



**COMUNE DI MEZZOMERICO**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER  
L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI  
RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA  
PRIMARIA "Mar. ORESTE LEONARDI"**

**VIA A. MANZONI, 25 – MEZZOMERICO  
Anni Scolastici 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025**

CPV 55523100-3 Servizi di mensa scolastica

CUP J19I22000380002 – CIG: 93204506A7

Approvato con deliberazione del Giunta Comunale n. 66 del 08.07.2022

## TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

### Articolo 1 – Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato ha per oggetto:

- a) l'affidamento del servizio di refezione per la scuola Primaria consistente nella preparazione, consegna, scodellamento e distribuzione dei pasti presso l'edificio della Scuola Primaria Mar. Oreste Leonardi in Mezzomerico;
- b) il trasporto dei pasti alla mensa scolastica con mezzi propri idonei secondo le vigenti normative, in contenitori aventi i requisiti previsti dalla vigente legislazione, che dovranno essere asportati;
- c) la fornitura: per la scuola primaria di piatti, posate, bicchieri, tovaglioli e tovagliette in relazione al numero degli utenti della refezione;
- d) l'apparecchiatura e la sparecchiatura delle tavole, la pulizia, la manutenzione e la sanificazione del refettorio a servizio della scuola, comprensiva della fornitura dei materiali necessari a detto servizio (detersivi, rotoloni di carta ecc.);
- e) il conferimento differenziato dei rifiuti connessi alla gestione del servizio, secondo il calendario di raccolta comunale (i sacchi saranno forniti dal Comune);
- f) gestione amministrativa finanziaria del servizio

Il servizio dovrà essere effettuato presso la Scuola Primaria Mar. Oreste Leonardi in Mezzomerico –Via A. Manzoni n. 25.

La fornitura dei pasti verrà effettuata nei giorni di rientro previsti dal calendario scolastico e le date di inizio, cessazione del servizio ed eventuali sospensioni delle relative forniture verranno comunicate in tempo utile a cura del Comune di Mezzomerico.

A livello puramente indicativo, senza che esso possa essere oggetto di pretese o rivalse nei confronti della Stazione Appaltante, in genere il servizio mensa viene erogato a partire dalla seconda quindicina del mese di settembre per concludersi entro la prima quindicina del mese di giugno (da calendario scolastico).

L'Aggiudicatario sarà tenuto a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso la Scuola Primaria Mar. Oreste Leonardi, depositandoli nei locali destinati a mensa per poi procedere allo scodellamento e alla loro distribuzione agli avventori del servizio mensa unicamente avvalendosi del proprio personale.

La Stazione Appaltante si riserva di affiancare il personale preposto allo scodellamento con proprio personale.

Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

### Articolo 2 – Richiamo norme di legge.

L'appalto, oltre che dal presente capitolato, è disciplinato dalle seguenti norme:

- D.Lgs. 18.04.2016 n. 50 e s.m.i.;
- Legge 11.09.2020 n. 120 e s.m.i.;
- D.L. 31.09.2021, n. 77;
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute in data 29.04.2010;
- Criteri Ambientali Minimi di cui all'allegato 1 del Decreto 10 Marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio;
- Le Indicazioni operative per la gestione di casi e focolai di SARS-CoV-2 nelle scuole e nei servizi educativi dell'infanzia" del 21.08.2020;
- Le linee di indirizzo delle scuole in Piemonte della Regione Piemonte in data 09.09.2020.

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato Speciale d'Appalto si richiamano le norme di legge vigenti in materia, al momento di aggiudicazione e durante l'esecuzione del contratto. La presentazione dell'offerta da parte delle imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della legge e di tutte le norme ed i regolamenti comunali vigenti in materia e di incondizionata loro accettazione, nonché alla completa accettazione del presente capitolato ai fini della sua esecuzione. In particolare la ditta aggiudicataria con la firma del contratto accetta espressamente, a norma degli artt. 1341 e 1342 del c.c., tutte le clausole contenute nel presente Capitolato.

## **TITOLO II - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO**

### **Articolo 3 - Tipologia del servizio richiesto**

I pasti dovranno essere preparati in un centro di cottura localizzato nell'ambito di una distanza massima di 20 km (calcolati secondo il calcolo descritto nell'art. 8) dai locali della mensa scolastica di proprietà comunale e siti in Mezzomerico il cui accesso per il servizio in oggetto è posto in Via Manzoni, 25.

Il trasporto dei pasti deve essere effettuato con automezzi a ciò autorizzati, rispondenti a quanto previsto dall'art. 43 del D.P.R. 327/80 e propri del Appaltatore, previa comunicazione al Comune della relativa targa.

Il trasporto dovrà essere effettuato nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- i pasti caldi devono essere trasportati mantenendo la temperatura di almeno 65 gradi utilizzando i contenitori termici che devono essere aperti soltanto al momento della distribuzione;
- gli alimenti destinati ad essere consumati freddi (formaggi, affettati ecc.) dovranno mantenere temperature basse, al di sotto di 10 gradi, utilizzando contenitori termici posti in veicoli coibentati;
- il trasporto del pane e della frutta deve essere effettuato nel pieno rispetto delle norme igieniche.

### **Articolo 4 - Durata del servizio**

Il contratto relativo al presente appalto avrà la durata di n. 3 (tre) anni scolastici, ovvero per gli anni scolastici 2022/2023, 2023/2024 e 2024/2025 con decorrenza indicativa dal 13/09/2022 e termine 15/06/2025.

Si fa espresso avvertimento che ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D. Lgs 50/2016, alla scadenza del termine di cui sopra, la stazione appaltante potrà avvalersi della facoltà di prorogare la durata del contratto per il solo tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure atte ad individuare un nuovo contraente e comunque per un periodo non superiore ad un quadrimestre scolastico. In tale ipotesi l'Aggiudicatario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste dal presente capitolato agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

Per quanto riguarda l'inizio e la fine delle lezioni si rimanda al calendario scolastico regionale.

L'inizio e il termine del servizio potrà essere differito o anticipato dall'A. C. in relazione alle proprie esigenze organizzative e funzionali, senza che ciò costituisca indennizzo, modifica di prezzo o pretesa alcuna da parte dell'Aggiudicatario.

L'Aggiudicatario si impegna ad iniziare il servizio anche se il contratto non fosse ancora stato formalmente sottoscritto.

Il servizio potrà essere sospeso per:

- consultazioni elettorali: in questo caso nulla sarà dovuto all'Aggiudicatario, nell'intesa che è cura dell'ufficio comunale competente darne comunicazione alla Ditta nei tempi utili;

- sciopero del personale docente e ausiliario: anche in tale ipotesi nulla sarà dovuto all'Aggiudicatario, nell'intesa che è cura delle insegnanti della scuola darne comunicazione alla Ditta almeno un giorno prima dell'evento.

### **Articolo 5 - Tipologia dell'utenza**

L'utenza del servizio di fornitura pasti è costituita dagli alunni della sola scuola primaria di primo grado, e da eventuale personale addetto all'assistenza mensa oppure da persone autorizzate dal Comune e comunque per verifiche qualitative e quantitative del servizio.

### **Articolo 6 - Quantitativo dei pasti giornalieri**

Indicativamente, senza che esso possa essere oggetto di pretese o rivalse nei confronti della Stazione Appaltante, e salvo eventuali variazioni del calendario scolastico in corso d'opera, sulla base degli alunni iscritti nei precedenti anni scolastici si stima che il servizio verrà effettuato cinque giorni alla settimana secondo la seguente ripartizione:

#### **Mensa scolastica di Mezzomerico (per circa 33 SETTIMANE di calendario scolastico)**

<b>N. rientri settimanali</b>	<b>Giorni di rientro</b>	<b>Numero di rientri annuali</b>	<b>N. alunni mediante iscritti</b>	<b>N. pasti medi erogati per anno scolastico</b>
2	Lunedì e Mercoledì	65	55	3575
3	Martedì, Giovedì e Venerdì	98	25	2450
				<b>6025</b>

Nella mensa scolastica presso l'istituto di Mezzomerico i giorni di rientro prestabiliti e, conseguentemente, i giorni in cui dovrà essere erogato il servizio mensa sono il lunedì e il mercoledì. Nei rimanenti giorni della settimana (martedì, giovedì e venerdì) il servizio verrà altresì erogato ma solo per gli iscritti al servizio di doposcuola.

Il numero di pasti stimato potrà variare a seconda degli alunni iscritti che chiederanno di usufruire del servizio, del calendario scolastico, dell'organizzazione didattica, delle assenze: per malattia, per visita d'istruzione, per consultazioni elettorali, senza per questo costituire obbligo di sorta per la Stazione Appaltante. Potranno essere suscettibili di variazione anche i giorni di rientro preventivati e gli eventuali turni nell'erogazione del servizio.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio, previa comunicazione da effettuare con congruo anticipo, nonché gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di eventuali riforme scolastiche o di mutamenti organizzativi.

L'Aggiudicatario non potrà pretendere indennizzi di sorta qualora la fornitura risulti inferiore ai quantitativi indicati, così come non potrà rifiutarsi di provvedere ad ulteriori somministrazioni di cui ne sarà fatta richiesta durante gli anni scolastici oggetto dell'appalto alle medesime condizioni e conformemente alla propria offerta. Saranno pagati, in ogni caso, i pasti forniti in riferimento all'ordine comunicato ogni giorno.

Al fine di non determinare disservizi o l'impossibilità a tutti gli avventori di usufruire del servizio mensa scolastica, l'Aggiudicatario dovrà utilizzare idonei accorgimenti (ad es. un numero di porzioni aggiuntive pari

all'1/2% dei pasti totali) atti ad impedire che il numero di porzioni effettivamente erogate non sia inferiore al numero di pasti comunicati.

Gli orari di effettuazione della consegna del pasto verranno concordati con l'Istituto Comprensivo, sulla base degli orari di lezione che la stessa definirà all'inizio dell'anno scolastico.

Per quanto riguarda la gestione amministrativo-finanziaria del servizio, sono a carico dell'aggiudicatario:

- la gestione della prenotazione dei pasti in collaborazione con il personale scolastico;
- la realizzazione e la distribuzione, a proprie spese, ad ogni inizio di anno scolastico, del calendario con i menù stagionali ed eventuali informazioni inerenti il servizio;
- ogni altra operazione necessaria a garantire il regolare funzionamento del servizio.

Rimane a carico del Comune la determinazione delle tariffe, le iscrizioni al servizio, la vendita dei buoni pasto e la riscossione coattiva delle somme dovute dagli eventuali utenti morosi.

### **Articolo 7 - Rispetto dell'ambiente e gestione delle porzioni non consumate.**

Per quanto riguarda i pasti non consumati, l'Aggiudicatario è obbligato a fornire la propria disponibilità all'eventuale collaborazione con associazioni/enti e/o gruppi di volontariato per il riutilizzo e la distribuzione dei pasti non consumati.

L'Aggiudicatario dovrà rendersi disponibile alla stipulazione di eventuali convenzioni/accordi con associazioni/enti e/o gruppi di volontariato per la definizione delle modalità di riutilizzo e distruzione dei pasti non consumati, fermo restando che dal momento della consegna dei pasti ad eventuali associazione/enti e/o gruppi di volontariato l'Aggiudicatario sarà considerato esonerato da ogni responsabilità circa lo stato di conservazione e la qualità dei pasti donati.

### **Articolo 8 - Servizi aggiuntivi**

L'Appaltatore si impegna, qualora richiesto dall'amministrazione comunale, ad espletare il servizio di ristorazione anche per eventuali servizi aggiuntivi a quello scolastico, al momento non specificatamente previsti nel capitolato.

In questi casi il servizio sarà reso di norma allo stesso prezzo di aggiudicazione, salvo variazioni derivanti da particolari o differenti condizioni del servizio reso, espressamente riconosciute dal comune.

In ogni caso i servizi aggiuntivi dovranno essere effettuati esclusivamente dall'Appaltatore al quale, anche in questo caso, è vietata ogni forma di sub appalto come indicato nel presente capitolato.

### **Articolo 9 – Valore del contratto**

Il valore presunto per ciascuno anno scolastico viene stimato in € 28.920,00 (ventottomilanovecentoventi/00), di cui € 602,50 (seicentodieci/50) per oneri per la sicurezza, non soggetti a ribasso, oltre Iva di legge, corrispondenti a n. 6025 (seimilaventicinque) pasti annuali stimati, che, rapportato alla durata triennale dell'appalto (anni scolastici 2022/2023, 2023/2024 e 2024/2025) determina un valore complessivo presunto stimato di € 86.760,00 (ottantaseisettecentosessanta/00), di cui € 1807,50 (milleottocentosette/50) per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, oltre Iva di legge.

L'importo complessivo per ciascun anno scolastico di € 28.920,00 è stato ottenuto mediante la moltiplicazione di € 4,80 (quattro/80) per singolo pasto, di cui € 0,10 per oneri per la sicurezza da rischi da interferenze non soggetti a ribasso, per n. 6025 pasti medi annui, IVA di legge esclusa.

Si precisa che i pasti stimati sono stati calcolati sulla base dei dati medi in possesso dell'Amministrazione relativi ai precedenti anni scolastici, pertanto, l'effettivo numero dei pasti erogati durante l'anno scolastico potrebbe subire delle variazioni sia in aumento che in diminuzione. In ogni caso sarà corrisposto il compenso solo per gli effettivi pasti erogati.

Tale prezzo è onnicomprensivo di tutti i costi connessi all'erogazione delle prestazioni, quali spese per l'approvvigionamento e la fornitura d'acqua, spese per il personale, spese di trasferta per il raggiungimento del luogo di esecuzione della prestazione, scodellamento, pulizia e riordino dei locali, smaltimento rifiuti e residui vari nonché ogni spesa inerente strutture, attrezzature ecc.

Sulla base della tabella del Ministero del lavoro e delle politiche sociali dell'aprile 2013 e secondo quanto richiamato nell'art. 23 comma 16 del D.Lgs. n. 50/2016, si presume un'incidenza del 45% del costo della manodopera sull'importo a base di gara.

### **Articolo 10 – Procedura e criteri di aggiudicazione**

Il servizio in oggetto viene appaltato mediante affidamento diretto, ai sensi dell'art. 36, comma 2 lett a) come modificato dall'art. 1, comma 2 lett. a) ed art. 8 del D.L. 76/2020, convertito nella legge 120/2020, modificato dall'art. 51, comma 1 del D.L. 31.05.2021 n. 77, da aggiudicare a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/2016 e con le modalità di cui agli art. 97 del D.Lgs 50/2016 ai fini della verifica delle offerte anormalmente basse.

L'offerta economica dovrà indicare il prezzo unitario del pasto al netto dell'I.V.A. Non sono ammesse offerte in aumento rispetto al prezzo posto a base di gara fissato dall'Amministrazione.

L'offerta dovrà tenere conto di tutte le spese che l'Aggiudicatario dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio e dovrà garantire una congrua remunerazione del servizio.

Si avvisa che si procederà ad aggiudicazione anche in caso di presentazione di una sola offerta valida. Il servizio in appalto dovrà essere svolto dall'operatore economico aggiudicatario con propria organizzazione nel rispetto e secondo le modalità previste dal presente capitolato, dalla lettera di invito e dalla normativa vigente nel settore. L'appalto del servizio è aggiudicato a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata sulla base dei seguenti elementi, ai quali è riservato un punteggio massimo di 100 punti, così suddivisi:

- ✓ qualità del servizio           punti 70/100
- ✓ offerta economica           punti 30/100.

### **OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA: PUNTEGGIO 70/100**

Gli elementi in base ai quali verrà valutata la qualità del servizio sono i seguenti:

<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE – PROGETTO TECNICO</b>			
<b>criteri</b>	<b>descrizione</b>	<b>punteggio</b>	<b>punteggio massimo</b>
Numero anni di esperienza nel settore	Esperienza inferiore a n. 2 anni	1 punto	4 punti
	Esperienza compresa fra 2 anni e un giorno e cinque anni	2 punti	
	Esperienza superiore a 5 anni e un giorno	4 punti	
Documentazione attestante il possesso	Assenza	0 punti	
	Presenza certificazione ISO 9000	3 punti	

della certificazione ISO inerente la ristorazione scolastica	Altre certificazioni (ISO 14000, EMAS, altre)	2 punti	5 punti
Migliorie proposte rispetto alle tabelle merceologiche proposte dall'Asl di riferimento per inserimento alimenti (ogni qualvolta presenti in menù).	Frutta fresca biologica	4 punti	18 punti
	Verdura fresca biologica, per il consumo a crudo	4 punti	
	Olio extra vergine di oliva biologico	5 punti	
	Carne bovina di particolare pregio, appartenente a razza italiana tutelata da consorzi	5 punti	
Utilizzo suppellettili	Fornitura posate e piatti e bicchieri monouso	0 punti	13 punti
	Fornitura kit piatti, posate e bicchieri in materiale biodegradabile	10 punti	
	Fornitura posate e piatti e bicchieri lavabili (e non monouso)	13 punti	
Iniziative in materia di educazione alimentare rivolte all'utenza scolastica	Una iniziativa annuale	1 punto	4 punti
	Due iniziative annuali	2 punti	
	Oltre due iniziative annuali	4 punti	
Svolgimento del servizio con minor impatto ambientale	Proposte per la riduzione dello spreco	4 punti	9 punti
	Proposte in merito alla destinazione del cibo non utilizzato	5 punti	
Sponsorizzazione attività comunali	Fornitura gratuita di rinfreschi in occasione di eventi scolastici (festa di fine anno, accoglienza bambini di altre scuole per iniziative ecc.). Fornitura di acqua per eventi sportivi. Pacchi dono alimentari. Materiale didattico per la scuola		da 1 a 7 punti
Tempo trasporto pasti dal centro di cottura al plesso scolastico	Entro 30 minuti	5 punti	Da 5 a 10 punti
	Entro 15 minuti	10 punti	

### **OFFERTA ECONOMICA: PUNTEGGIO 30/100**

All'offerta con il maggior ribasso sull'importo del costo base del buono pasto previsto all'art. 14 del presente capitolato, al netto degli oneri per la sicurezza e all'iva, verranno attribuiti 30 punti.

Alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio} = \frac{\text{ribasso offerto in valore assoluto} \times \text{punteggio massimo}}{\text{ribasso migliore}}$$

Saranno considerati 3 decimali oltre la virgola.

Il punteggio totale attribuito all'offerta complessiva del concorrente sarà quindi:

Punteggio finale = Punteggio offerta tecnico-qualitativa + Punteggio offerta economica

In caso di parità di punteggio complessivo, il servizio sarà aggiudicato al concorrente che avrà ottenuto il punteggio più elevato per l'offerta tecnico-qualitativa.

### **Articolo 11 - Centro di cottura**

Il centro di preparazione e cottura dei pasti oggetto del presente contratto, dovrà essere localizzato nell'ambito di una distanza massima di **km 20** dai locali della mensa scolastica di proprietà comunale e siti in Mezzomerico il cui ingresso per il servizio in oggetto è da considerarsi quello posto in Via A. Manzoni, 25. La distanza dovrà essere calcolata nella misura del percorso chilometrico più breve del tratto di percorrenza.

In sede di presentazione dell'offerta l'appaltatore dovrà indicare i locali da destinare a centro di cottura; tale requisito dovrà essere attestato mediante apposita dichiarazione a firma del titolare o del legale rappresentante d'impresa, resa in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28.12.2000 n.445, relativa a:

- Sede di ubicazione del centro di cottura (specificando la via, il numero civico ed il comune);
- Titolo giuridico di disponibilità del centro di cottura (proprietà, locazione, ecc.).

Il centro di cottura, con canoni ed utenze a carico della Ditta, dovrà prevedere la produzione e la preparazione di pasti veicolati a legame freddo-caldo, ed avere un'adeguata capacità produttiva giornaliera pari o superiore alle necessità del presente appalto, la Ditta partecipante dovrà obbligatoriamente dichiarare, ai sensi del D.P.R. n.445/2000, la capacità produttiva del centro di cottura non inferiore al numero di pasti giornalieri nel presente appalto.

In caso di aggiudicazione il Centro di cottura dovrà essere dotato di tutte le certificazioni e/o autorizzazioni previste dalla legge.

Tutte le attrezzature della Ditta dovranno essere conformi alle relative norme di legge.

Il centro di cottura dovrà essere dotato di tutte le certificazioni sanitarie, di agibilità e di tutto quanto è indispensabile per il buon funzionamento delle mense delle scuole.

### **Articolo 12 - Caratteristiche e modalità di trasporto e consegna dei pasti**

Il trasporto dei pasti deve essere effettuato con automezzi a ciò autorizzati, rispondenti a quanto previsto dall'art. 43 del D.P.R. 327/80 e propri del Appaltatore, previa comunicazione al Comune della relativa targa.

Il trasporto dovrà essere effettuato nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- ✓ i pasti caldi devono essere trasportati mantenendo la temperatura di almeno 65 gradi utilizzando i contenitori termici che devono essere aperti soltanto al momento della distribuzione;
- ✓ gli alimenti destinati ad essere consumati freddi (formaggi, affettati ecc.) dovranno mantenere temperature basse, al di sotto di 10 gradi, utilizzando contenitori termici posti in veicoli coibentati;
- ✓ il trasporto del pane e della frutta deve essere effettuato nel pieno rispetto delle norme igieniche.

### **Articolo 13 - Controlli e verifiche da parte dell'Amministrazione Comunale**

Il Comune si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato speciale, secondo i criteri e le modalità previsti nello stesso; nonché la verifica delle condizioni di lavoro lungo la catena della fornitura estesa al personale dipendente (operatori) dotati di appositi DPI che dovranno rispettare le misure di contenimento dei contagi.

La Ditta sarà tenuta a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi eccepiti dal Comune. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

### **TITOLO III - ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE**

#### **Articolo 14 - Oneri inerenti al servizio**

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative ai requisiti degli alimenti, alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla preparazione dei tavoli, alla tenuta in temperatura, alla distribuzione, allo scodellamento, alla pulizia stoviglie e locali mensa e centro cottura e al ritiro e lavaggio dei contenitori termici, prevenzione e gestione dei rifiuti, sono a totale carico della Ditta.

L'aggiudicataria è tenuta ad adempiere ai seguenti obblighi:

- a) effettuare il servizio secondo le modalità indicate nel presente capitolato per tutti i giorni della settimana secondo il calendario scolastico e le indicazioni dell'amministrazione comunale, in modo da garantire la regolare e puntuale esecuzione del servizio stesso
- b) assicurare personale qualificato per la preparazione e distribuzione dei pasti
- c) compensare e comprendere nell'importo complessivo iniziale, determinato dal prezzo offerto, tutti gli oneri che per la mano d'opera derivano dalla osservanza di tutte le disposizioni di legge e dall'osservanza di tutti gli obblighi ed oneri stabiliti dalla legge, dalle norme assicurative e dalla consuetudine
- d) osservare i contratti collettivi di lavoro vigenti per la categoria di lavoratori del settore specifico
- e) provvedere alla pulizia dei locali e degli arredi nonché alla raccolta differenziata dei rifiuti fornendo il necessario materiale di pulizia/smaltimento rispondente alla normativa in vigore
- f) attuare e garantire la più scrupolosa osservanza delle norme igienico-profilattiche atte ad evitare inconvenienti in relazione al confezionamento diretto dei pasti
- g) sostenere tutte le spese inerenti e necessarie all'esecuzione del servizio
- h) inoltrare periodicamente a discrezione dell'amministrazione comunale tutta la documentazione necessaria all'autocontrollo prevista dal D.Lgs. 193/2007. Detta documentazione, completa di scheda relativa alla verifica dell'applicazione dell'autocontrollo, dovrà essere conservata sul luogo di esecuzione del servizio. Dovrà essere fornito il nominativo o i nominativi dei responsabili delle varie fasi dell'autocontrollo.
- i) Rispettare i criteri di cui al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25/07/2011 allegato n. 1, in particolare i punti n. 5.3.1, 5.3.2, 5.3.3, 5.3.5, 5.3.7.

#### **Articolo 15 – Assicurazioni**

Il concessionario è responsabile per danni derivanti a terzi, anche conseguenti all'operato dei propri dipendenti e pertanto dovrà adottare tutti i provvedimenti necessari, con obbligo di controllo, sollevando il Comune da azioni legali e richieste risarcitorie per danni avanzati da terzi danneggiati. La Ditta si assume le responsabilità derivanti dalla consumazione da parte degli utenti di eventuali cibi contaminati e/o avariati e pertanto risponde direttamente dei relativi danni alle persone.

La Ditta dovrà, pertanto, produrre nei termini previsti per la stipulazione del contratto:

1. Apposita polizza ai fini della copertura della responsabilità civile per tutti i danni cagionati a terzi (R.C.T.) durante il servizio, riferita al contratto di cui al presente capitolato, con espressa menzione di copertura dei danni da avvelenamento, ingestione di sostanze nocive e tossinfezioni derivanti da alimenti somministrati nell'ambito del servizio in questione. Tale copertura assicurativa dovrà prevedere il massimale minimo di euro 1.000.000,00 (Unmilione,00) per sinistro e dovrà garantire oltre al concessionario, il Comune di Mezzomerico, i prestatori di lavoro, eventuali subappaltatori e fornitori. La polizza in questione, inoltre, dovrà essere espressamente estesa alla colpa grave degli assicurati. La polizza R.C.T. deve essere mantenuta in vigore fino alla scadenza del contratto e comunque fino ad apposita comunicazione liberatoria da parte dell'Amministrazione Comunale.
2. Apposita polizza ai fini della copertura della responsabilità civile verso prestatori di lavoro e parasubordinati (R.C.O.), ai sensi del D.P.R. n. 1124/1965 e s.m.i., del D.Lgs. n. 38/2000 e s.m.i., e del Codice Civile per danni non rientranti nella copertura di cui all'Assicurazione di cui al punto 1, riferita specificamente al presente contratto, con un massimale minimo di euro 1.000.000,00 (Unmilione,00) per sinistro con il limite di euro 1.000.000,00 (unmilione,00) per ogni prestatore di lavoro/parasubordinato. La polizza R.C.O. dovrà risultare

estesa a tutti i soggetti di cui al punto 1 e dovrà essere estesa alla colpa grave degli assicurati. Anche la polizza in questione dovrà essere prodotta al Comune entro la data di stipulazione del contratto di concessione.

#### **Articolo 16 - Materiali di consumo**

Restano altresì a carico della Ditta: la fornitura degli utensili per la distribuzione, nonché di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo meramente esemplificativo, per materiali di consumo si intendono: detersivi, sacchi per la spazzatura, tovaglie, tovaglioli, tovagliette compresi vassoi, guanti monouso, ecc...).

In particolare le stoviglie dovranno essere conformi alle disposizioni di cui agli art.179 e 180 D.Lgs. n. 152/2006 e s.m.i. in materia di riduzione della produzione dei rifiuti. Pertanto si richiede l'uso di stoviglie in materiale riutilizzabile o, in alternativa, biodegradabile e compostabile per contribuire a diminuire la quantità di rifiuti non riciclabili favorendo, inoltre, l'opera di sensibilizzazione nei confronti degli utenti.

#### **Articolo 17 - Subappalto**

E' assolutamente vietato, sotto pena di immediata risoluzione del contratto per colpa dell'Appaltatore e del risarcimento di ogni danno e spesa all'Amministrazione, il sub-appalto, anche parziale della gestione del servizio.

### **TITOLO IV - NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

#### **Articolo 18 - Contenitori**

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. n. 327/1990 e s.m.i., nonché al D.M. 10.03.2020. In particolare si dovrà fare uso di contenitori isotermici all'interno dei quali saranno allocati contenitori in acciaio inox, con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Il pane e la frutta devono essere trasportati in contenitori di plastica ad uso alimentare, muniti di coperchi.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni) unitamente alle stoviglie a perdere.

#### **Articolo 19 - Mezzi di trasporto**

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. 327/80 e s.m.i., articolo 43.

Il pasto caldo dovrà arrivare ai plessi in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali. I contenitori termici utilizzati per il trasporto devono essere in grado di mantenere il pasto a temperatura. I contenitori utilizzati dovranno essere a chiusura ermetica.

Il trasporto dovrà essere effettuato nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- ✓ i pasti caldi devono essere trasportati mantenendo la temperatura di almeno 65 gradi utilizzando i contenitori termici che devono essere aperti soltanto al momento della distribuzione;
- ✓ gli alimenti destinati ad essere consumati freddi (formaggi, affettati ecc.) dovranno mantenere temperature basse, al di sotto di 10 gradi, utilizzando contenitori termici posti in veicoli coibentati;
- ✓ il trasporto del pane e della frutta deve essere effettuato nel pieno rispetto delle norme igieniche.

## **Articolo 20 - Distribuzione**

Il servizio dovrà essere svolto dalla aggiudicataria con propri capitali e mezzi tecnici, con proprio personale e proprie macchine, mediante la propria organizzazione ed il proprio rischio. Merce e personale dovranno essere in regola con la vigenti norme igienico sanitarie locali, regionali e nazionali.

I pasti dovranno essere preparati da personale qualificato seguendo i menù e le tabelle dietetiche fornite direttamente dall'ASL competente.

L'aggiudicataria dovrà segnalare il nominativo del proprio coordinatore responsabile del servizio a livello territoriale a cui l'amministrazione comunale potrà fare riferimento in caso di necessità.

L'aggiudicataria effettuerà la consegna e la distribuzione dei pasti negli orari che saranno indicati dal dirigente scolastico.

L'istituto scolastico, utilizzatore del servizio, ai fini di consentire l'erogazione del servizio agli utenti aventi diritto, si assume l'impegno di comunicare giornalmente all'aggiudicataria il numero degli utenti del giorno entro le ore 8.45. La mancata o scorretta comunicazione del numero degli utenti presenti autorizzerà la ditta a richiedere il rimborso dei pasti preparati e non fruiti.

Il corrispettivo dei servizi sarà acquisito direttamente dagli utenti a cura dell'Amministrazione Appaltante mediante le modalità ritenute più idonee e comunque con modalità di pagamento tracciabili.

Il Comune verificherà periodicamente che la somministrazione avvenga nei modi e nei tempi più razionali, atti a preservare le caratteristiche organolettiche e igieniche del pasto oltre che il rispetto di tutte le norme igienico-sanitarie imposte dal Reg. CE 852/2004 e s.m.i ed i dettami di contenimento riferiti all'emergenza COVID-19.

## **Articolo 21 - Norme Legislative**

Per quanto concerne le norme legislative igienico/sanitarie, oltre a quanto già richiamato, si fa riferimento alla Legge 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di igiene.

Comunque tutte le norme di Legge vigenti in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

## **TITOLO V - NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, AL CONFEZIONAMENTO E ALLA DISTRIBUZIONE.**

### **Articolo 22 - Personale**

L'Appaltatore deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi.

L'Appaltatore deve, inoltre, attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori, e di ogni altra legge in materia di previdenza ed assistenza dei lavoratori dipendenti. L'Appaltatore deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

L'Aggiudicatario è tenuto, inoltre, ad attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico della ditta aggiudicataria.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve essere in regola con le vigenti disposizioni in materia sanitaria, deve possedere adeguate professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione agli utenti deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

L'Appaltatore deve individuare e comunicare al Comune il Responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere alla ditta aggiudicataria la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi; in tale caso la ditta aggiudicataria provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Tutto il personale addetto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito; eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariati i rapporti sopra precisati.

#### Rispetto delle normative

L'aggiudicataria dovrà osservare le leggi vigenti ed ogni altra disposizione normativa che potrà intervenire nel corso del presente incarico, per la tutela materiale dei lavoratori.

In particolare, la ditta dovrà curare, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi, l'osservanza delle disposizioni relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle prevenzioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi e alle altre malattie professionali.

La ditta dovrà in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto ai suddetti adempimenti.

#### Sciopero e/o interruzione del servizio

L'Appaltatore si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla Legge n. 146/1990 e smi.

Il servizio è da considerarsi ad ogni effetto servizio pubblico e non potrà essere sospeso o abbandonato dal Appaltatore, salvo cause di forza maggiore.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole, l'Istituto Comprensivo ne darà preavviso tempestivo all'Appaltatore. In caso di interruzione non programmata dell'attività scolastica che interessi l'intera utenza, la ditta dovrà essere avvertita entro le ore 8:30 dello stesso giorno della prestazione del servizio.

Alla ditta non sarà dovuto alcun indennizzo o risarcimento.

Al verificarsi di scioperi e/o di qualsiasi altra situazione di emergenza, l'Appaltatore dovrà individuare particolari situazioni organizzative. La ditta dovrà essere in grado di fornire la ristorazione anche in caso di interruzione della

produzione presso il centro di cottura e/o produzione pasti per cause di forza maggiore, producendo i pasti necessari al fabbisogno giornaliero dell'utenza con le stesse caratteristiche di cui al presente capitolato, utilizzando una o più strutture produttive idonee.

La consegna dei pasti di cui sopra deve avvenire senza ritardo rispetto agli orari fissati per le ordinarie forniture e con le modalità previste dalla normativa vigente.

#### Vestiario e dispositivi di protezione individuale

La ditta aggiudicataria deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio e i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D. Lgs. 81/2008, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta aggiudicataria ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dalle normative vigenti.

#### **Articolo 23 - Applicazione contrattuale**

La Ditta dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiore a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

### **TITOLO VI - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

#### **Articolo 24 – Caratteristiche delle derrate alimenti**

Le derrate alimenti dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, in specie il D.M. 10.03.2020, alle Tablelle Merceologiche allegato 1) al presente capitolato, e ai limiti di contaminazione microbica.

Le derrate devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.

### **TITOLO VII - MENU'**

#### **Articolo 25 - Menù e Regimi Alimentari Diversi**

Il pasto giornaliero, secondo i menù approvati dall'ASL, deve comprendere la fornitura di un pasto tipo, composto come segue:

- ✓ un primo piatto

- ✓ un secondo piatto con contorno
- ✓ pane
- ✓ frutta, yogurt o dessert

I menù, predisposti secondo alimentazione tradizionale, si distinguono in tipo invernale ed estivo e ciascun menù si alterna su quattro settimane.

Su richiesta, dovranno essere consegnati pasti speciali per i minori ed adulti che seguono particolari diete prescritte da certificato medico rinnovato annualmente, nonché pasti speciali per motivi religiosi.

La ditta appaltatrice si impegna previa dichiarazione del genitore o di chi ne fa le veci, a somministrare pietanze alternative ad alunni, che per credo religioso non fanno uso di alcuni alimenti. Tale nota dovrà venire consegnata ad inizio di ogni anno scolastico.

Per ogni alunno affetto da patologie di tipo cronico o portatore di allergie alimentari, previa richiesta scritta, corredata da certificato medico, la ditta si impegna a proprie spese a fornire diete speciali personalizzate.

Giornalmente potrà essere richiesto un menù speciale generale (dieta a scarso residuo), fino ad un massimo del 5% dei pasti, in ogni singola scuola nel caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi così composto:

- Primo piatto: pasta o riso in bianco condito con olio extra vergine d'oliva a spremitura a freddo o minestrina in brodo vegetale;
- Secondo piatto: formaggio (grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza) od in alternativa carne bianca a vapore con carote e patata a vapore.

Il presente capitolato viene predisposto con allegato l'ultimo menù stagionale in vigore vistato dalla competente ASL (Allegato 2).

#### **Articolo 26 - Quantità in volumi e in pesi**

La Ditta deve predisporre una tabella, elaborata sulla base della tabella delle grammature fornita dall'ASL di competenza relativa ai principali alimenti presenti nel menù, che presenterà prima dell'inizio del servizio, relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

Copia di tale tabella deve essere fornita al Comune per le eventuali verifiche de servizio in loco.

#### **Articolo 27 - Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche**

La Ditta deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù, nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche.

Per quanto concerne le preparazioni previste dai menù, la Ditta deve garantire la predisposizione dei menù concordati, approvati dall'ASL e pubblicati sul sito istituzionale dell'ente, con la facoltà di apporre agli stessi variazioni, previo consenso ed accettazione da parte del Comune, e a condizione che le variazioni stesse siano approvate dalla competente ASL.

#### **Articolo 28 - Variazione del menù**

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'ufficio preposto del Comune, con comunicazione scritta a mezzo posta elettronica certificata.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta del Comune.

Di norma, la variazione del menù, potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

### **Articolo 29 - Pubblicazione dei Menù**

I menù approvati dall'ASL - servizio SIAN – dovranno essere comunicati a cura del Appaltatore agli utenti del servizio. Il Comune provvederà a pubblicare i menù sul sito istituzionale dell'ente.

## **TITOLO VIII - TABELLE DIETETICHE**

### **Articolo 30 - Quantità delle vivande**

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalla Tabella delle grammature.

### **Articolo 31 - Diete speciali**

La Ditta dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari.

La predisposizioni delle diete speciali deve avvenire da parte del medico curante. In particolare:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi, ecc... dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;
- nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato medico di recente rilascio con allegati i test allergologici, rilasciati da centri di allergologia, oppure prescritti da centri di gastroenterologia infantile, con validità non superiore all'anno;

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire, con preparazione a norma di legge nel medesimo centro di cottura di cui agli art. 2 e 8 con l'utilizzo di un angolo cottura indipendente e riservato, e quindi predisposti in una vaschetta monoporzione termo sigillata, contrassegnata dal nome del bambino, onde risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto.

Al fine di poter garantire per le diete speciali (diete che come sopra descritto vengono confezionate in vaschette monoporzioni e pertanto maggiormente soggette a dispersione di calore) una temperatura idonea fino al momento della distribuzione viene prevista la possibilità di attuare per detti pasti la cosiddetta "linea refrigerante".

Detta linea prevede che le singole diete giungano al luogo della somministrazione refrigerate e che prima della distribuzione vengano scaldate in apposito forno microonde che dovrà, a cura della Ditta, essere installato presso i locali mensa. Con tale sistema viene pertanto garantita una temperatura idonea al consumo per le diete speciali.

Sarà ovviamente cura della Ditta l'istruzione del proprio personale in modo da garantire il corretto funzionamento della "linea refrigerante".

### **Articolo 32 - Diete in bianco**

La Ditta si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta il giorno precedente. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco con olio extravergine, da una verdura e ricotta.

### **Articolo 33 - Introduzione di nuovi piatti**

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, la Ditta deve presentare al Comune le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti sempre che esse non siano già previste nelle Tabelle.

## **TITOLO IX - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE**

### **Articolo 34 - Manipolazione e cottura**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

La Ditta dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative che saranno fornite dagli organismi specializzati, eventualmente incaricati dall'Autorità sanitaria competente, anche sulla base delle procedure HACCP.

L'Appaltatore dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

- ✓ effettuare lo scongelamento delle derrate tra +0 -4 °C, salvo che per le derrate che possono essere cotte tali e quali;
- ✓ cuocere tutte le verdure per i contorni preferibilmente a vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi per ulteriori lavorazioni (es. patate per purè);
- ✓ non congelare mai materie prime acquistate fresche;
- ✓ non friggere gli alimenti. Frittate, crocchette, pesci andranno cotti in forno;
- ✓ non utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Quali addensanti sono ammesse solo farina o fecola di patate;
- ✓ la maggior parte del condimento deve essere utilizzato a freddo a termine cottura;
- ✓ non utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico;
- ✓ utilizzare guanti monouso in fase di preparazione;
- ✓ non sono ammesse lavorazioni di alimenti il giorno precedente la distribuzione;
- ✓ è vietato il riutilizzo di alimenti avanzati.

## **TITOLO X - CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO**

### **Articolo 35 - Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale**

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso alla Ditta e con le modalità che riterrà opportune, controlli (compreso il Centro Cottura) per verificare la rispondenza del servizio fornito delle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto. Tali controlli potranno essere resi anche tramite opportune indagini di customer satisfaction condotte dal Comune direttamente o tramite gli organi scolastici preposti (Consiglio di Istituto, Commissione Mensa, ...); nonché idonei flussi informativi resi dalla ditta.

### **Articolo 36 - Organismi preposti al controllo**

Gli organismi preposti al controllo sono: il Responsabile del Servizio del Comune o suo delegato, i competenti servizi dell'ASL, nonché gli organi scolastici preposti.

### **Articolo 37 - Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissioni Mensa)**

E' facoltà del Comune effettuare controlli in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, al fine di verificare la conformità del servizio fornito alle prescrizioni di legge e alle condizioni contrattuali. L'Appaltatore dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, al fine di esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase. I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge vigenti.

I soggetti e gli organismi preposti al controllo sono:

- ✓ gli organismi istituzionali legittimati al controllo
- ✓ i competenti servizi ASL
- ✓ il personale incaricato dal Comune
- ✓ le strutture specializzate incaricate dal Comune
- ✓ la commissione mensa.

I controlli presso il centro di produzione pasti e presso i locali mensa possono essere effettuati dal personale del Comune e/o da personale dallo stesso incaricato.

I controlli potranno essere effettuati anche attraverso la consumazione dell'intero pasto, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi per il Comune. I controlli non dovranno comportare interferenze nello svolgimento di tutte le operazioni inerenti al servizio.

L'Appaltatore dovrà fornire all'incaricato del Comune e ad ogni altro visitatore esterno i camici monouso e cuffie in occasione dei sopralluoghi al centro di produzione pasti.

I controlli saranno verbalizzati evidenziando eventuali rilievi.

Presso il centro di produzione pasti dovranno essere conservate le bolle di consegna delle derrate alimentari, da esibirsi su richiesta del personale incaricato dal Comune per l'effettuazione dei controlli.

Ad esito dei controlli effettuati, il Comune farà pervenire alla ditta eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi entro 8 (otto) giorni con possibilità, entro tale termine, di presentare giustificazioni scritte e documentate in relazione alle contestazioni mosse.

In mancanza di tali giustificazioni, o nel caso in cui le stesse non vengano accolte, il Comune applicherà le penali previste dal presente capitolato. Qualora la ditta dovesse disattendere le norme relative ai sistemi di qualità, il Comune può fissare un termine di 30 (trenta) giorni entro i quali la ditta deve conformarsi. Trascorso tale termine, nel perdurare dell'inadempimento, il Comune procederà alla risoluzione del contratto.

## **TITOLO XI - PENALITÀ**

### **Articolo 38 - Penalità**

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, il responsabile del servizio procederà alla contestazione in forma scritta ed inviata mediante pec, concedendo un termine alla controparte per le eventuali controdeduzioni.

La Giunta Comunale, esaminata la contestazione e le eventuali osservazioni, applicherà la sanzione a suo insindacabile giudizio, secondo la tabella sotto riportata.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, il potrà essere comminata una semplice ammonizione da parte del responsabile del servizio.

Le penali applicate sono le seguenti:

pasti giornalieri non forniti	€ 30,00 a pasto
qualità del pasto non conforme alle condizioni contrattuali o alle norme igienico sanitarie	€ 300,00
mancata osservanza delle norme igieniche necessarie per la preparazione e/o distribuzione dei pasti	€ 300,00
mancato rispetto del menù concordato	€ 150,00 salvo comunicazione da parte della ditta di dover effettuare variazione a seguito di mancata consegna di alimenti, non imputabile a sua negligenza
mancata osservanza del piano di autocontrollo rispondente ai requisiti del sistema H.A.C.C.P.	€ 800,00
ogni altra inadempienza rispetto a quanto stabilito nel presente capitolato	€ 300,00 oltre al recupero del danno causato dalla inadempienza

Le infrazioni accertate esonereranno l'Appaltatore dal pagamento delle penali qualora le stesse risultino imputabili a causa di forza maggiore e ad eventi eccezionali non imputabili alla ditta appaltatrice.

Nel caso in cui la aggiudicataria sia oggetto di denuncia al competente ispettorato provinciale del lavoro, il Comune provvederà alla sospensione del pagamento dell'ultima fattura mensile e delle successive fino al ristabilimento della regolarità.

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo dovuto dal Appaltatore nel primo mese utile. In subordine, le penalità potranno essere applicate mediante incameramento della cauzione.

Dopo la comminazione di n. 5 sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

## **TITOLO XII - CORRISPETTIVI, FATTURAZIONI E PAGAMENTI**

### **Articolo 39 - Corrispettivo**

Per il servizio svolto al concessionario spetta un compenso che è pari al prezzo unitario del pasto per il numero di pasti effettivamente serviti e su presentazione di regolare e dettagliata fattura.

I pagamenti saranno effettuati dalla tesoreria comunale a mezzo bonifico bancario con le modalità di cui al vigente regolamento comunale di contabilità.

Il prezzo di aggiudicazione è vincolante ed impegnativo per tutta la durata dell'appalto.

L'emissione delle fatture dovrà avvenire in modalità elettronica (Decreto M.E.F. 03.04.2013, n. 55) intestata al **COMUNE DI MEZZOMERICO**, "codice univoco ufficio" **UFLKN6**. Ai sensi di quanto previsto dall'art. 17-ter del DPR 633/1972 in materia di scissione dei pagamenti, l'Amministrazione verserà direttamente all'Erario l'IVA applicata dal fornitore sulla fattura.

La liquidazione avverrà sulla base del numero dei pasti effettivamente forniti, così come risulta dalle bolle di consegna, o altro documento idoneo, che dovranno essere firmate dal personale addetto a comprova del numero dei pasti forniti.

In caso di contenzioso sul numero dei pasti forniti farà fede la bolla sottoscritta dal personale incaricato. L'Amministrazione può sospendere, ferma restando l'applicazione delle eventuali penalità, i pagamenti all'impresa cui sono state contestate inadempienze contrattuali, fino a che non si sia posta in regola con gli obblighi contrattuali.

#### **Articolo 40 - Prezzo del pasto - Revisione prezzi**

Nel prezzo unitario del pasto che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dal Comune alla Ditta tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

#### **Articolo 41 - Spese**

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipulazione della concessione saranno a carico della Ditta, comprese quelle contrattuali, i diritti di segreteria e quelle di registro.

#### **Articolo 42 - Deposito cauzionale**

La Ditta deve costituire, all'atto della stipulazione del contratto, una garanzia fideiussoria a titolo di cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale netto e comunque nei modi, forme ed importi di cui all'articolo 103 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento delle obbligazioni o cattiva esecuzione del servizio da parte della Ditta, ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare qualora dovesse provvedere all'assegnazione del servizio a una nuova impresa, in caso di risoluzione del contratto per inadempimento della Ditta stessa.

Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La Ditta è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto valersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto.

Lo svincolo verrà autorizzato con apposito provvedimento da parte del Responsabile del Servizio, da adottarsi entro e non oltre tre mesi dalla scadenza del contratto in assenza di controversia.

#### **Articolo 43 – Danni**

La ditta concessionaria è responsabile di ogni danno che potrà derivare al Comune e a terzi dall'adempimento del servizio assunto in base al presente capitolato.

Qualora la ditta non dovesse provvedere al risarcimento dei danni nel termine fissato dalla relativa lettera di notifica, il Comune è autorizzato a provvedere direttamente con l'incameramento parziale o totale della cauzione definitiva.

### **TITOLO XIII - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

#### **Articolo 44 - Ipotesi di risoluzione del contratto**

La risoluzione del contratto è regolata dal capo XIV del codice civile.

Ai sensi dell'art. 1456 codice civile, i contraenti possono convenire espressamente che il contratto si risolva nel caso in cui una determinata obbligazione non sia adempiuta secondo le modalità stabilite. In questo caso, la risoluzione si verifica di diritto quando la parte interessata dichiara all'altra che intende avvalersi della clausola risolutiva.

Costituiscono cause di risoluzione contrattuale, le seguenti ipotesi:

- ✓ interruzione non motivata del servizio
- ✓ apertura di una procedura di fallimento a carico della ditta aggiudicataria
- ✓ messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività della ditta aggiudicataria
- ✓ cessione ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti il contratto stipulato
- ✓ impiego di personale non dipendente dell'impresa aggiudicataria o rilevazione della non regolarità contributiva, previdenziale e assicurativa
- ✓ grave inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi
- ✓ grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del servizio
- ✓ utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto, delle condizioni igieniche e delle caratteristiche merceologiche
- ✓ casi di grave intossicazione alimentare la cui causa accertata sia ascrivibile all'Appaltatore
- ✓ subappalto del servizio
- ✓ quando l'Appaltatore si renda colpevole di frode
- ✓ contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte del Appaltatore e del personale adibito al servizio
- ✓ errata somministrazione di una o più diete speciali con grave danno per gli utenti
- ✓ mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex Reg. CE 852/2004
- ✓ mancata osservanza delle obbligazioni derivanti dalla legge n. 136/2010
- ✓ reiterate applicazioni delle penali nel corso di un anno scolastico
- ✓ mancata reintegrazione della cauzione di cui l'ente concedente abbia dovuto avvalersi, entro il termine di 15 (quindici) giorni dalla richiesta
- ✓ gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature di proprietà del Comune
- ✓ gravi irregolarità che possano recare danni agli utenti del servizio o, anche indirettamente al Comune
- ✓ violazione dell'obbligo di permettere al Comune di vigilare sul corretto svolgimento del servizio

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di PEC (Posta Elettronica Certificata), di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'Amministrazione Comunale si avvalga di tale clausola, l'Appaltatore incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo l'ulteriore risarcimento del danno per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le circostanze che potranno verificarsi.

Qualora, in caso di risoluzione del contratto, per l'Amministrazione comunale si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione del Appaltatore, si procederà ad interpellare la seconda classificata al fine di stipulare il contratto per l'affidamento del servizio alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta e, in caso di fallimento o di rifiuto della seconda classificata, si interpelleranno le successive ditte classificate utilmente in graduatoria, con addebito alla società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

Nel caso di risoluzione anticipata del contratto, l'Appaltatore è obbligato alla prosecuzione del servizio sino all'individuazione di un nuovo soggetto gestore da parte dell'amministrazione.

#### **Articolo 45 – Rinuncia all'aggiudicazione**

Qualora la ditta aggiudicataria non intenda accettare l'incarico non potrà avanzare alcun recupero della cauzione versata. Il Comune in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi azione legale atta a tutelare gli interessi dell'Amministrazione Comunale.

## **TITOLO XIV - CONTESTAZIONI O VERTENZE**

### **Articolo 46 - Foro competente**

Il contenzioso è regolato dalle vigenti norme di legge.

Ogni eventuale controversia in ogni modo nascente dall'interpretazione, dall'esecuzione o dalla cessazione del presente contratto sarà devoluta esclusivamente alla competenza del Foro di Novara. E' esclusa la competenza arbitrale.

### **Articolo. 47 – Tracciabilità dei flussi finanziari**

Ai sensi delle disposizioni in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 commi 1 e 2 della Legge n. 136/2010, i pagamenti relativi al presente contratto saranno effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale secondo quanto comunicato dall'Appaltatore.

Costituisce obbligo dell'Appaltatore utilizzare, per il rapporto contrattuale uno o più conti correnti bancari o postali dedicati, anche in via non esclusiva per il presente rapporto contrattuale.

L'Appaltatore è obbligato a comunicare a questa amministrazione comunale i seguenti dati:

1. estremi identificativi del/dei conto/i corrente/i (codici IBAN);
2. generalità e codice fiscale delle persone autorizzate ad operare sugli stessi.

### **Articolo 48 – Disposizioni finali**

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si fa richiamo al D.Lgs. 19 aprile 2016, n. 50, alle disposizioni del Codice Civile ed alle altre leggi e regolamenti vigenti in materia in quanto applicabili.

Ogni operatore economico concorrente si impegna ad accettare integralmente, a tutti gli effetti, il presente Capitolato, per il solo fatto di presentare l'offerta.

L'offerta vincola l'operatore economico concorrente a sottostare all'impegno assunto, mentre non vincola e non impegna in alcun modo l'Amministrazione Comunale, la quale si riserva di affidare o meno la fornitura, nel modo e nelle forme che riterrà più opportune.

La Stazione Appaltante sarà vincolata solo dopo la verifica del possesso da parte della ditta aggiudicataria dei prescritti requisiti nonché dopo il perfezionamento dei relativi atti.

### **Articolo 49 - Trattamento dei dati personali**

Ai sensi del Regolamento Europeo 2016/679 in materia di privacy, i dati personali che le imprese comunicheranno saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo. I dati saranno comunque conservati ed eventualmente utilizzati per altre gare. Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara.

Le informazioni rese potranno essere utilizzate e comunicate ad Enti e/o soggetti Pubblici e Privati, nei limiti previsti da norme di legge o regolamenti, o quando ciò risulti necessario per lo svolgimento

## **Allegati**

Costituiscono allegati al presente Capitolato Speciale d'Appalto e ne fanno parte integrante e sostanziale i seguenti documenti:

- Allegato 1 – Tabelle relative alle caratteristiche delle merci
- Allegato 2 – Menù
- Allegato 3 – D.U.V.R.I.