



COMUNE DI ALTA VAL TIDONE (PC)

**CAPITOLATO SPECIALE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA DEL COMUNE DI ALTA VAL TIDONE**

PER IL PERIODO DAL 01/09/2023 AL 30/06/2027

ALLEGATO 2

ART. 1 - FINALITÀ' E OGGETTO DEL SERVIZIO

L'Amministrazione Comunale intende affidare ad un'impresa di ristorazione specializzata il servizio di mensa scolastica destinata agli alunni ed al personale insegnante avente diritto ai sensi di legge, **della scuola dell'infanzia di Nibbiano e delle scuole primarie di Nibbiano e Trevozzo.**

Il servizio di ristorazione dovrà essere svolto con la preparazione dei pasti presso il centro cottura dell'impresa aggiudicataria, con trasporto e distribuzione presso le mense delle scuole dell'infanzia e primarie, con preparazione in loco, presso la cucina della scuola dell'infanzia di Nibbiano, di proprietà comunale, dei pasti destinati alla scuola dell'Infanzia di Nibbiano.

Il servizio prevede le seguenti prestazioni:

- acquisto, trasporto e stoccaggio delle derrate alimentari;
- preparazione dei pasti in legume "fresco-caldo" **presso il Centro di Cottura della ditta affidataria che non deve essere ubicata a più di 25 chilometri dal capoluogo del Comune di ALTA VAL TIDONE**, ad eccezione dei pasti destinati alla Scuola dell'Infanzia di Nibbiano che avverrà presso i locali della scuola dell'infanzia all'uopo attrezzata a cura del Comune;
- predisposizione e fornitura di diete personalizzate;
- confezionamento in multirazione dei pasti, ove previsto;
- trasporto dei pasti alle sedi scolastiche di TREVOZZO e NIBBIANO;
- allestimento dei tavoli dei refettori;
- distribuzione dei pasti agli utenti;
- sbarazzo e pulizia dei refettori e servizi annessi;
- fornitura del materiale a perdere per il consumo del pasto nelle scuole sprovviste di lavastoviglie;
- lavaggio delle stoviglie nella scuola dell'Infanzia di NIBBIANO;
- ritiro dei contenitori;
- smaltimento dei rifiuti e pagamento della relativa tassa;
- personale, attrezzature, tasse e spese tutte per la gestione a regola d'arte del servizio sopra descritto;
- derattizzazione dei locali mensa e refettorio della scuola dell'Infanzia e primaria di Nibbiano.

La fornitura del pasto dovrà avvenire in modo tale che ogni alimento, da servirsi cotto, dovrà essere cucinato giornalmente.

E' assolutamente vietato al gestore del Servizio l'utilizzo dei locali per usi diversi da quelli contenuti nel presente contratto di patti e condizioni, a pena di risoluzione immediata del servizio medesimo.

ART. 2 – NORMATIVA DI RIFERIMENTO

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 provvede alla notifica presso gli organi competenti d'inizio attività relativa alla produzione e somministrazione di pasti e ad ogni aggiornamento della medesima.

Il contratto è inoltre 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 richiamati.

ART. 3 - DURATA DEL SERVIZIO

Il presente affidamento ha durata dal **01/09/2023 al 30/06/2027**, sulla base dei calendari definiti annualmente dalla Regione Emilia Romagna e dall'Istituto Comprensivo di Pianello Val Tidone, ferme restando le sospensioni delle lezioni previste dal calendario scolastico.

L'appaltatore dovrà provvedere all'esecuzione del presente appalto anche nelle more della formale stipula del contratto.

Ai sensi dell'art. 32, comma 8 del D.Lgs. n. 50/2016, il Comune si riserva di chiedere l'esecuzione anticipata del contratto, sotto riserva di legge, qualora si renda necessario al fine di garantire la continuità del servizio.

Alla scadenza, la Stazione appaltante si riserva la facoltà di applicare una proroga tecnica nelle more dell'indizione di nuova gara ai sensi dell'art. 106, c. 11, del D.lgs. 50/2016 alle medesime condizioni o più favorevoli, secondo quanto previsto dal menzionato art. 106, c. 11, e comunque per un periodo non superiore a 6 mesi (dunque fino a conclusione del mese di dicembre 2023).

Qualora nell'attuazione o nel corso dell'esecuzione del servizio dovessero verificarsi problemi legati alla pandemia da COVID-19, o altra emergenza sanitaria, che comporti la sospensione dell'attività didattica in presenza e quindi di conseguenza anche l'attività di ristorazione scolastica, le parti potranno concordare, qualora consentito dalla legge, il prolungamento della durata del contratto, di un periodo pari a quello della sospensione.

La vigilanza sui servizi compete all'Amministrazione comunale per tutto il periodo del contratto che si riserva, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità. In particolare l'amministrazione stessa si riserva di controllare, al momento della consegna, la qualità della merce, nonché il riscontro della qualità ordinata.

Il comune si riserva inoltre il diritto di effettuare audit presso i fornitori di materie prime al fine di verificare la rispondenza della merce agli standard di qualità stabiliti dal presente capitolato.

A tal fine la ditta dovrà fornire all'Ente l'elenco dei propri fornitori di materie prime ed è tenuto a informare puntualmente la stessa di ogni eventuale variazione successiva.

I controlli verranno effettuati in contraddittorio con il personale della ditta appaltatrice ed ogni rilievo dovrà venire contestato per iscritto.

Art. 4 – VALORE DELL'APPALTO E IMPORTO A BASE D'ASTA

L'importo complessivo stimato dell'appalto, riferito al periodo 01/09/2023 al 30/06/2027, ammonta a **€ 173.400,00** (IVA esclusa). Il valore complessivo dell'appalto, comprensivo dell'opzione di proroga tecnica di 6 mesi, è pari a **€ 201.960,00** (IVA esclusa).

Il costo/pasto onnicomprensivo posto a base d'asta, al lordo del ribasso offerto, è pari a euro **5,10**.

Non ravvisando che l'esecuzione del servizio di ristorazione comporti reali rischi da interferenze tra il personale esterno ed il personale dell'impresa appaltatrice, poiché l'esecuzione del servizio si svolgerà all'interno dei locali dei quali la ditta avrà la piena disponibilità per l'intera durata dell'appalto, non si procede alla redazione del D.U.V.R.I. I costi della sicurezza per rischi da interferenza sono dunque pari a € 0,00.

ART. 3 - MODALITÀ' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione scolastica, in specifico, comprende le seguenti prestazioni:

- fornitura di tutte le derrate necessarie alla preparazione dei pasti;

- produzione dei pasti in legame “fresco-caldo”;
- predisposizione e fornitura di diete personalizzate per allergie, intolleranze e motivi religiosi;
- trasporto dei pasti in multirazione (nelle sedi scolastiche delle scuole primarie di NIBBIANO e TREVOZZO)
- allestimento dei tavoli dei refettori (sanificazione e apparecchiatura);
- porzionamento e distribuzione dei pasti agli utenti (servizio al tavolo);
- sparcchiatura;
- fornitura del materiale a perdere, biodegradabile e compostabile, per il consumo del pasto, laddove necessario;
- lavaggio delle stoviglie, dell’utensileria e di tutte le attrezzature (nella cucina della scuola dell’infanzia di NIBBIANO ove è presente la lavastoviglie);
- ritiro dei contenitori;
- riordino, pulizia e sanificazione dei locali (refettorio, cucina, dispensa, spogliatoio e bagni del personale) e relativi arredi, attrezzature e suppellettili;
- Il pasto giornaliero dovrà essere conforme al modello di TABELLA DIETETICA Dipartimento Prevenzione/Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione.
- Il servizio ristorazione scolastica viene espletato secondo le seguenti modalità:
 - A) Scuola dell’infanzia – dal 15/09 al 30/06 come da calendario stabilito dall’Istituto Comprensivo di Pianello Val Tidone e nei giorni dal lunedì al venerdì
 - preparazione pasto completo di 1° piatto caldo, di un secondo, di un contorno, di pane fresco, di frutta fresca;
 - il numero dei pasti da preparare giornalmente verrà comunicato dal personale scolastico, sulla base del registro delle presenze;
 - una copia dell’elenco delle presenze giornaliere verrà, altresì, consegnata al personale comunale all’uopo incaricato, al fine del riscontro mensile dei compensi dovuti;
 - la distribuzione dei pasti ai bambini verrà effettuata a cura della ditta .
 - B) Scuole primarie – dal 15/09 al 06/06 come da calendario stabilito dall’Istituto Comprensivo di Pianello Val Tidone due giorni per settimana.(martedì-giovedì) salvo modifiche
 - C) Preparazione pasto completo di 1° piatto caldo, di un secondo, di un contorno, pane, e frutta. in ciascuna delle due scuole a seconda del menù approvato dall’ASL;
 - D) il numero dei pasti da preparare sarà comunicato alla ditta appaltatrice dal personale scolastico incaricato, sulla base delle segnalazioni del personale insegnante circa le presenze degli alunni.

Nel caso in cui un alunno debba uscire da scuola dopo aver comunicato al personale scolastico di usufruire del pasto e prima della consumazione dello stesso (per indisposizione, malessere o qualsiasi altro motivo...) il costo del pasto viene comunque addebitato.

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente dopo la loro preparazione. Il cibo verrà collocato in appositi contenitori termici che saranno recapitati presso le sedi scolastiche interessate (scuole dell’infanzia e primarie), a cura della ditta appaltatrice che provvederà anche allo scodellamento e alla pulizia dei locali al termine del pasto.

La pulizia dei menzionati contenitori termici è a carico dell’appaltatore.

Il personale addetto al trasporto dovrà garantire la chiusura dei cancelli delle scuole ad ogni passaggio, così come a quello di eventuali fornitori.

Per gli alunni della scuola dell’infanzia il secondo, dovrà essere opportunamente pezzato; la frutta dovrà essere, ove opportuno, sbucciata, tagliata e pezzata.

I menù, giornaliero e settimanale, dovranno essere esposti, ben visibili, presso la sala mensa e la bacheca scolastica.

Le modalità di cottura devono essere adeguate e tali da garantire la conservazione dei poteri

nutritivi e della qualità del cibo (es. mediante bollitura, cottura al vapore, al forno, con esclusione dei fritti).

Il rispetto delle corrette temperature di conservazione è d'obbligo; in ogni caso la temperatura dei cibi caldi e freddi dovrà rispondere a quanto previsto dal D.P.R. 327/80 e successive modifiche ed integrazioni e dai manuali di corretta prassi igienica.

La consegna dei pasti deve avvenire in tempo utile a garantire il rispetto degli orari di consumo stabiliti dalla scuola, tenendo conto che la consegna deve riguardare contestualmente tutte le pietanze che compongono il pasto e che la cottura della pasta deve avvenire immediatamente prima del trasporto/consegna ai vari plessi e comunque non prima di 30 minuti dal momento di consumo del pasto in ogni plesso.

Le temperature in partenza devono essere:

- non inferiori a 70° C per i piatti caldi
- non superiori a 7° C per i piatti freddi
- non superiori a 7° C per i contorni freddi

Le temperature di ricevimento dei pasti devono essere le seguenti:

- piatti caldi $\geq 65^{\circ}\text{C}$
- piatti freddi $\leq 10^{\circ}\text{C}$
- contorni freddi $\leq 10^{\circ}\text{C}$

Tutto il ciclo di produzione-trasporto-consegna dovrà essere svolto in conformità alle norme vigenti in materia di preparazione, manipolazione e trasporto dei cibi, al fine di garantire la salubrità dei cibi medesimi e le prerogative organolettiche e di appetibilità.

Il cibo trasportato deve essere inserito in contenitori in acciaio inox e deve essere trasportato ai plessi scolastici di destinazione utilizzando sia contenitori isotermici con tavole eutettiche per le preparazioni fredde ed in contenitori termici eventualmente dotati di resistenza elettrica con possibilità di attacco alla 220 volt per le preparazioni calde. I contenitori termici dovranno avere un coefficiente globale di trasmissione termica uguale o inferiore a 0,7 W/m²c e 0,4 W/m²c in modo che la temperatura dei cibi cotti, al momento dell'apertura per la distribuzione sia superiore ai 60°/65° (centigradi), come da vigenti normative di legge, L. 283/1962 e D.P.R. n. 327/1980. Per gli alimenti freddi il trasporto deve avvenire mantenendo le temperature ottimali di conservazione.

Tutti i contenitori utilizzati dovranno rispettare le disposizioni previste dalle normative vigenti in materia di igiene degli alimenti, in particolare i contenitori a caldo dovranno essere "a porta attiva" cioè convogliare il flusso di calore all'interno tramite una ventola (tipo Melform o Blanco).

I pasti dovranno essere somministrati in contenitori la cui composizione non contenga PVC.

Per il trasporto dei pasti dalle cucine ai vari terminali di distribuzione multiporzione, la Ditta dovrà utilizzare automezzi idonei, coibentati, lavabili ed utilizzati esclusivamente per il trasporto dei pasti, come da direttive dell'Azienda USL. Sia i contenitori che gli automezzi predisposti al loro trasporto vanno sanificati giornalmente.

La Ditta dovrà provvedere alla distribuzione dei pasti con utilizzo di proprio personale in numero adeguato, sia per qualifica che per entità numerica, a garantire un servizio efficiente ed efficace in

riferimento soprattutto agli orari di inizio e termine del pranzo.

La ditta aggiudicataria, al fine di permettere la più tempestiva individuazione delle cause di eventuali tossinfezioni alimentari, si impegna a prelevare giornalmente almeno 100 gr. di tutti i prodotti somministrati, riporli in sacchetti sterili sui quali saranno indicate la data di confezionamento, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza, e conservarli in frigorifero, a temperatura tra 0° C e + 4° C, per le 72 ore successive.

Il servizio di pulizia deve riguardare:

- A) Area preparazione pasti (cucina presso la scuola dell'infanzia);
- B) Area consumo pasti (refettorio);
- C) Area magazzinaggio, ove sia presente (dispensa);
- D) Area spogliatoio.

Ognuna di queste aree sarà oggetto di trattamenti di pulizia e disinfezione adeguati all'uso a cui viene adibita

A) Area preparazione pasti

- Pavimenti: Scopatura ad umido, detersione e disinfezione
- Superfici piastrelate: detersione e disinfezione
- Attrezzature, utensili, teglie, pentole, contenitori per il trasporto: detersione e disinfezione
- Attrezzature per la cottura: detersione
- Elettrodomestici: detersione e disinfezione
- Lavelli e vasche: detersione e disinfezione
- Piani e tavoli d'appoggio, taglieri: detersione e disinfezione
- Vetri: detersione
- Coprilampade: Spolveratura ad umido

- Cappa di aspirazione e filtri: Asportazione residui e incrostazioni
- Armadi: detersione
- Porte: detersione e disinfezione
- Soffitto e pareti: deragnatura.
- Corridoi di accesso: scopatura e detersione

B) Area consumo pasti

- Pavimenti: Scopatura ad umido e detersione
- Tavoli e sedie: Detersione e disinfezione
- Vetri:detersione
- Coprilampade:Spolveratura ad umido
- Soffitto e pareti: deragnatura
- Porte: detersione e disinfezione

C) Area magazzinaggio

- Pavimenti: scopatura ad umido, detersione e disinfezione
- Coprilampade: spolveratura ad umido
- Armadi: detersione e disinfezione
- Scaffali: Spolvero umido e detersione/disinfezione
- Vetri:detersione
- Soffitto e pareti: deragnatura
- Porte: detersione e disinfezione

D) Area spogliatoio

- Pavimenti: scopatura ad umido, detersione e disinfezione
- Scaffali: Spolvero umido e detersione/disinfezione
- Coprilampade:Spolveratura ad umido
- Soffitto e pareti: deragnatura

- Porte: detersione e disinfezione

Le operazioni di rigoverno e pulizia sopra indicate, in riferimento alle cucine, ai refettori, ai terminali di distribuzione multiporzione, ai locali di stoccaggio e ad altri locali utilizzati presso ogni plesso scolastico, andranno effettuate secondo quanto specificatamente previsto dal Piano di Autocontrollo HACCP.

La corretta pulizia dovrà riguardare tutte le superfici orizzontali (tavoli, pavimenti, sedie, pavimenti, soffitti, ecc...) nonché verticali (piastrelle, vetrate, muri).

Conformemente a quanto previsto dai CAM, per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Rimane a carico della ditta l'acquisto di tutti i detersivi, attrezzature e materiali di pulizia per l'effettuazione di tali operazioni con le caratteristiche sopra richiamate.

Si tenga presente che per definizione si intende:

DETERGENTE: sostanza che modifica le forze di tensione superficiale fra sporco e superficie favorendo l'asportazione dello sporco.

I detersivi devono essere conservati in contenitori puliti ed a perfetta tenuta per evitare ogni tipo di contaminazione. Ogni contenitore deve essere ben identificato dall'etichetta originale che ne indica il contenuto, le modalità di utilizzo ed il grado di pericolosità. Al termine devono essere riposti ben chiusi all'interno dell'apposito locale chiuso a chiave o in armadi anch'essi chiusi a chiave. La detersione è effettuata utilizzando attrezzatura comprensiva di un carrello con due secchi per acqua di risciacquo e soluzione detergente.

DISINFETTANTE: sostanza che svolge azione aspecifica non selettiva in grado di agire su superfici ed oggetti con effetto antimicrobico sulla carica batterica e sui patogeni, i disinfettanti devono essere conservati in contenitori puliti ed a perfetta tenuta per evitare ogni tipo di contaminazione. Ogni contenitore deve essere ben identificato dall'etichetta originale che ne indica il contenuto, le modalità di utilizzo ed il grado di pericolosità. Al termine devono essere riposti ben chiusi all'interno dell'apposito locale chiuso a chiave o in armadi anch'essi chiusi a chiave.

Nell'esecuzione delle lavorazioni dovranno essere rispettate tutte le prescrizioni tecniche impartite dal servizio competente dell'A.S.L. di Piacenza.

Le date di apertura, chiusura, sospensione delle lezioni durante l'anno scolastico nonché gli orari di fruizione del pasto nelle scuole, sono quelli definiti dalle preposte Autorità Scolastiche attraverso il calendario scolastico in vigore.

ART. 4 SERVIZI SUPPLEMENTARI

Erogazione di pasti supplementari

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta, alle medesime condizioni economiche di aggiudicazione, senza distinzione delle varie tipologie di scuola e/o utenza, la produzione di pasti aggiuntivi nonché parti del servizio di ristorazione scolastica, in quantità non

prevedibile, per:

- alunni e docenti coinvolti in progetti educativo – didattici e di formazione;
- utenti di altri servizi comunali;
- dipendenti comunali (solo nel periodo di normale funzionamento delle cucine);
- scolaresche in visita alla città nell'ambito di iniziative legate al turismo scolastico;
- altre forniture oggi non preventivabili.

Gestione dei pasti non somministrati

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere alla ditta di conservare i pasti non consumati o anche singoli prodotti alimentari non consumati, intendendosi quelli non distribuiti e quindi con esclusione di quelli tornati dalle tavole, riponendoli in contenitori termici, da distribuire a persone assistite dal Comune o ad associazioni o enti che facciano attività di mensa assistenziali. I pasti o i prodotti alimentari in recupero saranno prelevati dagli interessati direttamente presso i centri di produzione. Per tale eventuale servizio la ditta affidataria non avrà diritto ad alcuna maggiorazione di prezzo in quanto trattasi dei pasti o dei prodotti alimentari già fatturati.

Art. 5 RESTITUZIONE LOCALI ED ATTREZZATURE

Al termine del servizio la Ditta appaltatrice dovrà riconsegnare i locali e le attrezzature in buono stato di conservazione salvo il normale deterioramento.

Art. 6 CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI e QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME

Le derrate fornite per la preparazione dei pasti devono essere confezionate ed etichettate secondo le vigenti leggi (D. Lgs 109/92 e s.m.i., D. Lgs. 114/2006 e s.m.i. e D. Lgs. 178/2007); non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili.

L'Impresa deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili all'Ente, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche.

Caratteristiche dei prodotti alimentari

Le caratteristiche dei prodotti alimentari da impiegare per i servizi di cui al presente capitolato sono quelle previste nelle schede tecniche delle tabelle merceologiche.

Ferma restando la completa autonomia della Ditta nella scelta delle fonti di approvvigionamento, essa assicura che tutti i prodotti alimentari utilizzati nella preparazione dei pasti siano selezionati tra prodotti di elevato standard qualitativo, di ottima qualità e prima scelta.

Il confezionamento dei pasti dovrà prevedere l'introduzione mirata di prodotti provenienti da agricoltura biologica, integrata e tradizionale, e da prodotti tipici e locali, nel rispetto di quanto previsto dai CAM e delle disposizioni normative in essi richiamate e ss.mm.ii.

Nella fattispecie, ferme restando le migliori offerte in gara, dovranno essere introdotti, **in tutte le mense e tutte le volte che appaiono nel menù**, alimenti aventi i **requisiti** dei CAM, di seguito riportati.

In conformità ai CAM, 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 etc.) 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'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del Decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «*Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche*» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario dei CAM, 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 (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): 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 Zootecnia 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.
- 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 (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>).

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 (sub C, lettera b), punto 5). 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 fritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario;

- 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, 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 è 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 nettari di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «*contiene naturalmente zuccheri*»;
- acqua: l'acqua somministrata nella mensa è quella che viene erogata da un distributore installato nei refettori delle scuole. Ogni alunno dispone di un proprio contenitore fornito dal Comune (borraccia) che viene riempito con l'acqua del distributore. **La ditta aggiudicataria del servizio di ristorazione scolastica dovrà pertanto installare, a proprie spese, all'interno di ciascuno dei locali destinati al consumo dei pasti delle scuole dell'infanzia di NIBBIANO e Primarie di NIBBIANO e TREVOSZO, un distributore di acqua.** Sono a carico della ditta appaltatrice tutti i costi relativi a n. 2 controlli periodici dei distributori, da effettuarsi uno prima dell'inizio dell'anno scolastico e uno nel mese di febbraio con obbligo di trasmetterne copia al Comune di ALTA VAL TIDONE. La ditta inoltre dovrà effettuare almeno con cadenza annuale, un'analisi batteriologica dell'acqua che viene consumata dai bambini durante il pasto, al fine di garantire sempre la somministrazione di acqua batteriologicamente pura, fatti salvi altri interventi non programmati derivanti dal mancato o cattivo funzionamento degli apparecchi. La copia delle analisi deve essere inviata al Comune. In caso di malfunzionamento, rottura o altro inconveniente ai distributori, ai bambini dovrà essere consegnata una bottiglietta da 0,50 ml.

Le forniture dei generi alimentari devono presentare etichettatura tale da riconoscere inequivocabilmente, l'origine non transgenica degli alimenti (così come previsto dalla normativa vigente).

Si precisa che i prodotti saranno valutati sul piano organolettico dalla Stazione appaltante in relazione al gradimento dell'utenza finale. Qualora le caratteristiche organolettiche non siano ritenute adeguate, la Stazione appaltante chiederà la fornitura di un prodotto sostitutivo di uguali caratteristiche merceologiche a parità del prezzo offerto.

Qualità delle derrate

Per qualità si intende la qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica.

I parametri generali a cui fare riferimento nella fornitura delle derrate sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;
- completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e fatture;
- fornitura regolare e a peso netto, salvo per i prodotti venduti per consuetudine a pezzo o a volume;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato e dichiarato dalla ditta in sede di gara;
- etichette con indicazioni delle norme specifiche per ciascuna classe merceologica secondo quanto previsto dai CAM;
- termine minimo di conservazione o data di scadenza, ben visibile su ogni confezione singola e/o cartone o imballo complessivo, per i prodotti per i quali sono richiesti;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste (lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, cartoni non lacerati, etc.);
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.)
- caratteri organolettici (aspetto, colore, sapore, odore, consistenza) specifici dell'alimento;
- mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (ad es. appartenenza ad un ente o associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio per il controllo di qualità all'interno dello stabilimento di produzione);
- idonee modalità di conservazione e/o deposito, presso il fornitore, delle derrate immagazzinate;
- non utilizzo di derrate alimentari derivanti dalle biotecnologie, ossia di alimenti derivanti da organismi, vegetali o animali, nei quali l'informazione genetica sia stata modificata da tecniche di ingegneria genetica.

Gli operatori del Servizio di Igiene Pubblica dell'Azienda USL potranno effettuare in ogni momento, prelievi di campioni di alimenti per l'accertamento delle conformità degli stessi ai requisiti di legge. Tale potere di controllo potrà essere esercitato anche dalla Stazione appaltante.

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile, e più precisamente:

per ortofrutta	cassette di legno o cartone per alimenti, oppure in materiale plastico a rendere per il riutilizzo, con l'esclusione di imballi in plastica a perdere
per oli	vetro verde o scuro; per contenitori superiori a litri due anche acciaio
per cereali	carta, polipropilene o altro materiale idoneo per alimenti
per pasta	confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti, compreso il polipropilene
per fluidi	Vetro, o altro materiale idoneo per alimenti, comprese materie plastiche (con l'esclusione del PVC) e poliaccoppiati (tetrapak e simili)

Le condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto delle sostanze alimentari sono le seguenti:

SOSTANZE ALIMENTARI CONGELATE E SURGELATE	temperatura di trasporto (in °C)	massimo tollerabile (in °C) per distribuzione frazionata
Prodotti della pesca congelati o surgelati	-18	-15
Altre sostanze alimentari surgelate	-18	-15
Carni congelate	-10	-7
Tutte le altre sostanze alimentari congelate	-10	-7
SOSTANZE ALIMENTARI REFRIGERATE	temperatura di trasporto (in °C)	massimo tollerabile (in °C) per distribuzione frazionata
Latte pastorizzato in confezioni	da 0 a +4	+9
Prodotti lattiero - caseari (latti fermentati, panna o crema di latte, formaggi freschi, ricotta)	da 0 a +4	panna o crema di latte pastorizzate: +9 ricotta: +9 yogurt: +14 formaggi freschi prodotti con latte pastorizzato: +14
Burro e burro concentrato (anidro)	da 1 a +6	burro prodotto con crema di latte pastorizzata: +14
Prodotti della pesca freschi (da trasportare sempre sotto ghiaccio)	da 0 a +4	/
Carni	da -1 a +7	+10
Pollame e conigli (carni avicunicole)	da -1 a +4	+8

Le condizioni di temperatura che debbono essere rispettate per la conservazione delle sostanze alimentari sono le seguenti (quando il produttore non indichi una temperatura inferiore).

TIPO DI ALIMENTO	Temperatura di conservazione (in °C)
Pesce	+4
Carni	+4
Pollame	+4
Verdure	+8/10
Verdure di 4° gamma	+4
Uova e prodotti a base di uovo	+6
Latte pastorizzato e latticini freschi	+4
Salumi e formaggi	+6
Gelati alla frutta	-10
Altri gelati	-12
Surgelati	-18
Alimenti deperibili cotti da conservarsi freddi (arrosti, paste alimentari fresche con ripieno)	non superiori a +10
Alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (piatti pronti, snack, polli eccetera)	superiori a +60

Cibi deperibili con panne o creme a base di uovo e latte, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare	fra 0 e +4
--	------------

ART. 7 - COMPOSIZIONE DEL PRANZO

La ditta aggiudicataria è tenuta, nel pieno rispetto di quanto stabilito nel presente capitolato, alla preparazione dei pasti in conformità al modello di TABELLA DIETETICA inviata dalla ASL di Piacenza, e allegata al presente capitolato.

I pasti saranno confezionati sulla base di un menù giornaliero variato ed articolato su cinque giorni settimanali i cui ingredienti, grammature e modalità di preparazione verranno concordate con il dietista della ASL di Piacenza rispettando i criteri nutrizionali e con facoltà di proporre eventuali modifiche qualora insorgessero esigenze diverse.

La ditta è tenuta a fornire pasti dietetici, su richiesta degli utenti, corredata da certificato medico in casi di intolleranze, allergie, celiachia, diabete e altre malattie.

La ditta si impegna inoltre a fornire dietro presentazione di specifica richiesta da parte degli utenti, alimenti per diete dovute ad esigenze varie, comprese esigenze etiche ed etnico-religiose.

Ai bambini che ne facciano richiesta, dovrà essere concessa una porzione supplementare di cibo pari a 1/3 di porzione: la copertura delle porzioni supplementari sarà assicurata prevedendo, al momento della preparazione dei pasti, il 25% in più rispetto alla grammatura prevista sulla base del numero di utenti presenti e delle tabelle dell'Azienda USL.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre mettere a disposizione degli utenti, al momento del consumo del pasto, i seguenti condimenti: olio extra vergine di oliva, aceto, sale fino, formaggio grattugiato.

La ditta affidataria del servizio si impegna altresì a fornire, su richiesta del Comune, al posto del pasto ordinario, pasti freddi o cestini da viaggio preparati per ogni singolo utente. Tali forniture, oltre che per la gite scolastiche, possono essere richieste per iniziative didattiche, preventivamente concordate.

In generale la ditta è obbligata a rispettare le varietà stagionali di frutta e verdura dettagliatamente specificate nel menù dalla Stazione appaltante.

Eventuali ulteriori variazioni dei menù, definite dai competenti uffici in collaborazione con l'Azienda USL, le Commissioni Mensa e la ditta aggiudicataria, saranno comunicate con congruo anticipo: per tali modifiche del menù non sono ammesse variazioni in aumento del prezzo contrattuale.

Qualora infine, per motivi organizzativi o cause di forza maggiore, si rendesse necessaria una qualsiasi variazione, anche temporanea, del menù, la ditta dovrà comunicarla alla Stazione appaltante per la conseguente autorizzazione.

La ditta potrà altresì proporre eventuali modifiche al menù, anche in base ad osservazioni sulla gradibilità da parte degli utenti: l'applicazione di tali modifiche sarà concordata con la Stazione appaltante e l'Azienda USL.

La ditta dovrà inoltre attuare quanto previsto dai CAM ai fini della prevenzione e della gestione delle eccedenze alimentari.

Del menù adottato, aggiornato con le eventuali variazioni che dovessero intervenire nel tempo, dovrà essere esposta copia nei refettori di tutte le scuole.

La ditta si impegna a fornire:

- a) diete "speciali" personalizzate di carattere medico, cioè diverse da quella fornite comunemente dalla ristorazione scolastica e che rispondano alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti (alunni ed adulti aventi diritto), affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie o intolleranze alimentari, sulla base di certificazione medico-specialistica;
- b) diete "speciali" personalizzate di ordine etico – religioso per gli utenti che ne segnalino l'esigenza;
- c) menù dietetico alternativo composto da un primo e da un secondo piatto che possono essere richiesti per indisposizioni di carattere temporaneo di norma fino ad un massimo di tre giorni consecutivi solo previa autorizzazione scritta di un genitore (da effettuarsi il giorno stesso)

Tale menù dietetico alternativo è costituito unicamente dalle seguenti proposte:
per il 1° PIATTO: una porzione di pasta o riso in bianco condita con olio extravergine;
per il 2° PIATTO: una porzione di caciotta o formaggio grana o di prosciutto cotto.

Le spese inerenti l'acquisto di materie prime particolari, anche non previste dal presente capitolato, ma necessarie all'esecuzione di tali "diete speciali", è completamente a carico della Ditta, compresi gli alimenti senza glutine per gli alunni celiaci intolleranti a tale sostanza.

Ai bambini sottoposti a regime dietetico speciale deve essere garantito il menù fornito dall'Azienda USL che garantisce la medesima variabilità offerta ai compagni di classe.

Nel caso di diete personalizzate per motivi di intolleranze e allergie, in modo particolare se si tratta di pasti trasportati, la ditta dovrà garantire:

- l'assenza di contaminazioni con alimenti non tollerati in ogni fase del ciclo di produzione compreso il trasporto in contenitori distinti;
- l'immediata riconoscibilità e identificazione del pasto da parte del personale addetto alla distribuzione.

La ditta si impegna ad avvalersi di un dietista avente il titolo di studio previsto dalla norma per l'elaborazione e la supervisione delle diete personalizzate.

La ditta affidataria deve uniformarsi alla normativa vigente relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare, nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari e nell'individuare nelle sue attività, i processi, le fasi e le operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'HACCP.

Tutti i cibi erogati dovranno essere prodotti in legame fresco-caldo e preparati nella cucina comunale (pasti scuola dell'Infanzia) e nei centri di cottura della ditta appaltatrice nella stessa giornata del consumo.

In caso di piatti che richiedano allestimenti complessi (ad esempio ragù per lasagne, arrostiti e simili) la ditta potrà segnalare la necessità di suddividere la preparazione in due tempi e di effettuare una prima fase il giorno precedente raffreddando opportunamente i semilavorati tramite abbattitore rapido di temperatura (che la ditta metterà a disposizione all'uopo) secondo le normative vigenti e conservandoli a temperature comprese fra 1 e 6 gradi centigradi in recipienti idonei.

Non sono ammesse preparazioni semilavorate e finite provenienti da centri di produzione e fornitori diversi da quelli espressamente indicati al presente Capitolato.

È espressamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Per la cottura dei secondi piatti e delle verdure dovranno essere privilegiate le cotture al forno, al vapore e le stufature, escludendo la frittura.

I grassi da condimento (olio extra vergine d'oliva) andranno aggiunti a fine cottura. Potrà essere utilizzato olio di arachide o girasole in fase di cottura esclusivamente per la spennellatura di placche da forno.

Andrà evitata la sovracottura, particolarmente di verdure e minestre.

Nella cottura dei cibi in acqua, il rapporto acqua/alimento dovrà essere il più basso possibile, per evitare perdite nutrizionali. La cottura di qualsiasi tipologia di pasta dovrà essere espressa e dovrà avvenire immediatamente prima del trasporto dedicato per tipologia scolastica.

Viene escluso l'impiego di esaltatori di sapidità (estratti, dadi, ecc.): i brodi vegetali andranno preparati unicamente con abbondanti ortaggi freschi e ridotte quantità di sale marino o sale iodato.

ART. 8 - NUMERO DEI PASTI E FORNITURE

Prendendo a riferimento il numero di utenti dell'anno scolastico 2021/2022 e quelli relativi al periodo 01/09/2023 – 31/03/2023 riferiti all'anno scolastico 2022/2023 e tenuto conto dell'andamento presumibile delle iscrizioni e dell'organizzazione delle attività didattiche, la fornitura relativa al periodo contrattuale viene indicativamente **quantificata in 34.000 pasti (8.500 pasti/anno)**, come meglio dettagliato nel Progetto di cui all'allegato 1.

Si precisa che il numero di pasti è indicato in via presunta ed è comunque suscettibile di variazioni, in aumento o diminuzione, in base all'effettiva richiesta degli utenti, e può riguardare il numero complessivo dei pasti erogati, la tipologia di utenza, i giorni d'erogazione del servizio, i turni di distribuzione, senza alcun aumento del costo unitario del pasto.

Durante il periodo di affidamento, il numero totale dei pasti potrà essere variato, in aumento o in diminuzione, in base all'effettiva richiesta degli utenti, senza che a ciò consegua alcun diritto per la ditta affidataria del servizio laddove tale aumento o diminuzione siano contenuti entro i limiti di cui all'art. 106, comma 12 del D.Lgs. 50/2016.

Il prezzo pattuito dovrà comprendere la fornitura di pasti completi e la fornitura di materiali accessori di consumo per servire i pasti, intendendosi per tali posate, bicchieri, piatti e tovaglioli monouso, tovagliette, nonché materiale monouso per la rigovernatura dei locali adibiti a mensa, oltre alla fornitura di prodotti per la disinfezione e la pulizia dei locali adibiti a cucina, necessari per la preparazione dei pasti come meglio specificati in precedenza.

La preparazione dei pasti dovrà in ogni caso rispettare le direttive dietetiche impartite dal servizio materno infantile dell'AUSL di Piacenza.

Il centro di cottura sarà avvisato quotidianamente entro le ore 9,30 del numero di utenti consumatori del giorno.

L'Amministrazione comunale può inoltre richiedere in qualsiasi momento, previo avviso di 8 giorni, che il servizio venga esteso alle utenze non comprese nel presente contratto al momento della stipula, con applicazione dello stesso prezzo di aggiudicazione.

È altresì facoltà dell'Amministrazione richiedere la preparazione di pasti per soggetti impegnati in attività di soccorso correlate ad eventi atmosferici eccezionali per i quali sia stata dichiarata dal Sindaco od altra autorità competente, la necessità dell'intervento sia di volontari che di forze dell'ordine, nonché di altre categorie di utenti, con pagamento di un corrispettivo, da fatturarsi separatamente all'Amministrazione comunale.

ART. 9 - TRASPORTO E SCODELLAMENTO

La ditta dovrà provvedere :

- al trasporto negli appositi contenitori termici dei pasti presso le mense della scuola dell'infanzia di Nibbiano e delle scuole primarie di Nibbiano e Treuzzo in un orario da concordare all'inizio di ogni anno scolastico sulla base degli orari contenuti nel calendario scolastico approvato dall'Istituto Comprensivo di Pianello Val Tidone;
- allo scodellamento dei pasti;
- alla pulizia dei locali mensa.

I pasti destinati alle scuole servite in asporto verranno trasportati dal personale della ditta con mezzi propri, idonei e conformi alle disposizioni legislative vigenti.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno riportare apposite insegne o scritte di riconoscimento ed il personale dovrà indossare la divisa della ditta ed essere munito di cartellino di riconoscimento con fotografia.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia ed essere rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile.

I mezzi suddetti dovranno essere sanificati quotidianamente.

Tutti gli oneri relativi all'utilizzo dei mezzi - fiscali, assicurativi, consumo carburante e manutenzione - sono a completo carico della ditta appaltatrice.

ART. 10 - PERSONALE

La composizione dello staff di servizio è quella risultante dall'offerta presentata dall'Impresa aggiudicataria in sede di gara.

La ditta deve prevedere per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto **l'impiego minimo** del sottoindicato personale:

- **1 cuoco/a** addetta alla preparazione dei pasti presso il centro Cottura che deve essere in possesso di esperienza di almeno tre anni in aziende di ristorazione collettiva, in posizione analoga.
- **2 addetti/e al trasporto** e distribuzione dei pasti nonché al servizio pulizia che devono essere in possesso della patente adeguata al mezzo.
- **1 addetto/a alla preparazione, cottura e distribuzione** del pasto completo a favore degli utenti della scuola dell'Infanzia di Nibbiano, da effettuarsi con l'utilizzo della cucina ivi presente, nonché alla pulizia di locali (cucina e refettorio) presso la stessa scuola

La Ditta deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

Tutto il personale adibito al servizio di cui al presente capitolato dovrà essere in possesso di requisiti, qualifiche e professionalità adeguate.

In particolare, la Ditta 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.

La Ditta aggiudicataria dovrà indicare l'ubicazione, il recapito telefonico e una mail di un proprio punto di coordinamento nel quale esista sempre qualcuno preposto a rispondere.

La Ditta dovrà inoltre mettere a disposizione un referente stabile cui affidare la direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto del presente contratto. Tale responsabile di servizio, il cui nominativo dovrà essere comunicato alla Stazione appaltante, e tempestivamente aggiornato in caso di variazione dell'assetto organizzativo interno, dovrà essere in possesso di idonea qualifica ed esperienza professionale, opportunamente comprovate.

In particolare il referente assumerà ogni responsabilità in ordine:

- alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio;
- al pieno rispetto della disciplina del presente contratto, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale, sulle procedure di autocontrollo;
- alla supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, degli interventi a miglioramento di ambienti ed attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara;

- all'esplicazione della funzione di "referente unico" nei confronti dell'Ente appaltante, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi).

Tale referente dovrà altresì rapportarsi con gli organismi scolastici e la componente genitori, ma solo su specifica richiesta del Comune di ALTA VAL TIDONE

Le comunicazioni e le segnalazioni effettuate al referente devono intendersi come fatte direttamente all'impresa.

ART. 11 - 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.

Detta clausola dovrà essere sottoscritta in sede di produzione di offerta per la procedura d'Appalto in oggetto, in applicazione dell'art. 100, comma 2, del D. Lgs. 50/2016. La Stazione Appaltante sarà estranea alla concreta applicazione della presente clausola e le valutazioni conseguente sono di esclusiva competenza dell'Appaltatore subentrante.

ART. 12 - IGIENE DEL PERSONALE

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale durante il servizio non deve avere smalti sulle unghie, né indossare monili (esempio: anelli, braccialetti, orecchini etc.) al fine di non creare contaminazione delle pietanze in lavorazione. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

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, 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 ALTA AL TIDONE 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.

Rispetto della normativa previdenziale

La Ditta 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 dovrà in ogni momento, a semplice richiesta della Stazione appaltante, 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 la Stazione appaltante 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.

Rispetto della normativa in materia di sicurezza

La Ditta 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 al D.Lgs. 81/2008.

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, in particolare al Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI) di cui all'articolo 26 del D.Lgs. 81/2008, che indica le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenze. Tale documento potrà essere aggiornato dalla Stazione appaltante, anche su proposta dell'impresa da formularsi entro 30 giorni dall'aggiudicazione a seguito di valutazione del Committente. L'impresa è obbligata a comunicare tutte le modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo rese necessarie nel corso dell'esecuzione del servizio al

fine di consentire alla Stazione appaltante di aggiornare il DUVRI.

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 DVR 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 presso il quale presta servizio. 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 fatte nei plessi scolastici.

La ditta aggiudicataria 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 ALTA VAL TIDONE 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 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.

La Stazione appaltante si impegna a consegnare alla Ditta le documentazioni che la stessa richiederà al fine della redazione del D.V.R.I., del Piano della Sicurezza e del Piano delle Emergenze.

Formazione ed aggiornamento professionale

La Ditta 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.

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.

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.

Norme comportamentali

Il personale in servizio, dipendente della ditta 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

Vestiario

La Ditta dovrà provvedere, a propria cura e spese, a dotare tutto il personale in servizio di adeguata uniforme, nel rispetto delle prescrizioni specifiche previste dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Il personale dovrà inoltre essere munito di idoneo cartellino per l'identificazione personale immediata.

Responsabilità sull'operato del personale

La Ditta 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.

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

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, 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 alla Stazione appaltante, almeno cinque giorni prima dello sciopero, se il servizio sarà attivo o meno, se il funzionamento subirà modificazioni assicurando, nel limite del possibile, 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 nel presente capitolato.

Interruzione del servizio per altre cause

Al di fuori delle cause previste precedentemente, 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 entro le ore 9.30 del giorno precedente.

ART. 13 - OBBLIGHI DELLA DITTA

La ditta è tenuta ad adempiere i seguenti obblighi:

- acquistare e consegnare a propria cura e spese le derrate alimentari necessarie per la preparazione dei pasti presso il proprio centro di cottura e quello del Comune di ALTA AL TIDONE posto all'interno della scuola dell'infanzia di NIBBIANO;

- far si che la frequenza dell'approvvigionamento per i prodotti deperibili sia tale da garantire la freschezza del prodotto al consumo e che lo stoccaggio dei prodotti non deperibili avvenga in quantità non superiore alla capienza dei locali allo scopo adibiti;
- fornire materiale accessorio di consumo monouso, in busta sigillata contenente posate, piatti, tovaglioli per le scuole primarie;
- fornitura di tovaglette;
- fornire attrezzatura e materiale in quantità adeguata per la disinfezione e la pulizia;
- provvedere alla pulizia e al rigoverno dei locali, arredi e suppellettili fornendo il materiale necessario secondo le modalità che seguono:
quotidianamente al termine del pranzo il personale della Ditta dovrà procedere al riassetto delle sale dedicate alla Refezione Scolastica nonché dei locali adibiti a cucina o sgombero. I locali dovranno sempre essere mantenuti in perfetto ordine e pulizia, tali da garantire il pieno rispetto delle normative e dei regolamenti igienici vigenti;
assicurare la presenza di personale addetto in misura sufficiente alla buona esecuzione del servizio.
- assicurare ai propri lavoratori dipendenti condizioni contrattuali non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio. Lo stesso personale dovrà essere munito di attestazione comprovante la partecipazione ad appositi corsi organizzati dal Servizio Igiene Pubblica dell'AUSL di cui alla Delibera della Giunta Regionale n° 342 del 1/3/2004;
- assicurare che tutto il personale addetto indossi cuffie, grembiuli e divise da essa stessa forniti, tutti perfettamente puliti.
- Provvedere alla derattizzazione dei locali;
- Il personale deve essere altresì presente in numero adeguato da consentire l'avvio del servizio con la fine delle lezioni in tutte le scuole, nonché provvedere alle operazioni di riordino e pulizia della mensa e attrezzature garantendo all'utenza il rispetto dei tempi necessari per un corretto e tranquillo consumo dei pasti. L'utente deve poter consumare il pasto caldo, gradevole e servito alla temperatura prevista tale da mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche ed igieniche (+60 C).
- Adempiere a tutti gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali.
- Attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro.
- Inoltare al Comune mensilmente la fattura elettronica all'indirizzo PEC protocollo@pec.comunealtavaldione.pc.it con l'indicazione dei numero dei pasti serviti in ogni scuola, del CIG, dell'IBAN e del codice univoco del comune.
- Attenersi, nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di categoria, all'obbligo di assorbire il personale impiegato nel servizio in forza alla gestione uscente se regolarmente iscritto da almeno tre mesi sui libri paga della medesima.

ART. 14 - SISTEMA DI AUTOCONTROLLO HACCP

La ditta deve garantire l'attuazione del sistema di autocontrollo in HACCP, cioè delle procedure atte a soddisfare in tutte le fasi della produzione, dalla scelta delle materie prime, al loro stoccaggio, alla preparazione, ed alla distribuzione del pasto, l'analisi dei rischi, l'identificazione ed il controllo dei punti critici atti ad evitare pericolo di contaminazione del cibo in ottemperanza al D. Lgs 193/2007, dandocene espressa comunicazione .

La vigilanza e il controllo sul servizio avverranno con la più ampia facoltà di azioni e di ispezioni, nella

forma e con le modalità ritenute più idonee dalla Stazione Appaltante, che si avvarrà di proprie figure professionali e/o personale specializzato delegato per la verifica di aspetti tecnici, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

La Stazione appaltante potrebbe avvalersi anche della collaborazione delle Commissioni Mensa, composte da genitori ed insegnanti, che potranno essere appositamente istituite con finalità consultive della Stazione appaltante.

Le Commissioni, oppure personale del Comune di ALTA VAL TIDONE, possono effettuare visite e controlli in qualsiasi momento, anche senza preavviso presso i centri di cottura, i terminali di cucina e i refettori delle scuole. Le visite sono finalizzate al controllo sull'andamento complessivo del servizio presso ogni singola struttura scolastica. I componenti delle Commissioni, oltre agli incaricati della Stazione appaltante, potranno effettuare verifiche sulla conformità dei pasti al menu e su elementi quali l'aspetto, le temperature, il gusto, la gradibilità dei cibi.

La ditta aggiudicataria fornirà agli incaricati tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi l'accesso ai locali, fornendo tutti i chiarimenti e le documentazioni richieste ed assicurando la non interferenza del proprio personale nelle indicate attività, consentendo l'effettivo e regolare esercizio di detta attività di controllo.

Inoltre la ditta è tenuta ad attuare le azioni correttive che fossero considerate come necessarie; la mancata attuazione di dette azioni dà luogo alle sanzioni previste.

La facoltà di controllo della Stazione appaltante è riferita a tutte le fasi del servizio.

A titolo esemplificativo, si indicano come oggetto di controllo:

- controlli sulle materie prime, sugli intermedi di lavorazione e sul prodotto finito;
- modalità di stoccaggio e temperatura di servizio delle celle;
- controllo sul magazzino (prelievo quantità materie prime);
- modalità di confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- modalità di pulizia e sanificazione;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- stato igienico delle attrezzature, degli impianti e degli ambienti di lavoro;
- stato igienico – sanitario del personale addetto;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle grammature del menu (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 (dieci) razioni della stessa pietanza);
- modalità di manipolazione;
- controllo sul materiale impiegato per il confezionamento dei pasti;
- controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo della presentazione dei piatti;
- controllo di tutta la documentazione attinente al servizio;

- controllo del rispetto dell'obbligo di conservazione delle bolle di consegna delle derrate.

Qualora in sede di controllo i prodotti non risultassero conformi alle prescrizioni di legge o di contratto, la ditta fornitrice dovrà immediatamente provvedere alla relativa sostituzione.

Gli oneri conseguenti ai controlli, analisi, integrazioni, sostituzioni o quant'altro inerente a prodotti alimentari non conformi sono a carico totale della Ditta.

La Ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti e garantire la qualità e la conformità richiesta dal presente capitolato.

La Ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta della Stazione appaltante, i certificati analitici in cui devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

L'impresa dovrà inoltre dare atto di essere dotata di piano di autocontrollo ai sensi del Reg CE 852/2004 e del D.Lgs. 193/07 nonché delle linee guida generali sull'applicazione delle procedure riferite ai principi del sistema HACCP redatte dalla Commissione Europea ispirate ai principi enunciati nel "Codex Alimentarius" CAC/RCP 1-1996 Rev 4-2003.

Il piano deve essere conservato all'interno dei centri di produzione pasti per l'esibizione agli incaricati del controllo da parte della Stazione appaltante. Con la stipula del contratto di affidamento del servizio, la ditta aggiudicataria assume la titolarità e la responsabilità piena degli adempimenti previsti nei piani HACCP.

Tutto il personale occupato nelle diverse fasi di erogazione del servizio deve essere a conoscenza del piano di autocontrollo e di eventuali adeguamenti.

L'applicazione del piano di autocontrollo deve essere documentabile e la Stazione appaltante ha facoltà, in qualsiasi momento, di verificarne la corretta applicazione.

La certificazione del risultato dei controlli eseguiti è conservata dal fornitore, visionabile in qualunque momento da parte della Stazione appaltante.

L'impresa è tenuta a informare con immediatezza la Stazione appaltante di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS) e a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati. L'impresa è obbligata a fornire con immediatezza alla Stazione appaltante ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore.

ART. 15 - POLIZZA ASSICURATIVA

La Ditta assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati, liberandone il Comune di ALTA VAL TIDONE, e si impegna ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato in sede di gara, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

La Ditta risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune di ALTA VAL TIDONE, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

In particolare la Ditta si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dal consumo, da parte degli utenti, di cibi avariati o contaminati.

Conseguentemente, la Ditta esonera la Stazione appaltante ed i competenti servizi comunali, che rivestono esclusivamente funzioni tecnico-amministrative, da qualsiasi molestia ed azione, nessuna

esclusa, che eventualmente potesse venire intentata contro i medesimi.

L'impresa dovrà stipulare apposite polizze assicurative contro i rischi inerenti la gestione affidata, quale

- 1) R.C.T. (Responsabilità Civile verso Terzi)
- 2) R.C.O. (Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro)

Sono a carico della ditta appaltatrice anche tutte le eventuali franchigie.

L'esistenza di tali polizze non libera la Ditta dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia. Eventuali scoperti o franchigie non potranno essere opposti al Comune di ALTA VAL TIDONE il quale è estraneo da qualsiasi azione per danni derivanti dall'esecuzione del presente appalto.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate alla Stazione appaltante prima della stipula del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte alla Stazione appaltante alle relative scadenze.

ART . 16 - OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE

L'Amministrazione Comunale, per lo svolgimento del servizio, adempirà i seguenti obblighi:

- fornire alla ditta i locali e le attrezzature adibiti a cucina e mensa scolastica relativamente alla preparazione dei pasti destinati alla scuola dell'Infanzia di Nibbiano;
- fornire, per i locali di cui sopra, l'energia elettrica, il gas e l'acqua;
- provvedere alla manutenzione straordinaria dei locali adibiti a mensa scolastica, con esclusione delle spese per rotture o guasti causati da comprovata negligenza o imperizia del personale dipendente della ditta aggiudicataria;
- pagare il corrispettivo del servizio entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura elettronica.

La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora siano stati contestati eventuali addebiti alla ditta appaltatrice secondo quanto previsto nel presente capitolato.

ART. 16 - CORRISPETTIVO DEL SERVIZIO

Il pagamento del corrispettivo delle prestazioni avverrà nel rispetto di quanto stabilito dalla Legge 136/2010 sulla tracciabilità dei flussi finanziari e subordinatamente all'acquisizione del DURC e alla verifica della regolarità contributiva della Ditta.

Eventuali ritardi nei pagamenti delle fatture dovuti al mancato adempimento della Ditta rispetto agli obblighi della L. 136/2010, ad irregolarità contributive o a causa di forza maggiore non potranno dare titolo alla Ditta per richieste di mora. Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente capitolato.

Il corrispettivo del servizio consisterà nel prezzo di ogni pasto da moltiplicare per il numero dei pasti da erogarsi per il periodo indicato nel presente capitolato.

In relazione a quanto disposto dalla legge n. 136 del 13.10.2010 e s.m.i. avente ad oggetto il "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia", in particolare all'Art. 3 - tracciabilità dei flussi finanziari - comma 7, nonché dalla determinazione AVCP n° 4/2011, la Ditta appaltatrice deve presentare dichiarazione con gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, ancorché non in via esclusiva, il codice IBAN, le generalità e codice fiscale delle persone delegate ad operare sullo stesso.

ART. 17 - REVISIONE PREZZO DERIVANTE DALLA VARIAZIONE DEL NUMERO DELLE PRESENZE

Per il primo anno dell'appalto (per tale è da intendersi il periodo fino a conclusione dell'A.S. 2023/2024), l'importo per l'esecuzione dell'appalto è fisso ed invariabile. Dal secondo anno, è ammessa la revisione dei prezzi.

La revisione dei prezzi non ha efficacia retroattiva, viene concordata tra le parti su richiesta scritta e adeguatamente documentata dalla parte interessata, a seguito di apposita istruttoria. In mancanza di tale richiesta, che dovrà pervenire entro 60 giorni dalla scadenza dell'anno scolastico a cui si riferiscono gli aumenti per cui la ditta richiede la revisione, la Stazione appaltante non riconoscerà l'adeguamento del prezzo.

Si farà riferimento all'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (il c.d. Indice FOI). L'indice FOI utilizzato è quello medio annuo riferito all'anno precedente a quello in cui viene determinata la revisione dei prezzi.

Non è ammessa nessun'altra forma di revisione contrattuale.

ART. 19 - NON CONFORMITÀ DEI PRODOTTI CONSEGNATI

Se a seguito di verifica effettuata da parte del personale incaricato al controllo si rilevassero situazioni di Non Conformità che pregiudichino la qualità igienico-sanitaria, organolettica o nutrizionale dei pasti o per i prodotti non alimentari si rilevassero situazioni di Non Conformità alle specifiche del presente foglio patti e condizioni, gli stessi respingeranno la consegna oppure in caso di verifica successiva alla consegna, provvederanno ad accantonare la merce non conforme che rimarrà provvisoriamente a disposizione della Ditta per il ritiro. Sarà cura del Servizio scolastico comunale comunicare alla ditta per iscritto (anche via fax o mail) la non conformità riscontrata. La Ditta appaltatrice è tenuta a sostituire immediatamente la merce respinta a propria cura e spese, con quantità equivalenti rispondenti alle specifiche del presente foglio di patti e condizioni capitolato, in modo tale da consentire alla cucina la corretta esecuzione del servizio.

Il Servizio scolastico provvederà ad inviare per iscritto alla Ditta la contestazione finalizzata all'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato.

Nel caso in cui la Ditta non provvedesse in tempo utile a sostituire la merce non utilizzata e/o a fornire la merce mancante o insufficiente, il Servizio scolastico, salva l'applicabilità delle penali previste, si avvarrà di un servizio sostitutivo a totale carico della Ditta informando quest'ultima mediante semplice comunicazione telefonica (confermata via fax o mail).

Nel caso in cui per accertate cause di forza maggiore non fossero eccezionalmente disponibili per la consegna le merci previste dal menù e dal Capitolato, la Ditta dovrà informarne preventivamente e tempestivamente il Servizio scolastico indicando le merci che non è possibile fornire, le cause della mancata fornitura, la merce proposta in sostituzione e la durata presunta dell'impossibilità della fornitura.

In tali casi eccezionali il Servizio scolastico potrà autorizzare la temporanea sostituzione delle merci previste dal Capitolato con quelle proposte dalla Ditta. I prodotti sostitutivi dovranno presentare caratteristiche qualitative non inferiori a quelle in uso precedentemente.

ART. 20 – CESSIONE E SUBAPPALTO

È vietata la cessione del contratto, pena la nullità e il risarcimento dei danni e spese causati al Comune.

È altresì vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione del servizio previsto in contratto, senza l'espressa autorizzazione preventiva della Stazione appaltante.

In considerazione della peculiare natura del presente appalto, il quale ricomprende prestazioni da erogarsi a favore di utenza fragile (utenza minore) e richiede uno stretto controllo sulla fase esecutiva, l'affidamento in subappalto è ammesso secondo le disposizioni dell'art. 105 del D.Lgs. 50/2016, così come da ultimo modificato dal D.L. 77/2021, per servizi accessori al servizio principale (manutenzioni attrezzature, derattizzazione, disinfestazione), anche a garanzia del diretto controllo dei requisiti prestazionali della ditta aggiudicataria.

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 affidate in 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, inclusa l'applicazione dei medesimi contratti collettivi nazionali di lavoro, qualora le attività oggetto di subappalto coincidano con quelle caratterizzanti l'oggetto dell'appalto ovvero riguardino le lavorazioni relative alle prestazioni principali e siano incluse nell'oggetto sociale del contraente principale.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

Trova inoltre applicazione quanto ulteriormente previsto dal menzionato art. 105 del D.Lgs.50/2016.

Art. 21 – INADEMPIENZE E PENALITA'

Fermo restando il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito, qualora, durante lo svolgimento del servizio, fosse riscontrato il mancato rispetto della disciplina contrattuale di cui al presente capitolato, nonché della normativa dallo stesso richiamata, la Stazione appaltante procederà all'applicazione di penalità pecuniarie di seguito indicate:

Causale infrazione contestata	Penalità
Per carenze nello stato d'igiene dei locali ed attrezzature impiegati per il confezionamento e/o trasporto dei pasti e per lo stoccaggio delle derrate alimentari	€ 500,00 per la prima infrazione € 1.000,00 per le infrazioni successive
Per carenze sotto l'aspetto quantitativo dei pasti somministrati (per scarti di oltre il 10% in meno delle grammature al consumo, espressamente indicate per porzione cotto/crudo, quando rilevato su una media di 10 piatti in distribuzione, ed in assenza di immediata integrazione)	€ 250,00 per la prima infrazione € 500,00 per le infrazioni successive
per il mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti secondo il programma concordato, con tolleranza massima di +/-10 minuti:	- € 200,00 per la prima infrazione - € 400,00 per le infrazioni successive
nel caso di forniture con cariche microbiche elevate, accertate da un laboratorio scelto dall'Ente Committente	- € 1.000,00 per la prima infrazione -€2.000,00 per le infrazioni successive
per ogni violazione di quanto previsto nelle tabelle merceologiche	€ 250,00 per la prima infrazione € 500,00 per le infrazioni successive

per ogni violazione di quanto stabilito dal menù, in assenza di preavviso	€ 250,00 per la prima infrazione € 500,00 per le infrazioni successive
per ogni mancato rispetto degli interventi di pulizia ordinaria, straordinaria e di sanificazione	-€ 1.000,00 per la prima infrazione -€ 2.000,00 per le infrazioni successive
mancato rispetto degli orari di consumazione del pasto nei refettori	€ 350,00 per la prima infrazione € 700,00 per le infrazioni successive
inadeguata igiene delle attrezzature e utensili o degli automezzi adibiti al trasporto	€ 350,00 per la prima infrazione € 700,00 per le infrazioni successive
rifiuto di accesso alla struttura nei confronti degli organi di vigilanza	€ 200,00 per la prima infrazione € 400,00 per le infrazioni successive
insufficiente e/o mancata prestazione di ogni servizio previsto nel presente capitolato	€ 350,00 per la prima infrazione € 700,00 per le infrazioni successive
ogni altra infrazione rilevata anche se non compresa nella casistica di cui al presente articolo	-da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 5.000,00 in relazione alla gravità e recidività dell'infrazione contestata

L'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, a cura del responsabile comunale di servizio, e dall'esame delle controdeduzioni presentate dalla Ditta, che dovranno pervenire entro e non oltre 7 giorni dalla notifica del provvedimento.

In caso di mancata presentazione di controdeduzioni o di controdeduzioni non condivise, la Stazione appaltante provvederà al recupero delle penalità mediante deduzione dalla cauzione definitiva e/o ritenuta sulla fattura del mese nel quale è stato assunto il relativo provvedimento. L'applicazione di penali non esclude l'adempimento, da parte della Ditta, delle prestazioni a cui tali penali sono collegate.

Il ripetersi degli inadempimenti di cui al presente articolo per più di tre volte nel corso di un anno scolastico potrà senz'altro costituire causa di risoluzione di diritto del contratto ex art.1456 del c.c.

Art. 22 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La Stazione appaltante ha facoltà, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 C.C., di promuovere la risoluzione di diritto del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., con incameramento automatico della cauzione definitiva e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, nelle seguenti ipotesi:

- a) abbandono del servizio o interruzione del servizio protratta per più di 7 (sette) giorni;
- b) fallimento, messa in liquidazione, apertura di una procedura concorsuale a carico del prestatore di servizi o a carico della ditta capogruppo nel caso di raggruppamento di imprese;
- c) cessione, anche parziale, del contratto;
- d) grave intossicazione alimentare;
- e) cessione, anche parziale, del contratto, o subappalto non dichiarato in sede di gara o comunque non autorizzato;
- f) reiterati e aggravati inadempimenti imputabili alla ditta, comprovati da almeno 3 (tre) documenti di contestazione ufficiale;
- g) nel caso di frode, grave negligenza, di contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi contrattuali;

- h) mancata, anche singola, prestazione del servizio di erogazione pasti, fatte salve le cause di forza maggiore. Non sono in ogni caso considerate cause di forza maggiore gli scioperi, le agitazioni sindacali e le condizioni meteorologiche, salvo quelle derivanti da calamità naturali;
- i) gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio;
- j) mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;
- k) mancato rispetto dei contratti collettivi;
- l) perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso alla procedura di affidamento;
- m) gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà comunale;
- n) mancata rispondenza dei servizi forniti a quelli offerti;
- o) mancata realizzazione, entro un anno (12 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 contrattuale;
- p) mancato utilizzo delle tipologie di derrate prescritte dal capitolato tecnico o offerte in sede di gara, riscontrate almeno 3 volte nel corso di un anno;
- q) uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto;
- r) non ottemperanza, entro i termini di volta in volta prescritti, alle prescrizioni della Stazione appaltante in conseguenza dei rilievi effettuati dai tecnici incaricati;
- s) mancato rispetto delle prescrizioni da capitolato in merito alle polizze assicurative;
- t) mancato rispetto delle prescrizioni da capitolato in merito alla garanzia definitiva e mancata ricostituzione della cauzione definitiva, in caso di sua riduzione, entro il termine di 30 (trenta) giorni dall'evento che ne ha determinato la riduzione dell'importo;
- u) violazione, per quanto applicabili ai contraenti della Pubblica Amministrazione, degli obblighi di comportamento di cui al DPR 62/2013 (recante "*Codice di comportamento dei dipendenti pubblici*") e di cui ai Codici di comportamento dei dipendenti pubblici adottati dal Comune di ALTA VAL TIDONE e disponibili nell'apposita sezione *Amministrazione Trasparente*;
- v) 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;
- w) 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.

In tali casi la Stazione appaltante potrà risolvere di diritto il contratto comunicando alla ditta, con raccomandata A.R. o PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti.

La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio.

Qualora si verifichi la risoluzione contrattuale per i motivi sopraindicati o per altri gravi motivi da imputarsi al prestatore di servizi, la Stazione appaltante procede all'incameramento della cauzione definitiva, riservandosi il diritto di richiedere i maggiori danni conseguenti (tra cui i costi per l'eventuale indizione di una nuova procedura di gara), anche tramite deduzione dei relativi importi dalle fatture ancora da liquidare.

Art. 23 - ESECUZIONE IN DANNO

Indipendentemente da quanto previsto precedentemente, qualora la Ditta si riveli inadempiente, anche solo parzialmente agli obblighi derivanti dall'esecuzione del contratto, la Stazione appaltante avrà facoltà di ordinare ad altra impresa l'esecuzione parziale o totale del servizio rimasto ineseguito, addebitando i relativi costi all'aggiudicataria.

Per l'esecuzione di tali prestazioni la Stazione appaltante potrà rivalersi mediante trattenute sui crediti della Ditta o sull'eventuale deposito cauzionale che dovrà in tale senso essere reintegrato entro il termine di 30 (trenta) giorni.

Resta in ogni caso fermo il diritto di risarcimento dei danni che possano essere derivati alla Stazione appaltante e a terzi in dipendenza dell'inadempimento.

Art. 24 – GARANZIA DEFINITIVA

1. La ditta aggiudicataria, prima della stipula del contratto dovrà prestare una “garanzia definitiva” a favore del Comune di ALTA VAL TIDONE pari al 10% dell'importo contrattuale, *fatti salvi gli aumenti previsti dal predetto articolo in caso di aggiudicazione con ribasso superiore al 10% e al 20%*, da costituire sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'articolo 103 del D. Lgs. n. 50/2016.
2. Alla garanzia definitiva si applicano le riduzioni previste dall'art. 93 comma 7 del D. Lgs. n. 50/2016.
3. 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 regolare esecuzione. La stazione appaltante può richiedere al soggetto aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore.
4. La stazione appaltante ha il diritto di valersi della cauzione, nei limiti dell'importo massimo garantito, per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento delle prestazioni nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'esecutore e hanno 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.
5. La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.
6. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
7. Ogni qualvolta, per qualsiasi motivo, la Stazione appaltante dovesse rivalersi sul deposito cauzionale, la ditta aggiudicatrice, è tenuta a reintegrarlo immediatamente e comunque entro 30 (trenta) giorni dalla data di notifica del provvedimento sanzionatorio.
8. 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 la Stazione appaltante e la ditta appaltatrice.

25. OBBLIGHI IN MATERIA DI LEGALITÀ

Ai sensi dell'art. 1 comma 17 della 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 e approvare la disciplina dal patto di legalità previsto dal Piano anticorruzione dell'Ente e che verrà allegato al contratto che sarà sottoscritto tra le parti.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

Il Comune di Alta Val Tidone 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.

ART. 26 - CONTENZIOSO

Tutte le controversie che eventualmente dovessero insorgere in esecuzione e relativamente al presente Capitolato e che non si fossero potute definire in via breve ed amichevole tra le parti contraenti, saranno deferite all'autorità giudiziaria competente per territorio.

ART. 27 - RINVIO

Per quanto non espressamente regolato nel presente o regolato erroneamente si fa riferimento alle disposizioni di legge e regolamenti vigenti in materia, nonché ad ogni altra norma di carattere generale, in quanto compatibile.

Art. 28 – RECESSO

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di recedere dal contratto in qualsiasi momento per sopravvenuti motivi di pubblico interesse ai sensi dell'art. 1373 del c.c., con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari da comunicarsi alla ditta aggiudicataria con PEC o lettera raccomandata a/r, senza che la ditta aggiudicataria possa vantare alcuna indennità o risarcimento.

In caso di recesso, la Ditta avrà diritto al pagamento delle sole prestazioni regolarmente eseguite fino al momento della revoca.

Art. 29 - SPESE CONTRATTUALI

Sono a carico della Ditta tutte le spese inerenti e conseguenti il contratto, che sarà stipulato dal Comune di ALTA VAL TIDONE in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale Rogante, ivi comprese le imposte di bollo e di registro, nonché eventuali altre imposte e tasse, esclusa l'IVA che è a carico dei Comuni.

Art. 30 – CONTROVERSIE

Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra la Ditta aggiudicataria e la Stazione appaltante, è esclusa la competenza arbitrale; per la definizione delle stesse, previo esperimento dei tentativi di accordo bonario ai sensi dell'art. 206 del D.Lgs. 50/2016, è competente in via esclusiva il Foro di Piacenza.

Art. 31 – PRIVACY

La Ditta aggiudicataria si impegna ad ottemperare agli obblighi previsti dal Regolamento UE 679/2016 e dal D. Lgs. 196/2003 per la protezione dei dati personali assicurando l'adozione di idonee misure di sicurezza affinché sia garantito un adeguato trattamento dei dati di cui verrà in possesso in ragione dell'espletamento del servizio affidato in appalto.

Art. 32 - ESSENZIALITÀ DELLE CLAUSOLE

La Ditta, con il fatto stesso di partecipare alla presente gara, espressamente accetta il contenuto di tutte le clausole e condizioni previste nel presente Capitolato Speciale di Appalto e in tutti gli altri documenti di gara, che del contratto formano parte.

Art. 33 - DISCORDANZE NEGLI ATTI CONTRATTUALI

Nel caso che alternative e discordanze si riscontrassero tra diversi atti contrattuali, la Ditta adempirà le prestazioni che, nell'ordine, risultano indicate da:

- a) contratto;
- b) capitolato speciale di appalto e relativi allegati;
- c) servizi offerti presentati in sede di offerta o redatti nel corso dell'appalto.

In caso di contenzioso tra la Stazione Appaltante e la Ditta appaltatrice quest'ultima è comunque tenuta alla esecuzione dei servizi in contenzioso, secondo quanto disposto dalla Stazione appaltante, salvo il diritto di riserva.

Art. 33- NORMA FINALE E DI RINVIO

Per quanto non espressamente indicato nel presente Capitolato speciale d'appalto e derogato dal medesimo Capitolato, si intendono richiamate le disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia, con particolare riferimento al D.Lgs. 50/2016. Le disposizioni ivi previste si intendono integrate con quanto stabilito nella lettera invito.