

# COMUNE DI GAVI

## UFFICIO SEGRETERIA COMUNALE

---

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A FAVORE DEGLI ALUNNI  
FREQUENTANTI LA SCUOLA DELL'INFANZIA, LA SCUOLA PRIMARIA E LA  
SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO  
"CORNELIO DE SIMONI" DI GAVI**

**E L'ASILO NIDO "OPERA PIA CONSERVATORIO ROMANO"**

**ANNO SCOLASTICO 2024/2025**

**CAPITOLATO SPECIALE  
D'APPALTO**

### **SOMMARIO**

ART. 1 – OGGETTO .....	3
ART. 2 – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO .....	4
ART. 3 - DURATA E CALENDARIO DEL SERVIZIO.....	5
ART.4 – SISTEMA INFORMATIZZATO DI CONTABILIZZAZIONE DEI PASTI.....	6
ART. 5 – VALORE DELLA CONCESSIONE .....	6
ART. 6 – CORRISPETTIVO .....	7
ART. 7 – REVISIONE DEL CORRISPETTIVO.....	7
ART. 8 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO ED OBBLIGHI CONTRATTUALI.....	7
ART. 9 – CAUZIONE DEFINITIVA.....	8
ART. 10 - STANDARDS MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO.....	8
ART. 11 – UBICAZIONE DEL CENTRO COTTURA .....	8
ART. 12 – MODALITA' DI TRASPORTO DEI PASTI .....	9
ART. 13 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI .....	9
ART. 14 - PRODOTTI BIOLOGICI, TIPICI E TRADIZIONALI.....	12
ART. 15 – MENU E TABELLE DIETETICHE.....	12
ART. 16 - DIETE SPECIALI E MENÙ ALTERNATIVI.....	13
ART. 17 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO .....	14
ART. 18 – OBBLIGO DI FORNITURA DI ATTREZZATURE AGGIUNTIVE AI REFETTORI .....	14
ART. 19 - PULIZIA, SANIFICAZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI .....	14
ART. 20 - DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO .....	14

# COMUNE DI GAVI

## UFFICIO SEGRETERIA COMUNALE

---

ART. 21 - SOSPENSIONE DEL SERVIZIO .....	15
ART. 22 – RITARDI NELLE CONSEGNE .....	15
ART. 23 - ONERI E CONDIZIONI INERENTI AL SERVIZIO A CARICO DEL CONCESSIONARIO.	15
ART. 24 - ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE.....	16
ART. 25 - PERSONALE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA .....	16
ART. 26 – COORDINATORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO .....	17
ART. 27 - RISPETTO DELLA NORMATIVA SUL PERSONALE ED APPLICAZIONE DEL C.C.N.L.	17
ART. 28 - PIANO DI AUTOCONTROLLO .....	18
ART. 29 – POLIZZA ASSICURATIVA PER RESPONSABILITA' .....	18
ART. 30 – CONTROLLI SUL SERVIZIO .....	18
ART. 31 - RECLAMI.....	19
ART. 32 - PENALITA'.....	19
ART. 33 - ESTENSIONE DEL CONTRATTO.....	20
ART. 34 - RISOLUZIONE DELLA CONCESSIONE .....	20
ART. 35 - SUBAPPALTO DEL SERVIZIO.....	21
ART. 36 - RECESSO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE E REVOCA DELLA CONCESSIONE .....	21
ART. 37 - CLAUSOLA SOCIALE .....	21
ART. 38 - NORMA DI COMPORTAMENTO DI COLLABORATORI E/O DIPENDENTI DELLA DITTA CONCESSIONARIA .....	22
ART. 39 – CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE .....	22
ART. 40 – PRIVACY E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI .....	22
ART. 41 - RICHIAMO ALLE NORME VIGENTI.....	23

## ART. 1 – OGGETTO

Il presente Capitolato disciplina il rapporto contrattuale relativo alla concessione per la gestione del servizio di ristorazione scolastica da concludersi tra l'Amministrazione comunale di Gavi (Concedente) ed il Contraente aggiudicatario (Concessionario).

Il presente Capitolato tiene conto di quanto stabilito nel D.M. n. 65 del 10/3/2020 "Adozione dei CAM per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" e per quanto riguarda l'attività di pulizia e sanificazione dei locali nel D.M. n. 51 del 29/1/2021 "Adozione dei CAM per i servizi di pulizia e sanificazione degli ambienti a uso civile e per la fornitura di prodotti per l'igiene".

Il servizio oggetto della concessione è da considerarsi ad ogni effetto pubblico servizio, essendo finalizzato ad erogare prestazioni previste per legge a carico di ente pubblico e volte a soddisfare bisogni collettivi nell'ambito dell'istruzione pubblica: il Concessionario dovrà, pertanto, attenersi rigorosamente nell'esercizio delle sue funzioni, ai principi della regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela dei diritti dei destinatari.

La concessione prevede l'organizzazione e la gestione delle fasi di:

- Scuola dell'infanzia "Principe Oddone" con sede a Gavi (AI) – Via Mameli n. 93:  
produzione, preparazione, cottura e confezionamento, trasporto dei pasti confezionati in multi porzione in contenitori isotermeici utilizzando automezzi idonei al trasporto degli alimenti al refettorio sito presso la scuola dell'infanzia Principe Oddone di Gavi – Via Mameli n. 93 - stessa, il ricevimento e la distribuzione dei pasti agli alunni ed agli adulti aventi diritto (insegnanti, o persone comunque autorizzate dal Comune) che frequentano o svolgono la loro attività presso la scuola dell'infanzia di Gavi "Principe Oddone", ad esclusione della cottura della pasta che avverrà direttamente in loco, in piatti di ceramica e posate in acciaio inox, pulizia e sanificazione dei tavoli prima e dopo il servizio, raccolta differenziata dei rifiuti;
- Scuola Primaria con sede a Gavi (AI) – Piazza Dante Alighieri:  
produzione, preparazione, cottura e confezionamento, trasporto dei pasti confezionati in multi porzione in contenitori isotermeici utilizzando automezzi idonei al trasporto degli alimenti al refettorio sito presso la scuola dell'infanzia Principe Oddone di Gavi – Via Mameli n. 93, il ricevimento e la distribuzione dei pasti agli alunni ed agli adulti aventi diritto (insegnanti, o persone comunque autorizzate dal Comune) che frequentano o svolgono la loro attività presso la scuola primaria di Gavi "Leopoldo e Gaetano Romano", ad esclusione della cottura della pasta che avverrà direttamente in loco, in piatti di ceramica e posate in acciaio inox, pulizia e sanificazione dei tavoli prima e dopo il servizio, raccolta differenziata dei rifiuti – il servizio sarà erogato successivamente al servizio reso agli alunni della scuola dell'infanzia di Gavi "Principe Oddone";
- Scuola Secondaria di primo grado con sede a Gavi (AI) – Via Cavalieri di Vittorio Veneto n. 26:  
produzione, preparazione, cottura e confezionamento, trasporto dei pasti confezionati in multi porzione in contenitori isotermeici utilizzando automezzi idonei al trasporto degli alimenti al refettorio sito presso la scuola dell'infanzia Principe Oddone di Gavi – Via Mameli n. 93, il ricevimento e la distribuzione dei pasti agli alunni ed agli adulti aventi diritto (insegnanti, o persone comunque autorizzate dal Comune) che frequentano o svolgono la loro attività presso la scuola secondaria di primo grado "Cornelio de Simoni" di Gavi, ad esclusione della cottura della pasta che avverrà direttamente in loco, in piatti di ceramica e posate in acciaio inox, pulizia e sanificazione dei banchi prima e dopo il servizio, raccolta differenziata dei rifiuti – il servizio sarà erogato successivamente al servizio reso agli alunni della scuola primaria di Gavi "Leopoldo e Gaetano Romano".
- Asilo Nido "Opera Pia Conservatorio Romano" con sede a Gavi (AI) – Via Mameli n. 61:  
produzione, preparazione, cottura e confezionamento, trasporto dei pasti confezionati in multi porzione in contenitori isotermeici utilizzando automezzi idonei al trasporto degli alimenti presso l'Asilo Nido "Opera Pia Conservatorio Romano di Gavi – Via Mameli n. 61. Il ricevimento, la distribuzione dei pasti ai bambini ed agli adulti aventi diritto (insegnanti, o persone comunque autorizzate dal Comune) che frequentano o svolgono la loro attività presso l'asilo nido, come

pure la pulizia e la sanificazione dei tavolini/seggioni prima e dopo il servizio, la raccolta differenziata dei rifiuti è a cura del personale dell'IPAB ovvero dell'eventuale gestore del servizio di asilo nido. Al pasto sarà abbinata altresì la merenda del pomeriggio;

Il servizio prevede la preparazione dei pasti, presso il Centro di Cottura individuato, secondo i menu ed eventuali diete speciali elaborati dalla Ditta Concessionaria e validati dalla competente Azienda Sanitaria Locale territoriale, nel rispetto del fabbisogno energetico e delle grammature degli alimenti esplicitati nelle Linee Guida regionali in relazione alle diverse classi di età, con strutturazione su almeno quattro settimane a rotazione e secondo due stagionalità: autunno/inverno e primavera/estate, per stimati n. 19.979 pasti annui, sui tre ordini di scuola statale, e n. 1.664 per l'asilo nido facente capo all'IPAB "Opera Pia Conservatorio Romano". La grammatura dei pasti degli insegnanti dovrà fare riferimento alla grammatura prevista per gli adulti nelle Linee Guida Regionali, senza maggiorazioni di spesa a carico del Comune rispetto al prezzo unitario del pasto indicato in sede di offerta.

Si precisa che il predetto dato numerico è presunto e determinato sulla scorta dei dati relativi all'anno scolastico 2023/2024 e viene stimato esclusivamente al fine di dare un valore economico alla concessione, tenendo comunque conto che il numero effettivo dei pasti dipende dall'articolazione dell'orario scolastico in relazione ai rientri programmati dall'Autorità scolastica per ogni anno, dal numero delle iscrizioni al servizio e delle presenze effettive alla mensa: avendo valore puramente indicativo e previsionale, la suddetta quantità è soggetta a variazioni e non costituisce pertanto in alcun modo impegno per l'Amministrazione comunale o diritto per la Concessionaria.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di apportare modifiche ai quantitativi ed alla tipologia dei pasti da fornire e ai menù.

## **ART. 2 – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

Il servizio prevede nel dettaglio:

- a) la preparazione ed il trasporto dei pasti confezionati in multi porzione in contenitori isotermitici utilizzando automezzi idonei al trasporto degli alimenti presso le rispettive scuole, nonché eventuali diete personalizzate in monoporzione;
- b) la fornitura del seguente tipo di pasto:
  - un primo piatto
  - un secondo piatto
  - un contorno
  - un pezzo di pane fresco imbustato e sigillato singolarmente
  - un frutto di stagione o yogurt o gelato o dolce
  - acqua minerale naturale sigillata
  - non più di una volta al mese, potrà essere prevista la preparazione di un piatto unico (scelto di norma tra le seguenti alternative: lasagne al forno, oppure carne/pesce con polenta e patate, oppure pizza, o ancora minestra di patate, cereali e legumi). Tale piatto dovrà essere sempre accompagnato da verdure e frutta fresca di stagione, in conformità alle raccomandazioni contenute nelle citate Linee Guida.

La composizione del pasto dovrà osservare le grammature previste dalle citate Linee Guida regionali, secondo il DM 10/03/2020, in G.U. n° 90 del 04/04/2020, la fornitura delle derrate alimentari (C.A.M.) dovrà avvenire con prodotti derivanti da agricoltura biologica (o a marchio IGP – DOP, o a tracciabilità di filiera agro alimentare) in percentuale non inferiore al 60% del peso totale;

- c) l'allestimento del refettorio per gli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia, la scuola primaria, e la scuola Secondaria di primo grado, il ricevimento dei pasti, la distribuzione dei pasti agli alunni ed agli adulti aventi diritto (insegnanti, o persone comunque autorizzate dal Comune) che frequentano o svolgono la loro attività presso la scuola dell'infanzia Principe Oddone di Gavi, la scuola primaria "Gaetano e Leopoldo Romano" di Gavi e la scuola secondaria di primo grado "Cornelio de Simoni" di Gavi, in piatti di ceramica e posate in acciaio inox, pulizia e sanificazione dei tavoli da pranzo prima e dopo il servizio, raccolta differenziata dei rifiuti. La consegna e la

distribuzione delle diete relative ad allergie/intolleranze deve assicurare l'esclusione di qualsiasi rischio di contaminazione;

- d) la verifica, all'arrivo dei pasti al plesso scolastico di riferimento, che gli stessi siano conformi alle ordinazioni;
- e) il ritiro dei contenitori sporchi, nonché la fornitura di utensili ed attrezzature per la distribuzione dei pasti e di altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo nella scuola;
- f) la consegna del quantitativo necessario di posate, bicchieri e piatti, tovaglie e tovaglioli, il tutto a perdere;
- g) la fornitura di detersivi ed attrezzature (spugne, stracci, strofinacci, guanti, rotoli di carta, etc.) per la pulizia e la sanificazione delle superfici e dei locali, ed il lavaggio degli utensili e delle attrezzature usate per la distribuzione, presso il plesso scolastico in cui vengono consumati i pasti;
- h) la fornitura di sacchi idonei per la raccolta dei rifiuti e la relativa raccolta differenziata;
- i) la messa a disposizione del personale necessario per la somministrazione e la gestione del refettorio;
- j) la fornitura di mestolame e carrelli termici, casse elettriche, banchi scaldavivande o attrezzature equivalenti presso il refettorio servito al fine di mantenere la corretta temperatura dei cibi fino al momento della consumazione;
- k) la fornitura, al refettorio servito, di termometri a sonda per la dovuta rilevazione delle temperature degli alimenti;
- l) l'applicazione ed il compito di far osservare il sistema di controllo HACCP - oltre che nel centro di cottura - anche presso il terminale di distribuzione collocato presso la scuola/refettorio dove i pasti vengono consumati;
- m) la consegna dei pasti presso l'Asilo Nido in conformità alle ordinazioni ed il successivo ritiro dei contenitori vuoti – Alla consegna del pasto sarà abbinata anche la merenda pomeridiana;

### **ART. 3 - DURATA E CALENDARIO DEL SERVIZIO**

La durata del contratto di concessione è di un anno scolastico, da settembre 2024 a giugno 2024, per i tre ordini di scuola statale, e luglio 2025 per i bambini frequentanti l'asilo nido.

L'inizio e il termine del servizio potrà essere discrezionalmente differito o anticipato dal Comune, previo avviso, in relazione alle esigenze organizzative e funzionali della Stazione Appaltante

La concessione potrà essere oggetto di ripetizione per il successivo anno scolastico nei tempi e nelle modalità stabilite dalla normativa vigente in materia di Contratti pubblici, al momento della scadenza.

L'Amministrazione Comunale si riserva altresì la facoltà, ai sensi di legge, di prorogare il contratto oltre la scadenza alle vigenti condizioni, nelle more dello svolgimento delle procedure di scelta del nuovo concessionario, ovvero per motivi non preventivabili o non riconducibili alla volontà dell'Amministrazione Comunale ai sensi dell'art.120 comma 11 del D.Lgs.n.36/2023.

Il servizio non si effettua nei giorni festivi infrasettimanali, ed in caso di eventuali sospensioni programmate o meno (scioperi, gite scolastiche, chiusura delle scuole in occasione di consultazioni elettorali o di eccezionali precipitazioni nevose, vacanze, ecc.).

La fornitura dei pasti nella scuola è subordinata al calendario ed all'orario scolastico e viene effettuata dal lunedì al venerdì per la scuola dell'infanzia, la scuola primaria e l'asilo nido, nei giorni di martedì e giovedì per la scuola secondaria di primo grado. Il servizio entrerà in vigore in concomitanza dell'orario definitivo adottato dalla Direzione scolastica e dall' "Opera Pia Conservatorio Romano di Gavi. I giorni di rientro saranno comunque comunicati al Concessionario non appena confermati.

Nel corso del rapporto ed alle medesime condizioni contrattuali, l'Amministrazione si riserva comunque la facoltà di variare gli orari di svolgimento del servizio in relazione all'articolazione e alle esigenze della popolazione scolastica. La Concessionaria non potrà rifiutarsi di provvedere ad ulteriori somministrazioni – alle condizioni di Capitolato e contrattuali, e derivanti dalla propria offerta – anche

in altri plessi scolastici ove sia attivato il servizio di ristorazione durante il periodo di concessione.

Il Responsabile Unico del Progetto ex art. 15 del D.Lgs. 36/2023 è la dott. Stefano Valerii, Responsabile dei Servizi Scolastici del Comune di Gavi.

#### **ART. 4 – SISTEMA INFORMATIZZATO DI CONTABILIZZAZIONE DEI PASTI**

Per la gestione contabile del servizio mensa del comune di Gavi è in uso il software Hypersic della Società APKAPPA S.r.l., di cui il comune è proprietario delle licenze d'uso in quanto ha acquistato con proprie disponibilità finanziarie alcuni moduli sulla suddetta piattaforma.

L'amministrazione intende mantenere in uso l'attuale sistema il cui costo di assistenza, manutenzione, aggiornamento funzionale e normativo è posto a carico dell'ente.

Si richiede al gestore di popolare settimanalmente la banca dati relativa agli accessi giornalieri al servizio. Tali dati saranno riscontrabili dalle parti (scuola-gestore-comune), ogni qualvolta sarà necessario. La ditta, con il proprio operato, avrà l'obbligo di non creare disagi alle famiglie. Sarà cura dell'Amministrazione Comunale fornire alla ditta le credenziali di accesso per poter utilizzare il programma per il fine richiesto. Verranno ad ogni modo valutate eventuali implementazioni di accessibilità al programma che possano migliorare la gestione del servizio. L'attuazione sarà discrezionale da parte dell'Ente. Il sistema dovrà essere operativo dal primo giorno di scuola. Al termine dell'appalto il Comune disabiliterà l'utenza.

Resta a carico del Comune l'accesso all'intera banca dati del sistema per le fasi di monitoraggio e controllo delle presenze e dei pagamenti oltre all'ordinario operato di iscrizione al servizio, cancellazioni al servizio, certificazioni dei pagamenti, comunicazioni varie ecc.

Il sistema informatico attualmente in uso garantisce la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili. Il gestore è tenuto a trattare, attraverso il sistema informatizzato Hypersic della Società APKAPPA S.r.l., tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.Lgs. del 30/06/2003 n. 196 e s.m.i., con particolare attenzione ai dati sensibili, quali dati sanitari, etico - religiosi, economici.

#### **ART. 5 – VALORE DELLA CONCESSIONE**

L'importo a base di gara, per ogni singolo pasto a favore degli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, comprensivo di tutte le voci per la sua realizzazione e di ogni altro e qualsiasi onere, comprensivo degli oneri di sicurezza propri dell'impresa appaltatrice, ammonta ad €. 5,61, oltre iva di legge del 4%, oltre ad €. 4,07, oltre iva di legge del 4%, per ogni singolo pasto a favore degli bambini iscritti e frequentanti l'asilo nido di infanzia di Gavi, comprensivo di tutte le voci per la sua realizzazione e di ogni altro e qualsiasi onere, comprensivo degli oneri di sicurezza propri dell'impresa appaltatrice;

L'importo presunto per il periodo di vigenza della concessione ammonta pertanto ad €. 118.854,67, (euro centodiciottomilaottocentocinquantaquattro/67) IVA di legge del 4% esclusa;

Con le seguenti precisazioni:

1. L'importo presunto del singolo pasto, somministrato sui tre ordini di scuola statale e per il periodo di vigenza della concessione, ammonta ad €. 5,61, di cui €. 0,05 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso ed €. 2,25 per costi della manodopera non soggetti a ribasso, oltre iva di legge del 4%, calcolato sulla stima dei pasti erogati durante l'anno scolastico 2023/2024, oltre €. 4,07, per ogni singolo pasto a favore degli bambini iscritti e frequentanti l'asilo nido di infanzia di Gavi, di cui €. 0,05 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso ed €. 2,25 per costi della manodopera non soggetti a ribasso, oltre iva di legge del 4%, calcolato sulla stima dei pasti da erogarsi nell'anno scolastico 2025/2025, calcolati sul numero delle iscrizioni al servizio alla data di redazione del presente capitolato – valore presunto dell'offerta;
2. Non sono ammesse offerte in aumento. Non è possibile partecipare alla trattativa se non per lo svolgimento integrale del servizio oggetto della concessione;
3. Il prezzo delle diete speciali e delle diete in bianco si intende uguale al prezzo dei pasti

sopraindicati;

4. Il prezzo del pasto degli insegnanti e/o personale adulto autorizzato si intende uguale al prezzo dei pasti sopraindicati;
5. Il pasto dell'asilo nido comprende la merenda del pomeriggio;
6. L'importo degli oneri per la sicurezza è già incluso nel costo del singolo pasto;
7. I costi della manodopera, in applicazione al CCNL di settore, in vigore, sono stati individuati in €. 2,25 all'interno del costo del pasto (iva di legge esclusa);
8. Le quantificazioni su riportate sono indicative. Il numero di pasti presunto infatti potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione; il concessionario non potrà vantare diritti di alcuna compensazione sia nel primo che nel secondo caso, pur avendo l'obbligo di assicurare il pasto a tutti coloro che ne hanno diritto;
9. L'appalto è finanziato con fondi propri;
10. L'appalto, trattandosi di prestazione di servizio convenzionato, non può essere suddiviso in lotti.

## **ART. 6 - CORRISPETTIVO**

Il pagamento del corrispettivo avverrà dietro presentazione della singola fattura a cadenza mensile che sarà emessa dalla ditta. Le fatture dovranno essere presentate in formato elettronico munite della eventuale ulteriore documentazione richiesta dalla normativa di settore.

Il pagamento, previa verifica della regolarità dei documenti, avverrà al massimo entro 30 (trenta) giorni dalla registrazione delle corrispondenti fatture, ai sensi del Decreto legislativo 09.11.2012, n. 192.

La Ditta Aggiudicataria si obbliga all'osservanza delle norme vigenti in materia di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010, ed in particolare si impegna a comunicare al Comune gli estremi identificativi del conto corrente bancario o postale che utilizzerà per le operazioni finanziarie relative al contratto, entro sette giorni dalla sua accensione o dalla sua destinazione. Nello stesso termine, comunicherà le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare sul conto stesso. Provvederà, infine, a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

Ai sensi dell'art. 3 - comma 9-bis - della Legge n. 136/2010, il mancato utilizzo del bonifico bancario postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, determina la risoluzione di diritto del presente contratto. Si applicano comunque le sanzioni di cui all'art. 6 della legge n. 136/2010.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Ente concedente non esonerano in alcun modo la Concessionaria dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal contratto.

## **ART. 7 – REVISIONE DEL CORRISPETTIVO**

Per quanto concerne la revisione dei prezzi sarà applicata la disciplina di cui all'art. 60 del D.Lgs. 36/2023.

## **ART. 8 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO ED OBBLIGHI CONTRATTUALI**

Nel termine che sarà indicato dal Comune di Gavi, la ditta concessionaria si obbliga a stipulare il contratto. La stipulazione del contratto – redatto in forma amministrativa a rogito del Segretario Comunale – avrà luogo entro trenta giorni dall'aggiudicazione salvo il differimento espressamente concordato con l'aggiudicatario.

La Ditta concessionaria dovrà produrre entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento della richiesta dell'Ufficio Contratti e nelle forme e modalità disciplinate dal Codice dei contratti:

- 1) la documentazione eventualmente richiesta dalla stazione appaltante;
- 2) la cauzione definitiva, a norma del successivo articolo 9 del presente capitolato speciale d'appalto;
- 3) copia della polizza assicurativa RCT/RCO di cui all'art. 28 del presente capitolato speciale d'appalto.

Qualora la Ditta concessionaria non provveda al deposito della documentazione richiesta entro il termine assegnato, ovvero non si presenti alla stipula del contratto nella data stabilita senza giustificato motivo, oppure successivamente all'aggiudicazione sia accertata la mancanza dei requisiti indicati dal bando di gara, il Committente – fermo restando quanto previsto dalla vigente normativa (artt. 75 e 76 del D.P.R. 445/2000) in caso di false dichiarazioni – revoca l'aggiudicazione.

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione del contratto di concessione, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico del Concessionario.

In caso di mancato versamento, ovvero di mancata consegna dell'attestazione di versamento dei relativi importi, il Comune tratterà la somma, aumentata degli interessi legali, dal corrispettivo addebitato nella prima fatturazione.

Ai sensi dell'art. 50 comma 6, dopo la verifica dei requisiti la stazione appaltante può procedere all'esecuzione del contratto con impegno pertanto da parte dell'aggiudicatario a dare inizio alla gestione del servizio oggetto della presente gara nel rispetto delle prescrizioni previste nel presente capitolato di appalto e nel bando di gara, dietro semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

L'importo netto contrattuale sarà determinato sulla base del prezzo unitario offerto dalla Ditta Aggiudicataria, moltiplicato per il numero presunto di pasti annui, stimato convenzionalmente in n. 19.979 pasti annui, sui tre ordini di scuola statale, e n. 1.664 per l'asilo nido. Il valore contrattuale della concessione sarà pertanto determinato moltiplicando il prezzo unitario di aggiudicazione per il predetto numero presunto di pasti.

## **ART. 9 – CAUZIONE DEFINITIVA**

Ai sensi dell'art. 117 del D.Lgs. 36/2023 la ditta prima della stipula del contratto dovrà costituire una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale, a garanzia degli obblighi derivanti dal contratto, per eventuale risarcimento di danni, nonché per rimborso di spese sostenute dall'Ente appaltante a causa di inadempimenti o cattiva esecuzione dei servizi appaltati. La cauzione definitiva dovrà essere costituita esclusivamente mediante fideiussione bancaria o polizza fidejussoria assicurativa rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui agli artt. 106 e 107 del D. Lgs. 385/93 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di Società di revisione iscritta all'Albo di cui all'art. 161 D.Lgs. 58/1998.

La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la revoca dell'affidamento dei servizi.

## **ART. 10 - STANDARDS MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO**

Gli standards di qualità da osservare nell'effettuazione del servizio di ristorazione scolastica sono quelli riportati nel presente Capitolato, nelle Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte – Assessorato alla Tutela della Salute.

## **ART. 11 – UBICAZIONE DEL CENTRO COTTURA**

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento e pertanto le ditte partecipanti dovranno avere il proprio centro di cottura in una località distante non più di 30 chilometri dai plessi da servire. Tale distanza dovrà essere indicata dalla ditta al momento di presentazione dell'offerta, specificando anche il percorso.

Il Concessionario deve comunque essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il centro di cottura indicato per l'esecuzione del contratto, attraverso una struttura alternativa autorizzata e rispondente alle citate prescrizioni di distanza e tempi di percorrenza, assicurando la tempestività di erogazione del servizio senza alcun onere aggiuntivo per l'ente.

Il Concedente mette a disposizione del Concessionario l'uso del Centro di Cottura ubicato all'interno della scuola dell'infanzia "Principe Oddone" di Gavi, a mezzo comodato d'uso, per la cottura della

pasta per i tre ordini di scuola statale destinatari del servizio.

## **ART. 12 – MODALITA' DI TRASPORTO DEI PASTI**

La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e ogni altro materiale necessario presso la struttura individuata e sita presso la scuola dell'infanzia Principe Oddone di Gavi – Via Mameli n. 93, depositandoli nei locali destinati. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

I mezzi utilizzati devono essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco massimo di 60 minuti dal momento della partenza dal centro di cottura; la consegna al terminale di utilizzo non deve avvenire prima di 30 minuti dell'orario stabilito per la ristorazione.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a +60°C +65°C fino alla somministrazione dei pasti. Per i pasti freddi la temperatura non dovrà superare i +10°C e per gli alimenti deperibili a base di latte e crema i +4°C. Qualora l'Amministrazione o l'Azienda Sanitaria Locale lo richieda potrà essere controllata la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

Il pane fresco, imbustato e sigillato singolarmente, deve essere trasportato in contenitori igienicamente idonei, mentre la frutta - lavata idoneamente - deve essere trasportata in cassette o cartoni, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi.

I mezzi di trasporto utilizzati dovranno essere muniti della relativa attestazione igienico-sanitaria, chiusi, rivestiti in materiale liscio e lavabile ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere dovranno avvenire con un apposito documento di trasporto nel quale dovranno essere indicati il numero di contenitori e di pasti consegnati e la data e l'ora di consegna; tale documento dovrà essere sottoscritto dall'incaricato al ricevimento.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quelli ordinati, la ditta concessionaria deve provvedere tassativamente entro 30 minuti ad integrare il numero dei pasti.

Il Concessionario deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dallo stesso per il trasporto dei pasti al termine del consumo. Il Concessionario dovrà provvedere inoltre alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi contaminazione degli alimenti trasportati.

La ditta concessionaria per il trasporto delle merci dovrà utilizzare automezzi a basso impatto ambientale (veicoli almeno euro 4).

## **ART. 13 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI**

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime e la tipologia degli alimenti proposti devono essere di prima scelta e qualità e corrispondere a quanto contenuto nelle "schede prodotti" delle principali sostanze alimentari contenute nelle citate Linee Guida della Regione Piemonte in vigore.

Sono da preferire i prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative ed i prodotti provenienti da agricoltura biologica, i prodotti di provenienza nazionale, prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta), nonché "tradizionali", ed in generale "a filiera corta".

Sono da utilizzare prodotti non derivanti da OGM o che non contengano OGM o sostanze indesiderate.

In relazione alla peculiarità di certi elementi di criticità di alcuni prodotti, la Concessionaria deve fare riferimento alle indicazioni di cui alle sotto citate "schede prodotti".

Il Concessionario deve acquisire dai fornitori delle derrate idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità alle vigenti leggi in materia e alle tabelle merceologiche di cui alle Linee Guida della Regione Piemonte in vigore, rendendole disponibili all'Amministrazione Comunale su richiesta della stessa.

Prima dell'inizio del servizio la Ditta appaltatrice consegnerà ai servizi scolastici del Comune un elenco delle Ditte fornitrici e le schede tecniche di ciascun prodotto utilizzato con particolare attenzione alle informazioni relative alle referenze biologiche o altrimenti qualificate (DOP, IGP ...) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche.

I prodotti alimentari devono avere confezioni ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.Lgs. n. 109/92 n. 68 del 25/2/2000, D.Lgs n. 259 del 2000, Legge 03.08.04 n. 204 e Reg. CE 1935/2004) e successive modifiche. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

#### **INDICAZIONI SULLE CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI RICHIESTI:**

Carni: le carni utilizzate devono provenire da allevamento nazionale, devono essere fresche, etichettate come da disposizioni sanitarie vigenti, corredate dalle certificazioni previste dalla normativa vigente. Le carni bovine devono avere il CERTIFICATO DI RINTRACCIABILITA' ATTESTANTE LA RAZZA, IL LUOGO E LA DATA DI NASCITA, IL LUOGO DI ALLEVAMENTO ED IL LUOGO DI MACELLAZIONE. Le carni bianche devono essere fresche, non congelata, di classe A, priva di additivi, estrogeni e sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici, disinfettanti). Le cosce devono comprendere solo fuso e sovracoscia (senza schiena). I petti sia di pollo che di tacchino devono essere forniti a fettine di circa 100 g.

Pesce: i bastoncini di pesce devono essere di classificazione AA, i filetti di platessa, con pezzatura da 90/120 grammi, devono avere una glassatura non superiore al 20%, la glassatura dei fiori di nasello non deve essere superiore al 10%.

Tonno: al naturale o all'olio d'oliva;

Formaggio: i formaggi a pasta semidura (fontal, emmental, primo sale) devono essere di ottima qualità ed in perfetto stato di confezione e conservazione, i formaggi a pasta molle (crescenza, ricotta fresca di latte vaccino, formaggio fresco spalmabile monoporzione, mozzarella) devono essere senza polifosfati aggiunti e conservanti.

Il formaggio da condimento deve essere di qualità "grana padano", prodotto da latte vaccino e la pasta deve presentare colore bianco o paglierino, finemente granulosa di odore fragrante e delicato, i grassi sul secco non devono essere inferiori al 32%. Deve essere stagionato di almeno 18 mesi e riportare la dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura, non deve presentare difetti interni, tipo occhiatura della pasta dovuta a fermentazione o altro, né presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro. Per il burro si intende il prodotto ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato con un tasso lipidico non inferiore all'82% e non è consentito l'uso di nessun conservante.

Mozzarella deve essere di fresca produzione, ricavata da latte vaccino intero, senza macchie, di sapore non acido e burroso, deve essere immersa in liquido di conservazione e fornita in confezioni sigillate indicanti la data di scadenza.

Yogurt deve essere naturale o parzialmente scremato contenere frutta fresca frullata (senza pezzi) e fermenti lattici vivi, essere privo di coloranti, conservanti e aromatizzanti.

Uova: intese quali ingredienti di altri piatti (frittate, impanature di carne o pesce, polpette, dolci) devono essere pastorizzate a lunga scadenza (UHT) - per la preparazione di piatti dietetici o comunque costituiti esclusivamente da uova devono essere fresche in guscio, di categoria A, pezzatura media.

Prosciutto: deve essere cotto, proveniente dalla coscia del suino, senza polifosfati, proteine aggiunte, glutine, aromatizzanti artificiali, proteine del latte, proteine di soia, amido e fecole. Gli additivi consentiti dalla legge devono essere contenuti nella misura minima.

Legumi: oltre ai legumi freschi, potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi.

Pasta: deve essere di semola, di grano duro, di vari formati per garantire l'alternanza quotidiana. Non deve presentare difetti (macchie, bolle d'aria, spezzature o tagli) ed essere indenne da ogni agente infestante.

Riso: per il comune impiego utilizzare in esclusiva risi nazionali quali: Arborio, Vialone, Roma e Parboiled.

Gnocchi: utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati, assenti da additivi in genere, da coloranti e conservanti.

Pane altri prodotti da forno: utilizzare pane fresco di giornata, ben lievitato, ben cotto senza grassi aggiunti. Vanno evitati i prodotti riscaldati o surgelati. Altri prodotti: pangrattato per impanatura e Lievito di birra.

Latte: latte pastorizzato intero o parzialmente scremato a lunga conservazione di produzione 100% italiano.

Verdure ortaggi: dovranno essere utilizzate verdure di stagione di prima qualità: fresche, pulite, integri, giunte a naturale completa maturazione, opportunamente variate, crude e cotte, o verdure

surgelate, che saranno sottoposte ad adeguata cottura evitando le sovra cotture, non saranno utilizzate primizie e produzioni tardive. La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.

Frutta: va utilizzata frutta di stagione. Non utilizzare primizie e produzioni tardive. La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione. La fornitura di frutta deve essere il più varia possibile e, ad eccezione delle banane, non è consentito l'impiego di frutti provenienti da paesi stranieri.

Aromi: utilizzare aromi quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.

Sale ed estratti per brodo: va utilizzato in quantità moderata il sale alimentare iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità e della Regione, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio. L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato. Non utilizzare estratti per brodo a base di glutammato monosodico.

Pomodori in conserva (scatolame): devono essere di prima qualità. Dovranno essere conservati senza l'ausilio di additivi chimici.

Pesto: deve presentare il caratteristico colore, odore e sapore; deve essere privo di alterazioni, odore o sapore anomali dovuti ad inacidimento. L'etichetta deve riportare la composizione analitica del prodotto.

Olio: è espressamente richiesto l'uso di olio extravergine d'oliva per la cottura dei cibi e olio extravergine d'oliva D.O.P. di prima spremitura a freddo con un tasso di acidità espresso in acido oleico non superiore all'1% e di produzione locale per i condimenti a crudo.

Burro: solo in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature.

## **CONSERVAZIONE DELLE DERRATE**

Le derrate devono essere conservate nel rispetto della normativa vigente. L'appaltatore è responsabile della buona conservazione delle derrate depositate e deve adottare le seguenti misure igienico-sanitarie:

- a) non congelare le materie prime acquistate fresche;
- b) non congelare il pane;
- c) curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt;
- d) evitare scorte e stoccaggi eccessivi;
- e) non scongelare le derrate all'aria;
- f) non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata;
- g) è vietato l'uso di cibi precotti.

Nel caso in cui le derrate non risultassero rispondenti ai requisiti del contratto, la committente richiederà l'immediata sostituzione e l'impresa provvederà con un menu di emergenza, tale da consentire il servizio.

## **PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

Per la produzione dei pasti dovranno essere rispettati i criteri igienico nutrizionali sotto specificati. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica e nutrizionale. Le operazioni di manipolazione e cottura devono essere effettuate nel rispetto dei seguenti criteri:

- la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- è vietata ogni forma di utilizzo degli avanzi;
- gli alimenti vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità;
- il prodotto scongelato dovrà essere comunque consumato in giornata;
- le materie prime acquistate fresche non potranno essere congelate;
- nessun alimento può essere fritto: frittate, pesci e carni impanate, dovranno essere cotti in forno;
- non potranno essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro i fondi di cottura (es. arrosti);
- per il condimento dei primi piatti e per le altre preparazioni si deve esclusivamente utilizzare il

formaggio Parmigiano Reggiano;

- per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva;
- la porzionatura di salumi e formaggi dovrà essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.

### **SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITA' GIORNALIERE**

Nei plessi elencati all'art. 7 le operazioni giornaliere a carico del personale della Ditta aggiudicataria saranno le seguenti:

- a. togliersi anelli, braccialetti, orologio, collane e orecchini (compresi vari tipi di piercing);
- b. lavarsi le mani;
- c. indossare la divisa/camice, cuffia etc.;
- d. rilevare e registrare la temperatura dei frigoriferi e del congelatore;
- e. controllare il menù e le quantità delle pietanze da distribuire;
- f. controllare le bolle delle derrate consegnate in giornata, verificando i pesi e la qualità della merce;
- g. predisporre le operazioni per la preparazione dei pasti;
- h. preparare i pasti eseguendo la cottura dei cibi che la richiedono;
- i. apparecchiare i tavoli delle sale mensa, i condimenti non devono essere presenti sui tavoli;
- l. effettuare i servizi di distribuzione dei pasti agli alunni negli orari forniti dalle Istituzioni Scolastiche;
- m. alla fine del pasto sparecchiare, pulire i tavoli, spazzatura e lavaggio del pavimento.
- n. lavare le posate e tutte le pentole e stoviglie usate, pulire la cucina, conferire i rifiuti negli appositi contenitori.

### **ART. 14 - PRODOTTI BIOLOGICI, TIPICI E TRADIZIONALI**

Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti ed accompagnate dalla dicitura "biologico" dovranno essere di tipo "biologico", cioè provenienti da coltivazioni o da lavorazioni biologiche ai sensi del Regolamento CE n. 834/2007 e del corrispondente Regolamento di attuazione, ed essere assoggettate al regime di controllo vigente ai sensi della predetta normativa.

Tutti i prodotti biologici utilizzati dovranno essere all'origine in confezioni sigillate, non manomissibili, munite di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa in materia.

Con il termine "prodotti tipici" si indicano i prodotti a denominazione d'origine protetta (DOP) ed i prodotti a indicazione geografica protetta (IGP); con il termine "prodotti tradizionali" si intendono quelli indicati per la Regione Piemonte nell'ultimo elenco aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali (decreto ministeriale 350/99).

Potrà essere in ogni momento richiesta documentazione idonea a dimostrare che per la produzione dei pasti destinati alle scuole si utilizzano prodotti biologici, tipici e tradizionali previsti e che gli stessi sono conformi alla vigente normativa in materia.

### **ART. 15 – MENU E TABELLE DIETETICHE**

L'Amministrazione comunale si avvarrà dei menu proposti dal Concessionario e validati dalla competente Azienda Sanitaria Locale territoriale.

I menu settimanali - compilati secondo il modello alimentare mediterraneo e sulla base delle tabelle dietetiche approvate dalla Regione Piemonte - devono essere variati e strutturati in almeno quattro settimane a rotazione, e seguire la stagionalità dei prodotti, articolandosi in due stagionalità: autunno/inverno e primavera/estate. Il menu autunno-inverno si applica dal mese di settembre, dal giorno di avvio del servizio concordato con l'Autorità scolastica; il menu primavera-estate dovrà entrare in vigore entro la seconda settimana del mese di aprile.

L'amministrazione comunale si riserva comunque di apportare eccezionalmente variazioni ai menu proposti che risultassero non graditi all'utenza, e, in ogni caso, a seguito di verbale della Commissione Mensa, previo parere della competente Azienda Sanitaria Locale, ovvero in caso di successive indicazioni o direttive impartite dalla locale Azienda Sanitaria Locale.

Per gli alunni che hanno il rientro sempre negli stessi giorni, dovrà essere assicurato un menù

alternato nelle diverse settimane.

I menu vanno consegnati al Committente almeno una settimana prima della rispettiva entrata in vigore. Innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra l'Azienda Sanitaria Locale, l'Amministrazione comunale, il Concessionario.

La ditta concessionaria si impegna a distribuire all'utenza i menù settimanali validati dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda Sanitaria Locale competente e ad esporre il medesimo menù presso la sede di ristorazione.

E' consentita, in via temporanea, una variazione dei menu nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle strutture in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;
- irreperibilità di un prodotto biologico e/o non biologico, da sostituire con altro prodotto biologico e/o non biologico avente caratteristiche nutritive equivalenti.

Eventuali variazioni - da comunicare tempestivamente all'Amministrazione ed alla scuola, segnalando la causa specifica che ne motiva la necessità - non dovranno comunque protrarsi per oltre 2 (due) giorni dal verificarsi dell'evento che vi ha dato origine.

Come previsto dai CAM, i pasti dovranno essere composti da una o più porzioni di frutta, contorno, primo e/o secondo piatto o, se previsti dai menu, da piatti unici, oltre alla fornitura di pane e acqua.

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle grammature approvate dalla competente Azienda Sanitaria Locale territoriale. Le stesse possono eventualmente variare in difetto od in eccesso di una percentuale del 10% senza modificare in modo significativo il valore nutritivo del menù.

## **ART. 16 - DIETE SPECIALI E MENÙ ALTERNATIVI**

Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute, religiose o culturali, la Ditta concessionaria si impegna a fornire menù alternativi in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, la cui composizione sarà stabilita su indicazioni del medico o dei genitori, a seconda dei casi. I pasti previsti dai menù alternativi devono essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali, che di seguito verrà indicato.

Il Concessionario, su presentazione di certificato medico specialistico o dell'ASL competente, deve approntare diete speciali per utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche. La loro preparazione deve avvenire con la supervisione di una dietista che potrà essere consultata dai genitori degli alunni interessati. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Tali vaschette devono essere inserite fino al momento del consumo in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti.

All'inizio di ciascun anno scolastico l'Ufficio Servizi Scolastici del Comune di Gavi chiederà alle famiglie degli alunni interessati la consegna dei certificati dei medici di famiglia con validità non superiore all'anno, contenenti l'elenco degli alimenti da escludere dal pasto.

I menù speciali dovranno rispettare il più possibile il menù e garantire l'alternanza, al fine di evitare errori, monotonia alimentare e squilibri nutrizionali.

Per le diete "senza glutine" e per le "particolari allergie" dovrà essere garantita la manipolazione, la cottura e il confezionamento in zone apposite e ben delimitate rispetto agli spazi adibiti alla normale produzione di pasti che, comunque, non comporteranno variazione di prezzo.

L'impresa aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete in bianco, che non necessitano di certificato medico. Le stesse sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura lessa e da una porzione di prosciutto cotto o formaggio, oppure carni bianche o pesce al vapore.

Le diete in bianco devono avere una durata massima di giorni cinque, oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.

La Ditta Aggiudicataria dovrà attenersi ed osservare le istruzioni impartite dal Comune in relazione

al trattamento dei dati personali e sensibili acquisiti nell'ambito dei compiti assegnati

#### **ART. 17 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO**

Il Concessionario è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni - presso il centro di cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e vanno conservati in frigorifero a temperatura 0°C, +4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione".

I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

#### **ART. 18 – OBBLIGO DI FORNITURA DI ATTREZZATURE AGGIUNTIVE AI REFETTORI**

Il Concessionario, dalla data d'inizio del servizio, potrà utilizzare i locali, gli arredi e le eventuali attrezzature di proprietà del Comune già presenti nel plesso servito, obbligandosi a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni. I beni impiegati dovranno essere restituiti al termine del contratto nelle stesse quantità e stato in cui sono stati ricevuti. Il Concessionario ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.

Il Concessionario è tenuto a fornire presso il refettorio, con oneri a proprio carico, carrelli termici/banchi scaldavivande o sistemi equivalenti al fine di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge nelle fasi di somministrazione dei pasti, per garantire il migliore funzionamento del servizio, nonché ogni altro arredo o attrezzatura aggiuntivi necessari alla corretta distribuzione ed esecuzione del servizio in concessione (armadi, carrelli, utensili per il porzionamento, termometri a sonda, pattumiere a pedale, ecc.).

Dovrà altresì garantire la manutenzione ed il corretto funzionamento – nonché la sostituzione, ove necessaria – di ogni attrezzatura ed arredo durante l'intero periodo contrattuale, di proprietà sia dell'Ente che del Concessionario.

Sono a carico del Comune le spese di manutenzione straordinaria ed i consumi di rete (riscaldamento, energia elettrica, acqua).

#### **ART. 19 - PULIZIA, SANIFICAZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI**

La Ditta deve provvedere alla sanificazione quotidiana e periodica delle attrezzature, dei locali, degli arredi, assicurare in ogni momento il perfetto stato dei locali, ivi compresi i servizi igienici e le attrezzature di proprietà dell'Amministrazione comunale per garantire le prestazioni contrattuali. La Ditta dovrà assicurare la manutenzione ordinaria corrente di tutto ciò che è stato messo a disposizione dalla committente. Si intende per manutenzione ordinaria quella necessaria a mantenere nel perfetto stato di igiene i locali e le attrezzature compreso, per queste ultime, il perfetto funzionamento.

Per la pulizia di locali, superfici, arredi ed attrezzature dovranno essere utilizzati detersivi, detergenti, disinfettanti, sanificanti non contenenti sostanze considerate pericolose per l'ambiente, e conformi alla vigente normativa in materia (Reg. CE 648/2004; D.P.R. 21/2009; D.P.R. 392/1998).

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Il Concessionario si impegna a rispettare le norme in vigore nel Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone e salviette asciugamani a perdere.

#### **ART. 20 - DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO**

Il Concessionario potrà concordare con l'amministrazione comunale eventuali modalità di recupero

del cibo non somministrato al fine di destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale locali che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti come previsto dalla L. 166/2016 (Legge Antisprechi).

## **ART. 21 - SOSPENSIONE DEL SERVIZIO**

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, il Concessionario dovrà essere preavvertito dall'Autorità scolastica almeno 24 ore prima dell'evento.

In occasione di gite scolastiche che comportino una consistente riduzione del servizio di ristorazione, il Concessionario dovrà essere del pari preavvertito dall'Autorità scolastica almeno 24 ore prima.

Resta a carico del Concessionario l'onere di prendere gli opportuni accordi con il competente Dirigente scolastico in merito alle modalità delle predette comunicazioni.

In caso di sciopero del personale dipendente del Concessionario, lo stesso dovrà darne comunicazione all'Amministrazione comunale e all'Autorità scolastica con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi comunque ad attuare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi. In caso di sciopero, qualora sia rispettato il predetto impegno, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.), tali da impedire la produzione di pasti caldi, il Concessionario dovrà fornire in sostituzione piatti freddi non soggetti a cottura. L'emergenza dovrà essere limitata a 2 (due) giorni al massimo.

## **ART. 22 – RITARDI NELLE CONSEGNE**

Nell'eventualità di un ritardo nella consegna per cause di forza maggiore (ad esempio in caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ecc., non imputabili al Concessionario o ai vettori di cui eventualmente si serve), il Concessionario dovrà tempestivamente avvisare l'Amministrazione comunale e l'Autorità scolastica.

Il Concessionario dovrà documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire comunque la consegna, nei modi e nei migliori tempi possibili; in tali casi, al Concessionario non potrà essere addebitata alcuna penalità.

I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali comporteranno invece l'applicazione delle penali di cui all'art. 32 del presente Capitolato.

## **ART. 23 - ONERI E CONDIZIONI INERENTI IL SERVIZIO A CARICO DEL CONCESSIONARIO**

Sono a carico del Concessionario, tutti gli oneri e i rischi relativi alla prestazione dei servizi oggetto del contratto, nonché ogni attività e fornitura che si rendesse necessaria per l'espletamento degli stessi o, comunque, opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste, incluse le attività preliminari all'avvio del servizio.

In particolare sono a totale carico del Concessionario, e interamente compensate nel prezzo unitario del pasto per le scuole, tutte le spese, nessuna esclusa, relative:

- a. alla preparazione dei pasti e relativi trasporto, consegna, ricevimento e distribuzione (con gestione completa della somministrazione e della sala-mensa);
- b. alla fornitura di detersivi ed attrezzature (comprese caraffe con coperchio in quantità idonea per la distribuzione dell'acqua di rubinetto, oltre agli utensili necessari), al lavaggio delle stoviglie/utensili e dei locali adibiti a refettorio;
- c. all'allestimento, sbarazzo e pulizia dei tavoli;
- d. alla fornitura di carrelli termici/banchi scaldavivande o attrezzature equivalenti;
- e. alla fornitura del materiale a perdere (tovaglie, tovaglioli, piatti, bicchieri, posate);
- f. all'implementazione e gestione del piano di autocontrollo presso la cucina centralizzata e presso tutti i centri di distribuzione dei pasti;

- g. all'applicazione di piani d'emergenza determinati da fatti o circostanze non dipendenti dalla volontà dell'Amministrazione comunale;
- h. alla formazione ed addestramento del personale addetto al servizio, con particolare attenzione alle operazioni di registrazione delle temperature dei cibi;
- i. alla manutenzione ordinaria sulle attrezzature.

Il Concessionario si obbliga ad eseguire tutte le prestazioni a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti, anche in materia di sicurezza, e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel Capitolato e nei suoi allegati.

Il Concessionario si obbliga ad osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, tutte le norme e tutte le prescrizioni tecniche, di sicurezza e di protezione dei lavoratori in vigore, nonché quelle che dovessero essere emanate nel corso del rapporto contrattuale.

Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni di cui sopra, anche se entrate in vigore successivamente alla stipula del contratto, resteranno ad esclusivo carico del Concessionario, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale, e il Concessionario non potrà pertanto avanzare pretesa di compensi a tale titolo nei confronti dell'Amministrazione comunale, assumendosene ogni relativo rischio.

Il Concessionario si impegna espressamente a tenere indenne l'Amministrazione comunale da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

Il Concessionario si impegna a rispettare il principio della non discriminazione in base alla nazionalità nei contratti di fornitura conclusi con soggetti terzi.

Il Concessionario rinuncia espressamente fin d'ora a qualsiasi pretesa o richiesta di compenso nel caso in cui l'esecuzione delle prestazioni contrattuali dovesse essere ostacolata o resa più onerosa da attività svolte dall'Amministrazione comunale e/o da terzi autorizzati.

Il Concessionario si obbliga, infine, a rispettare tutte le indicazioni relative all'esecuzione contrattuale che dovessero essere impartite dall'Amministrazione comunale, nonché a dare immediata comunicazione al Concedente di ogni circostanza che possa avere influenza sulle attività oggetto del presente capitolato.

Spetta al Concessionario l'onere di richiedere alle competenti autorità eventuali autorizzazioni che si rendano necessarie per l'espletamento dei diversi servizi oggetto del Capitolato.

## **ART. 24 - ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE**

Sono a carico dell'amministrazione comunale tutte le manutenzioni ordinarie e straordinarie dei locali e degli impianti.

## **ART. 25 - PERSONALE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA**

Tutto il personale adibito ai servizi di produzione e distribuzione dei pasti deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione e igiene degli alimenti, sulle buone pratiche di lavorazione, cottura e conservazione degli alimenti, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione, in conformità a quanto previsto dal D.Lgs 193/2007, dal D.Lgs 81/2008 e successive modifiche e integrazioni e dalla normativa vigente in materia.

Sarà facoltà dell'Amministrazione comunale richiedere idonea certificazione, nel corso nell'esecuzione del servizio, sulla realizzazione dei corsi di formazione del personale.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve mantenere un rapporto corretto e collaborativo con il personale dell'Amministrazione comunale e con il personale scolastico oltre che con l'utenza, e non deve in alcun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi.

In particolare, si richiama l'attenzione all'obbligo di osservanza del codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato con D.P.R. n. 62/2013. La violazione degli obblighi di comportamento comporta per l'Amministrazione la facoltà di risolvere il contratto, qualora in ragione della gravità o della reiterazione, la stessa sia ritenuta grave.

Il Concessionario fornirà a tutto il proprio personale gli indumenti da lavoro (quali divise/grembiuli/camici, cuffie, guanti, zoccoli, tesserini di riconoscimento, ecc.) idonei secondo le vigenti norme di igiene, da indossare durante le ore di servizio. Resta a carico del Concessionario la fornitura di eventuali dispositivi di protezione individuale che risultassero necessari in base al documento di valutazione dei rischi dallo stesso redatto ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., e la verifica del loro effettivo utilizzo.

In sede di presentazione dell'offerta i concorrenti dovranno dichiarare di essere in regola con i versamenti contributivi ed assicurativi, indicando le proprie posizioni contributive e assicurative INPS e INAIL, il contratto nazionale di lavoro applicato e la dimensione aziendale, per consentire alla Stazione appaltante di richiedere il D.U.R.C. (documento unico di regolarità contributiva) ai fini dell'aggiudicazione e stipula del contratto nonché, successivamente, per il pagamento delle fatture.

Prima dell'inizio del servizio, il Concessionario dovrà trasmettere all'Amministrazione comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato nell'esecuzione del presente servizio con l'indicazione delle qualifiche possedute. Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere comunicata per iscritto all'Amministrazione; per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso all'Amministrazione comunale il curriculum professionale.

Il Concessionario deve altresì individuare e comunicare all'Amministrazione comunale i nominativi del responsabile dell'esecuzione del servizio, del dietista e delle figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

L'organico deve essere idoneo quantitativamente e qualitativamente allo svolgimento del servizio e per tutta la durata del contratto.

L'Amministrazione comunale, per comprovati motivi, si riserva il diritto di chiedere al Concessionario la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio; in tale caso, il Concessionario provvederà a quanto richiesto, senza che ciò possa costituire motivo di maggiori oneri.

## **ART. 26 – COORDINATORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio, nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'Amministrazione comunale saranno affidati dal Concessionario ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune entro 7 (sette) giorni dalla ricezione della comunicazione di aggiudicazione della concessione.

Il coordinatore responsabile del servizio dovrà essere prontamente reperibile dall'Amministrazione comunale durante la fascia oraria tra le 9,00 e le 14,00, dal lunedì al venerdì, e dovrà garantire il corretto andamento del servizio in stretto rapporto di collaborazione con il Comune e gli altri soggetti interessati al regolare svolgimento del servizio di ristorazione scolastica (es. autorità scolastica, A.S.L., comitato genitori).

## **ART. 27 - RISPETTO DELLA NORMATIVA SUL PERSONALE ED APPLICAZIONE DEL C.C.N.L.**

Il Concessionario dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Il Concessionario deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro. I suddetti obblighi vincolano la Ditta anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

L'inosservanza del presente articolo, accertata dal Comune capofila o segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione dell'inadempienza accertata.

Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi sono stati rispettati.

Il costo del personale deve rispettare i minimi salariali retributivi indicati nelle apposite tabelle redatte

dal Ministero del Lavoro e delle politiche sociali del settore merceologico del servizio di appartenenza. La Stazione Appaltante, relativamente ai costi della manodopera, prima dell'aggiudicazione procede a verificare il rispetto di quanto previsto dal D.Lgs. 36/2023.

Nell'offerta economica la ditta deve indicare i propri costi della manodopera e degli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza dei luoghi di lavoro.

#### **ART. 28 - PIANO DI AUTOCONTROLLO**

Il Concessionario deve predisporre – ai sensi del D.Lgs. 193/2007 - un piano di autocontrollo HACCP riferito a tutte le fasi in cui si articola il servizio. Il piano deve contemplare - oltre alla produzione - anche il trasporto dei pasti e la gestione del refettorio.

Il piano deve essere redatto tenendo conto delle caratteristiche del plesso in cui verrà effettuata la distribuzione.

Il Concessionario dovrà integrare il piano con le necessarie misure di derattizzazione e disinfestazione presso i locali mensa del plesso scolastico.

Presso il plesso scolastico in cui si effettuano operazioni di distribuzione e consumo dei pasti deve essere depositata all'inizio del servizio copia della parte del piano di autocontrollo ivi applicata. Il Concessionario deve individuare, tra il proprio personale in possesso dei necessari requisiti di professionalità, il responsabile del piano di autocontrollo e comunicarne il nominativo all'Amministrazione.

Ogni variazione e/o aggiornamento del piano di autocontrollo deve essere fornito in copia al Comune e deve riportare la data e la firma del responsabile della procedura.

#### **ART. 29 – POLIZZA ASSICURATIVA PER RESPONSABILITA'**

Il Concessionario assume in proprio ogni responsabilità per infortuni o danni eventualmente subiti da parte di persone o arrecati a beni, tanto del Concessionario stesso quanto dell'Amministrazione comunale o di terzi, a seguito ed in conseguenza dell'esecuzione del servizio oggetto del Capitolato. A tal fine il Concessionario si impegna a stipulare con una primaria compagnia assicurativa apposita polizza assicurativa, a beneficio dell'Amministrazione comunale e dei terzi, valevole per l'intera durata della concessione, a copertura del rischio da responsabilità civile in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al contratto, con massimale non inferiore a € 3.000.000,00 (euro tremilioni/00) per sinistro.

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 tossinfezioni alimentari o di avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione scolastica, nonché di ogni altro danno conseguente alla somministrazione dei pasti preparati dal Concessionario.

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

Il Concessionario si impegna a consegnare all'Amministrazione copia della polizza di cui sopra in sede di stipula del contratto, e comunque entro il terzo giorno lavorativo precedente l'inizio del servizio, se antecedente.

#### **ART. 30 – CONTROLLI SUL SERVIZIO**

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda Sanitaria Locale di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, è facoltà dell'Amministrazione comunale effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso al Concessionario, e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso i locali di produzione e di consumo dei pasti, per verificare la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni contrattuali. Tali controlli potranno essere effettuati una o più volte all'anno presso il

centro di cottura ed a campione presso il refettorio e sui mezzi di trasporto dei pasti.

L'amministrazione comunale si riserva inoltre il diritto di compiere, attraverso istituti/laboratori specializzati, analisi e controlli di conformità delle derrate utilizzate, mediante prelievi delle stesse ed analisi da effettuare in contraddittorio con la ditta di ristorazione. Tali controlli saranno eseguiti senza interferire con lo svolgimento delle attività di produzione e distribuzione dei pasti.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la concessionaria verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'appaltante. Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

La ditta è tenuta a fornire al personale incaricato del controllo tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

I controlli presso il refettorio potranno essere effettuati, oltre che da personale dell'A.S.L. di appartenenza, da personale del Comune, dai membri del Comitato genitori, dal Dirigente scolastico, o da altro personale/ditta allo scopo incaricati dall'Amministrazione comunale.

### **ART. 31 - RECLAMI**

Nell'ottica del miglioramento continuo e della soddisfazione del cliente, per la gestione dei reclami da parte degli utenti si seguirà la seguente procedura:

- 1) il reclamo da parte degli utenti, componenti comitato genitori, insegnanti, ecc. deve essere recapitato al Comune tempestivamente;
- 2) il Comune inoltrerà tempestivamente la contestazione al Concessionario a mezzo posta elettronica certificata o raccomandata a.r.;
- 3) il Concessionario dovrà rispondere, inviando le proprie osservazioni e/o controdeduzioni, entro cinque giorni lavorativi dalla data di ricevimento della contestazione.

Il Comune si riserva di valutare eventuali reclami anche alla luce delle previsioni dell'art. 32 - PENALITA'.

### **ART. 32 - PENALITA'**

La ditta appaltatrice, nell'esecuzione del servizio previsto dal capitolato avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

L'Amministrazione appaltante, previa contestazione alla ditta appaltatrice applica sanzioni nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificatamente riguardo a:

- Qualità delle derrate non rispondenti per qualità merceologica ed organolettica e non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico.
- Grammature dei cibi e numero di razioni non corrispondente a quanto previsto dal contratto.
- Ritardo nella consegna dei pasti nei plessi rispetto agli orari concordati.
- Mancato rispetto delle temperature di sicurezza.
- Contenitori non conformi a quanto previsto dal capitolato.
- Ritrovamento di corpi estranei nei cibi.
- Mancato o non idoneo allestimento, sanificazione e riordino dei locali del refettorio.

Il Comune, previo completamento della procedura di cui ai paragrafi successivi, applicherà con atto del Funzionario competente, e senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, e fatte salve le ipotesi di esonero di responsabilità di cui al precedente articolo 31, la penale dell'uno per mille dell'importo contrattuale per ogni inadempienza contestata.

Gli addebiti o inadempimenti verranno contestati per iscritto, mediante lettera raccomandata o PEC, al Concessionario; quest'ultimo avrà facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro 7 (sette) giorni dal ricevimento della nota di contestazione.

Il Funzionario competente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto, la reiterazione della medesima violazione, le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dal Concessionario, potrà applicare la penalità come sopra stabilito, ovvero procedere all'archiviazione.

Il Concessionario è tenuto a versare l'importo della sanzione entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento della comunicazione di comminazione. In caso di inadempienza, l'Amministrazione comunale potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con quanto dovuto al Concessionario per l'esecuzione del servizio, nella prima fattura utile.

L'applicazione della penale non preclude comunque il diritto del Concedente di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni subiti.

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

### **ART. 33 - ESTENSIONE DEL CONTRATTO**

L'impresa deve assicurare il servizio oggetto del presente capitolato anche in presenza di modifiche in aumento o in diminuzione del numero di utenti previsti alle medesime condizioni economiche e normative. Nel corso della durata della concessione possono essere concordati tra la ditta e l'amministrazione alcuni nuovi servizi.

### **ART. 34 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a. apertura di una procedura concorsuale e fallimentare a carico dell'impresa;
- b. qualora si verificassero casi di intossicazione alimentare accertati dalle autorità sanitarie dovuti ad accertata imperizia dell'impresa o dei suoi fornitori;
- c. inosservanza delle norme igienico sanitarie;
- d. utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- e. interruzione non motivata del servizio;
- f. subappalto dei servizi non previsti dal presente capitolato;
- g. cessione del contratto a terzi;
- h. mancata realizzazione o difformità nella realizzazione del progetto/i gestionale/i indicato/i in fase di offerta;
- i. violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- j. inadempimenti reiterati, nel corso del medesimo anno scolastico, per più di 3 volte, che l'Amministrazione comunale giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- k. destinazione dei locali affidati all'impresa ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- l. per inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, per la mancata applicazione dei contratti collettivi, per ritardi reiterati dei pagamenti delle retribuzioni al personale dipendente;
- m. mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere previste in sede di offerta;
- n. mancato rispetto del monte ore giornaliero e/o settimanale previsto in sede di offerta;
- o. mancata fornitura e installazione delle attrezzature offerte in sede di gara.
- p. inadempimento degli obblighi derivanti dalla clausola sociale. In caso di risoluzione del contratto il Comune potrà scegliere:

- di far proseguire il servizio fino al periodo di un mese dall'avviso di risoluzione alle stesse condizioni;
- di affidare il servizio alla ditta classificatasi al secondo posto nella graduatoria di gara, attribuendone gli eventuali maggiori costi rispetto ai corrispettivi stabiliti nel contratto alla ditta

aggiudicataria.

E' sempre comunque fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni derivati dall'inadempimento contrattuale.

Il presente articolo si intende espressamente approvato dalla ditta ai sensi e per gli effetti dell'art. 1341 del Codice Civile.

L'Amministrazione Comunale potrà, altresì, procedere alla risoluzione del contratto, in tutti i casi previsti dal codice civile e dal nuovo Codice dei Contratti D.Lgs. n. 36/2023. Nel caso di risoluzione del contratto, per i casi previsti dal presente articolo, l'Impresa incorre nella perdita della cauzione, che resta incamerata dalla committente, salvo il risarcimento di tutti i conseguenti danni.

### **ART. 35 - SUBAPPALTO DEL SERVIZIO**

E' vietata la cessione (da parte della Ditta aggiudicataria) anche parziale, del contratto, a pena di nullità salvo quanto previsto dall'art. 119 del D.Lgs. 36/2023.

Non è consentito il subappalto tenuto conto della natura del servizio rivolto principalmente all'utenza infantile e la conseguente esigenza di garantire l'affidabilità del soggetto che effettua la prestazione.

### **ART. 36 - RECESSO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE E REVOCA DELLA CONCESSIONE**

Ai sensi dell'art. 1671 del Codice Civile, l'Amministrazione aggiudicatrice può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione, purché tenga indenne la Ditta delle spese sostenute, dei lavori eseguiti e del mancato guadagno.

La concessione può essere revocata per sopravvenuti motivi di pubblico interesse, ovvero nel caso di mutamento della situazione di fatto o di nuova valutazione dell'interesse pubblico originario.

L'atto di revoca – preceduto da formale comunicazione al Concessionario, con un preavviso non inferiore a 60 (sessanta) giorni - deve essere adottato dall'organo competente previo indirizzo della Giunta comunale, con provvedimento motivato che illustri le ragioni tecnico-organizzative che giustificano il provvedimento stesso.

A titolo meramente esemplificativo, le predette ragioni potranno riguardare:

- a) sopravvenute modifiche legislative che rendano particolarmente onerosa la prosecuzione della concessione contratto;
- b) decisione di passare dalla gestione esterna alla gestione in diretta economia del servizio da parte del Comune;
- c) decisione di passare alla gestione sovracomunale del servizio di ristorazione scolastica;
- d) costituzione di una società per la gestione del servizio.

Dalla data di efficacia del recesso o della revoca, il Concessionario dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali assicurando tuttavia - attraverso l'attivazione di una diretta consultazione con l'Amministrazione comunale - che la cessazione non pregiudichi la continuità del servizio e non comporti alcun danno alla stessa Amministrazione.

Il Concessionario – a fronte della facoltà di revoca eventualmente esercitata dal Comune - ha diritto ad un indennizzo commisurato al solo danno emergente, ai sensi dell'art. 21- quinquies della Legge 241/1990 e s.m.i.

L'Amministrazione Comunale potrà, altresì, procedere alla risoluzione del contratto, in tutti i casi previsti dal codice civile e dal nuovo Codice dei Contratti D.Lgs. n. 36/2023. Nel caso di risoluzione del contratto, per i casi previsti dal presente articolo, l'Impresa incorre nella perdita della cauzione, che resta incamerata dalla committente, salvo il risarcimento di tutti i conseguenti danni.

Il presente articolo si intende espressamente approvato dalla ditta ai sensi e per gli effetti dell'art. 1341 del Codice Civile.

### **ART. 37 - CLAUSOLA SOCIALE**

Ai sensi degli artt. 11 e 57 del D.Lgs. 36/2023 sono richieste, come requisiti necessari dell'offerta, misure orientate tra l'altro a garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, la stabilità occupazionale del personale

impiegato, nonché l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore, tenendo conto di quelli stipulati dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e di quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto, nonché a garantire le stesse tutele economiche e normative per i lavoratori in subappalto rispetto ai dipendenti dell'appaltatore e contro il lavoro irregolare.

L'aggiudicatario, nel caso in cui si renda necessario l'impiego di ulteriori risorse umane rispetto a quelle già presenti nella sua organizzazione, deve impegnarsi in via prioritaria, qualora ciò sia coerente con la propria organizzazione, ad assumere gli stessi addetti che erano alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, fatta salva l'autonomia contrattuale di cui all'art. 1322 codice civile

### **ART. 38 - NORMA DI COMPORTAMENTO DI COLLABORATORI E/O DIPENDENTI DELLA DITTA CONCESSIONARIA**

Il Concessionario si obbliga, nell'esecuzione della concessione, al rispetto del codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato con D.P.R. n. 62/2013 e del codice integrativo dell'Ente concedente. La violazione degli obblighi di comportamento comporterà per l'Amministrazione la facoltà di risolvere il contratto, qualora in ragione della gravità o della reiterazione, la stessa sia ritenuta grave.

### **ART. 39 – CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE**

Ove dovessero insorgere controversie tra l'Amministrazione comunale ed il Concessionario in ordine all'interpretazione ed all'esecuzione del contratto di concessione, il Concessionario non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione del servizio, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto all'Amministrazione, in attesa che vengano assunte, di comune accordo, le decisioni in ordine alla prosecuzione dello svolgimento del contratto.

Tutte le controversie derivanti dal contratto, previo esperimento di un tentativo di conciliazione tra le parti, qualora non risolte, saranno deferite alla competenza dell'Autorità giudiziaria del Foro di Alessandria, con esclusione della giurisdizione arbitrale.

### **ART. 40 – PRIVACY E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Si provvederà al trattamento dei dati strettamente necessari per le operazioni e gli adempimenti connessi ai procedimenti e/o provvedimenti relativi all'espletamento della procedura di gara di cui al presente bando. Il trattamento dei dati forniti dai concorrenti è finalizzato all'espletamento di funzioni istituzionali da parte del Comune di Riva Ligure ai sensi dell'art. 6 del Regolamento UE 2016/679. I dati forniti, nel rispetto dei principi costituzionali della trasparenza e del buon andamento, saranno utilizzati osservando le modalità e le procedure strettamente necessari per condurre l'istruttoria finalizzata all'emanazione del provvedimento finale a cui i concorrenti sono interessati.

Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Gavi; il Responsabile della protezione dei dati - RPD) è stato individuato nell' Avv. Massimo Ramello, reperibile ai seguenti recapiti email:

[comune.gavi@gdpr.nelcomune.it](mailto:comune.gavi@gdpr.nelcomune.it) PEC: [dpo@pec.gdpr.nelcomune.it](mailto:dpo@pec.gdpr.nelcomune.it)

Per la natura dell'oggetto del presente capitolato e della prestazione che la ditta aggiudicatrice sarà chiamata a svolgere, questa sarà nominata Responsabile del trattamento dei dati oggetto dell'attività per conto del Titolare, Comune di Gavi.

La Ditta aggiudicataria dovrà pertanto garantire:

- di possedere i requisiti per il conferimento dell'incarico stesso ai sensi dell'art. 28 EU 2016/679;
- di trattare i dati personali in rispetto a quanto previsto dall'art. 32 EU 2016/679 e conoscendo la vigente normativa e soltanto su istruzione documentata del Titolare del Trattamento, anche in caso di trasferimento di dati personali verso un paese terzo o un'organizzazione internazionale;
- in particolare, stante la natura dei dati trattati, di implementare adeguate misure di sicurezza tecniche e organizzative per garantire riservatezza, integrità, disponibilità e resilienza dei dati, anche con strumenti quali la pseudonimizzazione;
- di restituire tutti i dati personali dopo che è terminata la prestazione dei servizi relativi al trattamento e cancellare le copie esistenti;

- di mettere a disposizione del titolare del trattamento tutte le informazioni necessarie per dimostrare il rispetto degli obblighi di cui al presente articolo e consentire e contribuire alle attività di revisione, comprese le ispezioni, realizzati dal Titolare del Trattamento o da un altro soggetto da questi incaricato, istituendo apposito Registro dei Trattamenti compiuti in nome e per conto del Titolare;
- di informare immediatamente il titolare del trattamento qualora, a suo parere, un'istruzione violi il Regolamento Europeo o altre disposizioni, nazionali o dell'Unione, relative alla protezione dei dati.

#### **ART. 41 - RICHIAMO ALLE NORME VIGENTI**

Per quanto riguarda le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente nel settore, e in particolare al Regolamento CE n. 852/2004.

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa riferimento al Codice dei contratti pubblici (D.Lgs. 36/2023) al Codice Civile ed alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.