Allegato alla deliberazione G.C. n. 130 in data 18/09/2020

COMUNE DI BORGIO TICINO

**APPROVAZIONE CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA DELLA SCUOLA PRIMARIA**

A.S. 2020/2021

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

Articolo 1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la concessione della gestione del servizio di refezione scolastica ed eventuale refezione aziendale da effettuarsi da parte di soggetti specializzati con propria autonoma organizzazione di risorse e mezzi, comprendente tutto l'insieme delle attività necessarie all'organizzazione dell'intero servizio.

In particolare:

- l'approvvigionamento delle derrate food e non;
- la preparazione dei pasti;
- Il trasporto dei pasti confezionati in multiporzione in contenitori isoterme utilizzando automezzi idonei al trasporto degli alimenti, destinati alla mensa della sola scuola primaria del Comune di Borgo Ticino;
- la distribuzione dei pasti;
- la pulizia, sanificazione ed il riassetto di tutti i locali dove vengono consumati i pasti e delle superfici dure oltre alle attrezzature necessarie, nel rispetto del piano di sanificazione predisposto nell'ambito dell'organizzazione del servizio in conformità a tutte le norme igienico sanitarie imposte dal Reg. CE n. 852/2004 e quelle relative alle misure di contenimento per fare fronte all'attuale emergenza COVID-19 e per la durata di detta emergenza;
- la fornitura dei piatti, posate, bicchieri, tovaglioli, tovaglette, secondo quanto più avanti specificato;
- la prevenzione e gestione dei rifiuti e lo smaltimento degli stessi, comprendenti i materiali e gli oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti;

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

Art. 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.;
- 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 per cui l'Amministrazione comunale concede in Comodato d'uso i locali della cucina polivalente siti in Borgo Ticino (NO), via Brunelleschi n. 06, di proprietà comunale, nell'ambito della gestione del Centro Incontro Anziani, con decorrenza dalla data di inizio del servizio. La Ditta si dovrà fare carico delle spese inerenti all'erogazione dell'energia elettrica, del gas e dell'acqua potabile, nonché di quelle inerenti all'illuminazione dei locali ed il riscaldamento relativi al centro cottura, unitamente alla manutenzione ordinaria delle attrezzature del centro di cottura, comprendente inoltre il riconoscimento in sede di aggiudicazione di *royalties* determinato da una percentuale sul prezzo del pasto.

Articolo 4 - Durata del servizio

Il servizio di refezione scolastica ha durata annuale e si riferisce all'anno scolastico 2020/2021.

L'erogazione settimanale dei pasti avviene dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole, in ragione e nel rispetto dell'orario scolastico.

Articolo 5 - Tipologia dell'utenza

L'utenza del servizio di fornitura pasti è costituita dagli alunni della sola scuola primaria di primo grado, dal personale docente, da eventuali persone pre-autorizzate dal Comune e comunque per verifiche qualitative e quantitative del servizio e dagli eventuali dipendenti comunali che ne richiedono la fruizione (con consumo del pasto presso le sedi comunali).

Articolo 6 - Quantitativo dei pasti giornalieri

Tutti i pasti dovranno essere rispondenti, sia ai requisiti alimentari di cui al D.M. 10.03.2020 sopra richiamato, sia ai requisiti di cui al presente capitolato e consegnati nel locale adibito a mensa scolastica nel rispetto dei criteri ambientali già richiamati ai fini del corretto consumo.

I quantitativi giornalieri occorrenti e la tipologia del servizio che la Ditta Aggiudicataria (da qui in avanti indicata come Ditta) dovrà effettuare vengono di seguito specificati, e precisamente:

1) **SCUOLA PRIMARIA** - numero pasti giornalieri previsti da fornire:

- n. 140 circa, per 02 giorni settimanali, che attualmente sono previsti: martedì – giovedì;
- n. 44 pasti per il servizio aggiuntivo "post scuola" negli ulteriori giorni settimanali di: lunedì – mercoledì – venerdì;

Si precisa che il personale della Ditta dovrà curare la preparazione dei tavoli, la distribuzione e lo scodellamento, il riordino e la pulizia del locale mensa.

Il locale adibito a mensa ha una capienza di 50 posti su due turni. La Ditta (in collaborazione con la Direzione Scolastica ed il Comune) dovrà organizzarsi perché il servizio venga garantito anche con la turnazione dei pasti tra gli utenti senza disservizi e mantenendo la qualità del cibo; dovrà altresì rispettare gli orari per garantire il normale svolgimento delle lezioni.

Il numero dei pasti effettivi sarà comunicato nei tempi e nei modi previsti dai successivi articoli.

Articolo 7 - Elenco prezzi unitari d'appalto e ammontare dell'appalto

I prezzi unitari a base di gara vengono stabiliti in € 5,20/cad oltre I.V.A. ai sensi di legge e comprensivi degli Oneri di Sicurezza ammontanti a € 0,16/cad;

I prezzi sopra indicati sono comprensivi del trasporto e del servizio di preparazione, distribuzione, scodellamento e pulizia del locale e del materiale occorrente per il servizio mensa e per il servizio di preparazione e confezione pasti al centro cottura.

L'ammontare presunto dell'appalto viene quantificato ai soli fini di previsione della spesa a base d'appalto come di seguito indicato, precisando che la ripartizione sotto riportata per le varie tipologie di prestazione in cui si articola il contratto è puramente indicativa e non impegnativa per il Comune. Le indicazioni del fabbisogno sono basate sulla popolazione scolastica attuale e sono quindi suscettibili di variazioni in ragione dell'andamento della popolazione scolastica o delle diverse esigenze organizzative dei plessi scolastici interessati. Pertanto la Ditta è tenuta a produrre i pasti necessari, annualmente soggetti a variazioni sia in aumento che in diminuzione, e ad espletare il servizio nelle eventuali nuove sedi in cui, nel corso del periodo di validità del presente Contratto, dovessero essere trasferiti i locali adibiti a mensa scolastica. La produzione e distribuzione dei pasti deve rispettare quanto previsto dalla normativa, nonché dalle linee guida nazionali e regionali e dell'ASL vigenti nel tempo.

Dette variazioni dovranno inoltre tenere conto della prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.

Numero complessivo presunto di pasti per anno (Anno scolastico):

- Scuola Primaria: n. 140 + 44 (servizio post scuola) = n. pasti 14.400 x l'anno scolastico;

Tenendo conto che la fornitura inizierà nel corso dell'anno scolastico in corso, presumibilmente dal mese di ottobre 2020 (o comunque a seguito di affidamento definitivo), si stima che il numero dei pasti tra ottobre/ giugno ammonti complessivamente a n. 14.400 coperti.

AMMONTARE COMPLESSIVO PRESUNTO DELL'APPALTO: € 5,20= comprensivi di oneri di sicurezza ed al netto di IVA

Così calcolato: anno scolastico) = n. 14.400 pasti complessivi x € 5,20= € 74.880,00= (escluso di oneri di sicurezza ed al netto di IVA

Articolo 8 - Centro di cottura

Come indicato nel precedente articolo 2, il centro di preparazione e cottura dei pasti oggetto del presente contratto, è localizzato ad una distanza nell'ambito di un **tempo di percorrenza minima** per il raggiungimento dei locali della mensa scolastica di proprietà comunale e siti in Borgo Ticino, via Gagnago 2 ma il cui ingresso per il servizio in oggetto è da considerarsi quello posto in via Orgoglia angolo Largo Salvo d'Acquisto.

A seguito del comodato d'uso dei locali previsto in sede di gara dal medesimo art. 2 sopra richiamato, la ditta dovrà tenere conto del riconoscimento di *royalties* determinate da una percentuale sul prezzo del pasto proposto in sede di offerta.

In sede di presentazione dell'offerta l'appaltatore dovrà quindi indicare l'accettazione dell'uso dei locali da destinare a centro di cottura che godono già dell'esito favorevole dell'ASL NO – Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione di Arona, piazza De Filippi n. 2 rilasciato in data 15.09,2010 prot. n. 37165.

Il centro di cottura, con canoni ed utenze a carico della Ditta, dovrà prevedere l'approvvigionamento delle derrate food e non, la produzione e la preparazione di pasti veicolati a legume freddo-caldo, ed avere una capacità adeguata 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 e s.m.i., la capacità produttiva del centro di cottura non inferiore al numero di pasti giornalieri nel presente appalto.

Per tutta la durata dell'attuale emergenza sanitaria nazionale COVID-9, dovrà inoltre essere garantita l'applicazione di un piano di sanificazione previsto dal Piano di autocontrollo aziendale che preveda procedure di pulizia e sanificazione giornaliera dei locali cucina, attrezzature, spogliatoi, contenitori e automezzi specificatamente implementate per fare fronte all'Emergenza.

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

Al Centro di cottura già dotato delle necessarie autorizzazioni sanitarie dovrà essere garantito tutto quanto è indispensabile per il buon funzionamento della mensa della scuola.

Le prescrizioni igienico-sanitarie sopra indicate rimangono ferme anche ed in ogni caso impregiudicate per la durata del comodato d'uso dei locali di proprietà comunale previsto dal succitato art. 2, i cui eventuali oneri di adeguamento sono posti a carico della ditta aggiudicataria.

Articolo 9 - Caratteristiche e modalità di trasporto e consegna dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa, nel locale adibito a refettorio, a cura della Ditta aggiudicataria.

La consegna dovrà avvenire negli orari concordati con il Comune e la Direzione Scolastica e comunque senza creare disagi e/o ritardi al regolare svolgimento delle lezioni.

Gli orari dovranno essere rispettati in modo tassativo.

Articolo 10 - 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 eccettati dal Comune. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Articolo 11 - Dietista

La Ditta dovrà assicurare la presenza della figura di un Dietista e/o Dietologo, con un ruolo di notevole rilievo nell'impostazione e nella gestione del servizio; dovrà essere competente per tutte le attività finalizzate alla corretta applicazione dei principi nutrizionali in base alle vigenti norme; le sue responsabilità dovranno riguardare la predisposizione di diete speciali destinate ai bambini che mostrino o certifichino allergie, intolleranze o vincoli terapeutici ed etico/religiosi, e la supervisione delle operazioni di preparazione dei pasti destinati agli utenti.

TITOLO III

ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Articolo 12 - 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.

Articolo 13 - 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 Borgo Ticino, 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 14 - 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 compri 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 15 - Sospensione del servizio

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, il Comune e/o la Ditta: di norma, quando possibile, in reciprocità devono darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell'attività scolastica o comunque per altri eventi non dipendenti dalla volontà del Comune, la Ditta non potrà richiedere alcun risarcimento ed il Comune non è tenuto ad alcuna forma di indennizzo.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo della Ditta e del Comune, che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti, alluvioni ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili, gravi eventi nei Centri di Produzione Pasti che li rendano inagibili.

Articolo 16 - Subappalto

Non è consentito il subappalto del servizio di ristorazione.

TITOLO IV

NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Articolo 17 - 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 gastronorm 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 18 - 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.

La Ditta si impegna con propria idonea attrezzatura ad assicurare il mantenimento delle temperature per il periodo intercorrente dal momento della consegna a quella della somministrazione anche con appositi carrelli riscaldati forniti direttamente dalla Ditta in quantità consona al numero di pasti da distribuire.

Articolo 19 - Distribuzione

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere alla distribuzione dei pasti in modo sicuro ed ordinato, con proprio personale avvalendosi anche di eventuali carrelli forniti dalla Ditta stessa.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà rispettare le norme igieniche, indossare guanti, cuffie e rispettare ogni altro accorgimento prescritto dalla normativa vigente, in specie al fine del contenimento dell'attuale emergenza sanitaria nazionale.

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 20 - 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 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

Tutto il personale adibito ai servizi deve essere professionalizzato e deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione. A tale proposito la ditta dovrà provvedere alla formazione ed aggiornamento professionale del personale.

Il personale addetto al trasporto e alla distribuzione dei cibi, deve mantenere un rapporto corretto e non deve in alcun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi nei confronti del personale scolastico, di quello comunale e dei fruitori del servizio.

Tutto il personale dovrà quindi essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.

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 e le bevande 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

I menù sono articolati in Menù invernale e Menù estivo.

La data di introduzione di tali menù sarà stabilita con preavviso di 15 giorni dal Comune, tenendo conto della situazione climatica del momento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità, a quelli indicati nei menù previsti o concordati dalle parti, come indicato precedentemente, tenendo conto dei diversi regimi alimentari. Il presente capitolato viene predisposto con allegati gli ultimi menù stagionali in vigore e visti 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 (Allegato 3) relativa ai principali alimenti presenti nel menù attualmente in uso, 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 il Comune per le eventuali verifiche de servizio in loco.

Articolo 27 - 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 28 - Pubblicazione dei Menù

La ditta si impegna a rendere pubblici i menu stagionali dandone comunicazione agli utenti attraverso opportune forme di informazione e divulgazione.

Articolo 28 – Struttura del menù

Pranzo:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta o yogurt o budino
- acqua naturale

oppure:

- un piatto unico
- un contorno
- pane
- frutta o yogurt o budino
- acqua naturale

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 predisposizione 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.

TITOLO X

NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Articolo 35 – Segnalazioni antinfortunistiche

E' fatto obbligo alla Ditta al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle seguenti normative in materia: "Salute dei lavoratori sul luogo di lavoro" (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.)

TITOLO XI

CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Articolo 36 - 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 37 - 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 38 - Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissioni Mensa)

La scuola, anche il tramite di Commissioni Mensa istituite, possono operare verifiche, previa autorizzazione del Comune e della Dirigenza Scolastica, sull'andamento del servizio, al fine di rilevare: mancato rispetto dei menù, temperature e modalità di stoccaggio delle derrate, rispondenza delle grammature (da effettuarsi almeno su 10 campioni), date di scadenza dei prodotti, pulizia degli ambienti, temperatura dei pasti al momento della distribuzione, nell'ambito della regolamentazione concordata ed approvata dal Comune.

Le persone incaricate al controllo dovranno altresì rispettare tutte le norme igieniche e tutti gli accorgimenti a cui è tenuto il personale addetto alla distribuzione dei cibi. Il mancato rispetto delle norme igieniche comporterà la decadenza immediata dell'incarico di verifica e l'allontanamento dai locali.

Articolo 39 - Rilievi alla Ditta

Il Comune farà pervenire alla Ditta, per iscritto, eventuali osservazioni e contestazioni rilevate.

Se entro dieci giorni dal ricevimento la Ditta non fornirà alcuna giustificazione o, nel caso in cui la giustificazione non sia accoglibile, il Comune applicherà le penalità previste dal contratto.

TITOLO XII

PENALITÀ

Articolo 40 - Penalità

Il Comune a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni della Ditta, le quali devono pervenire entro dieci giorni dalla data della contestazione.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione. Si riporta di seguito una tipologia di inadempienze che sicuramente comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati:

- mancata consegna di pasti interi o parti di pasti;
- mancato rispetto dei tempi di preparazione e consegna
- grammature inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituite;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
- mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali;
- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti.

Qualora l'inadempienza riguardi una sola delle componenti del menù del giorno (ad esempio: primo piatto, o frutta, o bevande) sarà applicata una penalità di importo commisurato ad una percentuale del compenso spettante alla ditta per tutti i pasti forniti quel giorno in quella scuola.

Tali percentuali vengono così stabilite: 20% del compenso se l'inadempienza riguarda il primo piatto, 30% se riguarda il secondo piatto, 10% se riguarda frutta o dolce, qualora il menù preveda il piatto unico la percentuale sarà del 70%.

Qualora, invece, l'inadempienza riguardi l'intera fornitura del servizio (quindi tutti i piatti previsti o aspetti di carattere generale quali la pulizia o le carenze di personale), si applicherà una penalità pari all'intero costo dei pasti forniti quel giorno in quella scuola.

Le inadempienze sopra descritte non precludono al Comune il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nella stessa ma comunque rilevati rispetto alla corretta erogazione del servizio.

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

Articolo 41 - VALUTAZIONE OFFERTA.

La gara avverrà con il sistema dell'affidamento diretto in applicazione all'art. 1 comma 2 lett. a), comma 3 ed art. 8 comma 1 lett. c) della legge 11.09.2020 n. 120, sulla base del **prezzo piu' basso** rispetto all'importo a base d'asta di cui la precedente art. 6 e delle *royalties* proposte.

TITOLO XIII

CORRISPETTIVI, FATTURAZIONI E PAGAMENTI

Articolo 42 - 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.

Il pagamento verrà effettuato secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti Pubblici e comunque non oltre i 30 gg dalla data di ricevimento della fattura elettronica regolare.

Articolo 43 - 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 44 - 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 45 - 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.

TITOLO XIV

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Articolo 46 - Ipotesi di risoluzione del contratto

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'articolo 1453 C.C., per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'articolo 1456 C.C. le seguenti ipotesi:

a) apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta.; b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività della Ditta; c) mancata osservanza del divieto di subappalto, anche parziale, ed impiego di personale non dipendente del concessionario; d) inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del centro di cottura; e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche; f) casi di grave intossicazione alimentare; g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi; h) interruzione non motivata 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 intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si riserverà di agire nei confronti della Ditta per il risarcimento dei danni subiti.

TITOLO XV - CONTESTAZIONI O VERTENZE

Articolo 47 - Foro competente

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del Servizio oggetto del presente Capitolato sarà deferita al Foro competente per territorio.

Articolo 48 - Richiamo alla Legge ed altre norme

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.