



COMUNE DI PONTE DELL'OLIO
Servizio Finanziario, Personale e Sviluppo economico

SERVIZIO MENSA DIPENDENTI COMUNALI
AFFIDAMENTO DAL 01.05.2024 AL 30.04.2027
RICHIESTA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE

CAPITOLATO SERVIZIO MENSA DIPENDENTI

Art.1 - OGGETTO

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento del servizio mensa per i dipendenti del Comune di Ponte dell'Olio, aventi diritto al pasto in pausa pranzo nelle giornate di rientro pomeridiano, così come previsto da orario di lavoro.

Art. 2 - DURATA

La fornitura del servizio mensa avrà decorrenza 01/05/2024 e si concluderà il 30/04/2027; qualora entro tale data non si fosse ancora conclusa la procedura di individuazione del nuovo contraente, i contratti stipulati saranno prorogati, per garantire la continuità del servizio, fino alla data di inizio della fornitura in esecuzione del nuovo contratto.

Art. 3 – EROGAZIONE PASTO

Il contratto ha per oggetto l'affidamento del servizio mensa per i dipendenti del Comune di Ponte dell'Olio, aventi diritto al pasto in pausa pranzo nelle giornate di rientro pomeridiano, così come previsto da orario di lavoro, da parte del Comune di Ponte dell'Olio (di seguito chiamato Ente) ad un'impresa esercente l'attività di somministrazione di alimenti e bevande, ristorante, trattoria, bar (di seguito denominata ditta aggiudicataria) effettuato presso il locale della Ditta Aggiudicataria in orari prestabiliti.

Il Comune provvede a garantire il servizio di somministrazione dei pasti differenziati per tipologia di pasto (tavola calda con pasto completo e/o ridotto; tavola fredda con pasto ridotto) ai dipendenti autorizzati ad usufruire del servizio. Potranno usufruire del servizio di dipendenti assunti dal Comune di Ponte dell'Olio e coloro che sono in posizione di comando al 100% presso altro ente (es. Unione Montana Alta Val Nure), come permesso e indicato al comma 9 dell'art. 35 del CCNL 16 novembre 2022.

Il servizio mensa potrà essere utilizzato dal personale interessato, esclusivamente nei giorni in cui lo stesso presta attività lavorativa, con le modalità previste dal vigente Contratto Collettivo Nazionale del Lavoro e/o da eventuale contrattazione decentrata.

I dipendenti del Comune di Ponte dell'Olio potranno usufruire del servizio nei giorni della settimana in cui avranno il rientro pomeridiano così come previsto da cartellino e quindi il monte ore giornaliero sarà superiore alle 6 ore. Dovrà essere considerato anche l'eventuale cambio turno, recuperi e straordinari, debitamente autorizzati dal Responsabile del servizio. I Responsabili di servizio, con orari di servizio da "Responsabili" avranno la possibilità di usufruire della consumazione tutti i giorni in cui faranno il pomeriggio e il monte ore sarà superiore alle 6 ore.

I dipendenti dovranno comunicare ai relativi responsabili di servizio, i giorni in cui usufruiranno del servizio mensa. I responsabili a loro volta dovranno comunicare mensilmente all'Ufficio personale, i nominativi dei dipendenti che avranno usufruito del servizio mensa, indicando i giorni di consumazione.

Ai fini della liquidazione del dovuto, il gestore o ditta aggiudicataria dovrà rendicontare il numero di pasti erogati, indicando il nominativo del dipendente e la tipologia di pasto scelto.

Al gestore è fatto divieto di dare al dipendente, qualora la consumazione abbia un valore inferiore al valore del pasto scelto, resto in denaro contante o consentire l'utilizzo del valore residuo per consumazioni successive.

L'Ente garantirà la copertura del pasto per un importo pari ai 2/3 del corrispettivo che è tenuto a pagare secondo l'art. 35 del CCNL 16 novembre 2022, con un limite massimo di € 6,15 IVA inclusa (di cui oneri di sicurezza da interferenza non soggetti a ribasso per un totale complessivo pari a € 390,00). La differenza economica pari a 1/3 (comma 4 art. 35 del CCNL 16 novembre 2022), sarà a

carico del dipendente e verrà trattenuta dalla busta paga mensilmente. Qualsiasi altra eccedenza di prezzo rispetto al totale del corrispettivo per il pasto, sarà a carico del dipendente e dovrà essere pagata direttamente in loco al gestore il giorno stesso della consumazione.

Art. 4 – UTENTI - NUMERO DEI PASTI PRESUNTI

Il numero presunto di pasti annui, stimato sulla base dei rientri pomeridiani dei dipendenti del Comune di Ponte dell'Olio in servizio al 19.02.2024, è pari a 1.300 pasti per anno (quindi a 3.900 pasti per l'intera durata triennale). Tale numero è presunto e non vincola l'Ente.

Nel corso del contratto potranno essere attivate opzioni di estensione del servizio ad altre categorie di utenti: in tutti i casi dovranno essere applicati, per analogia, i prezzi di gara (prezzo pasto unitario di aggiudicazione).

Non è obbligo dell'Ente attivare tali servizi. Qualora attivati i servizi possono essere sospesi in qualsiasi momento con un preavviso minimo di 30 giorni senza che la ditta aggiudicataria vantì pretesa alcuna.

Art. 5- CARATTERISTICHE DELLE DERRATE E IGIENE DEGLI ALIMENTI e CONTROLLI

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e che qui si intendono tutte richiamate.

Tutte le operazioni di conservazione, manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale e comunque essere svolte nel rispetto delle disposizioni vigenti in materia di sanità e igiene degli alimenti.

Ferme restando le competenze che la legge attribuisce agli organi specificamente preposti al controllo del rispetto delle norme vigenti in materia di igiene sicurezza e somministrazione degli alimenti, l'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare tutti i controlli, tramite personale appositamente designato, necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato.

In caso di segnalazione di inosservanza delle disposizioni del presente capitolato l'amministrazione comunale provvederà ad inoltrare il reclamo ricevuto; potrà inoltre disporre le specifiche verifiche necessarie.

Art. 6 - COMPOSIZIONE PASTO TIPO

La fornitura può avere ad oggetto la tavola calda, con l'opzione per il pasto intero e/o ridotto, o la tavola fredda con pasto ridotto con le caratteristiche indicate nel presente capitolato.

La somministrazione dovrà avvenire presso il locale della Ditta Aggiudicataria in orari prestabiliti

La somministrazione dei pasti dovrà essere garantita dalle ore 12:00 alle ore 13:30 tutti i giorni dal lunedì al venerdì.

Il menù dovrà essere inviato settimanalmente dal gestore, all'Ufficio Personale dell'Ente entro le ore 12.00 del venerdì della settimana precedente a quella della somministrazione dei pasti.

L'Ufficio Personale provvederà a trasmetterlo ad ogni Responsabile di Servizio, i quali a loro volta lo porteranno a conoscenza di ogni dipendente del proprio ufficio, al fine di consentire la scelta settimanale del menù.

La scelta del menù settimanale dovrà essere comunicata all'Ufficio Personale entro le ore 10.00 del lunedì della settimana in corso.

Sarà possibile effettuare modifiche e annullamenti delle richieste tramite comunicazione da farsi entro le ore 10.00 di ogni giornata lavorativa.

Al fine di garantire il servizio e la preparazione di quanto richiesto, l'ufficio personale provvederà a comunicare le scelte e le modifiche al gestore entro le ore 11.00 del giorno.

Ciascun dipendente dovrà comunicare eventuali allergie o intolleranze.

Tavola Calda

La struttura tipo del **PASTO COMPLETO** è la seguente:

- un primo piatto a scelta tra almeno tre proposti giornalmente
- un secondo piatto caldo a scelta tra almeno tre proposti giornalmente
- un contorno di verdura cruda o cotta
- pane o grissini
- acqua minerale (naturale o gassata)
- condimenti (sale, pepe, olio e aceto)

Deve sempre essere garantita la possibilità di scelta di un menu “in bianco” costituito da pasta o riso in bianco, carne ai ferri o a vapore; si deve inoltre garantire la possibilità di un piatto freddo (affettati, formaggi ecc.) alternativo al secondo.

La composizione del **PASTO RIDOTTO** è la seguente:

- un primo piatto a scelta tra almeno tre proposti giornalmente, con ulteriore scelta tra condimento e in bianco
- un contorno di verdura cotta o cruda
- pane o grissini
- acqua minerale (naturale o gassata)
- condimenti (sale, pepe, olio e aceto)

o in alternativa

- un secondo piatto caldo a scelta tra almeno tre proposti giornalmente
- un contorno di verdura cotta o cruda
- pane o grissini
- acqua minerale (naturale o gassata)
- condimenti (sale, pepe, olio e aceto)

Tavola fredda

La composizione del **PASTO RIDOTTO** è la seguente:

- 2 panini a scelta
- un frutto a scelta o un dessert;
- ½ litro di acqua minerale

La tavola fredda deve poter essere consumata nei locali dell'esercizio.

La sostituzione del pasto-tipo come sopra descritto con altre preparazioni non previste è possibile, previo separato accordo con il gestore.

Art. 7 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Gli esercenti che abbiano stipulato il contratto dovranno garantire il servizio tutto l'anno, nei giorni dal lunedì al venerdì con apertura dalle ore 12.00 alle ore 13.30.

In casi eccezionali (elezioni, eventi diversi) l'Amministrazione comunale potrà eventualmente richiedere il servizio anche al di fuori delle predette fasce orarie.

Gli esercenti dovranno accordarsi circa la chiusura per ferie per evitare l'interruzione del servizio e comunque ogni periodo di chiusura dell'esercizio dovrà essere comunicato all'Amministrazione Comunale – Ufficio Personale con un preavviso di 15 giorni.

Art. 8 - PREZZI

I prezzi dei pasti sono fissati per il periodo di gestione del servizio, dall'01/05/2024 al 30/04/2027, nel seguente modo:

- Euro 12,15 (IVA inclusa) per ciascun pasto completo
- Euro 9,15 (IVA inclusa) per pasto ridotto con scelta di primo piatto
- Euro 11,15 (IVA inclusa) per pasto ridotto con scelta di secondo piatto

Durante la vigenza del contratto è escluso l'adeguamento del prezzo per pasto.

Al gestore dell'esercizio, entro il giorno 5 di ogni mese, previa presentazione di regolare fattura con allegata la rendicontazione dei pasti erogati il mese precedente, verrà liquidata una somma pari al prezzo fissato per ciascun pasto scelto nel mese, IVA inclusa, con pagamento a 30 giorni.

ART. 9 – CORRISPETTIVO

Il corrispettivo dell'affidamento sarà determinato in sede di aggiudicazione a seguito della presentazione delle offerte, considerando che l'Ente garantirà la copertura dei 2/3 del corrispettivo fino ad un importo massimo di € 6,15 IVA inclusa (di cui oneri di sicurezza da interferenza non soggetti a ribasso per un totale complessivo pari a € 390,00)

La fatturazione elettronica verrà eseguita dalla ditta aggiudicataria mensilmente sulla base del numero dei pasti forniti agli utenti nel mese di riferimento e registrati dall'ufficio personale per la verifica dei pasti e con applicazione dell'art. 44 del D.D.L. Stabilità 2015, che ha inserito nel D.P.R. n. 633/1972 l'art. 17-ter per il pagamento dell'IVA ("split system").

La quota a carico dell'Ente e dei dipendenti per ciascun anno dell'affidamento, (2024/2027) è stata approvata con delibera di Giunta del Comune di Ponte dell'Olio n° 21 del 20.02.2024

ART. 10 - VARIAZIONE DELL'ENTITÀ' DEL SERVIZIO

Il numero di pasti previsto è indicativo, non vincolante per l'Ente e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per la Ditta Aggiudicataria; tale stima infatti è suscettibile di variazioni senza che a ciò consegua alcun diritto di rivalsa per la ditta aggiudicataria del servizio, che assume interamente a proprio carico il rischio operativo inerente alla gestione della somministrazione dei pasti a titolo di mensa aziendale. Il numero di pasti sopra indicati non vincola dunque l'Amministrazione, potendo inevitabilmente variare (in aumento o in difetto) nel corso della durata dell'affidamento

Art. 11 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale stipulerà il contratto con gli esercenti che accetteranno le condizioni del presente capitolato, con l'indicazione dell'opzione relativa ai servizi da erogare (tavola calda con pasto completo e/o ridotto; tavola fredda con pasto ridotto). L'Amministrazione si riserva la facoltà di stipulare il contratto anche successivamente con altri esercizi che dichiarassero di accettare le condizioni del presente capitolato.

Art. 12 - PENALITÀ' PER INADEMPIENZE

In caso di verificata violazione di norme di legge o contrattuali, l'Amministrazione Comunale darà luogo a contestazione scritta; qualora il soggetto aggiudicatario non fornisca valida giustificazione scritta entro 20 giorni dalla contestazione sarà applicata una penale.

In relazione alla gravità delle inadempienze o alla loro reiterazione l'Amministrazione Comunale può applicare una penale da Euro 50,00 a Euro 250,00. Detta penale verrà trattenuta sul primo pagamento effettuato a favore dell'esercente ovvero sulla cauzione definitiva se dopo l'accertamento del fatto a base dell'inadempienza non fossero previsti altri pagamenti

Art. 13 – REQUISITI

L'esercente dovrà rispettare i seguenti requisiti:

- a) assenza dei motivi di esclusione previste nell'elenco di cui agli art. 94 - 98 del D.Lgs. n. 36/2023;
- b) iscrizione al Mercato elettronico per la Pubblica Amministrazione (Me.PA)
- c) Iscrizione della Ditta al Registro Imprese della Camera di Commercio con codice ATECO che abilita la somministrazione di alimenti e bevande

L'esercente non dovrà trovarsi in una condizione di incapacità a contrattare con la pubblica amministrazione né dovranno sussistere in relazione alle stesse condizioni di esclusione dalle partecipazioni agli appalti pubblici.

Entro 7 giorni dalla stipula del contratto l'esercente dovrà presentare la dichiarazione prevista dall'art. 3 della L. 136/2010 (norme sulla tracciabilità dei pagamenti).

L'esercente dovrà rispettare nei confronti dei propri dipendenti tutte le norme in materia di rapporto di lavoro, di previdenza ed assistenza sociale, di prevenzione, protezione e sicurezza sul lavoro.

Il presente contratto non rientra nel campo di applicazione della normativa DUVRI. L'adesione dell'esercente alle condizioni del presente capitolato deve tener conto degli oneri previsti dall'osservanza delle misure per la sicurezza fisica dei lavoratori.

L'esercente dovrà rispettare le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (legge 68/99 come modificata dal decreto legislativo 14 settembre 2015, n. 151).

L'esercente deve essere in possesso dei requisiti igienico sanitari richiesti dalla vigente normativa in relazione alla tipologia di pasti che si impegna a fornire (D.P.G.R. n°9 /r del 21/07/2003 s.m.i.).

Art. 14 - RICHIAMO

Per quanto non previsto dal presente capitolato e a completamento delle disposizioni in esso contenute, varranno, in quanto applicabili, le vigenti norme in materia.

Art. 15 - DEPOSITO SPESE CONTRATTUALI E CAUZIONE

Le spese contrattuali saranno tutte, nessuna esclusa, a carico di ciascun gestore.

Ciascun gestore è tenuto a versare all'atto della stipulazione del contratto una cauzione, pari a Euro 250,00 a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato. La cauzione deve essere reintegrata nel caso di parziale o totale escussione.

Resta impregiudicata ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. I gestori che, in base al precedente contratto di fornitura di pasti, avessero già versato la cauzione non sono tenuti al versamento della nuova cauzione. Lo svincolo della cauzione avverrà al termine della fornitura, previa verifica finale circa la regolarità della somministrazione.

La cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore. La garanzia cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione. La stazione appaltante può richiedere al soggetto aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore.

ART. 16 - CONDIZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

La sottoscrizione del contratto e dei suoi allegati da parte della Ditta aggiudicataria equivale a perfetta conoscenza delle leggi, dei regolamenti e di tutta la normativa vigente in materia di servizi.

La Ditta aggiudicataria con la firma del contratto, accetta espressamente e per iscritto, a norma degli articoli 1341, comma 2° e 1342 Codice Civile, tutte le clausole previste nel presente Capitolato,

nonché le clausole contenute in disposizioni di legge e regolamenti nel presente atto richiamate. L'interpretazione delle clausole contrattuali e delle disposizioni del presente Disciplinare deve essere fatta tenendo conto delle finalità perseguite con il contratto; in ogni caso trovano applicazione gli articoli dal 1362 al 1369 del Codice Civile.

ART. 17 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio in affidamento non potrà essere sospeso od abbandonato dalla Ditta, pena le responsabilità civili e penali previste dalla legge, salvo cause di forza maggiore.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili.

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'Ente e/o la Ditta dovranno di norma, quando possibile in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 36 ore.

Nel caso in cui la ditta aggiudicataria non fosse temporaneamente in grado, per gravi motivi, di svolgere regolarmente il servizio, dovrà tempestivamente informare l'Ente, provvedendo in accordo con la stessa e a proprie spese senza alcun onere aggiunto per l'Ente, ad assicurare comunque il servizio mediante ditta autorizzata alla somministrazione di alimenti e bevande.

Art. 18 - CESSIONE E SUCCESSIONE

In caso di cessione o di affitto dell'esercizio nel corso di validità del contratto stipulato con l'Amministrazione Comunale è facoltà della stessa stipulare un nuovo contratto con l'acquirente/affittuario dell'esercizio.

In caso di morte del titolare dell'esercizio, quando trattasi di ditta individuale, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto o disporre la continuazione con gli eredi.

Per le altre vicende soggettive dell'esecutore del contratto si applicheranno le disposizioni di cui all'art.116 del D.Lgs. n.163/06 e, a seguito della formalizzazione di tali vicende (con presa d'atto di esse da parte dell'Amministrazione Comunale si procederà alla stipula di nuovo contratto.

Art. 19 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

In caso di violazioni delle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza degli alimenti verificate dagli organi competenti o di inadempimenti gravi e/o ripetuti delle disposizioni del presente capitolato, previa contestazione, l'Amministrazione Comunale ha la facoltà di risolvere il contratto con proprio provvedimento motivato, da comunicarsi agli esercenti almeno sette giorni prima della data di decorrenza della risoluzione stessa.

In tal caso l'esercente non potrà vantare risarcimenti o indennità ad alcun titolo, mentre a titolo di risarcimento di danni sarà incamerata, a favore dell'Amministrazione Comunale, per l'intero suo importo, il deposito cauzionale.

Ricadono nell'esclusiva responsabilità del gestore eventuali danni causati ai dipendenti fruitori del servizio di mensa; per ogni circostanza dalla quale derivi danno all'Amministrazione, la stessa si riserva di rivalersi sul deposito cauzionale, sugli eventuali corrispettivi dovuti nonché di esperire le azioni necessarie alla tutela dei propri interessi.

Art. 20 – RECESSO UNILATERALE

Qualora l'Amministrazione Comunale in corso dell'esecuzione del contratto ritenga opportuno, per ragioni di pubblico interesse, recedere dal contratto di fornitura del servizio mensa, si riserva la facoltà di inviare disdetta a mezzo raccomandata RR con preavviso di 30 giorni.

L'esercente potrà recedere dal contratto predetto con preavviso di 30 giorni.

Ai sensi dell'art.1373 cod.civ, nel caso di esercizio da parte della Amministrazione comunale del recesso contrattuale, non è previsto per l'esercente alcun indennizzo.

ART. 21 - CAUSE SOPRAVVENUTE - SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

Per motivi di pubblico interesse o per fatti sopravvenuti non imputabili all'Amministrazione, la stessa sospenderà l'esecuzione delle prestazioni per tutta la durata della causa ostativa.

In tal caso la Ditta aggiudicataria avrà diritto al pagamento delle sole prestazioni regolarmente eseguite.

La sospensione è disposta per il tempo strettamente necessario. Cessate le cause della sospensione, l'Amministrazione dispone la ripresa dell'esecuzione e indica il nuovo termine contrattuale.

ART. 22 - PAGAMENTI E FATTURAZIONE

Il pagamento sarà effettuato previa emissione di regolare fattura mensile da parte della Ditta Aggiudicataria, entro 30 (trenta) giorni dalla presentazione.

La fattura dovrà pervenire all'Ente entro i primi 10 giorni del mese successivo a quello rilevato, al fine di consentire il controllo e la trattenuta della quota del dipendente dalla busta paga.

Ogni fattura sarà accompagnata da una distinta contenente l'indicazione delle giornate in cui si sono svolte le attività e il numero di pasti erogati nel mese di riferimento, con indicazione dei nominativi dei dipendenti e della tipologia di pasto scelto. Le fatture elettroniche dovranno essere intestate a:

Comune di Ponte dell'Olio

Via Vittorio Veneto 147

29028 Ponte dell'Olio (PC)

ed inviate alla PEC: compdo@actaliscertymail.it

Dal fatturato saranno detratte le eventuali penalità applicate.

La fattura dovrà essere espressa in lingua italiana, dovrà essere emessa in regime di split payment e dovrà necessariamente contenere i seguenti elementi:

- data e atti del contratto una volta stipulato;
- l'importo mensile espresso in euro suddiviso per tipologia di pasto
- tutti i dati relativi al pagamento (dovrà essere indicata una sola banca, numero di conto corrente, Codice CAB, ABI, ecc.);
- la tracciabilità dei pagamenti ai sensi della legge 136/2010. Il Codice Univoco Ufficio da citare in fattura è il seguente: **UFAHAG**;

Il pagamento di ogni singola fattura avrà luogo entro 30 (trenta) giorni solari dalla data di protocollazione da parte dell'Ufficio Protocollo della fattura elettronica. In caso di fattura irregolare il termine di pagamento verrà sospeso dalla data di contestazione dell'Amministrazione.

In caso di ritardato pagamento il saggio d'interesse è determinato in conformità a quanto disposto dall'art. 1284 del Codice Civile.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Ente, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente contratto.

La Ditta aggiudicataria non potrà rivalersi in alcun modo sull'Ente per gli eventuali casi di morosità nella quota dovuta dagli utenti. Le procedure di riscossione delle tariffe da utenti morosi sono ad esclusivo carico della ditta aggiudicataria e nessun risarcimento potrà essere richiesto all'Ente in caso di mancata riscossione.

23 - TRACCIABILITA'

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136, e s.m.i., l'Aggiudicatario si obbliga ad utilizzare, per ogni operazione finanziaria connessa al contratto per l'erogazione del servizio di cui trattasi, conti correnti bancari o postali dedicati alle commesse pubbliche di cui all'art. 3, commi 1 e 7, del D.lgs. sopra indicato.

Gli estremi identificativi dei conti utilizzati dovranno essere comunicati all'Ente, per iscritto e nei termini prescritti, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

L'Aggiudicatario si obbliga, inoltre, ad utilizzare, per ogni movimento finanziario inerente il presente contratto, lo strumento del bonifico bancario o postale, indicando in ogni operazione registrata il

codice CIG (Codice identificativo di gara) assegnato dall'ANAC.

L'Aggiudicatario si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al presente contratto, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010; l'Aggiudicatario si impegna ad esibire, a semplice richiesta dell'Ente la documentazione a comprova del rispetto degli obblighi di cui al periodo precedente.

L'Aggiudicatario si impegna altresì a comunicare l'eventuale inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria, procedendo all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale e informandone contestualmente l'Ente e la Prefettura - ufficio territoriale del Governo territorialmente competente; uguale impegno dovrà essere assunto dai subappaltatori e subcontraenti a qualsiasi titolo interessati al presente contratto. Il mancato rispetto degli adempimenti individuati dalla presente clausola contrattuale comporta, ai sensi della Legge 136/2010, la nullità assoluta del contratto.

Art. 24 - FORO COMPETENTE

Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra la Ditta aggiudicataria e l'Ente, è esclusa la competenza arbitrale; per la definizione delle stesse, previo esperimento dei tentativi di accordo bonario ai sensi dell'art. 211 del D.Lgs. 36/2023, è competente in via esclusiva il Foro di Piacenza.

ART. 25 - TRATTAMENTO DI DATI PERSONALI

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

Art. 26 - CLAUSOLE VESSATORIE

Ai sensi e per gli effetti degli artt. 1341 e 1342 del Codice Civile l'aggiudicatario dichiara di conoscere e di accettare espressamente le seguenti clausole contrattuali:

Art. 7 – Caratteristiche del servizio

Art. 12 - Penalità per inadempienze

Art. 15 – Deposito spese contrattuali e cauzione

Art. 20 - Risoluzione del contratto

Art. 21 – Recesso unilaterale

**Tabella porzioni standard dei principali alimenti definiti dalla società SINU
Società Italiana Nutrizione Umana**

TAVOLA CALDA COMPOSIZIONE PASTO COMPLETO	
PIATTI	GRAMMATURE (A CRUDO)
PRIMI PIATTI	
<i>pasta, riso, etc.</i>	<i>non inferiore gr. 80</i>
SECONDI PIATTI	
<i>carne rossa</i>	<i>grammi 100</i>
<i>carne bianca o con osso</i>	<i>grammi 150</i>
<i>pesce</i>	<i>grammi 150</i>
<i>formaggio e/o salumi</i>	<i>non inferiore gr.100</i>
<i>uova</i>	
CONTORNO	
<i>verdura</i>	<i>non inferiore gr.150</i>
<i>patate o carote</i>	<i>non inferiore gr.200</i>
FRUTTA/DESSERT	
<i>frutta di stagione</i>	<i>grammi 150</i>
<i>macedonia</i>	<i>non inferiore gr.200</i>
<i>dessert</i>	<i>1 porzione</i>
PANE/ GRISSINI	<i>grammi100 /grammi 50</i>
BEVANDE	
<i>acqua minerale (naturale o gassata)</i>	<i>1/2 litro</i>

La presente tabella costituisce riferimento anche per la tipologia pasto ridotto, per le portate previste.