



# **COMUNE DI VILLANOVA** **SULL'ARDA**

(PROVINCIA DI PIACENZA)

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER  
L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE  
SCOLASTICA PRESSO IL PLESSO SCOLASTICO DI  
VILLANOVA SULL'ARDA**

**PERIODO 01/09/2023 - 30/06/2027**

## INDICE

ART. 1 – FINALITA' ED OGGETTO DELL'APPALTO
ART. 2 - GESTIONE ED ORGANIZZAZIONE SERVIZIO ASPORTO - MODALITA' DI EROGAZIONE, TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI
ART. 3 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE
ART. 4 – PRESTAZIONI PARTICOLARI
ART. 5 – CARATTERISTICHE DEI PASTI
ART. 6 – VARIAZIONE AL MENU'
ART. 7 - CARATTERISTICHE GENERI ALIMENTARI, MODALITA' DI FORNITURA E TRACCIABILITA
ART. 8 – CARATTERISTICHE DEL PERSONALE IMPIEGATO
ART. 9 – CLAUSOLA SOCIALE
ART. 10 – SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO
ART. 11 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO
ART. 12 – OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE
ART. 13 - STANDARD MINIMI DI QUALITA' DEL SERVIZIO
ART. 14 – CONTROLLI E VIGILANZA SULL'AFFIDAMENTO DEL SERVIZI
ART. 15 – DURATA
ART. 16 – CORRISPETTIVO DELL'APPALTO
ART. 17 – INVENTARIO DEI BENI
ART. 18 – SUBAPPALTO, CESSIONE DEL CONTRATTO
ART. 19 – OBBLIGHI ASSICURATIVI
ART. 20 – DEPOSITO CAUZIONALE
ART. 21 – ESECUZIONE D'UFFICIO
ART. 22 – INADEMPIENZE E PENALITA'
ART. 23 - REGOLAMENTI E LEGGI
ART. 24 – RISOLUZIONE
ART. 25 – RECESSO
ART. 26 – OBBLIGHI IN MATERIA DI LEGALITA'
ART. 27 – CONTROVERSIE
ART. 28 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO DI APPALTO
ART. 29 – CLAUSOLA DI RINVIO

## ART. 1 – FINALITA' ED OGGETTO DELL'APPALTO

Con l'appalto disciplinato dal presente capitolato il Comune intende assicurare il servizio di refezione scolastica agli alunni del plesso scolastico di Villanova sull'Arda, comprendente la scuola primaria e la scuola secondaria di I° grado, per gli anni scolastici 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026 e 2026/2027 e pertanto indicativamente per il periodo dal 01/09/2023 al 30/06/2027.

Si premette che tale servizio non deve essere visto semplicemente come soddisfacimento dei bisogni nutrizionali ma deve essere considerato come un'importante e continuo momento di educazione e di promozione della salute, diretto ai bambini con il coinvolgimento anche di docenti e genitori.

Oggetto dell'appalto e' la preparazione, fornitura e la distribuzione al tavolo dei pasti per alunni e insegnanti del plesso scolastico, la pulizia delle suppellettili e dei locali della distribuzione e della refezione di via Vismara n. 12. I pasti dovranno essere forniti secondo il menù articolato su quattro settimane, nelle due versioni estiva ed invernale, predisposto dal Servizio Dietetico dell'Azienda Sanitaria Locale di Piacenza – allegato A) nel rispetto delle indicazioni di cui al Ricettario per i servizi di ristorazione scolastica di cui all'allegato B) sulla base dei criteri igienico nutrizionali di cui all'allegato C).

Il numero dei pasti complessivo presunto per ogni anno scolastico è di n. 4.176, per complessivi presunti n. 16.704 pasti per tutta la durata dell'appalto. Il numero dei pasti è puramente orientativo, calcolato sulle attuali richieste di iscrizione alla mensa e potrà subire variazioni sia in base alle iscrizioni sia in base all'organizzazione scolastica definita annualmente dai competenti organi e comunicata anticipatamente al gestore dal Responsabile del Servizio.

Le prestazioni da fornire potranno essere aumentate o ridotte da parte dell'Amministrazione, per eventuali ulteriori esigenze, fino alla concorrenza di un quinto dell'importo complessivo netto contrattuale, alle condizioni determinate in sede di gara, senza che l'appaltatore possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità. Potrà inoltre essere richiesta la preparazione e la distribuzione di pasti, identici a quelli preparati per la scuola e forniti presso la refezione scolastica, in caso di attivazione di servizi educativi pomeridiani o per altre esigenze dell'Amministrazione Comunale, alle condizioni disciplinate dal presente capitolato ed al prezzo fissato in sede di gara per i pasti della ristorazione scolastica.

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. 2 - GESTIONE ED ORGANIZZAZIONE SERVIZIO ASPORTO - MODALITA' DI EROGAZIONE, TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

Il Comune non dispone di un centro cottura, pertanto il servizio di ristorazione dovrà essere svolto con la preparazione dei pasti presso il centro cottura dell'impresa aggiudicataria, con trasporto e distribuzione presso la mensa di via Vismara n. 12.

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

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

L'aggiudicatario del servizio è impegnato all'acquisto di generi alimentari e alla migliore preparazione dei pasti con il sistema del legame fresco/caldo per gli alunni del plesso scolastico di Villanova sull'Arda per il numero di pasti di cui all'art. 1 (da considerarsi indicativo) da preparare presso il centro di cottura della ditta e da consegnare e distribuire presso la refezione scolastica di Villanova sull'Arda.

L'appaltatore dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune ed il personale della ditta appaltatrice.

La fornitura del pasto dovrà avvenire in modo tale che ogni cibo, da servirsi cotto, dovrà essere cucinato giornalmente presso il centro di cottura della ditta aggiudicataria allo scopo adibita.

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre trasportare con mezzi propri idonei allo scopo e distribuire agli alunni e agli insegnanti i pasti nei locali adibiti alla refezione scolastica presso il plesso scolastico di Villanova sull'Arda: l'utente deve poter consumare il pasto caldo, gradevole e scodellato a temperatura tale da mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche ed igieniche.

La ditta aggiudicataria è tenuta altresì a pulire giornalmente e con le modalità di cui appresso i locali adibiti a distribuzione ed i locali adibiti a refezione ed i relativi servizi.

I pasti saranno confezionati sulla base di un menù giornaliero molto vario, i cui ingredienti, grammature e modalità di preparazione verranno concordati con la dietista dell'Azienda Unità Sanitaria Locale competente per territorio, rispettando un minimo di criteri nutrizionali e con facoltà di proporre eventuali modifiche qualora sorgessero esigenze diverse.

La Ditta aggiudicataria si impegna ad adibire personale sufficiente per garantire un servizio rapido ed efficiente, che dovrà esattamente corrispondere a quanto dichiarato in fase di offerta.

Le date di apertura, chiusura, sospensione delle lezioni durante l'anno scolastico, nonché gli orari di fruizione del pasto nelle scuole, sono quelle definite dalle preposte Autorità scolastiche. Attualmente il servizio viene fornito per due giorni alla settimana su due turni, in conformità al calendario scolastico, e nei giorni di effettivo funzionamento della scuola.

Il servizio oggetto del presente capitolato dovrà essere erogato alle condizioni di cui appresso:

### a) Mezzi per il trasporto:

I mezzi di trasporto dovranno possedere i requisiti igienico- sanitari previsti dalla normativa igienico sanitaria vigente e dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, essere coibentati e rivestiti interamente con materiali facilmente lavabili.

I mezzi dovranno essere in possesso delle autorizzazioni necessarie per il trasporto degli alimenti nonché puliti e sanificati nel rispetto della normativa vigente, la sanificazione dovrà avvenire almeno settimanalmente;

b) Contenitori alimenti utilizzati per il trasporto:

Le attrezzature utilizzate per il trasporto dei pasti dovranno essere conformi alla normativa igienico – sanitaria vigente e tali da consentire la conservazione degli alimenti cotti, da consumarsi caldi, ad una temperatura superiore ai 65°C, mentre per gli alimenti cotti, da consumarsi freddi, e per i piatti freddi, ad una temperatura non superiore ai 10°C.

I pasti dovranno essere contenuti in contenitori gastro- norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munita di guarnizione e successivamente inseriti in casse termiche. Le gastro- norm impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

I primi piatti, (pasta o riso, minestre in brodo), devono essere cotti appena prima del trasporto, al fine di evitare che lo stazionamento, per tempi lunghi, all'interno dei contenitori termici, provochi una eccessiva cottura dell'alimento stesso modificandone così i caratteri organolettici e la gradevolezza. Inoltre devono essere forniti separatamente dalle rispettive salse e brodo nonché dal parmigiano reggiano e conditi esclusivamente da olio extravergine di oliva.

L'abbinamento deve avvenire al momento del consumo del pasto. Altrettanto dicasi per i contorni freddi (insalata, ecc.) per i quali la ditta aggiudicataria deve fornire l'occorrente per i condimenti: olio, sale e aceto o limone.

L'alloggiamento del cibo porzionato nei contenitori gastro- norm quali ad esempio pizza, frittata, sformato e pesce al forno, deve essere effettuato interponendo fra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione fra le porzioni.

Il pane dovrà essere confezionato in sacchetti ad uso alimentare, riposto in contenitori puliti muniti di coperchio; il parmigiano grattugiato dovrà essere confezionato in sacchetti ad uso alimentare e posto all'interno dei contenitori termici. La frutta dovrà essere trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio. La verdura cruda tagliata e lavata deve essere trasportata a temperatura idonea.

c) Materiale d'uso occorrente al corretto funzionamento della mensa e del refettorio:

Presso i locali della mensa scolastica sono allocati, in appositi armadi contenitori, una quantità di posate di acciaio, di stoviglie di ceramica, di bicchieri di vetro e di caraffe, di proprietà del Comune, in numero adeguato per consentire la distribuzione del pasto. Presso i medesimi locali sono presenti anche due lavastoviglie per il lavaggio delle stoviglie sporche e un erogatore di acqua potabile per il riempimento delle caraffe. E' compito della ditta la pulizia, il lavaggio e il riordino di tale materiale, che rimarrà comunque di proprietà del Comune. All'inizio del contratto, verrà sottoscritto un verbale di ricognizione, redatto in contraddittorio, dal quali scaturirà l'inventario dei beni messi a disposizione per lo svolgimento del servizio. Alla scadenza contrattuale, tali beni dovranno essere riconsegnati negli stessi numeri e condizioni in cui si trovavano al momento della consegna, fatto salvo il deperimento dovuto alla normale usura. La ditta dovrà rifondere i danni causati da comprovata negligenza o imperizia del personale dipendente dalla stessa.

Si richiede alla ditta la fornitura quotidiana di tovaglioli e tovagliette in materiale compostabile, in numero adeguato ai fruitori del servizio.

### ART. 3 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'appaltatore è tenuto ad adempiere ai seguenti obblighi:

1. Svolgere il servizio nei modi indicati nel presente capitolato;
2. La pulizia e sanificazione degli ambienti di distribuzione, della mensa e dei relativi servizi prima dell'inizio del servizio e successivamente prima dell'inizio e alla fine di ogni anno scolastico;
3. Assicurare personale qualificato in numero idoneo tale da garantire l'intero servizio;
4. La fornitura dei pasti che dovrà avvenire in modo tale che ogni cibo, da servirsi cotto, dovrà essere cucinato giornalmente presso il centro cottura della ditta aggiudicataria. L'utente deve poter consumare il pasto caldo, gradevole e scodellato a temperatura tale da mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche ed igieniche.
5. Il porzionamento e la distribuzione dei pasti presso il plesso scolastico di Via Vismara. Prima della distribuzione dei pasti il personale della Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere all'allestimento della postazione di distribuzione, dei tavoli con tovaglette, posate, tovaglioli, bicchieri, caraffe con l'acqua e pane. Gli alunni riceveranno le pietanze al tavolo. Durante il servizio il personale della Ditta Aggiudicataria dovrà indossare la divisa prescritta con copricapo, capelli raccolti, guanti monouso; la divisa dovrà essere sempre pulita ed utilizzata solo per il servizio.
6. La fornitura dei materiali accessori alla distribuzione e consumo dei pasti (tovaglioli e tovaglette in materiale compostabile).
7. La fornitura dei prodotti di pulizia, il riassetto delle sedi di refezione scolastica, il lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria e delle attrezzature specifiche. Al termine del pranzo il personale della Ditta Aggiudicataria dovrà procedere al riassetto delle sale adibite a refezione scolastica e al lavaggio in lavastoviglie e ricollocazione negli armadi delle stoviglie utilizzate. Le pulizie ordinarie dei locali interessati, compreso il lavaggio dei pavimenti (locale distribuzione, refettorio, servizi e disimpegni) dovranno avere cadenza quotidiana e comprendere tutte le superfici verticali e orizzontali, quelle straordinarie cadenza quindicinale (ivi inclusi i vetri, porte finestre e pareti lavabili). I locali dovranno sempre essere mantenuti in perfetto ordine e pulizia, tali da garantire il pieno rispetto delle normative e dei regolamenti igienici vigenti ed in particolare del D. Lgs. 155/97 e successive modificazioni. Queste operazioni dovranno essere eseguite a cura della Ditta Aggiudicataria la quale dovrà assicurare la presenza di personale addetto in misura sufficiente alla buona esecuzione del servizio.
8. La predisposizione di piani di autocontrollo in HACCP, cioè delle procedure relative all'analisi dei rischi, all'identificazione ed al controllo dei punti critici e ad evitare il pericolo di contaminazione del cibo in ottemperanza al D. Lgs. 155/97 e messa in atto degli stessi.
9. Garantire per ogni prodotto il sistema di rintracciabilità (Reg.. CE 178/02).
10. La fornitura delle attrezzature mobili, inclusi i contenitori gastro - norm ed i mezzi di trasporto necessari alla gestione del servizio presso il plesso scolastico di Via Vismara 12, la cui proprietà rimarrà in capo alla Ditta Aggiudicataria.
11. La manutenzione ed il reintegro di tutte le attrezzature mobili e delle stoviglie, che non dovranno essere a perdere. Le attrezzature reintegrate rimarranno di proprietà della Ditta Aggiudicataria.
12. Il materiale di proprietà comunale consumato o distrutto per colpa della Ditta dovrà essere reintegrato e resterà al Comune.
13. La raccolta differenziata dei rifiuti e lo smaltimento nei cassonetti esterni alla sede di refezione scolastica, secondo le indicazioni del Comune; il residuo dell'olio usato dovrà essere smaltito secondo le norme vigenti.

15. La trasmissione mensile al Comune dell'elenco dei fruitori del servizio e del numero di pasti da ciascuno consumato.

16. La distribuzione del menù a tutti gli utenti.

17. Ai fini della tracciabilità dei pagamenti l'appaltatore si assume l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari previsto dall'art. 3 della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e successive modifiche ed integrazioni.

E' a carico dell'affidatario la riscossione diretta dagli utenti del costo del pasto con modalità telematica o mediante buoni pasto. Nel caso di utilizzo dei buoni pasto gli stessi devono essere stampati e distribuiti agli utenti direttamente dalla ditta affidataria del servizio.

All'amministrazione comunale verranno fatturati, oltre alle quote pasto non coperte dalle tariffe ordinarie a carico degli utenti comunicate all'inizio di ogni anno scolastico dal Responsabile del Settore Servizi alla Persona unitamente all'elenco degli iscritti al servizio, i pasti relativi agli insegnanti ed alla commissione mensa e quelli relativi a minori seguiti dai servizi sociali per i quali il Comune comunicherà di volersi accollare il costo del pasto. Nel caso alcuni utenti non assolvessero all'obbligo di pagamento di uno o più pasti la Ditta ne segnalerà il nominativo al Comune che si farà carico delle procedure per riscuotere quanto dovuto dai medesimi e pagherà all'appaltatore il corrispettivo dovuto dietro presentazione di regolare fattura elettronica.

#### ART. 4 – PRESTAZIONI PARTICOLARI

Nel caso di uscite didattiche, anche per un numero parziale di alunni, potrà essere richiesta la sostituzione del pasto con la preparazione di un pranzo "al sacco", preparato in giornata, per ciascun partecipante, costituito in linea di massima da:

- 2 (due) panini imbottiti con salume e/o formaggio
- 2 (due) frutti;
- 1 (una) tavoletta di cioccolata
- 1/2 lt di acqua minerale naturale.

#### ART. 5 – CARATTERISTICHE DEI PASTI

L'aggiudicatario dovrà gestire il servizio di refezione scolastica seguendo il menù e le tabelle dietetiche predisposta dall'Azienda USL, allegate al presente capitolato. Ogni pasto dovrà comprendere:

- un primo piatto
- un secondo piatto con contorno
- frutta fresca
- pane fresco

Qualora sorgesse la necessità di variare il menù nel corso della validità del contratto, la Ditta Appaltatrice si impegna ad osservare le modifiche che verranno concordate.

#### ART. 6 – VARIAZIONE AL MENU'

Variazioni al menù, comunque da concordare con il servizio dietologico dell'A.U.S.L. competente, sono possibili:

a) per casi documentati e certificati di intolleranza/allergia alimentare, stati patologici e per motivi etico-religiosi: in tal caso la ditta dovrà provvedere alla preparazione delle diete speciali segnalate da apposite certificazioni e concordate con la dietista incaricata senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale.

Nel caso di asporto delle diete speciali personalizzate la Ditta dovrà fornire appositi contenitori monoporzione sigillati, in acciaio inox veicolati in contenitori termici. Le diete speciali personalizzate saranno contrassegnate con cognome e nome dell'utente così da essere chiaramente identificabili dal personale addetto alla distribuzione del pasto;

b) per le diete di transizione o "diete in bianco" qualora venga fatta apposita richiesta dal genitore entro le ore 9:00 del giorno stesso. In tal caso: la ditta appaltatrice si impegna alla predisposizione di diete in bianco, che non necessitano del certificato medico; le stesse sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura lessa e da una porzione di prosciutto cotto o crudo affettato finissimo, oppure formaggio, oppure carni bianche al vapore. Le diete in bianco devono avere una durata massima di cinque giorni, oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico. La preparazione delle diete in bianco dovrà avvenire con le modalità e caratteristiche di cui al successivo art. 7.

#### ART. 7 - CARATTERISTICHE GENERI ALIMENTARI, MODALITA' DI FORNITURA E TRACCIABILITA'.

Ferma restando la completa autonomia della ditta appaltatrice nella scelta delle fonti di approvvigionamento, essa assicura che tutti i prodotti alimentari utilizzati nella preparazione dei pasti saranno selezionati ed utilizzati nelle varie fasi garantendo il completo rispetto della legislazione vigente in materia igienico-sanitaria, ed assicurando un elevato standard di qualità nutrizionali. Nell'acquisto dei prodotti si dovrà tener conto delle direttive dell'Azienda Unità Sanitaria Locale competente per territorio e si dovrà fare riferimento all'allegato C) Criteri igienico nutrizionali - che diventa parte integrante del presente capitolato.

Inoltre la ditta si impegna a fornire i prodotti esattamente corrispondenti a quanto dichiarato in sede d'offerta, oltre a quelli previsti nelle schede merceologiche allegate al presente capitolato.

La qualità del pasto, confezionato e servito nell'ambito della ristorazione scolastica, dipende dalla qualità delle materie prime utilizzate che dovranno essere di qualità superiore o di prima qualità e delle quali la Ditta dovrà fornire elenco con descrizione dettagliata.

La Ditta appaltatrice dovrà fornire all'Amministrazione Comunale l'elenco dei fornitori delle materie prime.

La Ditta appaltatrice deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale, quando questa ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nelle quali sia attestata la conformità delle derrate ai requisiti ed alle caratteristiche di cui sopra.



La suddetta certificazione e documentazione deve essere idonea:

- a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della Ditta o dalla Ditta stessa e a quella prevista dal presente capitolato o dai suoi allegati;
- a consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna alla mensa terminale);
- a dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna alla mensa scolastica terminale;
- a comprovare che il prodotto dichiarato biologico sia effettivamente tale e cioè che si tratti di prodotti agricoli vegetali o animali ottenuti secondo le vigenti norme in materia di produzione con metodo biologico, in particolare secondo le norme del Regolamento CEE n. 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni;
- a dimostrare l'assenza fra i componenti delle derrate di organismi geneticamente modificati.

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

I parametri generali cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;
- rispondenza delle derrate a quanto stabilito nell'allegato B del presente Capitolato "Ricettario per i servizi di ristorazione scolastica" e nell'allegato C del presente Capitolato "Criteri igienico nutrizionali".
- etichette con indicazioni il più possibile esaurienti secondo quanto previsto dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione, ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri e senza alterazioni manifeste tali da garantire una perfetta conservazione del prodotto, lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, ecc.;
- integrità del prodotto consegnato: confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.;
- rispondenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento in quanto ad aspetto, colore, odore, consistenza;
- mezzi di trasporto regolarmente autorizzati come per legge, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (es: appartenenza a un Consorzio di produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza all'interno dello stabilimento di produzione di un laboratorio per il controllo della qualità);
- modalità di conservazione o di deposito presso il fornitore, idoneo alle derrate immagazzinate;
- fornitura regolare a peso netto.

Inoltre si dovranno prevedere:

- l'impiego di modalità di cottura idonee quali la bollitura, al vapore, al forno, ai ferri (senza bruciature) con l'esclusione dei fritti per evitare la formazione di sostanze tossiche quali acroleina, ecc;

- per la fornitura del pasto, il contorno deve intendersi come verdura fresca di stagione e comunque intesa come la somministrazione di almeno un contorno di verdura cruda;
- pasti preparati a partire da materie prime fresche e non possono essere confezionati a base di precotti.

I pasti, che verranno cotti e confezionati in un centro di cottura nelle disponibilità dell'azienda fornitrice del servizio, dovranno essere consegnati presso la sede scolastica posta in Villanova sull'Arda - Via Vismara n. 12 per la somministrazione, in un tempo non superiore a 30 minuti decorrenti dal confezionamento degli stessi.

Il centro di cottura primario, come pure il centro alternativo per le emergenze di cui all'art. 2 del presente Capitolato, da utilizzare per la preparazione dei pasti, deve essere nella piena disponibilità della ditta per una durata pari al contratto d'appalto e deve essere idoneo, sotto il profilo igienico sanitario, per la produzione di pasti da asporto e dimensionato in modo adeguato alle quantità da produrre, nonché svolgere attività riservata allo svolgimento di servizi per la ristorazione collettiva.

La ditta appaltatrice deve essere dotata di servizi controllo-qualità per i generi alimentari e per l'occorrenza dovrà dimostrare l'intervento del controllo sanitario per carni e pesce. Tutti i prodotti utilizzati dalla ditta appaltatrice dovranno, comunque, essere di ottima qualità e di prima scelta.

L'aggiudicatario deve garantire il confezionamento dei pasti in giornata, rispettando il menù predisposto dall'Azienda USL e deve comunque garantire l'impiego di materie prime conformi al presente capitolato.

Non è ammesso il riutilizzo di avanzi o di vivande già poste in distribuzione in turni precedenti.

Per i prodotti biologici che la ditta ha l'obbligo di fornire si fa puntualmente riferimento alle indicazioni dall'Azienda USL

#### ART. 8 – CARATTERISTICHE DEL PERSONALE IMPIEGATO

Prima della firma del contratto, la Ditta individua un referente, di cui dovrà fornire un recapito telefonico, che risponde dei rapporti fra esecutore e Amministrazione e che rappresenta per l'Amministrazione la figura di costante riferimento per tutto quanto attiene all'organizzazione del servizio.

La Ditta dovrà impiegare un numero adeguato di addetti in modo da:

- assicurare la presenza di personale addetto alla distribuzione con un rapporto minimo personale/utenti di 1/30.
- assicurare un numero minimo di ore 2 (due) giornaliere, ulteriori al tempo necessario per la distribuzione dei pasti, per la predisposizione dei tavoli, la pulizia e la disinfezione di tutti i locali utilizzati per la refezione scolastica nonché dei relativi servizi;

Dovrà individuare il Responsabile dell'autocontrollo HACCP. Il manuale e la documentazione completa di schede relative alla verifica dell'applicazione dell'autocontrollo, dovranno essere conservati sul luogo.

Prima dell'avvio del servizio la Ditta dovrà fornire al Comune l'elenco nominativo del personale impiegato ed ogni sua variazione, la documentazione della formazione sul sistema di autocontrollo HACCP e copia dell'attestato di formazione di cui alla L.R. 11 del 24/06/2003.

Nell'utilizzo degli impianti e delle attrezzature la Ditta dovrà impiegare personale idoneo e al fine qualificato, secondo le norme d'uso di ogni macchina e secondo disposizioni emanate in materia conformi alle norme di legge antinfortunistica.

E' fatto obbligo agli addetti al servizio di comunicare immediatamente all'Amministrazione comunale quelle circostanze e quei fatti, che rilevati nell'espletamento del loro compito, possono impedire il regolare adempimento del servizio.

Il Comune si riserva la facoltà di chiedere all'appaltatore di trasferire altrove il personale ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi.

Le spese per il personale saranno a carico della Ditta con responsabilità per tutto quanto riguarda lo stesso.

La Ditta è obbligata ad osservare i contratti collettivi vigenti per la categoria di lavoratori del settore specifico. Si fa carico del regolare versamento dei contributi previdenziali e di malattia dovuti al personale per contratto e per legge nonché di quelli relativi all'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro.

In ogni momento il Comune può richiedere apposita documentazione per verificare la regolare assunzione del personale impiegato.

Il personale della Ditta aggiudicataria è tenuto a rispettare il codice di comportamento dei dipendenti delle pubbliche amministrazioni e dei dipendenti del Comune di Villanova sull'Arda.

#### ART. 9 – CLAUSOLA SOCIALE

L'appaltatore subentrante deve prioritariamente assumere gli stessi addetti che operavano alle dipendenze dell'appaltatore uscente, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante, (TAR Abruzzo sez.I sentenza del 01.01.2015 n.6.Cons. Stato, V, 15 giugno 2009, n. 3900; in argomento cfr. Parere Avcp n. 44/2010 e delibera Avcp n.97/2012). In particolare sarà garantito il mantenimento dell'anzianità maturata nonché il riconoscimento di quella maturanda in termini di scatti economici così come previsti dal contratto nazionale di lavoro.

#### ART. 10 – SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Le prestazioni dovranno essere assicurate nei giorni di apertura delle scuole stabiliti nel calendario scolastico secondo le indicazioni che verranno impartite dal Responsabile del Servizio del Comune in base alle necessità organizzative espresse dal Dirigente scolastico. Gli orari di inizio fruizione pasto e le classi interessate al servizio sono comunicati annualmente e anticipatamente, rispetto all'avvio del servizio, dal Responsabile del servizio del Comune, a seguito delle comunicazioni del Dirigente scolastico.

Si prospetta indicativamente un utilizzo del servizio come di seguito indicato:

##### ORARIO FRUIZIONE DEI PASTI

I° turno: Scuola Primaria ore 12,55

II° turno Scuola Secondaria di I° grado ore 13,35

**Qualora venisse utilizzato il sistema dei buoni mensa:**

. l'istituto scolastico, fruitore del servizio, si assume l'impegno di raccogliere i medesimi e di comunicare giornalmente al gestore o suo incaricato il numero dei pasti occorrenti per il giorno entro le ore 9,30;

- gli alunni che escono da scuola dopo le ore 10,00 e non usufruiscono del pasto per motivi personali, non possono riutilizzare il buono mensa già consegnato;

- gli utenti dovranno fornirsi di appositi buoni pasto secondo le indicazioni della Ditta appaltatrice. L'utente dovrà rilasciare il buono pasto al personale scolastico competente.

Le medesime condizioni sono da considerarsi valide anche in caso di gestione informatizzata dei pagamenti

#### ART. 11 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In riferimento a quanto disposto dalla normativa in materia di garanzie minime essenziali nei pubblici servizi in casi di sciopero, l'appaltatore è tenuto ad uniformare la propria autoregolamentazione del diritto di sciopero a quella in vigore per il personale dell'Amministrazione addetto a servizi analoghi. In caso di sciopero del personale dell'appaltatore o per altra evenienza che possa influire sul normale espletamento del servizio, la ditta dovrà dare notizia con tempestività.

Resta comunque stabilito che in ogni caso di impedimento l'appaltatore dovrà comunque assicurare la somministrazione dei pasti agli utenti della scuola.

#### ART. 12 – OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE

Il Comune provvede:

1. alla consegna dei locali di distribuzione, servizi accessori e locali refettorio di Via Vismara n. 12 in perfetto stato d'uso, ad effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria degli stessi e dei relativi impianti;
2. all'acquisizione delle relative autorizzazioni d'uso e autorizzazione sanitaria;
3. alla fornitura delle attrezzature mobili attualmente in dotazione e nello stato d'uso in cui si trovano;
4. alla fornitura di energia elettrica, acqua, riscaldamento inerenti il funzionamento della mensa;
5. alla trasmissione alla ditta, all'inizio di ogni anno scolastico, dell'elenco degli iscritti al servizio, con l'indicazione, per ognuno, della tariffa pasto attribuita, delle eventuali particolari esigenze alimentari per casi documentati e certificati di intolleranza/allergia alimentare, stati patologici e per motivi etico-religiosi e di ogni eventuale ulteriore informazione che la ditta riterrà utile per lo svolgimento del servizio, ivi comprese quelle relative alle modalità di pagamento;
6. ad assicurare la raccolta dei buoni mensa, qualora utilizzati, da parte dell'Istituto scolastico entro le ore 9,30 di ogni giorno.

Le attività relative alla direzione dell'esecuzione del contratto sono svolte dal Responsabile del Servizio o da altro soggetto con competenza specifica, a tal fine individuato.

#### ART. 13 - STANDARD MINIMI DI QUALITA' DEL SERVIZIO

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del contratto. Tali standard sono da considerarsi minimi.

#### ART. 14 – CONTROLLI E VIGILANZA SULL’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO

La vigilanza sui servizi compete al Comune per tutto il periodo dell’appalto con la più ampia facoltà nei modi ritenuti più idonei. Il Comune si riserva il diritto di procedere a controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sull’igiene dei locali, sulla qualità delle derrate alimentari impiegate, allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato. Nell’effettuazione dei controlli il Comune si riserva la facoltà di chiedere, avvalendosi anche dei servizi dell’A.U.S.L. competenti, eventuali analisi merceologiche e microbiologiche, con costi a carico della ditta aggiudicataria.

Inoltre i membri della Commissione mensa potranno effettuare controlli senza preavviso.

La ditta aggiudicataria è obbligata a fornire al personale incaricato della verifica tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa.

La Ditta dovrà comunque effettuare tutti i controlli su alimenti in entrata ed uscita e sulle attrezzature in uso per il servizio secondo le modalità previste dalle norme di legge e regolamenti di tempo in tempo vigenti.

La Ditta aggiudicataria libera il Comune da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico – sanitaria delle trasformazioni alimentari.

#### ART. 15 – DURATA

L'appalto ha durata per gli anni scolastici 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026 e 2026/2027 e pertanto indicativamente per il periodo dal 01/09/2023 al 30/06/2027. Su richiesta del Comune l’aggiudicatario è tenuto ad attivare il servizio anche nelle more della 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 necessario al fine di garantire la continuità del servizio.

Le prestazioni dovranno essere svolte ordinariamente come da calendario scolastico definito dal Dirigente Scolastico, secondo quanto stabilito dal Ministero della Pubblica Istruzione e dalla Regione Emilia Romagna, e dovranno essere funzionali ai bisogni degli utenti.

#### ART. 16 – CORRISPETTIVO DELL’APPALTO

Il corrispettivo dell’appalto sarà determinato in sede di aggiudicazione dell’appalto stesso e consisterà nel prezzo di ogni pasto al netto del ribasso offerto da moltiplicare per il numero dei pasti da erogarsi annualmente.

L’importo dell’appalto, pari ad € 90.201,60, è determinato sulla base del numero di pasti presunti (esclusa la proroga tecnica), di cui all’art. 1 del presente capitolato per un costo/pasto posto a base di gara pari a € 5,40, come riportato nel progetto di cui all’art. 23 del D. Lgs 50/2016

Il valore complessivo presunto dell'appalto, comprensivo del periodo di proroga tecnica di 4 mesi è pari a € 100.224,00.

La revisione prezzi non potrà operare prima del decorso del primo anno di durata contrattuale, non ha efficacia retroattiva, verrà riconosciuta dal Comune solo su espressa richiesta dell'Appaltatore.

In ordine all'istituto della revisione prezzi si specifica ulteriormente che:

- la richiesta di revisione dei prezzi potrà essere inviata dall'appaltatore tramite PEC entro il 30 SETTEMBRE dell'anno precedente a quello di applicazione;
- la revisione del prezzo sarà riconosciuta solamente a decorrere dal primo giorno dell'anno successivo alla data del ricevimento da parte del Comune della richiesta dell'appaltatore, rimanendo quest'ultima priva di ogni effetto retroattivo;
- la revisione verrà riconosciuta esclusivamente tenuto conto della variazione dell'indice ISTAT "FOI (net) 3.3. Indici nazionali dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati-generale. Variazioni percentuali dell'anno indicato rispetto all'anno precedente" intercorrente nei 12 mesi precedenti;
- La revisione del prezzo potrà essere richiesta una sola volta per ciascuna annualità successiva alla prima.

Si applicheranno comunque i diversi criteri che fossero imposti da norme di legge o regolamenti o da atti amministrativi generali emanati dal governo per la revisione dei prezzi dei contratti delle PP.AA.

Il compenso del soggetto aggiudicatario è omnicomprensivo di tutti i servizi e le forniture accessorie richiesti nel presente capitolato.

Il corrispettivo sarà liquidato valutando il servizio effettivamente reso ai prezzi di aggiudicazione, sulla base del numero dei pasti forniti, previamente comunicato come previsto all'art. 3 punto 15 del presente capitolato, al netto delle quote versate dagli utenti, e delle prestazioni realmente svolte, secondo quanto previsto dal capitolato e dal progetto presentato in sede di gara.

Il pagamento del corrispettivo sarà effettuato dietro presentazione di fatture elettroniche intestate al Comune di Villanova sull'Arda - da inviare, tramite posta elettronica certificata, a:

[comune.villanova@sintranet.legalmail.it](mailto:comune.villanova@sintranet.legalmail.it) indicando il Codice Univoco: **H1QEB0**

La fattura dovrà riportare le modalità di pagamento e gli estremi dell'impegno di spesa, che saranno comunicati contestualmente all'ordinazione della prestazione.

Si provvederà alla liquidazione della fattura, nei termini di legge, a seguito del riscontro operato sulla regolarità della prestazione e previa acquisizione d'ufficio del DURC degli aventi causa in corso di validità e regolare.

#### ART. 17 – INVENTARIO DEI BENI

All'inizio dell'attività verrà redatto in contraddittorio un verbale di ricognizione ed un inventario dei beni messi a disposizione per lo svolgimento del servizio. In tale verbale devono essere ricomprese le osservazioni della Ditta appaltatrice. Quest'ultima alla scadenza del contratto dovrà restituire i beni di cui sopra nelle stesse condizioni in cui si trovavano al momento dell'appalto, fatto salvo il deperimento dovuto alla normale usura.

La Ditta dovrà rifondere i danni causati da comprovata negligenza o imperizia del personale dipendente della stessa.

## ART. 18 – DIVIETO DI SUBAPPALTO TOTALE, CESSIONE DI CONTRATTO E DI CREDITO

Resta vietato all'impresa aggiudicataria, pena la risoluzione automatica del contratto e l'incameramento della cauzione definitiva, la cessione del contratto.

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione del contratto.

In ragione 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. L'affidatario deve eseguire direttamente le seguenti prestazioni: fornitura di alimenti, produzione e somministrazione pasti.

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.

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

## ART. 19 – OBBLIGHI ASSICURATIVI

La gestione dei servizi oggetto del presente capitolato viene effettuata dalla ditta aggiudicataria a proprio nome, per proprio conto ed a proprio rischio e pericolo in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge.

La ditta é obbligata a tenere sollevato il Comune da ogni danno, diretto ed indiretto, causato a persone, a beni mobili, immobili ed attrezzature, derivanti da comportamenti di chiunque compresi terzi estranei; il Comune ed i suoi obbligati saranno così esenti da ogni azione, sia in via giudiziale, che stragiudiziale, da chiunque intentata.

La ditta si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e tossinfezioni e dagli eventuali danni che possano derivarne all'utenza, anche in conseguenza all'ingerimento di cibi comunque inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici ed inorganici.

E' inoltre a carico della ditta l'adozione, nell'esecuzione dei servizi affidati, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire l'incolumità di tutto il personale, degli utenti e dei terzi.

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

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

Detta polizza, nella quale dovrà risultare che l'Amministrazione Comunale è considerata "terza" a tutti gli effetti, dovrà prevedere, tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezione alimentare o da avvelenamenti dubiti dai fruitori del servizio di ristorazione scolastica nonché ogni

altro danno conseguente alla somministrazione dei pasti preparati con le derrate fornite dalla Ditta aggiudicataria.

E' fatta salva la facoltà degli utenti destinatari dei pasti di richiedere direttamente il risarcimento dei danni per eventuali anomalie del servizio, inadempimenti e rischi derivanti dal medesimo, alla ditta aggiudicataria la quale dovrà espressamente inserire nella suddetta polizza, fra i beneficiari, oltre al Comune di Villanova sull'Arda, anche il personale scolastico e gli alunni destinatari dei pasti, questi ultimi in persona di chi esercita la loro potestà.

In alternativa alla stipulazione di specifica polizza il prestatore di servizi potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, deve produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio svolto per conto dell'Amministrazione Comunale, precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri e che il massimale per sinistro è quello sopra indicato.

#### ART. 20 – DEPOSITO CAUZIONALE

A garanzia dell'adempimento del contratto, **a pena di esclusione**, l'appaltatore è tenuto a versare una cauzione provvisoria e, in caso di aggiudicazione del servizio, una cauzione definitiva.

La cauzione provvisoria, a garanzia dell'offerta, non viene richiesta sulla base di quanto disposto dall'art. 1 comma 4 del D.L 76 del 16-07-2020 (convertito, con modificazioni, dalla legge 120/2020).

La **cauzione definitiva**, a garanzia degli obblighi contrattuali, è stabilita nella misura del 10% dell'importo del contratto (IVA esclusa) come previsto dall'art. 103 del D.Lgs 50/2016. La garanzia prestata mediante fideiussione dovrà essere conforme a quanto previsto all'art. 103 del D.Lgs 50/2016. Ogni qualvolta il Comune si rivalga sul deposito cauzionale, l'appaltatore è tenuto a provvedere al reintegro nel termine di 30 giorni. La cauzione definitiva, richiesta a garanzia della corretta esecuzione del contratto, resta vincolata fino al termine del rapporto contrattuale e sarà restituita al contraente solo dopo la liquidazione dell'ultimo conto e consegnata non prima che siano definite tutte le ragioni di debito e credito ed ogni altra eventuale pendenza

#### ART. 21 – ESECUZIONE D'UFFICIO

In caso di negligenza o di mancanza dell'appaltatore degli obblighi stabiliti nel presente capitolato, l'Amministrazione Comunale si riserva di provvedere a tutto carico e a spese dell'appaltatore, nel modo e con i mezzi ritenuti più opportuni e celeri per l'esecuzione del servizio, fatta salva la possibilità di ricorrere alla risoluzione del contratto nei casi di cui appresso.

Le spese per quanto eseguito d'ufficio sono a carico dell'appaltatore che dovrà rifonderle, oltre al pagamento della penale di cui appresso.

L'Amministrazione comunale per il pagamento di quanto sopra potrà rivalersi sulla cauzione.

#### ART. 22 – INADEMPIENZE E PENALITA'

Non sono ammesse interruzioni del servizio per alcun motivo per cause dipendenti dall'aggiudicatario.



Ai sensi e per gli effetti dell'art. 113 bis del D. Lgs. 50/2016, nel caso in cui si verificassero ritardi verrà applicata alla ditta aggiudicataria una penale corrispondente all'1 per mille del valore corrispondente alla/e quota/e dei corrispettivi giornalieri per ogni giorno fino al completo ripristino dell'inadempienza.

La ditta si obbliga a sollevare il Comune da ogni pretesa e da azione che possa derivare da terzi per mancato adempimento ad obblighi contrattuali, trascuratezza nel servizio.

E' altresì direttamente responsabile dell'operato dei propri dipendenti e dei danni eventuali che dagli stessi o dai mezzi impiegati potrebbero derivare.

In caso di negligenza o di mancanza dell'appaltatore degli obblighi stabiliti nel presente capitolato, il Comune si riserva di provvedere a tutto carico e a spese dell'appaltatore, nel modo e con quelle discipline che fossero ritenute opportune e più spedite per l'esecuzione del servizio.

Le spese per quanto eseguito d'ufficio sono a carico dell'appaltatore che dovrà rifonderle all'Amministrazione Comunale, oltre al pagamento di una penale giornaliera di € 200.00:

- quando la ditta si renda colpevole di frode, o in caso di fallimento;
- inosservanza di uno o più impegni assunti;
- quando ceda ad altri, in tutto o in parte, direttamente o indirettamente obblighi e diritti inerenti il servizio, senza preventiva autorizzazione del Comune;
- per ogni inadempienza, infrazione o fatti qui non contemplati, che rendano impossibile la prosecuzione del servizio.

L'applicazione delle penalità sarà preceduta da contestazione scritta da parte del Comune che indicherà il termine entro il quale l'aggiudicatario dovrà fornire la propria risposta. Qualora le controdeduzioni dell'aggiudicatario, non pervenissero nel termine assegnato o risultassero inadeguate, il Comune procederà all'applicazione delle penali, fermo restando che l'applicazione di più penalità nell'arco di 12 mesi, potrà comportare da parte dell'Amministrazione committente la facoltà di procedere alla risoluzione anticipata del contratto, oltre ai danni derivanti dall'interruzione del servizio e dal successivo affidamento ad altra ditta. Per l'applicazione di quanto sopra riportato, il Comune di Villanova sull'Arda potrà rivalersi su eventuali crediti della ditta nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

La ditta aggiudicataria deve comunque effettuare il Servizio a propria diligenza, rischio e spese di qualunque natura nel luogo e secondo modalità, termini e condizioni indicate nel presente atto. E' inoltre responsabile del buon andamento del Servizio affidato e degli oneri che dovessero essere sopportati in conseguenza all'inosservanza di obblighi facenti carico alla ditta aggiudicataria o al personale da essa dipendente.

### ***Ipotesi di penalità***

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

#### ART. 23 - REGOLAMENTI E LEGGI

La ditta ha l'obbligo di osservare tutte le disposizioni, derivanti da leggi e regolamenti CE, nazionali e regionali, attinenti al servizio.

#### ART. 24 – RISOLUZIONE

Per la risoluzione del contratto trova applicazione l'art. 108 del D.lgs. n. 50/2016, nonché gli articoli 1453 e ss. del Codice Civile.

Il contratto si risolve di diritto, ai sensi dell'articolo 1456 del Codice Civile, con la semplice comunicazione da parte dell'ente committente all'affidatario di voler avvalersi della clausola risolutiva espressa:

- qualora l'affidatario non adempia agli obblighi di tracciabilità dei movimenti finanziari relativi al presente contratto ai sensi dell'articolo 3, comma 9bis della legge n. 136/2010.
- qualora venga accertato il venir meno dei requisiti richiesti per la partecipazione alla procedura nonché per la stipula del contratto;
- nel caso di reiterati e aggravati inadempimenti imputabili all'aggiudicatario, comprovati da almeno 3 (tre) documenti di contestazione ufficiale, al di fuori dei casi di cui all'articolo 108 del D.lgs. n. 50 del 2016 ;
- nel caso di violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- per violazione da parte dell'affidatario, a qualsiasi titolo, degli obblighi di comportamento di cui al Codice di comportamento dei dipendenti delle pubbliche amministrazioni nazionali e di cui al Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Villanova sull'Arda.
- cessazione delle attività da parte della Ditta;
- abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- interruzione o comunque mancata esecuzione della fornitura affidata per ogni grave inadempienza alle disposizioni del presente capitolato, nonché per infrazione o fatti qui non espressamente contemplati, che nel rispetto della normativa vigente, rendano difficoltosa o impossibile la prosecuzione del servizio;
- inosservanza del divieto di subappalto totale e di cessione di credito o contratto a terzi;
- grave e reiterata inosservanza delle norme igienico-sanitarie e nell'esecuzione della fornitura;
- comportamento abitualmente scorretto della ditta appaltatrice verso gli utenti;
- reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempimento contrattuale;
- verificarsi di casi di intossicazione alimentare conseguente all'ingerimento da parte di commensali di cibi preparati con derrate avariate e/o contaminate fornite dalla Ditta;
- mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;
- mancato rispetto dei contratti collettivi giudizialmente e definitivamente accertato;
- mancata rispondenza dei servizi forniti a quelli offerti in sede di gara;
- mancata realizzazione, entro 6 mesi dal termine di scadenza indicato, anche solo di uno dei progetti presentati nell'ambito dell'Offerta tecnica, che hanno determinato l'assegnazione di un punteggio, salvo precedenti accordi in caso di diminuzione dell'importo contrattuale.
- nel caso di assunzione, da parte dell'Aggiudicatario, di unità di personale già impiegato dalla ditta cessante in misura inferiore a quanto dichiarato in sede di gara e/o per la mancata applicazione di quanto dichiarato sul personale attualmente impiegato;
- per ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'art. 1453 del Codice Civile.

- personale insufficiente per garantire il servizio o utilizzo di personale non idoneo;
- riscontro di gravi irregolarità nei centri cottura;
- qualora il comportamento della Ditta appaltatrice si concreti in reiterati ritardi ed omissioni non giustificati e tali da far prevedere un futuro disservizio e qualora la ditta si renda colpevole di frode e in caso di fallimento;
- 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.

Nel caso di risoluzione del Contratto, il Comune ha diritto di escutere la cauzione definitiva.

Ove non sia possibile escutere la cauzione, sarà applicata una penale di equivalente importo, che sarà comunicata all'aggiudicatario con le modalità previste dalla vigente normativa. In ogni caso, resta fermo il diritto del Comune al risarcimento dell'ulteriore danno.

Nel caso di risoluzione del contratto l'aggiudicatario avrà diritto soltanto al pagamento delle prestazioni relative ai servizi regolarmente eseguiti, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del Contratto.

In caso di risoluzione del contratto per grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, il Comune si riserva la facoltà di disporre l'esclusione dell'aggiudicatario dalla partecipazione alle procedure per un periodo non inferiore ad un anno.

#### ART. 25 – RECESSO

Per il recesso dal contratto trova applicazione l'articolo 109 del D.lgs n. 50 del 2016.

Il Comune si riserva la facoltà di recedere dal contratto anche, ai sensi di quanto previsto dall'art. 1 comma 13 del D.L. 95/2012, convertito con modificazioni nella Legge 135/2012, qualora i parametri di una nuova convenzione stipulata da Consip S.p.A. o dalla Centrale di committenza regionale (Intercent-ER) per identico servizio, siano migliorativi rispetto alle condizioni del presente appalto, senza che l'aggiudicatario possa avanzare pretesa alcuna salvo il pagamento delle prestazioni eseguite.

#### ART. 26 - 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 dei patti di legalità previsti dal Piano anticorruzione dell'Ente e che verranno allegati 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 Villanova sull'Arda 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. 27 – CONTROVERSIE

La risoluzione delle controversie relative a diritti soggettivi ed inerenti l'esecuzione del contratto relativo al presente appalto può essere definita dall'Amministrazione e dall'appaltatore, avvalendosi di quanto stabilito dall'art. 239 del Codice dei contratti pubblici, mediante transazione ai sensi dell'art. 1965 del Codice Civile.

La proposta di transazione può essere formulata:

- a) dall'appaltatore, per essere presentata all'esame del dirigente competente dell'Amministrazione;
- b) dal dirigente competente dell'Amministrazione, per essere rivolta all'appaltatore, previa audizione del medesimo. La transazione deve avere forma scritta, a pena di nullità.

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. 28 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO DI APPALTO

La stipula del contratto con la ditta aggiudicataria è subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia ed al controllo del possesso dei requisiti prescritti.

Le spese di predisposizione e redazione del contratto e delle relative imposte sono a carico della ditta aggiudicataria.

Ai sensi dell'art. 216, comma 11 del D.Lgs. 50/2016, le spese per la pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale del bando di gara saranno rimborsate alla Centrale Unica di Committenza della Provincia di Piacenza dalla ditta aggiudicataria entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione.

L'Amministrazione si riserva, in relazione a casi di straordinaria necessità, determinati da situazione contingibili ed urgenti, di richiedere l'avvio della prestazione contrattuale con l'emissione di apposita comunicazione di aggiudicazione, anche in pendenza della stipulazione del contratto.

#### ART. 29 – CLAUSOLA DI RINVIO

Per quanto non espressamente regolato nel presente capitolato 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.

Le disposizioni ivi previste si intendono integrate con quanto stabilito nel disciplinare.

Si applicheranno inoltre le leggi ed i regolamenti che venissero emanati nel corso del contratto comunque attinenti ai servizi oggetto dell'appalto.

\* \* \*

#### **Allegati:**

1. menù, nelle due versioni estiva ed invernale, del Servizio Dietetico dell'Azienda Sanitaria Locale di Piacenza allegato A)
2. Ricettario per i servizi di ristorazione scolastica dell'Azienda Sanitaria Locale di Piacenza allegato B)
3. criteri igienico nutrizionali dell'Azienda Sanitaria Locale di Piacenza allegato C)
4. schema di D.U.V.R.I.