5 – PREZZI UNITARI D'APPALTO ED AMMONTARE COMPLESSIVO

L'importo a base di gara pari ad **€ 943.925,00** (oneri di sicurezza da rischi interferenziali pari a € 0,00) è determinato sulla base del numero di pasti presunti (esclusa la proroga tecnica), come riportato nel progetto di cui all'art. 41 del D. Lgs 36/2023 e come di seguito indicato:

UTENZA	IMPORTO PASTO (€) IVA ESCLUSA	IMPORTO MERENDA (€) IVA ESCLUSA	NUMERO PASTI ANNUALE COMPLESSIVO	IMPORTO COMPLESSIVO PRESUNTO A BASE DI GARA
Scuola infanzia	€ 6,10	---	7.000	€ 42.700,00
Scuola infanzia	---	€ 0,57	5.500	€ 3.135,00
Scuola primaria	€ 6,10	---	19.500	€ 118.950,00
Pasti a domicilio	€ 8,00	---	3.000	€ 24.000,00
TOTALE				€ 188.785,00
TOTALE PER INTERA DURATA DELL'APPALTO				<b>€ 943.925,00</b>

L'offerta dovrà essere formulata, tenendo presente che tali prezzi comprendono il costo per tutte le attività e le prestazioni poste a carico della Ditta Aggiudicataria dal presente Capitolato e per tutte le attività aggiuntive che la stessa proporrà in sede di offerta e che sarà quindi tenuta a svolgere qualora risulti aggiudicataria del servizio. Non sono ammesse offerte in aumento.

Si precisa che, a cominciare da quando la produzione dei pasti avverrà nel centro di cottura comunale, la Ditta Aggiudicataria è tenuta alla corresponsione entro il termine di ogni anno

scolastico, di un contributo annuo pari ad € 5.000,00 quale compartecipazione alle spese delle utenze (luce, gas, acqua).

#### ART. 6 – COMPOSIZIONE DEL PASTO

Il menù giornaliero dovrà rispettare i menù previsti dalla locale Asl di Piacenza. Il Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione ha la facoltà di disporre modifiche ai menù stagionali, previo conforme parere dell'Asl di Piacenza. Nessuna variazione potrà essere apportata dalla Ditta senza specifica autorizzazione scritta.

La Ditta Aggiudicataria può, in via temporanea e previa comunicazione all'ufficio preposto per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei casi sotto elencati:

- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali scioperi, incidenti, interruzioni delle utenze (luce e/o gas);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Nei casi di cui sopra, deve essere previsto un menù di emergenza, da concordare di volta in volta con l'Amministrazione, che preveda indicativamente due panini (di cui uno con salume e uno con formaggi), snack, frutta ed acqua in bottiglia da 0,50 cl.

Normalmente il pasto giornaliero scolastico dovrà essere così composto:

- 1° piatto – 2° piatto – contorno – pane- frutta o dessert;
- bevanda (acqua minerale naturale in abbondanza per ogni tavolo, somministrata in bottiglia da 0,5 l);
- merenda servita al mattino per la scuola materna.

Normalmente pasto giornaliero a domicilio dovrà essere così composto:

- 1° piatto – 2° piatto – contorno – pane - frutta o dessert.

#### ART. 6.1 – DIETE SPECIALI

La Ditta Appaltatrice è tenuta a realizzare, senza alcuna maggiorazione economica, diete speciali per comprovate situazioni patologiche o per motivi religiosi, su richiesta dell'utenza al competente ufficio comunale.

In entrambi i casi sopra citati la Ditta Aggiudicataria è tenuta ad applicare i menù specificatamente predisposti dall'Asl di Piacenza ovvero approvati dallo stesso.

Le diete speciali devono essere confezionate in vaschette monoporzionamento termosigillate riportanti il nome dell'alunno a cui sono destinate nonché la sezione ovvero classe frequentata; devono inoltre essere trasportate in singoli contenitori termici monoporzionamento e comunque tali da garantire il mantenersi di una temperatura non inferiore a 60° C per alimenti caldi e non superiore a + 10° C per alimenti freddi.

Per gli utenti affetti da celiachia le modalità di esecuzione delle diete seguono le seguenti procedure:

- stoccaggio derrate: tutte le materie prime destinate alla produzione del senza glutine devono essere stoccate su scaffali dedicati ed identificati per il senza glutine, separati da prodotti potenzialmente contaminanti, nelle confezioni originali ed integre. Se stoccati in vicinanza a materiale contenente glutine devono essere protetti con sacchetti di plastica o contenitori ermetici;
- controllo derrate: verificare che la confezione sia intatta e accertarsi che sia chiaramente identificato come alimento per celiaci privo di glutine. Leggere sempre le etichette e in caso di dubbi telefonare alla ditta fornitrice delle materie prime.

#### ART. 7 – ORDINAZIONE E PRENOTAZIONE DEI PASTI

**A decorrere dall'anno scolastico 2024/2025** il servizio di rilevazione presenze ed addebito dei pasti mediante modalità di prepagato, verrà gestito mediante l'utilizzo di un software individuato dall'Amministrazione Comunale. Attualmente il Comune di Gragnano Trebbiense è in fase di ultimazione delle procedure di affidamento ai fini dell'acquisto delle licenze d'uso.

La Ditta Appaltatrice dovrà adeguarsi al software individuato dall'Amministrazione ed utilizzare il sistema informatico esistente, il quale consente di elaborare un ordine giornaliero entro l'orario precedentemente concordato. Nessun ordine potrà essere effettuato, e quindi accettato dalla Ditta Aggiudicataria, se proveniente da personale diverso da quello indicato dal Comune e dalla scuola.

#### ART. 8 – AMBITO E LUOGHI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO, DI CONSEGNA DELLE DERRATE ALIMENTARI E DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE PASTI E LORO TRASPORTO, SCODELLAMENTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE

##### ART. 8.1 – APPROVVIGIONAMENTO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI

I parametri generali cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime da parte della Ditta Appaltatrice sono:

- fornitura regolare e peso rispondente a quanto richiesto dal Capitolato;
- completa ed esplicita compilazione delle bolle di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel Capitolato;
- prodotti con etichette in lingua italiana e con indicazioni il più possibile esaurienti, rispondenti a quanto previsto dalla normativa vigente;
- date di scadenza o termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione o cartone;
- sistema di confezionamento ed imballaggio conformi alla normativa vigente in materia e tali da garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed organolettici (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, etc) degli alimenti contenuti;
- imballaggi e confezioni dei prodotti oggetto della fornitura consegnati integri, senza alterazioni manifeste (lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, etc);
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione.

Le carni fornite dalla Ditta Appaltatrice devono attenersi a tutte le disposizioni sanitarie vigenti in materia. Su richiesta, dovranno essere esibite le dichiarazioni attestanti la provenienza delle carni e le modalità di allevamento e produzione.

Se nel corso dell'appalto dovessero verificarsi episodi imprevisti ed allarmanti circa la sicurezza delle derrate, anche legati ad un particolare marchio, l'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere l'immediata sospensione della somministrazione di tale prodotto presente nel menù e/o la sua sostituzione con altro di pari livello nutrizionale fintanto che l'allarme potrà essere considerato rientrato.

I magazzini, le celle e i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero. I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere appoggiati a terra. I prodotti in uso o lavorazione, devono essere sempre adeguatamente protetti, devono mantenere allegate le etichette originarie e devono essere indicate le rispettive date di confezionamento.

Nessun contenitore per alimenti deve essere riutilizzato.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

I prodotti cotti refrigerati prima del consumo devono essere conservati in appositi frigoriferi ad una temperatura compresa tra 0° e 4°C.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale conforme con quanto stabilito dalla normativa vigente (D.M. 21/03/1973 e successive modifiche – Reg. CE 1935/2004).

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, etc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

Il documento di riferimento sui criteri ambientali minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari è il D.M. 10 marzo 2020; la Ditta Aggiudicataria deve eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente, attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale certificato.

Il presente appalto osserva i criteri minimi ambientali di base:

- produzione degli alimenti e bevande;
- requisiti dei prodotti in carta-tessuto;
- requisiti degli imballaggi;
- pulizie dei locali;
- trasporti;
- informazione agli utenti.

#### ART. 8.2 – SERVIZIO DI PREPARAZIONE DEI PASTI

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti, nel pieno rispetto della vigente legislazione in materia, secondo quanto disposto dal servizio competente della locale Asl. Al fine di non favorire contaminazioni delle pietanze in lavorazione, la produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti. I semilavorati ed i prodotti finiti preparati dovranno rispondere alle specifiche igienico-sanitarie previste dalla normativa vigente.

#### ART. 8.3 - PULIZIA E SANIFICAZIONE

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283 del 30.04.1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26.03.1980 e successive modifiche ed integrazioni, al Regolamento CE n.852 del 2004 e successivi aggiornamenti nonché a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

La Ditta Aggiudicataria entro un mese dall'inizio delle attività deve redigere e applicare, presso i centri cottura per la parte di propria pertinenza e presso i refettori, il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento CEE/UE n. 852 del 2004.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti deve essere in possesso dei requisiti stabiliti dalla Legge Regionale 24 giugno 2003 ("Nuove misure per la prevenzione delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti-Abolizione del libretto di idoneità sanitaria") e dalla relativa direttiva applicativa (Delibera della Giunta R.E.R. n. 342/2004).

Sono da preferire prodotti ecocompatibili.

Tutti i prodotti detergenti e sanificanti devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni

fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in altri armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Prima dell'avvio del servizio, la Ditta Aggiudicataria dovrà far pervenire per iscritto all'Amministrazione appaltante le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti di pulizia che utilizzerà per l'espletamento del presente appalto, schede a fronte delle quali i prodotti stessi verranno accettati. Dovranno essere immediatamente comunicate per iscritto le successive modifiche. Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso i refettori ovvero le cucine.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

In tutti i luoghi interessati al servizio devono essere forniti i detersivi per lavastoviglie con la necessaria assistenza tecnica periodica per il loro utilizzo.

#### ART. 8.4 – NORME E MODALITA' DEL TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

**La Ditta Aggiudicataria sarà tenuta a recapitare, con propri automezzi, i pasti e l'altro materiale presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a mensa.**

Gli automezzi impiegati per il trasporto dei pasti devono essere idonei e conformi ai sensi del D.P.R. 327/80. E' fatto obbligo di provvedere quotidianamente alla detersione ed alla disinfezione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivino insudiciamento o contaminazione anche derivanti da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Il trasporto dei pasti deve essere effettuato in appositi contenitori termici forniti dalla Ditta Aggiudicataria e prodotti in materiali di cui al D. Lgs. 155 del 26.05.1997 e dal DPR 327/80, adatti al trasporto di alimenti, in perfette condizioni.

Il Comune di Gragnano Trebbiense o l'Asl, potranno controllare senza alcun preavviso, la temperatura dei cibi mediante l'uso di appositi termometri.

I pasti multiporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori, forniti dalla Ditta Aggiudicataria, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno a loro volta essere inseriti in idonei contenitori termici, dotati di sistemi di tenuta calore o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione, così come sopra descritto.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere ad ogni singola scuola, dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna: tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola che ne conserverà una copia.

#### ART. 8.5 – DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La distribuzione dei pasti presso i diversi refettori sarà effettuata con modalità al tavolo da personale dipendente della Ditta Aggiudicataria che dovrà essere tecnicamente preparato, munito di tesserino di riconoscimento visibile all'utenza ed adeguatamente formato, come richiesto dal Regolamento CEE 852/2004.

La Ditta Aggiudicataria deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù disposto dall'Asl di Piacenza e nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche.

La Ditta Aggiudicataria è tenuta a consegnare, in ogni centro di ristorazione almeno il cinque per cento di pasti in più di quelli prenotati con lo scopo di assicurare la possibilità di servire ulteriori razioni agli utenti che lo richiedano e consentire eventuali prelievi da parte degli organi di controllo. Per la criticità rappresentata dal parametro temperatura e l'esigenza che i cibi caldi e freddi rispondano a quanto previsto dalle disposizioni legislative e dai manuali di corretta prassi igienica l'appaltatore è tenuto:

- a dotare il proprio personale operante nei centri di ristorazione di termometri ad infissione idonei alla rilevazione della temperatura dei cibi provenienti dal centro di cottura;
- ad integrare, eventualmente e se necessario, la dotazione delle attrezzature presenti nei singoli centri di somministrazione (carrelli termici, freezer, frigoriferi ecc.) per garantire il mantenimento delle corrette temperature e le migliori condizioni igieniche per la porzionatura e la distribuzione delle singole preparazioni.

L'organico addetto alla distribuzione dei pasti, per tutta la durata del contratto, deve essere in numero sufficiente a garantire la buona riuscita del servizio.

#### ART. 9 – LOCALI E ATTREZZATURE

I Comuni mettono a disposizione della Ditta aggiudicataria, l'attrezzatura, gli utensili, le stoviglie esistenti di loro proprietà come da inventario da effettuarsi alla presenza di un rappresentante del Comune e di un rappresentante della Ditta Aggiudicataria almeno una settimana prima dell'inizio del servizio. L'appaltatore assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

Le attrezzature attualmente esistenti (di cui all'allegato D) saranno messe a disposizione della Ditta Aggiudicataria nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento, la Ditta Aggiudicataria ritenga necessario sostituirle o integrarle, essa provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

Sono a carico della Ditta Aggiudicataria la manutenzione ordinaria di quanto consegnato, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo della stessa.

Al termine del servizio la Ditta Aggiudicataria dovrà riconsegnare i locali e le attrezzature in buono stato di conservazione salvo il normale deterioramento. All'atto di riconsegna verrà redatto, tra le persone e con le modalità di cui sopra, apposito verbale in contraddittorio, nel quale l'ente appaltante farà risultare eventuali contestazioni sullo stato manutentivo dei locali ed attrezzature.

La Ditta Aggiudicataria dovrà risarcire al Comune di Gragnano Trebbiense eventuali differenze numeriche riscontrate rispetto all'atto di consegna, nonché gli eventuali danni arrecati alla struttura e agli arredi.

La Ditta Aggiudicatrice è tenuta altresì al reintegro dei piatti, bicchieri, posate, contenitori, utensili di cucina inutilizzabili per usura o rottura; l'usura si intende riferita alla presenza di rigature, macchie, sbeccature, deformazioni o altre condizioni di non integrità.

La Ditta Aggiudicataria dovrà mettere a disposizione di ogni refettorio il seguente materiale:

- n.1 termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti;
- tutto il necessario per l'eventuale prelevamento e conservazione dei campioni;
- cestini per la distribuzione di pane e frutta (almeno uno per ogni tavolo);
- utensili per preparazione e scodellamento delle pietanze.

#### ART. 10 – PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO

Fatto salvo il caso di regolare ricorso da parte della Ditta Aggiudicataria alla facoltà di subappalto, nei limiti e con le modalità di cui al successivo art. 12, tutte le attività comprese nel servizio regolato dal presente capitolato devono essere svolte direttamente dalla Ditta, con proprio personale adeguatamente qualificato in possesso delle professionalità previste dalle normative vigenti in materia di refezione scolastica ed in numero sufficiente a garantire il regolare ed efficiente espletamento delle prestazioni contrattualmente dovute.

In particolare, la Ditta Aggiudicataria si impegna a porre in essere tutti gli adempimenti previsti dal D. Lgs. n. 39/2014, recante "Attuazione della direttiva 2011/93/UE relativa alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile, che sostituisce la decisione quadro 2004/68/GAI", garantendo un costante controllo sull'integrità morale del personale impiegato.

#### ART. 10.1 – CLAUSOLA SOCIALE

Qualora a seguito della presente procedura di gara, si verificasse un cambio di gestione dell'appalto, l'Appaltatore subentrante, dovrà prioritariamente assumere, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti, quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.

I lavoratori che non trovano spazio nell'organigramma dell'appaltatore subentrante e che non vengono ulteriormente impiegati dall'appaltatore uscente, sono destinatari delle misure legislative in materia di ammortizzatori sociali.

La Stazione Appaltante sarà estranea alla concreta applicazione della presente clausola e le valutazioni conseguenti sono di esclusiva competenza della Ditta Aggiudicataria.

#### ART. 10.2 – PROFESSIONALITA'

Tutto il personale adibito ai servizi di cui al presente Capitolato (cuochi, personale destinato alla porzionatura e alla distribuzione dei pasti, nonché ad attività accessorie, quali pulizia, etc.) dovrà essere in possesso di requisiti, qualifiche e professionalità adeguate, in particolare:

- se adibito a funzioni di cuoco, dovrà essere in possesso del titolo di studio professionale o avere maturato un'esperienza almeno decennale, documentabile, nella funzione di responsabile di cucina di ristorazione collettiva;
- se adibito a funzioni di dietista/tecnologo alimentare, dovrà essere in possesso del titolo di studio di laurea specifica.

#### ART. 10.3 – COMPOSIZIONE DELLO STAFF DI SERVIZIO

La composizione dello staff di servizio è quella risultante dall'offerta presentata dalla Ditta Aggiudicataria in sede di gara.

A garanzia dei principi di professionalità sopra indicati, la composizione nominativa del personale dipendente della Ditta Aggiudicataria dovrà essere comunicata all'Amministrazione Comunale entro 15 giorni dall'inizio delle attività scolastica; l'elenco dovrà riportare il nominativo del personale impiegato, la professionalità/qualifica, l'indicazione delle mansioni espletate, il tipo di rapporto contrattuale e l'orario giornaliero e settimanale di lavoro.

La composizione dello staff dovrà essere costantemente e pienamente garantita per l'intera durata del contratto, sia in senso quantitativo sia per quanto concerne la stabilità e continuità del personale

impiegato. In caso di sostituzioni temporanee (per malattie, ferie, etc) la Ditta Aggiudicataria si impegna ad utilizzare personale con gli stessi requisiti del personale sostituito o superiori.

L'Amministrazione Comunale si riserva, in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dello staff, delle qualifiche dello stesso, dell'orario di servizio espletato. Eventuali carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimediate dalla Ditta e saranno soggette all'applicazione delle penali a tal fine previste dal presente capitolato.

In sede di autorizzazione al subappalto, il Comune può richiedere alla Ditta Aggiudicataria di fornire l'elenco nominativo del personale fornito dal sub appaltatore con copia dell'attestato di formazione rilasciato dall'Azienda USL. Gli elenchi presentati ai sensi del presente articolo, dovranno essere mantenuti costantemente aggiornati a cura della Ditta Aggiudicataria ed ogni variazione, intervenuta in qualsiasi periodo dell'anno, dovrà essere immediatamente comunicata al Responsabile del servizio designato dall'Amministrazione Comunale.

#### ART. 10.4 – OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI

Tutti i costi di organico e di personale sono a carico dell'impresa. Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga della ditta. La Ditta Aggiudicataria, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali, applicabili nel luogo di esecuzione dell'appalto, sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata del contratto.

L'impresa si obbliga inoltre ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legislazione vigente in merito al trattamento economico e previdenziale del personale, a prescindere dalla tipologia del contratto intrattenuto. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei sopra indicati contratti collettivi fino alla loro sostituzione.

L'impresa è tenuta inoltre all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori in caso di cooperative. Alla Stazione appaltante spetta altresì il controllo, in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali ed assicurativi obbligatori. L'inosservanza degli obblighi del presente articolo, accertata dalla Stazione appaltante o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione definitiva, previa contestazione dell'inadempienza accertata. Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro, o altro organismo competente, non avrà accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti. Per quanto previsto nel precedente comma, l'impresa non potrà opporre eccezioni alla Stazione appaltante né avrà titolo al risarcimento di danni.

Tutti gli oneri diretti o indiretti relativi al personale si intendono ad esclusivo carico dell'impresa, essendo il Comune di Gragnano Trebbiense sollevato da ogni tipo di responsabilità. L'impresa dovrà comunque tenere indenne il Committente da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che la Stazione appaltante deve intendersi a tutti gli effetti estranea al rapporto di lavoro che intercorre tra l'impresa e i suoi dipendenti.

La Ditta è responsabile dell'osservanza delle richiamate normative anche da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei propri dipendenti.

Il mancato rispetto dei contratti collettivi sarà oggetto di risoluzione di diritto del contratto.

#### ART. 10.5 – RISPETTO DELLA NORMATIVA PREVIDENZIALE

La Ditta appaltatrice assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza della normativa vigente (nonché di modifiche che dovessero intervenire nel periodo del contratto) in materia di obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti dei lavoratori dipendenti, nonché in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, di igiene del lavoro, oltre all'integrale rispetto di ogni altra disposizione in vigore o futura per la tutela dei lavoratori.

La Ditta appaltatrice dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale dimostrare di aver provveduto all'assolvimento degli obblighi summenzionati.

Il mancato rispetto delle presenti disposizioni, costituirà causa di risoluzione di diritto del contratto. L'impresa si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità per infortuni subiti al proprio personale durante l'esecuzione dei servizi di cui al presente capitolato, nonché a sollevare la stessa da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell'art. 1676 del c.c.

#### ART. 10.6 – RISPETTO DELLA NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA

La Ditta appaltatrice assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto della disciplina di cui alla L. 81/2008 e s.m.i.

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, l'impresa deve attenersi a tutte le norme di legge, generali e speciali, esistenti in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

L'impresa deve inoltre uniformarsi scrupolosamente a tutte le norme e procedure emanate dalla Stazione appaltante.

La ditta aggiudicataria dovrà:

- redigere il proprio Documento di Valutazione dei Rischi relativo ai rischi specifici cui è soggetta l'impresa nell'eseguire il servizio e dare attuazione alle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi. Il D.U.V.R.I. sarà redatto entro il tempo massimo di 30 giorni dall'effettivo inizio del servizio;
- predisporre, entro 15 giorni dall'inizio del servizio, il Piano della Sicurezza dei locali destinati al servizio e il Piano delle Emergenze per l'allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, allagamenti etc. A tal fine l'impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito e verificato nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti. Ogni dipendente dell'impresa dovrà conoscere il Piano di evacuazione del plesso scolastico. Qualora all'interno del Piano di evacuazione fossero contenute indicazioni e compiti da assegnarsi al personale, questi ne dovranno prendere buona conoscenza e si dovranno attenere a quanto previsto. Il Piano di evacuazione redatto dall'impresa dovrà obbligatoriamente rapportarsi ed integrarsi con il piano di evacuazione del plesso scolastico. È fatto obbligo a tutto il personale di partecipare alle prove di evacuazione fatta nel plesso scolastico.

La Ditta appaltatrice si impegna inoltre a rispettare le seguenti misure generali:

- è obbligata all'osservanza e all'adozione di tutti i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire l'incolumità dei propri lavoratori e di terzi, evitare danni di ogni specie, sollevando nella forma più ampia, da ogni responsabilità civile e penale, il Comune di Gagnano Trebbiense in merito alla sorveglianza delle attività;

- per lo svolgimento del servizio, deve impiegare personale competente e idoneo, convenientemente istruito sul lavoro da svolgere, sulle modalità d'uso delle attrezzature, degli impianti e dei mezzi di protezione previsti, nonché informato sulle norme di sicurezza generali e speciali per l'esecuzione dei lavori affidati;
- deve garantire la presenza nel luogo di lavoro di personale formato in materia di primo soccorso e antincendio (nuclei gestione emergenza) come comprovato da apposita documentazione;
- deve mettere a disposizione dei propri dipendenti dispositivi di protezione individuali appropriati ai rischi inerenti alle lavorazioni e operazioni da effettuare e disporre adeguato addestramento per il corretto uso dei dispositivi da parte del personale, che deve attenersi scrupolosamente alle segnalazioni di pericolo, di obbligo, di divieto e alle norme di comportamento richiamate dagli appositi cartelli segnaletici;
- deve predisporre, ove mancanti, e far affiggere a proprie spese, entro 30 giorni dall'inizio del servizio dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti;
- deve inoltre mantenere nel tempo tutte le attrezzature utilizzate in condizioni di efficienza ai fini della sicurezza;
- deve comunicare, entro l'inizio del servizio, i nominativi dei soggetti da considerare datore di lavoro e responsabile del servizio di prevenzione e protezione dai rischi. L'Amministrazione Comunale si impegna a consegnare alla Ditta Aggiudicatrice le documentazioni che la stessa richiederà al fine della redazione del D.U.V.R.I., del Piano della Sicurezza e del Piano delle Emergenze.

#### ART. 10.7 – FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE

La Ditta appaltatrice dovrà garantire la formazione ed il costante aggiornamento professionale obbligandosi ad eseguire corsi d'aggiornamento professionale periodici, nei confronti del proprio personale, nei diversi ruoli utilizzato per il servizio di ristorazione scolastica, conformemente a quanto previsto dai CAM in materia di formazione e aggiornamenti professionali del personale.

Dell'effettuazione di tali corsi dovrà essere data comunicazione ai competenti uffici comunali con periodicità almeno annuale.

#### ART. 10.8 – CONTROLLI SULLA SALUTE DEL PERSONALE ADDETTO

Tutto il personale deve essere munito di idoneità sanitaria, secondo la vigente legge.

Il personale dovrà inoltre essere periodicamente sottoposto a tutti i controlli medici previsti dalla normativa vigente.

#### ART. 10.9 – IGIENE DEL PERSONALE

Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materia igienico- sanitaria.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale. Durante il servizio non dovrà avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti, al fine di evitare contaminazioni dei prodotti in lavorazione.

#### ART. 10.10 – NORME COMPORTAMENTALI

Il personale in servizio, dipendente della Ditta appaltatrice e degli eventuali subappaltatori, dovrà:

- tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quale il servizio si svolge;
- segnalare tempestivamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni;
- ricevere disposizioni esclusivamente dai soggetti ed organi competenti;
- consegnare immediatamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti conseguenti, ogni oggetto rinvenuto nei locali mensa;
- mantenere il segreto e la totale riservatezza sui fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio;
- attenersi, nell'espletamento delle proprie funzioni, a tutte le norme igienico-sanitarie vigenti.

#### ART. 10.11 – RESPONSABILITA' SULL'OPERATO DEL PERSONALE

La Ditta appaltatrice assume piena ed integrale responsabilità gestionale in ordine all'efficacia ed efficienza dell'operato dell'intero staff di servizio, nonché al rispetto, da parte dello stesso, della normativa di settore e delle prescrizioni e standard di servizio previsti dal presente capitolato.

L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere la sostituzione del personale che non mantenga un comportamento corretto. La Ditta Aggiudicatrice dovrà provvedervi entro cinque giorni dal ricevimento della comunicazione, pena, in difetto, l'applicazione delle sanzioni pecuniarie previste dal presente capitolato.

#### ART. 10.12 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO PER SCIOPERO DEL PERSONALE

Poiché le funzioni previste dal presente contratto investono, ai sensi della vigente legislazione, l'ambito dei servizi pubblici essenziali, il fornitore si impegna ad assicurare la continuità del servizio sulla base delle norme che regolamentano la materia.

La Ditta appaltatrice nel caso di impossibilità di prestare il servizio dovuta a scioperi del personale dipendente, si impegna a darne comunicazione scritta, tramite PEC, alla Stazione appaltante nei termini di cui all'art. 2 della L. 146/90 attenendosi alle disposizioni di cui agli art. 4 e 5 dell'Accordo collettivo nazionale in materia di norme di garanzia del funzionamento dei Servizi Pubblici Essenziali nell'ambito del Comparto Regioni – Autonomie Locali siglato tra l'ARAN e le OO.SS. del 19/09/2002 (così come integrato in data 08/03/2016 e ss.mm.ii.), valutato idoneo dalla Commissione di Garanzia per l'attuazione della legge sullo sciopero dei servizi pubblici essenziali, con disposizione denominata "Accordo sulla regolamentazione delle prestazioni indispensabili e le altre misure di cui all'art. 2, comma 2, legge n. 146/1990, come modificata dalla legge n. 83/2000 nel comparto Regione – autonomie locali", pubblicata sulla GURI 256 del 31/10/2002.

Sulla base del sopra citato accordo, al fine di tutelare contestualmente il diritto di sciopero dei lavoratori ed il diritto delle famiglie degli utenti ad essere informati, l'impresa si impegna a comunicare all'Amministrazione Comunale, almeno cinque giorni prima dello sciopero, se il servizio sarà attivo o meno, se il funzionamento subirà modificazioni assicurando un servizio sostitutivo di emergenza in accordo con i competenti uffici comunali.

Per ogni giorno di sospensione del servizio in violazione delle disposizioni di legge o regolamentari regolanti la materia o del presente capitolato, sarà applicata una penale secondo quanto previsto al successivo art. 19.

#### ART. 10.13 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO PER ALTRE CAUSE

Al di fuori delle cause previste al precedente articolo 6 si conviene che l'interruzione di servizio per cause di forza maggiore non darà luogo a responsabilità, per entrambe le parti, se comunicata tempestivamente alla controparte. Per cause di forza maggiore sono da intendersi, unicamente, interruzione totale di energia e gravi calamità naturali.

In caso di sciopero del personale delle scuole, esso dovrà essere comunicato alla Ditta appaltatrice entro le ore 14,00 del giorno precedente.

#### ART. 11 – COORDINATORE RESPONSABILE DELLA FORNITURA E DEI SERVIZI

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'Amministrazione Comunale saranno affidati dalla Ditta appaltatrice ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune entro giorni dieci (10) dalla ricezione della nota con cui l'Amministrazione Comunale comunicherà l'avvenuta aggiudicazione dell'appalto.

Il Coordinatore responsabile della fornitura delle derrate alimentari deve essere prontamente reperibile dall'Amministrazione Comunale almeno durante la fascia oraria 7:30 – 16:30 (orario di svolgimento delle attività di ristorazione scolastica presso le mense) dal lunedì al venerdì e dovrà garantire il corretto andamento della fornitura medesima in stretto rapporto di collaborazione con il personale comunale addetto alla gestione del servizio di ristorazione scolastica.

#### ART. 12 – DIVIETO DI SUBAPPALTO TOTALE, CESSIONE DI CONTRATTO E DI CREDITO

Resta vietato alla Ditta Aggiudicatrice, pena la risoluzione automatica del controllo e l'incameramento della cauzione definitiva, la cessione del contratto.

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, nonché la prevalente esecuzione delle medesime; in considerazione della peculiare natura del presente servizio, che ricomprende prestazioni da erogarsi a favore di utenza fragile (utenza minore) e richiede uno stretto controllo sulla fase esecutiva, l'affidatario deve eseguire direttamente il servizio principale di fornitura e somministrazione dei pasti mentre è ammesso il subappalto per i servizi accessori al servizio principale quali manutenzioni attrezzature, sanificazione dei locali, derattizzazione, disinfestazione. Tale subappalto non può essere ulteriormente subappaltato.

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare. In caso di mancata indicazione delle parti da subappaltare il subappalto è vietato. Il subappaltatore per le prestazioni previste nel contratto di subappalto deve garantire gli stessi standard qualitativi e prestazionali previsti nel contratto di appalto e riconoscere ai lavoratori un trattamento economico e normativo non inferiore a quello che avrebbe garantito il contraente principale. L'Aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto di contratto di subappalto. Trova inoltre applicazione quanto ulteriormente previsto dall'art. 119 del D.lgs. 36/2023.

E' altresì vietato cedere in tutto od in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione delle prestazioni previste dal contratto, senza espressa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

#### ART. 13 – ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

La fornitura oggetto del presente capitolato che la Ditta appaltatrice è tenuta ad eseguire comprende quanto di seguito indicato:

- acquisto ed eventuali operazioni di confezionamento e stoccaggio delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da fornire per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto;

- trasporto dei pasti fintanto che non sarà utilizzato il centro di cottura comunale con mezzi e personale adeguati.
- acquisto ed eventuali operazioni di confezionamento e stoccaggio di tutti i prodotti di pulizia e relative attrezzature necessari per l'esecuzione del presente appalto;
- trasporto dei prodotti di pulizia e di ogni altro materiale con mezzi e personale adeguati;
- gestione in toto delle strutture e garanzia del loro funzionamento con proprio personale;
- fornitura di personale ausiliario, in modo da garantire il servizio di scodellamento, pulizia e sanificazione oggetto dell'appalto, secondo i luoghi e le necessità orarie indicate nei precedenti articoli del Capitolato;
- copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed in conseguenza della fornitura stessa, come meglio precisato;
- fornitura di prodotti biologici, nella misura richiesta dal presente Capitolato;
- attivazione dei sistemi di controllo e di verifica della qualità delle derrate e della fornitura come previsto nella relazione tecnica;
- elaborare un piano di autocontrollo Haccp esecutivo a decorrere dall'avvio del servizio relativo alle strutture interessate;
- messa a disposizione di un coordinatore responsabile della fornitura per l'esecuzione delle attività con l'inizio dell'appalto;
- attivazione di tutte le misure necessarie per garantire l'applicazione del sistema di auto controllo igienico (HACCP) in tutte le fasi della fornitura e da parte di tutti i soggetti impegnati nell'esecuzione della stessa;
- ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto nel rispetto del presente Capitolato e dell'offerta presentata;
- corresponsione, al termine di ogni anno di un contributo annuo di €. 5.000,00, una tantum, di partecipazione alle spese per le utenze (tassa rifiuti, gas, luce, acqua, telefono) che restano intestate all'Amministrazione Comunale.

Nell'esecuzione della fornitura la Ditta Aggiudicataria è tenuta in ogni caso:

- a fornire derrate alimentari di prima qualità;
- ad assicurare la continuità della fornitura delle derrate biologiche;
- a garantire la conformità delle derrate fornite e dei relativi imballaggi alle specifiche tecniche richieste dalla legge e dal presente Capitolato (e relativi allegati), il mantenimento della corretta temperatura durante il trasporto, l'etichettatura conforme alle disposizioni vigenti, il rispetto del termine di conservazione o della scadenza degli alimenti; l'igienicità dei mezzi di trasporto e la qualificazione dei fornitori prescelti, secondo quanto previsto dalle disposizioni di legge, dal presente Capitolato e relativi allegati e dalla relazione tecnica presentata dalla Ditta in sede di gara. Ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto avuto riguardo al presente Capitolato ed all'offerta presentata;
- ad assicurare la più ampia varietà di derrate ortofrutticole fornite in aderenza a quanto richiesto dai cuochi comunali nell'ordine settimanale, nell'ambito dell'elenco dei prodotti previsti dalle specifiche Tabelle merceologiche (Allegato C) e nel rispetto del criterio della stagionalità.

Prima dell'inizio del servizio, la Ditta appaltatrice deve presentare all'Amministrazione Comunale:

- un organigramma aziendale con l'elenco nominativo degli addetti alle singole unità operative;

- l'elenco delle ditte fornitrici delle derrate alimentari e le loro sedi, nonché l'elenco delle ditte fornitrici dei materiali di pulizia con relative schede tecniche. Tale elenco dovrà essere aggiornato in caso di variazioni.

Presso la cucina dovranno essere conservate le bolle di consegna delle derrate alimentari e dei beni di consumo, o documenti fiscali, da esibire su richiesta del personale incaricato dal Comune di Gragnano Trebbiense e dalle Amministrazioni competenti all'effettuazione dei controlli.

- piano di pulizia, sanificazione e disinfezione;
- piano di manutenzione degli impianti in gestione;
- schede tecniche di tutti i prodotti di pulizia e disinfezione utilizzati;
- elenco delle procedure e della documentazione della qualità aziendale.
- copia polizze Assicurative.

#### ART. 14 - AUTOCONTROLLO

Come previsto dalla direttiva CEE 93/43, recepita con Decreti Legislativi n. 155 e 156 del 26/05/97, le imprese del settore alimentare "devono garantire che soltanto i prodotti alimentari non pericolosi per la salute siano immessi sul mercato", pertanto esse devono individuare nella loro attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Pertanto devono essere adottate misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema.

In particolare dovranno essere documentate le certificazioni e le procedure operative del sistema di autocontrollo aziendale.

Nell'ambito di sistemi di monitoraggio adottati per il controllo di punti critici, dovrà essere prevista l'effettuazione di esami eseguiti da un laboratorio riconosciuto dal Ministero della Sanità.

Analisi batteriologiche e chimiche dovranno essere effettuate su materie prime, prodotti finiti e semilavorati, ambienti di lavorazione ed attrezzature, secondo un programma stabilito dall'Aggiudicatario in base al sistema HACCP, fermo restando che al medesimo potranno essere richieste modifiche se non sarà ritenuto idoneo da parte degli Organi Ufficiali. Inoltre dovranno essere previsti almeno n° 2 (due) prelievi annui di campioni delle acque da sottoporre ad analisi batteriologiche e chimiche.

Le analisi batteriologiche sugli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Le analisi chimiche dovranno essere indirizzate particolarmente alla ricerca di contaminanti ambientali e delle eventuali sostanze chimiche residuali di improprie attività di sanificazione ambientale.

Nello specifico dovranno essere previsti almeno n. 4 (quattro) analisi/anno, distribuite tra i diversi fornitori per ricerca pesticidi sulla verdura fresca e almeno n.2 (due) analisi/anno distribuite tra i diversi fornitori per i metalli pesanti nei prodotti ittici;

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione delle Autorità Sanitarie incaricate dell'effettuazione dei controlli ufficiali e del competente Organo Comunale, presso il centro di cottura gestito.

Inoltre dovranno essere conservati un campione di pasto preparati per ogni ordine di scuola per 72 (settantadue) ore a + 4 C°, per eventuali analisi da parte dell'Amministrazione comunale e degli organi pubblici competenti;

Infine, la Ditta appaltatrice dovrà adottare a proprie spese idoneo piano di lotta agli insetti e striscianti da applicarsi nella cucina e nei locali mense in gestione.

#### ART. 15 – REVISIONE DEI PREZZI

Qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determina una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento, dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento della variazione, in relazione alle prestazioni da eseguire. Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si terrà conto, tra quelli indicati all'articolo 60, comma 3, lettera b del Codice dell'indice dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati in Italia, al netto dei tabacchi (indice F.O.I.) pubblicato, unitamente alla relativa metodologia di calcolo, sul portale istituzionale dell'ISTAT in conformità alle pertinenti disposizioni normative europee e nazionali in materia di comunicazione e diffusione dell'informazione statistica ufficiale.

#### ART. 16 – RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA

La Ditta aggiudicataria assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto della Ditta stessa quanto dell'amministrazione Comunale o di terzi a seguito ed in conseguenza dell'esecuzione della fornitura oggetto del contratto o per cause connesse alla stessa, anche se eseguita da terzi.

A tal fine la Ditta aggiudicataria deve stipulare con una primaria compagnia assicurativa apposita polizza assicurativa, per le tipologie ed i massimali di importo non inferiore a quelli di seguito indicati:

- R.C.T. (Responsabilità Civile verso Terzi)
  - € 5.000.000,00 per sinistro
  - € 5.000.000,00 per persona
  - € 2.000.000,00 per danni a cose
- R.C.O. (Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro)
  - € 5.000.000,00 per sinistro
  - € 5.000.000,00 per persona

Detta polizza, nella quale dovrà risultare che l'Amministrazione Comunale è considerata "terza" a tutti gli effetti, dovrà prevedere, tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezione alimentare o da avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione scolastica nonché ogni altro danno conseguente alla somministrazione dei pasti preparati con le derrate fornite dalla Ditta aggiudicataria.

L'Amministrazione Comunale è esonerata da qualsiasi responsabilità per danni o infortuni che dovessero occorrere al personale della Ditta durante l'esecuzione della fornitura, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere derivante dalla suddetta responsabilità deve intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

La Ditta appaltatrice si impegna a consegnare all'Amministrazione copia della polizza di cui sopra entro il terzo giorno lavorativo antecedente all'inizio della fornitura. L'esecuzione della fornitura oggetto del contratto non può iniziare se la Ditta non ha provveduto a stipulare la polizza di cui al presente articolo: ove la Ditta abbia comunque iniziata l'esecuzione della fornitura e non dimostri, entro il ristrettissimo e perentorio termine comunicato dall'Amministrazione Comunale, di avere ottemperato a quanto previsto nel presente articolo, stipulando una polizza con data di decorrenza non successiva al primo giorno di esecuzione della fornitura come previsto dal presente Capitolato, la Ditta incorrerà nell'automatica decadenza dall'aggiudicazione.

#### ART. 17 – ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

In relazione al presente Capitolato l'Amministrazione Comunale si impegna:

- ad aggiornare nel corso dell'anno scolastico i dati relativi alle mense da rifornire ed a dare le ulteriori informazioni e notizie necessarie alla Ditta per la corretta e regolare esecuzione della fornitura (in merito ad esempio alle eventuali diete speciali, alle eventuali variazioni del menù, ecc.);
- ad effettuare la rilevazione giornaliera dei pasti al fine di trasmettere il quantitativo alla cucina, mediante utilizzo di software di cui all'art. 7;
- a cooperare con la Ditta appaltatrice per la piena ed efficace attuazione dei servizi aggiuntivi proposti dalla stessa relazione tecnica presentata unitamente all'offerta.
- a comunicare con un preavviso di 60 giorni, la data prevista per il trasferimento del centro di cottura nei locali comunali;
- da quando sarà utilizzato il centro di cottura comunale, ad intestarsi i contratti per l'erogazione di luce, gas e acqua, richiedendo alla Ditta Aggiudicataria la corresponsione al termine di ogni anno scolastico (31/07/2025, 31/07/2026, 31/07/2027, 31/07/2028, 31/07/2029) di un contributo annuo di € 5.000,00 una tantum, di compartecipazione alle spese per le stesse utenze.

#### ART. 18 – PAGAMENTI

Il pagamento di quanto dovuto alla ditta aggiudicataria, calcolato sulla base del singolo prezzo unitario per pasto prodotto che si intende comprensivo di ogni onere previsto dal capitolato e comunque connesso all'esecuzione della fornitura, sarà disposto, previo visto per regolarità, con atto del Responsabile competente, entro 30 giorni dal ricevimento al Protocollo del Comune di Gragnano Trebbiense di regolari fatture elettroniche, sulla base dei pasti effettivamente prodotti nel singolo mese di riferimento così come risultanti dal sistema di rilevazione delle presenze.

Le fatture mensili dovranno essere distinte:

- mensa materna (indicando il numero degli alunni distinto da quello del personale avente diritto al pasto);
- mensa elementari (indicando il numero degli alunni distinto da quello del personale avente diritto al pasto);
- pasti anziani fragili;
- pasti del personale comunale.

Sarà cura dell'ufficio comunale preposto, far pervenire gli estremi degli atti amministrativi alla Ditta appaltatrice, ai fini della corretta emissione delle fatture elettroniche.

La liquidazione delle fatture dovrà essere sospesa qualora siano stati contestati alla Ditta appaltatrice addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo.

#### ART. 19 – PENALITA'

Il Comune, previo completamento della procedura di cui ai paragrafi successivi, applicherà con atto del Responsabile competente, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, nei casi di seguito riportati le penali al massimo di seguito specificato:

- Mancato rispetto degli standard previsti dalle caratteristiche merceologiche (fornitura di derrate alimentari di qualità inferiore o comunque difforme rispetto alle caratteristiche merceologiche: € 200,00;

- Dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie: € 600,00
- Totale o parziale mancata consegna dei pasti destinati alle diete personalizzate nella singola sede di consumo: € 600,00;
- Grammaturre dei pasti inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche A.U.S.L, verificate su 10 porzioni della stessa preparazione: € 400,00;
- Temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti: € 700,00;
- Mancato rispetto di quanto previsto dai menù (tabella standard e tabella dietetica personalizzata): € 700,00;
- Mancato rispetto del Piano di autocontrollo aziendale: € 700,00;
- Rinvenimento di corpi estranei /inorganici/parassiti nei pasti somministrati: € 1.000,00;
- Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: € 2.000,00;
- Riciclaggio non autorizzato di derrate ovvero di prodotti non consumati in precedenza: € 700,00;
- Preparazione di pasti con cariche microbiche elevate (fatto salvo l'obbligo di sostituzione degli stessi, precedentemente disciplinato): € 700,00;
- fornitura di pasti o derrate chimicamente contaminate, tali da essere inadatti all'alimentazione umana: € 2.000,00;
- inadeguata igiene delle attrezzature e utensili o degli automezzi adibiti al trasporto: € 700,00;
- conservazione delle derrate non conforme alle normative vigenti: € 700,00;
- mancato rispetto degli orari di consumazione del pasto nei refettori: € 400,00;
- mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia: € 700,00;
- mancato rispetto delle norme di cui agli artt. 9 e seguenti per qualifiche, orario di servizio, monte ore settimanale, della composizione "standard" dello staff di servizio indicata e garantita in sede di gara (salvo assenze giustificate per ferie, malattia ecc.): € 700,00;
- mancata sostituzione del personale non idoneo allo svolgimento delle proprie mansioni: € 700,00;
- mancato rispetto della restante disciplina in materia di personale: € 700,00;
- mancato o carente rispetto degli obblighi di manutenzione ordinaria, pulizia e sanificazione, fornitura materiali di consumo): € 400,00;
- mancata conservazione dei campioni del pasto: € 700,00;
- mancato o carente rispetto della normativa in materia di sicurezza: € 700,00;
- rifiuto d'accesso alla struttura nei confronti di organi incaricati della vigilanza: € 400,00;
- insufficiente e/o mancata prestazione di ogni servizio previsto dal presente Capitolato, anche se non espressamente indicato nel presente articolo: € 700,00;
- ogni altra infrazione rilevata dagli organi di controllo, anche se non compresa nella casistica di cui al presente articolo: € 700,00;

Gli eventuali inadempimenti contrattuali verranno contestati per iscritto alla Ditta appaltatrice e quest'ultima avrà facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro sette giorni dal ricevimento della nota di contestazione.

Il Responsabile del servizio designato dall'Amministrazione Comunale valuterà la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dalla Ditta, potrà graduare l'entità della penalità da applicare dal minimo al massimo come sopra stabiliti, sulla base degli esiti della valutazione stessa.

Il Responsabile del servizio designato dall'Amministrazione Comunale non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste. Egli potrà altresì stabilire

di non applicare alcuna penalità qualora l'inadempimento – seppure accertato – non rivesta carattere di gravità, non abbia comportato danni, neppure d'immagine, per l'Amministrazione Comunale, non abbia causato alcun disservizio e si sia verificato per la prima volta.

L'Amministrazione Comunale, per i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo, potrà compensare i predetti crediti con quanto dovuto alla Ditta Aggiudicatrice per l'esecuzione della fornitura, ovvero, in difetto, avvalersi della cauzione. La Ditta Aggiudicatrice prende atto che l'applicazione delle penali non preclude il diritto dell'Amministrazione Comunale di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

In caso di inadempimento contrattuale da cui derivi un possibile pregiudizio per la regolare prosecuzione del servizio di ristorazione scolastica, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di ricorrere a terzi per l'esecuzione della fornitura di cui al presente Capitolato, addebitando all' I.A i relativi costi sostenuti.

#### ART. 20 – DECADENZA DELL'AGGIUDICAZIONE

La Ditta appaltatrice incorre nella decadenza dall'aggiudicazione nel caso in cui, pur dando corso all'esecuzione della fornitura, risulti evidente che la stessa non è nelle condizioni di poter idoneamente eseguire le obbligazioni discendenti dal contratto, con particolare riferimento all'obbligo di fornire prodotti biologici, richiesti.

Costituisce altresì causa automatica di decadenza dal contratto la mancata stipula della polizza assicurativa come meglio precisato nell'art. 25 del presente Capitolato.

#### ART. 21 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Per la risoluzione del contratto trovano applicazione gli art. 122 e 123 del D. Lgs. 36/2023, nonché gli artt. 1453 e ss. del codice civile;

Il contratto si risolve di diritto, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, con la semplice comunicazione da parte del Comune alla Ditta Aggiudicataria di voler avvalersi della clausola risolutiva espressa nelle seguenti ipotesi:

- cessazione delle attività da parte della Ditta;
- abbandono dell'appalto;
- immotivata o ingiustificata interruzione della fornitura;
- mancato adempimento dell'obbligo di fornire prodotti biologici, in percentuale superiore al 60% del totale dei prodotti utilizzati per il confezionamento dei pasti;
- inosservanza del divieto di subappalto totale e di cessione del contratto a terzi;
- grave e reiterata inosservanza delle norme igienico-sanitarie e nell'esecuzione della fornitura;
- reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempimento contrattuale;
- verificarsi di casi di intossicazione alimentare conseguente all'ingerimento da parte di commensali di cibi preparati con derrate avariate e/o contaminate fornite dalla Ditta;
- mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;
- mancato rispetto dei contratti collettivi giudizialmente e definitivamente accertato;
- mancata rispondenza dei servizi forniti a quelli offerti in sede di gara;
- mancata realizzazione, entro 6 mesi dal termine di scadenza indicato, anche solo di uno dei progetti presentati nell'ambito dell'Offerta tecnica, che hanno determinato l'assegnazione di un punteggio, salvo precedenti accordi in caso di diminuzione dell'importo contrattuale.

- nel caso di assunzione, da parte dell'Aggiudicatario, di unità di personale già impiegato dalla ditta cessante in misura inferiore a quanto dichiarato in sede di gara e/o per la mancata applicazione di quanto dichiarato sul personale attualmente impiegato;
- violazione da parte dell'aggiudicatario, a qualsiasi titolo, degli obblighi di comportamento (laddove applicabili) di cui al Codice di comportamento dei dipendenti delle pubbliche amministrazioni nazionali e di cui al Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Gragnano Trebbiense;
- mancato rispetto dell'obbligo di trasferimento presso la cucina comunale, entro 60 giorni dalla comunicazione di ultimazione dei lavori;
- ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione del contratto, ai sensi dell'art. 1453 del C.C.

Nei casi sopra elencati la Ditta Aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo il diritto del Comune al risarcimento dei danni.

#### ART. 22 – RECESSO

Ai sensi dell'art. 123 del D. Lgs. 36/2023:

L'Amministrazione Comunale ha diritto di recedere unilateralmente dal Contratto per giusta causa, in qualsiasi momento, con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi alla Ditta Aggiudicataria con lettera raccomandata A/R.

Si conviene che per giusta causa si intende, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:

- l'insolvenza o il grave dissesto economico e finanziario della Ditta Aggiudicataria risultante dall'avvio di una procedura concorsuale o dal deposito di un ricorso/istanza che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni e venga incaricato della gestione degli affari della Ditta;
- il caso in cui la Ditta Aggiudicataria perda i requisiti minimi richiesti per la partecipazione alla gara pubblica attraverso la quale la stessa si è aggiudicato il servizio, nonché quelli richiesti per la stipula del relativo contratto;
- ogni altra fattispecie che faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il presente Contratto.

In caso di recesso dell'Amministrazione Comunale, la Ditta Aggiudicataria ha diritto al pagamento di quanto fornito, purché il servizio sia stato eseguito correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, ed a ogni ulteriore compenso indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 cod. civ.

#### ART. 23 – CONTENZIOSO

Per qualunque controversia che dovesse insorgere sull'interpretazione ed esecuzione del servizio disciplinate dal presente capitolato per la quale non si riesca ad addivenire ad un accordo bonario tra le parti è competente il Foro di Piacenza.

#### ART. 24 – OSSERVANZA DELLE NORME E DISPOSIZIONI

La Ditta Aggiudicataria sarà altresì tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti, in quanto applicabili ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o che saranno emanate, ed in particolare al R.D. 23/05/1924 n. 827 e successive modifiche, in quanto applicabile, e al D. Lgs. 36/2023 e s.m.i. in materia di appalti pubblici di servizi e in attuazione delle direttive CEE. La Ditta appaltatrice è esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette all'oggetto del presente Capitolato.

La Ditta appaltatrice sarà ritenuta unica responsabile sia civilmente che penalmente per l'eventuale accertata somministrazione di cibi avariati e/o che possano portare danno alla salute degli utenti. Sarà inoltre parimenti responsabile di ogni eventuale incidente che si potrà verificare o per colpa sua o per colpa dei suoi subalterni.

Ai sensi dell'art. 1 comma 17 Legge 190/2012, stazione appaltante e operatore economico si obbligano reciprocamente a basare i propri comportamenti sui principi di lealtà, trasparenza e correttezza. A tal fine in sede di gara l'operatore economico dichiara di accettare ed approvare la disciplina dei patti di legalità previsti dal Piano anticorruzione dell'Ente e che verranno allegati al contratto che sarà sottoscritto dalle parti.

#### ART. 25 - OBBLIGHI IN MATERIA DI LEGALITÀ E RISPETTO DEL CODICE DI COMPORTAMENTO

1. Ai sensi e per gli effetti di cui all'*Intesa per la legalità e la prevenzione dei tentativi di infiltrazione criminale* siglata dal Comune di Gragnano con la Prefettura di Piacenza, l'Aggiudicatario accetta, espressamente ed irrevocabilmente, i seguenti obblighi in materia di legalità:
  - 1.1. non corrispondere né promettere di corrispondere ad alcuno, direttamente o attraverso terzi, ivi comprese le imprese collegate o controllate, somme di denaro o altra utilità a titolo di intermediazione o simili, comunque volte a facilitare la conclusione del contratto;
  - 1.2. non versare ad alcuno, a nessun titolo, somme di danaro o altra utilità finalizzate a facilitare e/o a rendere meno onerosa l'esecuzione e/o la gestione del presente contratto rispetto agli obblighi con esso assunti, né a compiere azioni comunque volte agli stessi fini;
  - 1.3. L'operatore economico si impegna a denunciare tempestivamente all'Autorità Giudiziaria, dandone notizia alla Prefettura-Utg di Piacenza, eventuali tentativi di concussione o d'induzione a dare o a promettere indebitamente denaro o altra utilità ai sensi degli artt. 317 e 319-quater del Codice Penale, in qualunque modo manifestatisi nei confronti del legale rappresentante, degli organi sociali o dei dirigenti dell'impresa medesima.
  - 1.4. L'impresa è consapevole che il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini dell'esecuzione del contratto e che, qualora nei confronti dei pubblici amministratori, pubblici ufficiali o incaricati di pubblico servizio che abbiano preso parte all'aggiudicazione o all'esecuzione del contratto siano stati disposti una misura cautelare o il rinvio a giudizio per i sopra menzionati reati, ogni omissione al riguardo darà luogo alla risoluzione automatica del contratto stesso ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile.
  - 1.5. L'impresa accetta inoltre la clausola risolutiva espressa di cui all'art. 1456 del Codice Civile ogni qualvolta nei confronti del legale rappresentante, degli organi sociali o dei dirigenti dell'impresa medesima siano stati disposti una misura cautelare o il rinvio a giudizio ai sensi degli artt. 321, 322, 322 bis, 346 bis, 353 e 353 bis del Codice Penale.
  - 1.6. La sottoscrizione del contratto o le autorizzazioni eventualmente disposte in pendenza dell'acquisizione delle informazioni antimafia saranno disposte sotto condizione risolutiva.

Qualora dovessero intervenire informazioni interdittive si procederà pertanto alla risoluzione del contratto.

- 1.7. L'aggiudicatario dovrà comunicare al Comune l'elenco delle imprese coinvolte nel piano di affidamento con riguardo alle forniture e ai servizi di cui ai settori di attività a maggiore rischio di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 1, comma 53, della Legge 190/2012 e s.m. (art. 4-bis Legge 40/2020), nonché di ogni eventuale variazione successivamente intervenuta per qualsiasi motivo.
  - 1.8. L'aggiudicatario dovrà inserire in tutti i subcontratti la clausola risolutiva espressa per il caso in cui siano emesse informazioni interdittive a carico del subcontraente, il quale accetta espressamente tale condizione.
  - 1.9. La Stazione appaltante applicherà inoltre la clausola risolutiva espressa, ovvero revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, in caso di grave e reiterato inadempimento delle seguenti materie: collocamento; igiene; sicurezza sui luoghi di lavoro, anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza; tutela contrattuale e sindacale dei lavoratori.
2. L'Aggiudicatario si impegna inoltre a denunciare alla Magistratura o agli Organi di Polizia:
    - a) ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità formulata prima della gara e/o nel corso dell'esecuzione del servizio, anche attraverso suoi agenti, rappresentanti o dipendenti e comunque ogni illecita interferenza nelle procedure di aggiudicazione o nella fase di esecuzione dell'appalto;
    - b) ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale, in qualunque forma esso si manifesti, nei confronti dell'imprenditore, degli eventuali componenti la compagine sociale o dei loro familiari (richiesta di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di lavorazioni, forniture, servizi o simili a determinate imprese, danneggiamenti o furti di beni personali o in cantiere, eccetera).
  3. Qualora l'Aggiudicatario non rispetti tali impegni ed obblighi, il contratto si intende risolto di diritto.
  4. L'appaltatore e, per suo tramite, i suoi dipendenti e/o collaboratori a qualsiasi titolo, si impegnano infine, pena la risoluzione del contratto, al rispetto degli obblighi del Codice di comportamento nazionale e del Codice di comportamento del Comune di Gragnano Trebbiense, quest'ultimo allegato in copia alla documentazione di gara.
  5. Ai fini dell'applicazione dell'art. 53, c. 16 ter, del D. Lgs. n. 165/2001, l'Aggiudicatario si impegna a non concludere contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque a non attribuire incarichi ad ex dipendenti del Comune, che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della Pubblica amministrazione nei confronti della Ditta stessa, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto di pubblico impiego.

#### ART. 26 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO: SPESE, IMPOSTE E TASSE

Il contratto sarà stipulato mediante forma pubblico-amministrativa, a cura del Segretario Rogante dell'Amministrazione comunale.

Il contratto è immediatamente efficace, fatte salve eventuali clausole risolutive espresse, indicate nel presente Capitolato.

Tutte le spese relative e conseguenti alla stipula del contratto, comprese le spese di registrazione, sono a carico della Ditta Aggiudicataria.

Prima della sottoscrizione del contratto, l'aggiudicatario dovrà produrre:

- cauzione definitiva, prestata nelle modalità di cui all'art. 117 del D. Lgs. 36/2023, prima della formale sottoscrizione del contratto dall'aggiudicatario, nella misura del 10% dell'importo contrattuale, ai sensi dell'art. 53 comma 4, fatti salvi gli aumenti previsti dal predetto articolo 117 comma 2, in caso di aggiudicazione con ribasso superiore al 10% e al 20%.

Alla garanzia definitiva si applicano le riduzioni previste dall'art. 106 comma 8 del D. Lgs. 36/2023. La cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore. La garanzia cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione. Il Responsabile del Servizio 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.

Il Responsabile del Servizio ha il diritto di valersi della cauzione, nei limiti dell'importo massimo garantito, per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento delle prestazioni 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 presenti nei luoghi dove viene prestato il servizio.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta da parte del Responsabile del Servizio, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La cauzione definitiva resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli oneri contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto e, comunque, finché non sia stata eliminata ogni pendenza e definita qualsiasi controversia tra l'Amministrazione e la ditta appaltatrice.

- polizza di copertura assicurativa stipulata nelle forme previste nel presente Capitolato;
- le seguenti autodichiarazioni:
  - indicazione dei contratti collettivi applicati ai lavoratori dipendenti, secondo le previsioni di legge e di contrattazione in vigore, come già dichiarato in sede di gara;
  - indicazione del nominativo della persona autorizzata alla stipula del contratto in nome e per conto della Impresa Appaltatrice;
  - indicazione del/i c/c bancario/i e/o postale/i sul quale il Comune dovrà procedere ad effettuare i pagamenti, e nominativo di tutti i soggetti delegati ad operare su di esso/i.

Qualora alla stipula del contratto intervenga un Procuratore, dovrà essere presentato il relativo documento di designazione (procura speciale) redatto per atto pubblico in numero di 2 (due) originali (o copie conformi in bollo), in quanto

trattasi di atto da allegare al contratto;

- documentazione tecnica (planimetria) e amministrativa (autorizzazioni al funzionamento) relative al Centro di cottura utilizzato fino al completamento dei lavori di ristrutturazione del

centro di cottura comunale, e al Centro di cottura di emergenza a disposizione della Impresa Appaltatrice, autocertificato in sede di gara;

#### ART. 26– TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi del Regolamento (UE) n. 2016/679 in materia di protezione dei dati personali (approvato in data 14 aprile 2016 dal Parlamento Europeo, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale Europea del 4 maggio 2016 ed in vigore dal 25 maggio 2018) ed ai sensi di quanto previsto dall'art. 13 del D. Lgs. 196/2003, il trattamento dei dati personali dell'aggiudicatario, forniti ai fini del presente contratto, sarà finalizzato all'esecuzione del contratto medesimo.

Il trattamento dei dati, per la fase dell'esecuzione del contratto, sarà a cura del Funzionario Responsabile del servizio designato dall'Amministrazione Comunale (per il suo ruolo di responsabile dello specifico trattamento) e, per la fase del pagamento della spesa, sarà a cura del Funzionario Responsabile del Servizio Economico Finanziario del Comune.

Il trattamento potrà avvenire con l'utilizzo di procedure anche informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguire le suddette finalità, compresa l'eventuale comunicazione a terzi.

Il conferimento dei dati è obbligatorio.

L'Aggiudicatario ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga a conoscenza, non divulgandoli in alcun modo e non utilizzandoli per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto.

*Allegato A) MENU' AUSL DI PIACENZA PRIMAVERA-ESTATE A.S. 2023-2024*

*Allegato B) MENU' AUSL DI PIACENZA AUTUNNO-INVERNO A.S. 2024-2025*

*Allegato C) TABELLA GRAMMATURE*

*Allegato D) ELENCO ATTREZZATURE*