



## COMUNE DI GROSSETO

*Procedura aperta, svolta con modalità telematica per l'affidamento del Servizio di refezione scolastica a ridotto impatto ambientale dal 01.10.2017 al 30.06.2022 per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado del Comune di Grosseto - CIG 71104164E7*

### CAPITOLATO DESCRITTIVO PRESTAZIONALE

## 1 – Oggetto

Il presente appalto richiama il DECRETO 25 luglio 2011 Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni. (11A12078) - (GU n. 220 del 21-9-2011).

I CAM di riferimento per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari come riportati nell'allegato 1) al PAN GPP adottato con decreto interministeriale del 11 aprile 2008 e pubblicato sulla GU n.107 del 8 maggio 2008.

Il presente appalto è in linea con l'art. 144 del D. Lgs. 50/2016 ed ha per oggetto il servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, del Comune di Grosseto, con riferimento agli alunni, al personale docente, al personale A.T.A. e a quanti specificatamente autorizzati dall'Amministrazione Comunale.

Le attività oggetto dell'appalto consistono principalmente in:

- rilevazione informatizzata delle presenze in mensa da parte del personale tramite l'utilizzo di un palmare;
- approvvigionamento delle derrate alimentari;
- controllo sull'integrità e data di scadenza e adeguata conservazione dei medesimi generi alimentari;
- preparazione, confezionamento e veicolazione dei pasti in legume fresco – caldo;
- consegna degli stessi nei luoghi descritti nell'Elenco Terminali di consumo – Scuole, allegato n. 1 al Capitolato Tecnico;
- consegna di stoviglie pulite e ritiro di quelle sporche;
- predisposizione dei refettori;
- interventi di manutenzione ordinaria, adeguamento e sostituzione degli arredi dei refettori qualora necessario in corso di esecuzione contrattuale;
- sporzionamento e distribuzione dei pasti;
- riassetto e pulizia dei tavoli dopo i pasti;
- gestione dei rifiuti;
- recupero di generi alimentari per scopi assistenziali, con ritiro direttamente presso il centro cottura, nel pieno rispetto delle norme igieniche e delle prescrizioni del servizio igienico-sanitario, da parte delle Associazioni di volontariato individuate da questa Amministrazione;
- applicazione delle procedure HACCP e della rintracciabilità;
- formazione del personale.

Le attività di preparazione e confezionamento saranno totalmente eseguite e portate a termine nei centri di produzione pasti di cui disporrà l'Impresa aggiudicataria, completi di tutte le strutture e attrezzature necessarie così come previsto dalla documentazione del presente appalto.

Tutti i recipienti devono essere forniti dall'Impresa aggiudicataria e devono rispondere ai requisiti di cui al D.M. 13/9/1975 e successive modifiche, comunque nel pieno rispetto delle norme igieniche e delle prescrizioni del servizio igienico sanitario.

L'esecuzione dei servizi richiesti dovrà essere conforme alle prescrizioni contenute nel presente capitolato e nei suoi allegati.

La presentazione dell'offerta da parte delle imprese concorrenti, previa ricognizione dell'ubicazione sul territorio comunale dei plessi scolastici dove viene effettuato il servizio di refezione scolastica, dei refettori, delle attrezzature, degli arredi e degli strumenti esistenti, equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza delle caratteristiche del servizio e di tutto quanto descritto nel presente capitolato.

## **ART. 2 - Normativa di riferimento**

I prodotti/servizi oggetto del presente appalto sono disciplinati in particolare dalla seguente normativa di riferimento:

- Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91
- Regolamento (CE) N. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. Come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009
- Regolamento (CE) N. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi
- Regolamento (CE) N. 710/2009 della Commissione del 5 agosto 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica
- Decreto Ministeriale 18354 del 27/11/2009 recante "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici"
- Regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari
- L. 23 dicembre 1999, n. 488 art. 59, comma 4 e s. m. i. recante "Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità"
- Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell'8 settembre 1999, n.350 recante "norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173"
- Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti
- Decreto Legislativo 29 luglio 2003, n.267 Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento
- Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.534 Attuazione della direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.533 Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli

Decreto Legislativo 1° settembre 1998, n.331 Attuazione della direttiva 97/2/CE relativa alla protezione dei vitelli. Pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale 25 settembre 1998 n.224

### Art. 3- Importo dell'appalto

L'importo totale dell'appalto è di € 16.881.200,00 oltre IVA nei termini di legge, così ripartiti:

- € 15.345.000,00 oltre IVA nei termini di legge a base di gara soggetti a ribasso.
- € 1.534.500,00 oltre IVA nei termini di legge per l'attivazione dell'eventuale proroga del contratto ai sensi dell'art. 106 co. 11 del D.Lgs. 50/2016 nelle more dell'espletamento della procedura di gara per l'individuazione del nuovo aggiudicatario e comunque, per un periodo di tempo non superiore a mesi sei scolastici consecutivi e successivi alla scadenza del contratto. L'importo massimo della proroga sopra indicato da corrispondere all'aggiudicatario, in sede di esecuzione contrattuale, sarà ricalcolato sulla base del ribasso offerto dallo stesso in gara.
- € 1.700,00 oltre IVA nei termini di legge non soggetti a ribasso per rischi interferenziali di cui all'art. 26, co. 3 D.lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e ss.mm.ii.

Per il presente appalto sono previsti rischi interferenziali di cui all'art. 26, co. 3, D.lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e ss.mm.ii; pertanto è stato predisposto il DUVRI e l'importo per oneri della sicurezza da rischi di interferenza è pari a quanto sopra indicato.

Il valore sopra indicato è stato calcolato sulla base di un prezzo soggetto a ribasso a singolo pasto pari a Euro 5,50 oltre IVA nei termini di legge.

Il numero complessivo stimato di pasti che saranno erogati per l'intera validità del contratto pari a 2.790.000 è stato calcolato nel seguente modo: una stima di 3.100 pasti giornalieri per 20 giorni al mese, per un totale di 180 giorni annui (durata dell'anno scolastico), per 5 anni.

Si precisa che il suddetto importo pari a € 15.346.700,00 è da considerare l'importo presunto contrattuale in riferimento ai servizi attivati. L'effettivo importo del contratto sarà calcolato sulla base del prezzo unitario offerto in sede di gara dall'aggiudicatario e moltiplicato per le quantità presunte di pasti indicate dall'Amministrazione all'interno del Dettaglio Economico. A tal proposito si specifica che le quantità indicate nel "Dettaglio Economico", reso disponibile dall'Amministrazione tra la documentazione di gara, sono state espresse ai soli fini del calcolo del prezzo complessivo offerto ai fini dell'aggiudicazione del presente appalto e non sono quindi vincolanti per l'Amministrazione in sede di esecuzione contrattuale.

Le quantità effettive di pasti erogati deriveranno dalle esigenze reali dell'amministrazione e alle stesse verranno applicati i prezzi unitari indicati in offerta fino alla concorrenza dell'importo massimo contrattuale. L'Amministrazione corrisponderà, quindi all'aggiudicatario l'importo corrispondente agli effettivi pasti fruiti dagli utenti aventi diritto mese per mese.

Ai sensi dell'art. 23 co. 16 ultimo periodo del D.Lgs. 50/2016 ss.mm.ii., il costo della manodopera stimato **complessivamente per il quinquennio di durata dell'appalto di € 8.380.658,30.**

Per il dettaglio del costo del personale e per le modalità di calcolo adottato dalla Stazione Appaltante, vedasi l'**Allegato B** al presente capitolato. Come base di calcolo del costo orario sono state utilizzate le tabelle ministeriali riferite al *comparto pubblici esercizi "ristorazione collettiva" – nazionale* (aggiornamento aprile 2013), relative al costo del lavoro dei/lle lavoratori/trici delle imprese del settore Turismo parte speciale P.E., comprensivo anche dei contributi e dell'IRAP.

#### **Art. 4 - Durata dell'appalto**

Il servizio oggetto del presente capitolato si riferisce a cinque anni scolastici da 2017/2018 a 2021/2022.

Il servizio di refezione scolastica sarà effettuato secondo il calendario scolastico ministeriale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

Gli orari definitivi d'inizio refezione e le loro eventuali modifiche saranno stabiliti dalle competenti autorità scolastiche.

L'aggiudicatario inoltre si impegna sin da ora, su richiesta dell'Amministrazione, a prorogare l'espletamento del servizio in oggetto agli stessi patti e condizioni per un periodo ulteriore di massimo sei mesi scolastici consecutivi e successivi alla scadenza del contratto, nelle more dell'espletamento della successiva procedura di gara per l'individuazione del nuovo affidatario.

#### **Art. 5 – Esecuzione dell'appalto**

1. Dopo la sottoscrizione del contratto, il responsabile del procedimento/dirigente responsabile del contratto autorizza il direttore dell'esecuzione a dare avvio all'esecuzione della prestazione nei termini e nelle modalità previste dal presente capitolato a far data dal 01.10.2017, tramite la redazione di apposito verbale alla presenza dell'impresa aggiudicataria.

2. Per l'avvio dell'esecuzione del contratto, l'esecutore è tenuto a svolgere tutte le attività preliminari che verranno definite fra le parti.

3. L'esecuzione dell'appalto deve essere effettuata in conformità con quanto indicato nel presente documento, nel Capitolato Tecnico e relativi allegati oltre che nell'offerta presentata in sede di gara.

4. Qualora ricorrano le circostanze previste dall'art. 107 del D.Lgs. 50/2016 il direttore dell'esecuzione può ordinare la sospensione delle prestazioni mediante redazione di apposito verbale di sospensione indicando le ragioni e l'imputabilità delle medesime. Nel verbale di ripresa dell'esecuzione, il direttore di esecuzione o il responsabile del procedimento indica il nuovo termine contrattuale, calcolato tenendo in considerazione la durata della sospensione e gli effetti da questa prodotti.

5. La verifica di conformità viene svolta ai sensi dell'art. 120 del D.Lgs. 50/2016 dal direttore dell'esecuzione nelle modalità specificate nel capitolato tecnico e nello schema di contratto.

#### **Art. 6 – Obblighi di informazione (art. 24 comma 2 L.R. 38/2007)**

1. L'Amministrazione prima dell'avvio dell'esecuzione del contratto indice una riunione di coordinamento con l'impresa aggiudicataria e fornisce le informazioni sui rischi esistenti nell'ambiente ove l'impresa esegue la prestazione e sulle misure di prevenzione e di emergenza eventualmente da adottare in relazione alla prestazione da eseguire. Nella suddetta riunione di coordinamento può essere redatto il verbale di avvio di esecuzione di cui al precedente art. 5.
2. L'impresa ha l'obbligo di informare e formare adeguatamente il proprio personale circa i rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui esegue la prestazione, rilevabili dal documento di valutazione dei rischi redatto **dalla stazione appaltante** ai sensi degli articoli 17, comma 1, lett. a) e 28 del D.Lgs. 81/2008.
3. L'impresa ha inoltre l'obbligo di comunicare all'Amministrazione i rischi specifici derivanti dallo svolgimento delle proprie attività, rischi che vengono introdotti nell'ambiente ove l'impresa esegue la prestazione.
4. Ai sensi dell'art. 24 comma 1 L.R. 38/2007 l'impresa ha l'obbligo di informare immediatamente l'Amministrazione di qualsiasi atto di intimidazione commesso nei suoi confronti nel corso del contratto con la finalità di condizionarne la regolare e corretta esecuzione.

#### **Art. 7 - Prevenzione dei rischi - Applicazione del D.Lgs. 81/2008**

1. L'aggiudicatario s'impegna sotto la propria responsabilità ad attuare tutti i provvedimenti necessari alla scrupolosa osservanza delle norme in materia di igiene e sicurezza del lavoro, assumendosi ogni responsabilità per qualsiasi infortunio e/o danno che sul lavoro dovessero subire i propri dipendenti e che dovessero comunque derivare a terzi.
2. L'Amministrazione resterà pertanto estranea a ogni responsabilità da lavoro svolto dall'impresa aggiudicataria e verrà manlevata da ogni domanda giudiziaria o richiesta risarcitoria avanzata nei suoi confronti con riguardo ai lavori effettuati dall'aggiudicataria, la quale avrà l'obbligo sulla base delle conoscenze degli impianti, delle attrezzature e delle macchine presenti negli ambienti di lavoro a realizzare in tempi brevi il documento di valutazione dei rischi. Il documento dovrà essere sempre aggiornato e le procedure di prevenzione descritte dovranno essere sempre applicate. Il personale dovrà essere formato in merito e i moduli d'aggiornamento in tema di sicurezza dovranno essere almeno semestrali.
3. Per quant'altro non previsto dal presente articolo si fa riferimento agli obblighi di legge di cui al D.Lgs. 9/4/2008 n. 81. L'aggiudicatario deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che s'intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

#### **Art. 8 - Assicurazioni - responsabilità**

1. A copertura dei rischi connessi allo svolgimento di tutte le attività descritte nel presente capitolato e relativi allegati, l'impresa aggiudicataria, per qualsiasi danno che possa arrecare all'Amministrazione, ai dipendenti e collaboratori, nonché ai terzi, anche con riferimento ai relativi prodotti e/o servizi forniti, inclusi i danni da intossicazione, tossinfezione alimentare, inquinamento, trattamento dei dati personali, ecc. dovrà consegnare all'amministrazione comunale polizze assicurative, con specifico riferimento al

presente appalto, stipulate con una primaria compagnia di assicurazione operante almeno a livello nazionale, per responsabilità civile per danni a terzi (RCT) e per i prestatori d'opera dipendenti e parasubordinati (RCO), nelle quali venga esplicitamente indicato che il Comune di Grosseto viene considerato "terzo" a tutti gli effetti, così come i suoi amministratori e dipendenti.

2. Dette polizze dovranno prevedere adeguati massimali, in ogni caso non inferiori a:

- Euro 10.000.000,00 per sinistro, con il sotto-limite di Euro 2.000.000,00 per ogni persona danneggiata (per morte o lesioni personali) e di Euro 1.000.000,00 per danni a cose, relativamente alla Responsabilità civile verso terzi (RCT).
- Euro 10.000.000,00, per sinistro, con il sotto-limite di Euro 2.000.000,00 per persona infortunata, relativamente alla responsabilità civile verso prestatori d'opera (RCO). La copertura RCO dovrà prevedere l'estensione ai danni o lesioni non rientranti nella disciplina INAIL o eccedenti le prestazioni da questa prevista, cagionati ai prestatori dipendenti e parasubordinati (compreso il decesso) e l'estensione alle malattie professionali.

3. Le polizze dovranno espressamente prevedere la copertura di danni cagionati a terzi per la preparazione, distribuzione e somministrazione di cibi e bevande.

4. Nel caso le polizze presentino franchigie o scoperti per sinistro, queste dovranno essere gestite dalla Compagnia ed in nessun modo potranno essere opposte all'Amministrazione o al terzo danneggiato e dovranno esclusivamente rimanere a carico dell'aggiudicatario.

5. Le polizze dovranno coprire la Responsabilità civile personale di tutte le persone fisiche di cui l'aggiudicatario si avvarrà, anche dei dipendenti che svolgono incarichi riconducibili alla sicurezza sui luoghi di lavoro, per i danni a terzi verificatisi durante le attività e le mansioni svolte, e prevedere la rinuncia alla rivalsa nei confronti dell'Amministrazione, dei suoi Amministratori e dipendenti.

6. Le polizze dovranno prevedere i danni per danneggiamento a locali e loro contenuto e interruzione e sospensione del servizio, nonché interruzione di attività di terzi. Le polizze dovranno coprire anche i danni alle cose di terzi consegnate e non e a quelle sulle quali si eseguono i lavori, compresi quelli provocati da incendio sia di cose di proprietà del Comune utilizzate dall'Appaltatore, delle quali il medesimo sia tenuto a rispondere in quanto civilmente responsabile, sia di proprietà dell'Assicurato o da questi detenuti a qualsiasi titolo.

7. Le polizze devono riferirsi espressamente alla copertura del rischio in relazione ai servizi oggetto del presente appalto; nel caso di polizze preesistenti, le stesse possono essere accettate ai sensi del presente articolo ma solo se presentano massimali e tipologie di rischi coperti almeno pari a quelli qui richiesti e solo se l'aggiudicatario le corredi da apposita appendice che estenda esplicitamente l'operatività delle suddette polizze al presente appalto.

8. L'aggiudicatario è tenuto a fornire all'amministrazione comunale, copia delle polizze prima della stipula del contratto e a garantire il mantenimento delle coperture assicurative



per l'intera durata dell'appalto, pena la risoluzione del contratto stesso. Durante il periodo contrattuale, ogni documento relativo alla predetta polizza, compreso l'eventuale rinnovo e le quietanze di pagamento, dovrà essere prodotto in copia al Comune.

La presenza e validità della polizza assicurativa è condizione essenziale per la sottoscrizione del contratto.

9. La polizza dovrà prevedere l'estensione ai rischi della responsabilità civile derivante dalla proprietà e/o conduzione e/o uso di qualsiasi bene utilizzato per l'espletamento del servizio

10. La polizza dovrà parificare ai danni da lesione personale o morte i danni cagionati alla persona, purché economicamente quantificabili e riconoscibili ai sensi di legge, anche se non abbiano determinato lesioni fisicamente constatabili ed ancorché derivanti da inosservanza del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 "Legge sulla Privacy" e ss.mm.ii.

11. All'impresa aggiudicataria fa interamente carico ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio, possono derivare all'amministrazione comunale o a terzi, persone o cose, ivi compresa la responsabilità del buon funzionamento degli impianti adoperati e quella riguardante gli infortuni del personale stesso in materia di prevenzione. L'amministrazione comunale non si assume alcuna responsabilità per danni, infortuni o altro, che dovessero derivare all'impresa o ai suoi dipendenti nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato o per qualsiasi altra causa.

12. In caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese, le polizze assicurative prestate dall'impresa mandataria/capogruppo devono riferirsi espressamente all'intero RTI quale contraente e devono prevedere espressamente che le stesse sono rilasciate a copertura dei danni causati da tutte le imprese del RTI.

### **Art. 9 – Clausola sociale**

Nell'espletamento del servizio oggetto dell'appalto si stabilisce per l'Impresa affidataria, nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria, l'obbligo di assorbire e utilizzare prioritariamente, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti della precedente Impresa affidataria applicando i CCNL firmati dalle organizzazioni sindacali maggiormente rappresentative a livello nazionale e garantendo il mantenimento dell'inquadramento attuale e in generale dei diritti maturati dal personale in servizio a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con la organizzazione di impresa prescelta dall'impresa aggiudicataria subentrante.

armonizzabili con l'organizzazione prescelta dall'aggiudicataria subentrante.

A tal fine si indica che il contratto collettivo applicato dall'attuale impresa esecutrice del servizio è quello del Turismo parte speciale P.E.

Sulla piattaforma START è reso disponibile l'elenco del personale impiegato dall'attuale impresa esecutrice.

### **Art. 10 - Sospensione del servizio agli utenti da parte dell'Amministrazione**



1. Nel caso in cui l'Ufficio dell'Amministrazione competente dovesse procedere per ragioni amministrative alla sospensione del servizio in relazione a singoli utenti, si provvederà tempestivamente a comunicarlo all'aggiudicatario, che dovrà provvedere in merito secondo le indicazioni fornite.

2. In tal caso gli addetti al servizio dell'aggiudicatario sono tenuti a mantenere il più stretto riserbo e, nel rispetto della normativa in materia di tutela della riservatezza prevista dal D. Lgs. 196/2003 e s.m.i., assumono le funzioni di incaricati del trattamento dei dati, come da art. 4 del citato D. Lgs. 196/03.

### **Art. 11 - Formazione e informazione**

1. L'aggiudicatario deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti dal presente appalto e le modalità con le quali l'impresa intende applicarli. Tali corsi devono essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 sulla sicurezza del lavoro, dal C.d. "Pacchetto Igiene" e s.m.i. sull'igiene delle produzioni alimentari e Legge Regionale n. 24/03 (Norme in materia di igiene del personale addetto all'industria alimentare).

2. La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.

3. In particolare, tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere costantemente formato e aggiornato in materia di alimentazione e dietetica, di intolleranze alimentari, di igiene e microbiologia, nonché seguito e sensibilizzato rispetto alle responsabilità del proprio ruolo, ciascuno in rapporto alle specifiche competenze.

4. I corsi d'aggiornamento e formazione saranno regolarmente retribuiti dall'aggiudicatario.

5. Così come previsto dal paragrafo 5.5.3 dei CAM di riferimento, l'aggiudicatario dovrà inoltre garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione, salute;
- Alimentazione e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e produzione;
- Provenienza territoriale degli alimenti;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione dei rifiuti;
- Uso di detersivi a basso impatto ambientale;
- Energia, trasporti e mense.

6. Agli interventi di formazione e/o aggiornamento dovrà partecipare anche un rappresentante incaricato dell'Amministrazione Comunale; a tale scopo l'Impresa

informerà l'Amministrazione Comunale del giorno/dei giorni e della sede/delle sedi in cui si terranno i perdetti interventi.

### **Art. 12 - Applicazioni contrattuali**

1. L'aggiudicatario dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti (anche se soci di cooperative) occupati nelle varie fasi che costituiscono l'oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal C.C.N.L., applicabili alla data dell'offerta alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni, e in genere le condizioni di ogni altro contratto collettivo che dovesse venire stipulato per le categorie interessate, successivamente stipulato per la categoria applicabile nella provincia di Grosseto.
2. L'aggiudicatario è tenuto altresì a continuare ad applicare i suddetti contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano l'aggiudicatario anche nel caso in cui lo stesso non aderisca ad associazioni sindacali di categoria.
3. Inoltre dovranno essere osservate tutte le norme derivanti da leggi e decreti in materia di assicurazioni varie degli operai contro gli infortuni sul lavoro, la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la vecchiaia e ogni altra disposizione che entri in vigore nel corso dell'appalto.
4. L'aggiudicatario dovrà tenere indenne l'Amministrazione da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando il Comune estraneo al rapporto di lavoro intercorrente fra lo stesso appaltatore e i suoi dipendenti.
5. Nell'attività di lavorazione e di preparazione di cibi, di cottura, di sporzionamento, di confezionamento, dovranno essere impiegate unità lavorative con specifica di mestiere nella misura sufficiente a garantire un perfetto e tempestivo servizio.

### **Art. 13 - Scioperi e interruzioni del servizio**

1. Il servizio di refezione deve essere garantito anche in caso di sciopero del personale dell'aggiudicatario, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale ai sensi della legge 146/90 e successive modifiche ed integrazioni.
2. Al verificarsi di questa evenienza, potranno essere concordate con l'Amministrazione e con almeno 4 (quattro) giorni di anticipo, in via straordinaria, particolari situazioni gestionali e organizzative.
3. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore s'intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo dell'Amministrazione e dell'aggiudicatario, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato e dalle norme del codice civile.

### **Art. 14 - Comunicazioni obbligatorie**

1. L'aggiudicatario dovrà altresì inoltrare all'Amministrazione:
  - a) Prima della stipula del contratto:
    - copia del piano di autocontrollo, copia del Piano di Rintracciabilità e tutti i relativi allegati. L'aggiudicatario dovrà dare comunicazione di ogni eventuale cambiamento

dei suddetti piani sia derivanti da organizzazioni del servizio diverse che da modifiche normative;

- schede tecniche dei prodotti alimentari forniti;
- elenco dei prodotti di deterzione e disinfezione, in linea con quanto offerto in sede di gara, comprensivo delle schede tecniche e di sicurezza;
- polizze assicurative di cui al precedente articolo 8, debitamente quietanzate e tutte le garanzie richieste;
- documentazione a comprova della disponibilità del centro di cottura alternativo, valido per tutta la durata dell'appalto, qualora sia stato proposto dall'aggiudicatario all'interno della propria offerta tecnica.
- presentazione del Documento di valutazione dei rischi aziendali e di eventuali integrazioni al DUVRI proposto;
- tutti i documenti e le attestazioni richiesti per la stipulazione del contratto.

b) Entro il termine annualmente previsto per l'avvio del servizio:

- documentazione a comprova della disponibilità del centro cottura e relative autorizzazioni da parte delle autorità competenti come previsto dall'art. 19 del Capitolato Tecnico.

c) Semestralmente, in base a quanto previsto dai CAM al punto 5.5.1:

- elenco della tipologia e della quantità dei prodotti alimentari, dei metodi di produzione e origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007). L'aggiudicatario dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per produrre tali quantità.

d) Periodicamente, secondo quanto indicato nell'offerta presentata dall'aggiudicatario:

- esito delle analisi previste dalle procedure di autocontrollo effettuate da laboratorio riconosciuto ed autorizzato dal Ministero della Sanità ai sensi di legge sia sugli alimenti che sulle attrezzature;
- entro la fine di ciascun anno scolastico, relazione dalla quale emergano eventuali problematiche relative alla conduzione del servizio nell'anno scolastico appena trascorso al fine di concordare, nel rispetto del Capitolato, eventuali azioni correttive da attivare nel corso dell'anno scolastico successivo;
- rilevazioni del sistema di qualità.

### **Art. 15 - Permessi e autorizzazioni**

1. L'aggiudicatario è tenuto a procurarsi ogni licenza, permesso o autorizzazione necessaria per il regolare svolgimento dell'attività oggetto del presente appalto e a farne pervenire copia all'Amministrazione prima possibile, ma comunque prima dell'avvio del servizio.

2. Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente Capitolato e nella restante documentazione di gara, l'aggiudicatario ha l'obbligo di osservare e di far osservare ai propri dipendenti tutte le disposizioni derivanti dalle Leggi e dai Regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale o che possono venire eventualmente emanate durante il corso del contratto.

### **Art. 16 - Responsabilità nei confronti dei fornitori**

1. L'aggiudicatario è l'unico responsabile nei confronti dei fornitori, per gli impegni finanziari assunti al fine di assicurare il servizio oggetto del presente capitolato.

### **Art. 17 - Spese a carico dell'aggiudicatario**

1. Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese relative alla gestione del presente appalto. Sono altresì a suo carico tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dei servizi previsti nel presente capitolato, senza diritto di rivalsa.

### **Art. 18 – Allegati**

Sono allegati al presente Capitolato descrittivo prestazionale (Capitolato) e ne costituiscono parte integrante e sostanziale, i seguenti documenti:

- Allegato "A" Capitolato Tecnico e rispettivi allegati (Allegati: 1, 2,3)
- Allegato "B" Dettaglio costi della manodopera stimati per il presente appalto

Il Dirigente

---