

**Comune di Terruggia  
PROVINCIA DI ALESSANDRIA**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO  
PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI**

**REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA  
DI TERRUGGIA  
E  
RISCOSSIONE DEI CORRISPETTIVI DEL SERVIZIO DI REFEZIONE  
SCOLASTICA**

**PERIODO :ANNI SCOLASTICI 2018/2019-2019/2020-2020/2021-2021/2022**

**A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE AI SENSI DEL  
PIANO D' AZIONE NAZIONALE SUL  
GREEN PUBLIC PROCUREMENT  
ED AI CRITERI AMBIENTALI MINIMI APPROVATI  
CON D.M. 25/7/2011  
CIG \_\_\_\_\_**

ALLEGATO A - PIANO ALIMENTARE

ALLEGATO B - MENU' APPROVATI DALL' A.S.L. - AL

ALLEGATO C - PROSPETTO DELLE GRAMMATURE PER I PASTI IN MENSA

ALLEGATO D - Progetto per l'organizzazione di iniziative sull'educazione alimentare e sull'informazione agli utenti

ALLEGATO E - D.U.V.R.I.

# **INDICE**

## **TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO**

ART.1 PREMESSA

ART. 2 DEFINIZIONI

ART. 3 OGGETTO ED IMPORTO DELL'APPALTO

ART. 4 DURATA DEL CONTRATTO

## **TITOLO II - STANDARD DEL SERVIZIO**

ART. 5 STANDARD DI QUALITA' DEL SERVIZIO

ART. 6 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E DELLE BEVANDE

ART. 7 INDISPONIBILITA' DI PRODOTTI SUL MERCATO

ART. 8 TRASPORTI

ART. 9 ACQUISTO DI MATERIE PRIME E MATERIALI DI CONSUMO

ART. 10 SANIFICAZIONE ATTREZZATURE, AMBIENTI, DISINFESTAZIONE

ART.11 REQUISITI DEGLI IMBALLAGGI

ART.12 RACCOLTA, RIDUZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI

ART. 13 INFORMAZIONE AGLI UTENTI

ART. 14 PIANO DI RICICLO DEI CIBI

## **TITOLO III - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**

ART. 15 TIPOLOGIA DELL'UTENZA

## **TITOLO IV- NORME RELATIVE AL PERSONALE**

ART. 16 ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE

ART. 17 FORMAZIONE DEL PERSONALE

ART. 18 APPLICAZIONE CONTRATTUALE NEI CONFRONTI DEL PERSONALE E CLAUSOLA SOCIALE

ART. 19 FORNITORI

## **TITOLO V – RESPONSABILITA' ED ONERI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA, GESTIONE DELLE EMERGENZE**

ART. 20 RESPONSABILITÀ VERSO GLI UTENTI

ART. 21 ASSICURAZIONI VERSO TERZI

ART. 22 OBBLIGHI E ONERI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

ART. 23 INTERRUZIONE DEL SERVIZIO E PIANO DI GESTIONE EMERGENZE

ART. 24 GESTIONE INFORMATIZZATA:ISCRIZIONI ON LINE, PRENOTAZIONE DEI PASTI E RISCOSSIONE DEI CORRISPETTIVI

## **TITOLO VI – ATTREZZATURE,CONTROLLI, MENU', DIETE SPECIALI, PERSONALIZZATE E VARIAZIONI, GARANZIE E PENALITA'**

ART. 25 ATTREZZATURE CONCESSE IN COMODATO D'USO DAL COMMITTENTE ALLA DITTA APPALTATRICE  
PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

ART. 26 RAPPORTO SUI CIBI SOMMINISTRATI E SULLA GESTIONE DELLE ECCEденZE ALIMENTARI

ART. 27 PROPOSTE MIGLIORATIVE

ART. 28 GESTIONE MENSA SCOLASTICA-MENU'

ART. 29 DIETE SPECIALI – DIETE PERSONALIZZATE

ART. 30 VARIAZIONI DEL MENU'

ART. 31 CONTROLLI

ART. 32 GARANZIE E PENALITA'

## **TITOLO VII – DISPOSIZIONI FINALI**

ART. 33 SPESE, IMPOSTE E TASSE

ART. 34 TUTELA DELLA RISERVATEZZA DEI DATI PERSONALI

ART. 35 SUBAPPALTO DEL SERVIZIO

ART. 36 PAGAMENTI

ART. 37 TRACCIABILITA' DEI PAGAMENTI

ART. 38 GARANZIA DEFINITIVA

ART. 39 ADEMPIMENTI PRE-CONTRATTUALI

ART. 40 RISORSE PER IL FINANZIAMENTO DEL SERVIZIO

ART. 41 ESECUZIONE SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULA

ART. 42 RECESSO

ART. 43 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 44 SICUREZZA DEI LUOGHI DI LAVORO

ART. 45 FORO COMPETENTE

ART. 46 RIFERIMENTI NORMATIVI

## **TITOLO I- INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO**

### **Art.1. - Premessa**

L'Amministrazione Comunale, conformemente a quanto previsto dal D.lgs 18 aprile 2016 n.50: Disposizioni per l'attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture, promuove l'impiego di prodotti di qualità riconosciuta e certificata, biologici ed a basso impatto ambientale, nella consapevolezza che il servizio di refezione scolastica può costituire un importante strumento di diffusione, nei diversi ordini di istruzione interessati, dei principi fondamentali dell'educazione al corretto stile nutrizionale, destinati ad accompagnare l'individuo nell'intero arco dell'esistenza.

Una sana alimentazione, fondata su scelte dietetiche bilanciate e prodotti salubri, incide positivamente anche sull'ambiente, concorrendo sia alla produzione ed alla commercializzazione di prodotti a basso impatto ambientale sia allo sviluppo economico dei territori.

Pertanto, espressioni come certificazione di qualità, tracciabilità della filiera, sicurezza e tipicità alimentare, sostenibilità ambientale, costituiscono aspetti centrali del presente Capitolato.

In tale contesto diviene conseguentemente di interesse per il presente Capitolato:

- **l'offerta di specifici prodotti (Biologici, DOP, IGP, STG, integrati, tipici, tradizionali) e di prodotti provenienti dall'agricoltura sociale nonché dal mercato equo e solidale per alimenti prodotti in mercati esteri, mentre è tassativamente vietato l'uso di alimenti geneticamente modificati (OGM)**
- **il contenimento degli impatti ambientali ed alla freschezza dei prodotti, legati alle modalità di produzione, lavorazione e trasporto delle merci impiegate nella ristorazione. Questi due aspetti sono fortemente integrati fra loro. Costituiscono, inoltre, ulteriore interesse le scelte di approvvigionamento dei prodotti alimentari a Km 0 ed a filiera corta.**

### **Art. 2 - Definizioni**

- Per Amministrazione Comunale, abbreviato "A.C." si intende il Comune di Terruggia che affida all'impresa Appaltatrice il Servizio oggetto del presente Capitolato;
- Per Capitolato Speciale d'Appalto "C.S.A.", si intende il presente documento e relativi allegati, facenti parte integrante e sostanziale dello stesso;
- Per Impresa Concorrente, abbreviato "I.C." si intende una qualsiasi Impresa che partecipa alla gara per il Servizio oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto, sia in forma singola che in forma associata;
- Per Impresa Appaltatrice o Aggiudicataria, abbreviato "I.A." si intende quell'Impresa Concorrente risultata aggiudicataria dell'Appalto secondo le modalità di cui al presente Capitolato;
- Per Centro di Cottura Comunale e Centro di Distribuzione si intendono il locale cucina e la sala refettorio comunali, siti presso le scuole dell'Infanzia e Primaria di Terruggia

### **Art. 3 - Oggetto ed importo dell'appalto**

La gara ha per oggetto **l'appalto del servizio di refezione scolastica, a ridotto impatto ambientale e la gestione e la riscossione dei corrispettivi dagli utenti**, per la scuola dell'Infanzia e la scuola Primaria del Comune di Terruggia;

Tale servizio consiste nella preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti e nella sanificazione del centro cottura comunale e del refettorio, oltre alla riscossione dei corrispettivi del

servizio dagli utenti. La preparazione ed il confezionamento dei pasti avverranno presso il centro cottura sito presso gli edifici scolastici in Via G. Marconi n. 3 di proprietà del Comune di Terruggia. Inoltre, nel servizio richiesto alla ditta aggiudicataria è compresa anche la fornitura di pasti ai dipendenti comunali, volontari comunali/stage ed n. 2 insegnanti della struttura scolastica. Il servizio deve essere espletato dalla Ditta aggiudicataria a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente Capitolato e dalle migliori proposte in sede di offerta.

**L'importo a base di gara per il periodo 2018/2022 per l'esecuzione delle prestazioni previste nel presente Capitolato ammonta ad €. 181.080,00 (IVA esclusa), di cui € 86.400,00 per costi di manodopera e comprensivo di € 1.080,00 di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso (IVA esclusa), per una stima presunta di 36.000 pasti per l'intero periodo contrattuale (pasti complessivi presunti annui n. 9.000).**

**L'importo unitario posto a base di gara, influente ai fini dell'attribuzione del punteggio per l'offerta economica (da intendersi quale corrispettivo unitario onnicomprensivo e remunerativo di ogni voce in oggetto dell'appalto posta a carico della ditta offerente) è pari ad €. 5,03 IVA esclusa (per singolo pasto) comprensivo di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso pari ad € 0,03 (per singolo pasto) per la refezione scolastica, singolo pasto insegnanti, dipendenti comunali/volontari /stage.**

Il servizio prevede la produzione di pasti e comprende tutte le operazioni necessarie alla realizzazione dello stesso nella sua globalità, sinteticamente descritte di seguito:

- acquisto di derrate alimentari e materiale di consumo, preparazione e confezionamento dei pasti necessari per l'espletamento del servizio mensa, pasti che dovranno essere confezionati nell'edificio Scolastico con utilizzazione delle specifiche strutture comunali che l'Ente metterà a disposizione dell'appaltatore;
- ricevimento, controllo e conservazione merci;
- distribuzione e somministrazione dei pasti nei locali, appositamente indicati dall'Amministrazione;
- messa a disposizione di idoneo software che garantisca le seguenti funzionalità:
- rilevazione delle presenze e prenotazioni pasti, ivi comprese diete etico-religiose e speciali, pasti insegnanti e dipendenti comunali, volontari comunali/stage, pagamenti, comunicazioni all'utenza per solleciti pagamenti e comunicazioni varie attraverso sistemi di messaggistica (sms, whatsapp), app, piattaforma informatica dedicata, senza limiti quantitativi.

Nel caso di malfunzionamento di uno qualunque dei predetti servizi, l'I.A. dovrà provvedere in merito a proprio onere e spesa sia al ripristino che alla gestione temporanea in attesa del riavvio della funzionalità del sistema ordinario.

- predisposizione del refettorio;
- preparazione dei tavoli per i pasti;
- scodellamento e distribuzione dei pasti. Deve essere garantita l'assistenza rapida per la somministrazione di cibi da tagliare (ad esempio per gli alimenti come carne, pesce e frutta per essere consumata magari già sbucciata e tagliata, in particolare per i bambini della Scuola dell'Infanzia);
- **Il servizio di distribuzione verrà svolto su 5 giorni alla settimana (da lunedì a venerdì) secondo il seguente orario:**

- **Per gli alunni della Scuola dell'Infanzia, dalle ore 11,30 alle ore 12,30 da Lunedì a Venerdì. Il personale addetto alla distribuzione, per gli alunni della Scuola dell'Infanzia, dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti nei locali refettorio non inferiore ad un operatore ogni 30 utenti o frazioni di 30 nel caso in cui gli iscritti non raggiungano tale numero.**
- **Per gli alunni della Scuola Primaria, dalle ore 12,45 alle ore 13,45 da Lunedì a Giovedì e dalle ore 13.00 alle 14.00 il Venerdì. Il personale addetto alla distribuzione esclusa la cuoca, per gli alunni della Scuola Primaria dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti nei locali refettorio non inferiore ad un operatore ogni 20 utenti o frazioni di 20 nel caso in cui gli iscritti non raggiungano tale numero.**

Durante e fino al termine previsto per la distribuzione dei pasti il personale dovrà garantire altresì il servizio di assistenza agli alunni.

E' a carico della ditta aggiudicataria il servizio di pulizia ed igiene degli ambienti, mobili, suppellettili, stoviglie, posate, lavaggio di tovaglie e di tutti i locali cucina della scuola e della sala mensa utilizzata;

- Il servizio comprende altresì la somministrazione della merenda con periodica e frequente differenziazione qualitativa per gli allievi della Scuola dell'infanzia;

L'aggiudicataria dovrà svolgere il servizio in oggetto, secondo le modalità e prescrizioni contenute nel presente Capitolato Speciale d'Appalto.

- Il servizio di refezione scolastica deve avvenire, mediante la predisposizione di un sistema di autocontrollo come prescritto dal Regolamento CE 178/2002 e dal Regolamento CE 852/2004, secondo i principi di HACCP in particolare per i locali utilizzati (cucina e sala mensa), per il personale, per la gestione dei rifiuti, **per l'utilizzo delle attrezzature e per l'erogatore d'acqua potabile sito nella sala mensa, soggetto a verifiche periodiche di controllo, manutenzione e sanificazione a carico della stessa ditta appaltatrice, ivi compresa la fornitura dei materiali di consumo (filtri ecc.);**

#### **Art. 4 - Durata del contratto**

La durata del presente appalto è stabilita in anni **QUATTRO per gli anni scolastici 2018/2019-2019/2020-2020/2021-2021/2022.**

## **TITOLO II - STANDARD DEL SERVIZIO**

#### **Art. 5 - Standard di qualità del servizio**

Le principali norme ambientali che disciplinano i prodotti/servizi oggetto dell'appalto sono riportate nella relazione di accompagnamento al D.M. 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011) di approvazione dei Criteri Minimi Ambientali per i servizi di ristorazione.

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi *minimi* e vanno rispettati in quanto definiscono il livello di qualità e garanzia richiesti dall'Ente.

L'Aggiudicataria è, in ogni caso, tenuta ad ottemperare a quanto previsto in materia di sicurezza alimentare, eco-sostenibilità e rintracciabilità di filiera agroalimentare ed in particolare:

- Legge 28 dicembre 2015 n.221 "Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali"

- Decreto Ministeriale Ambiente e Tutela del territorio e del mare 25 luglio 2011, pubblicato sulla G.U. n.220 del 21 settembre 2011 e successivi aggiornamenti in particolare Allegato 1: "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari";

- D.Lgs. 18 aprile 2016 n.50 "Disposizioni per l'attuazione delle direttive 2014/23UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti, e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture".

- D.L. 12/09/2013 n.104 "Misure urgenti in materia di istruzione, università e ricerca" pubblicato nella G.U. 12 settembre 2013, n.214 COORDINATO CON LA LEGGE DI CONVERSIONE 8 novembre 2013, n.128 (in G.U. n. 264 dell'11 novembre 2013);

- Piano Sanitario Nazionale

- LARN Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti per la popolazione italiana 2012;

- Linee di indirizzo Nazionale per la ristorazione scolastica Ministero della Salute 2010;
- Linee guida ANCI-ANGEM-ORICON 17 luglio 2015;
- Legge n. 155 del 16/07/2003 cd. Legge del buon samaritano;
- Regolamenti comunitari, riuniti nel cd "pacchetto igiene" che comprende il Reg. CE

178/2002 (principi e requisiti generali della legislazione alimentare in materia di rintracciabilità e responsabilità, istituzione Autorità europea per la sicurezza alimentare, procedure nel settore della sicurezza alimentare);

- Regolamenti CE 852-853-854-882-1935/2004 requisiti generali e specifici in materia di igiene dei prodotti alimentari, autocontrollo e HACCP

- DPR n.327/80 requisiti generali di igiene della produzione delle sostanze alimentari, dei locali, impianti, attrezzature usati nelle varie fasi di produzione;

- Legge n.488/1999 sull'utilizzo di alimenti di produzione biologica e a lotta integrata;

- Accordo Stato-Regioni del 28/07/2005 linee guida in materia di rintracciabilità dei prodotti alimentari;

- Regolamento 2073/2005/CE criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;

- Legge Regione Piemonte 25 giugno 1999 n.13 Norme per lo sviluppo dell'agricoltura biologica;

- Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91;

- Regolamento (CE) N.889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n.834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. Come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n.710/2009;

- Regolamento (CE) N.1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n.834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi;

- Regolamento (CE) N.710/2009 della Commissione del 5 agosto 2009 che modifica il regolamento (CE) n.889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n.834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica;

- Decreto Ministeriale n.18354 del 27/11/2009 recante "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n.834/2007, n.889/2008 e n.1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici"

- Regolamento (CE) n.1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n.510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;

- L. 23 dicembre 1999, n.488 art. 59, comma 4 e s.m.i. recante "Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità";

- Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell'8 settembre 1999, n.350 recante "norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173"

- Direttiva n.98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti

- Decreto Legislativo 29 luglio 2003, n.267 "Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento;

- Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne;

- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.534 Attuazione della direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini;

- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.533 Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli;

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



## Art. 6 - Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e delle bevande

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi:

1) ai requisiti chimico-fisico-microbiologici previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate;

2) alle specifiche tecniche merceologiche di cui all'**Allegato A "Piano Alimentare"** del presente Capitolato Speciale D'Appalto.

Come specificato nelle premesse, i menù devono promuovere l'utilizzo di specifici prodotti (biologici, DOP, IGT, STG, a lotta integrata, PAT) nel rispetto della stagionalità, mentre è **tassativamente vietato l'uso di alimenti geneticamente modificati OGM**.

La fornitura di prodotti provenienti dall'agricoltura sociale nonché dal mercato equo e solidale per alimenti non reperibili nel mercato locale è indicata nel predetto **Allegato A**

L'**Allegato A "Piano Alimentare"**, individua, oltre al resto, nel dettaglio:

- le caratteristiche di freschezza, che indica la distanza massima in 200 km

(nell'**Allegato A** è l'indicazione specifica " $\leq 200\text{KM}$  cfr. art. 1 CSA) fra il luogo di consumo dei prodotti ortofrutticoli e da allevamento e il luogo di produzione/raccolta/allevamento, conformemente al parere dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, (AVCP) n. 201 del 5 dicembre 2012.

- i metodi di coltivazione adottati, così come di seguito riportato in applicazione della vigente normativa, ove viene stabilito, per ciascuna categoria di alimenti, il criterio di qualificazione del prodotto e la percentuale di incidenza minima della fornitura qualificata rispetto al totale della fornitura per la medesima categoria:

A) Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine:

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
40%	produzione biologica	Regolamento 834/2007/CE
20%	prodotti IGP, DOP, STG	Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n.510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n.509/2006
	produzione integrata	Norma UNI 11233/2009
	prodotti tipici e tradizionali	Artt. 2, 3 del D.M. 8 settembre 1999, n.350

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" rappresentati, in termini indicativi, nell'**Allegato A**.

Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.



## B) Carne

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
15%	Produzione biologica	Regolamento 834/2007/CE
25%	prodotti IGP, DOP	Regolamento CE n 1898/2006 norma UNI 11233:2009
	prodotti tipici e tradizionali	Art. 2, 3 del DM 8 settembre 1999, n. 350

Uova: la quota non proveniente da allevamenti biologici deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

## C) Pesce

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
20%	produzione biologica	Regolamento 834/2007/CE
	prodotti DOP	norma UNI 11233:2009
	Pesca sostenibile	MSC - Marine Stewardship Council

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

## D) Bevande:

- non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (igienico-sanitarie o fermi macchina). Dovrà pertanto essere utilizzato il distributore di acqua di proprietà del Comune è presente presso i locali della mensa.

## Art. 7 - Indisponibilità di prodotti sul mercato

Nel caso in cui, durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti:

- \_ previsti nel presente capitolato;
- \_ offerti dalla ditta in sede di gara quale offerta migliorativa premiante (fornitura ulteriori prodotti biologici, a lotta integrata, a filiera corta e a Km0) rispetto ai prodotti previsti da capitolato;

non fossero disponibili sul mercato, dovranno essere momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali al fine di evitare la mancata erogazione del pasto.

In ogni caso, la ditta aggiudicataria:

- \_ dovrà documentare adeguatamente le condizioni, indipendenti dalla propria volontà, che hanno portato alla mancata fornitura.
- \_ ha l'obbligo di comunicare per iscritto alla stazione appaltante l'elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno.

\_ dovrà, inoltre, provvedere al recupero della periodicità e quantità della fornitura, nel più breve tempo possibile.

#### **Art. 8 - Trasporti**

L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- Mezzi di trasporto su ferro
- Veicoli, almeno euro 4
- Veicoli elettrici
- Vetture ibride

#### **Art. 9 - Acquisto di materie prime e materiali di consumo**

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'acquisto e alla gestione di tutte le materie prime e i materiali di consumo (tovagliette, tovaglioli ecc) necessari all'espletamento del servizio, comprese le materie prime destinate alla formulazione delle diete speciali. Le materie prime dovranno rispettare quanto previsto dal presente Capitolato d'Appalto. In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e alle specifiche tecniche di base previste i materiali di consumo in carta utilizzati per il servizio dovranno rispettare i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Sarà inoltre a carico della Ditta aggiudicataria l'acquisto dei prodotti di sanificazione e di tutto il materiale di pulizia che dovrà essere differenziato in base alle superfici da trattare (codice colore). I prodotti detergenti impiegati dovranno essere conformi alla normativa vigente (Reg CE 648/2004 e D.P.R. 21 del 6/2/2009) e i prodotti disinfettanti dovranno essere conformi al D.lgs 174/2000 sui biocidi e al D.P.R 392/1998 relativo ai presidi medico chirurgici.

L'impresa aggiudicataria prima dell'inizio del servizio dovrà predisporre un elenco dei prodotti che si intendono utilizzare nel corso dell'appalto, nel quale sia evidenziato il nome commerciale del prodotto, la marca e la sua funzione. **Qualunque miglioria qualitativa offerta relativamente agli aspetti merceologici delle materie prime proposte e ai requisiti di conformità degli stessi ai criteri minimi ambientali sarà oggetto di valutazione in sede di gara.**

E' richiesto inoltre di garantire il reintegro presso i refettori di sapone liquido, carta igienica e carta.

In caso di documentate esigenze tecniche, potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso; in tal caso dovranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2005 o equivalenti nonché le dichiarazioni di conformità al contatto con gli alimenti ai sensi del REG.CE 1935/2004.

#### **Art. 10 - Sanificazione Attrezzature, Ambienti, Disinfestazione**

Al termine delle operazioni di stoccaggio, preparazione, cottura, distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature dovranno essere pulite da ogni residuo e sanificate secondo quanto previsto dal piano di sanificazione predisposto.

Oltre ai normali interventi di pulizia e disinfezione giornaliera, il suddetto piano di sanificazione dovrà prevedere efficaci interventi presso il Centro Cottura, i locali

approntamento/lavaggio e refettorio, tali da assicurare l'adeguata pulizia dei vetri, dei davanzali interni. Inoltre dovrà essere garantita la deragnatura periodica degli ambienti..

Dovrà essere prevista una pulizia straordinaria di tutti gli ambienti, prima dell'inizio dell'anno scolastico e in occasione della chiusura per festività.

Il materiale e i prodotti impiegati per effettuare le pulizie ordinarie e straordinarie saranno a carico della Ditta aggiudicataria. In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP), come previsto all'articolo 9 del presente Capitolato, gli stessi dovranno essere conformi ai criteri minimi ambientali per il servizio di refezione collettiva e la fornitura di derrate alimentari.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre predisporre presso il Centro Cottura e il refettorio un apposito sistema di monitoraggio atto ad individuare la presenza di roditori, insetti striscianti e volanti, adottando un piano preventivo di derattizzazione e disinfestazione. E' richiesto che tali interventi siano affidati ad una ditta esterna specializzata.

L' Impresa Aggiudicataria dovrà provvedere alla predisposizione di un **programma di interventi** (con relativa mappatura e registro dei controlli) di disinfezione, disinfestazione, derattizzazione delle aree esterne, di pertinenza dei locali di produzione aziendale, ivi comprese le aree di servizio presso le scuole, **programma che sarà oggetto di valutazione in sede di gara.**

#### **Art. 11 - Requisiti degli imballaggi**

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D. Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione Prevenzione per riduzione alla fonte
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

#### **Art. 12 - Raccolta, riduzione e gestione dei rifiuti**

L' I. A. deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste. Dovrà essere garantita la gestione della raccolta oli e grassi usati tramite un operatore specializzato ed autorizzato e un'idonea formazione degli operatori. Non saranno consentiti depositi di rifiuti e imballaggi al di fuori dei contenitori forniti per la raccolta dei rifiuti nelle aree di pertinenza dei locali adibiti al servizio in oggetto.

**Saranno valutate in sede di gara soluzioni atte a ridurre l'impatto ambientale dovuto ai rifiuti prodotti presso il Comune di Terruggia nell'ambito della refezione scolastica ed alla riduzione dei rifiuti/ imballaggi.**

L' I. A. dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.). Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

#### **Art. 13 - Informazione agli utenti**

La società erogatrice dei servizi di refezione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Provenienza territoriale degli alimenti;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti;

#### **Art. 14 - Piano di riciclo dei cibi**

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo; pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati e consumati in giornata, tranne quanto previsto nel presente Capitolato Speciale di Appalto.

E' richiesta alla Ditta aggiudicataria la disponibilità a studiare e ad attuare, in accordo con l'Amministrazione Comunale, un progetto per il recupero delle eccedenze.

Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale".

**Specifici progetti predisposti dall'Aggiudicataria saranno oggetto di valutazione in sede di gara.**

### **TITOLO III – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**

#### **Art. 15 - Tipologia dell'utenza**

**Il servizio di refezione scolastica è rivolto:**

- ai bambini della scuola dell'Infanzia ed n. 2 insegnanti della struttura scolastica;
- ai bambini della scuola Primaria.

L'A. C. potrà richiedere lo svolgimento del servizio a favore di **eventuali collaboratori del Comune (es. volontari, stagisti)** e le modalità di fatturazione saranno concordate con l'Ente.

La fornitura dei pasti ai dipendenti comunali ed agli eventuali collaboratori del Comune avverrà alle stesse condizioni di prezzo per pasto previste per gli alunni delle scuole.

L' I. A. è autorizzata ad ammettere al servizio di refezione **altro personale del comparto scolastico, previo accordo diretto tra il Comune e l' Istituto scolastico e la ditta aggiudicataria** senza pregiudizio del servizio di refezione scolastica. Anche in questo caso il corrispettivo dovrà essere riscosso direttamente dalla ditta.

**La stima presunta ai fini della definizione della base d'asta risulta essere pari alla fornitura complessiva per l'intero arco contrattuale di n. 36.000 pasti per il periodo 2018/2022 (pasti complessivi presunti annui n. 9.000)**

Ai sensi dell'art. 106 comma 12 del D. Lgs. 50/2016, la stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso la ditta appaltatrice non può far

valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Il refettorio e il numero dei pasti sopra elencati potrebbero subire variazioni nel corso dell'appalto in base al numero degli utenti che si iscriveranno ai vari servizi.

Dovrà essere garantito un congruo numero aggiuntivo di pasti, per far fronte ad eventuali situazioni di emergenza (per es. il rovesciamento accidentale di piatti da parte degli alunni).

Le modalità di somministrazione dei pasti presso la Scuola dell' Infanzia, la Scuola Primaria avverrà mediante servizio al tavolo.

**L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere la fornitura di servizi di catering per feste, gemellaggi, viaggi- scambio, inaugurazioni, convegni, mostre ecc..., il cui corrispettivo**

**economico sarà valutato in base ai prezzi di mercato e previa richiesta di offerta, nonché rispetto alle caratteristiche del Servizio offerto per le singole iniziative.**

## **TITOLO IV- NORME RELATIVE AL PERSONALE**

### **Art. 16- Organizzazione del Personale**

Il personale addetto alla preparazione, alla cottura e alla somministrazione dei pasti sarà a carico della Ditta aggiudicataria che provvederà all'attribuzione delle qualifiche di tale personale e all'adempimento tutte le relative disposizioni di legge.

Il personale utilizzato dall'Appaltatore dovrà possedere le necessarie cognizioni tecniche concernenti il servizio in questione, nonché i requisiti igienico/sanitari previsti dalla legislazione vigente.

L'Ente si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione del personale non ritenuto idoneo, a mezzo di lettera raccomandata

La Ditta aggiudicataria è tenuta a presentare all'inizio di ogni anno scolastico, entro e non oltre il **1° ottobre**, all'Amministrazione Comunale, l'elenco completo del personale impiegato corredato dalle qualifiche e dagli orari di servizio.

Tutto il personale addetto al servizio dovrà essere adeguatamente formato ed istruito in merito ai rischi igienici, alle modalità operative ed alla gestione delle procedure previste dal piano di autocontrollo predisposto dalla Ditta aggiudicataria, secondo quanto previsto dalle vigenti leggi.

E' richiesto il seguente personale per la conduzione del Servizio di ristorazione scolastica per il Comune di Terruggia :

- un **referente del servizio** (con titolo di studio attinente alla mansione svolta) con funzione di interfaccia con gli uffici comunali, di coordinamento e supervisione dell'intero servizio.

Il responsabile dovrà essere sempre reperibile da parte dell'Amministrazione comunale durante la fascia oraria del servizio, anche se fisicamente non presente presso i locali sede del servizio ;

- un **cuoco**, tale figura deve aver maturato almeno 5 anni di esperienza in un centro di cottura per la refezione scolastica di analoghe dimensioni;

**-n. 2 addetti all' assistenza e distribuzione così assegnati:**

- **Per gli alunni della Scuola dell'Infanzia**, dalle ore 11,30 alle ore 12,30 da Lunedì a Venerdì. Il personale addetto alla distribuzione, per gli alunni della Scuola dell'Infanzia, dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti nei locali refettorio non inferiore ad **un operatore ogni 30 utenti o frazioni di 30 nel caso in cui gli iscritti non raggiungano tale numero.**

- **Per gli alunni della Scuola Primaria**, dalle ore 12,45 alle ore 13,45 da Lunedì a Giovedì e dalle ore 13.00 alle 14.00 il Venerdì. Il personale addetto alla distribuzione esclusa la cuoca, per gli alunni della Scuola Primaria dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti nei locali refettorio non inferiore ad **un operatore ogni 20 utenti o frazioni di 20 nel caso in cui gli iscritti non raggiungano tale numero.**

- un **dietista** (con specifico titolo di studio); tale figura deve aver maturato almeno 5 anni di esperienza come dietista in un centro di cottura per la refezione scolastica; è richiesta la consulenza di tale figura ogni qual volta si renda necessario, anche non in loco;

Il personale addetto alla somministrazione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio di refezione scolastica;

La Ditta aggiudicataria provvederà inoltre a che il personale addetto all'esecuzione del servizio di somministrazione riceva adeguata formazione sui rapporti con l'utenza (bambini) e con altri operatori addetti a svolgere servizi educativi o ausiliari all'interno delle scuole (insegnanti, educatori, collaboratori scolastici ecc.).

Gli operatori adibiti al servizio sono tenuti a mantenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza e ad agire in ogni occasione con la diligenza e la professionalità necessarie.

In caso di assenza del personale sussiste l'obbligo per la Ditta aggiudicataria del relativo reintegro;

Tutto il personale dipendente della Ditta aggiudicataria dovrà portare in modo visibile un tesserino riportante l'indicazione di appartenenza alla Ditta che gestisce il Servizio.

Saranno a carico della Ditta aggiudicataria le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro.

### **Art. 17 - Formazione del Personale**

Si ritiene fondamentale per una buona organizzazione del servizio effettuare un' adeguata e sistematica formazione del personale impiegato .

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

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

A fronte di eventuali problematiche che si dovessero verificare nell' espletamento del servizio, la Ditta aggiudicataria è tenuta ad effettuare efficaci interventi di formazione sul campo che dovranno essere adeguatamente documentati nel Manuale di Autocontrollo predisposto dalla ditta stessa. **Tale attività formativa (monte ore annuale, programmi formativi, tempistica) sarà oggetto di valutazione dell'offerta tecnica in sede di gara.**

### **Art. 18- Applicazione contrattuale nei confronti del personale e clausola sociale**

Considerata la particolare natura del servizio oggetto del presente appalto, ai fini della promozione della stabilità occupazionale del personale impiegato, è prevista l'applicazione da parte dell'aggiudicatario dei contratti collettivi di settore di cui all'art. 51 D.Lgs. 81/2015.

L' I. A. dovrà attuare, nei confronti del personale impiegato nei servizi oggetto del presente appalto (se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori), condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal contratto collettivo di lavoro vigente; dovrà, inoltre, rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabile nella località che, per categoria, venga successivamente stipulato. L' I. A. è tenuta, inoltre, all'osservanza ed alla applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.

Il Comune resterà sollevato e mallevato da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo, escludendo qualsiasi richiesta al Comune di indennizzi da parte di terzi per eventuali inadempienze od omissioni riguardanti la materia del presente articolo.

E' facoltà del Comune controllare sulla regolarità delle posizioni assistenziali e previdenziali riguardanti il personale impiegato nel servizio.

#### **Art. 19 - Fornitori**

L' I. A. dovrà assumersi ogni responsabilità nei confronti dei propri fornitori di prodotti alimentari e materiale vario. La Ditta è tenuta a fornire, a richiesta, schede tecniche, documenti di trasporto e fatture in cui devono essere indicate le caratteristiche qualitative e quantitative delle derrate alimentari.

La ditta, inoltre, si assumerà ogni responsabilità per le eventuali carenze igienicosanitarie attinenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti.

### **TITOLO V – RESPONSABILITA' ED ONERI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA, GESTIONE DELLE EMERGENZE**

#### **Art. 20 - Responsabilità verso gli utenti**

L'Aggiudicataria dovrà assumersi ogni responsabilità civile e penale derivante dall'espletamento dell'attività oggetto del presente capitolato; in particolare, l'impresa si assume la responsabilità nei confronti degli utenti del servizio per eventuali danni che dovessero derivare dallo svolgimento dello stesso.

#### **Art. 21 - Assicurazioni verso terzi**

La ditta aggiudicataria si assume tutte le responsabilità, civili e penali, derivanti dall'esecuzione del servizio, liberando a tale titolo l' Amministrazione Comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte" nel pieno rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nel progetto tecnico, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale. Ogni responsabilità civile e patrimoniale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, a cose o a persone, sono senza riserve ed eccezioni a carico della ditta aggiudicataria, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell' Impresa da parte di società assicuratrici.

Essa è pure responsabile dell' operato e del contegno dei propri dipendenti e degli eventuali danni che da detto personale o dai mezzi impiegati potessero derivare al Comune o a terzi.

Conseguentemente la Ditta aggiudicataria esonera l' Amministrazione ed il servizio comunale competente, da qualsiasi pretesa, azione o molestia, o richiesta risarcitoria, da chiunque avanzata, per il mancato adempimento agli obblighi contrattuali, con possibilità di rivalsa da parte dell'Amministrazione Comunale, in caso di condanna.

Le spese che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della Ditta aggiudicataria ed in ogni caso da questa rimborsate.

La Ditta aggiudicataria, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare e mantenere in vigore per l'intera durata dell'appalto, compresi eventuali periodi di proroghe e/o rinnovi, apposita assicurazione con i massimali di seguito indicati, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

La polizza assicurativa dovrà comprendere la responsabilità civile verso terzi e operatori (RCT/O), ritenendosi tra i terzi anche il Comune, per tutti i rischi, anche prodotti per colpa grave, derivanti dall' attività del servizio di gestione mensa e, particolarmente, per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o vivande avariate, ingestione di allergeni da parte di soggetti dichiarati allergici e per ogni altro danno conseguente la somministrazione del pasto. In particolare dovranno essere assicurati i seguenti rischi:

- a) R.C. per responsabilità verso terzi relativa all'attività di somministrazione degli alimenti prodotti con un massimale minimo per sinistro di €. 8.000.000,00= (otto milioni di euro).
- b) Copertura R.C.O. nei confronti dei dipendenti prestatori d'opera con un massimale adeguato alla retribuzione del personale. Beneficiari utenti per R.C. e dipendenti per R.C.O.
- c) Responsabilità per eventuali danni agli stabili agli impianti e alle attrezzature che dovessero verificarsi a causa delle attività poste in essere dal personale impiegato dall'azienda all'interno



delle strutture comunali con un massimale minimo per sinistro di € 1.500.000,00= (Un milione e cinquecentomila euro). Beneficiario Comune di Terruggia.

A prescindere dai massimali assicurati, la ditta aggiudicataria è responsabile, comunque, di qualsiasi entità di danno, anche se superiore a tali massimali.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dalla Ditta aggiudicataria all'Amministrazione Comunale prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.

## **Art. 22 - Obblighi e Oneri della Ditta Aggiudicataria**

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, sono a carico della Ditta aggiudicataria i seguenti obblighi e oneri:

- utilizzare per la gestione del servizio di cui al presente capitolato, solo ed esclusivamente il Centro Cottura situato nei locali delle scuole di Terruggia ;
- eseguire le prestazioni a suo carico a regola d'arte, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale ed a proprio rischio e responsabilità, assicurando la sostituzione del personale con pari qualifica, in caso di assenza, affinché possa essere garantita la continuità e la qualità del servizio;
- osservare l'applicazione del CCNL di categoria per il personale impiegato nell'erogazione del servizio, nonché garantire i contributi assicurativi e previdenziali imposti dalla legge;
- fornire il vestiario per tutto il personale addetto al servizio a seconda della tipologia di intervento (somministrazione, pulizie, etc);
- sostenere tutte le imposte e tasse generali e speciali, senza diritto di rivalsa, a carico dell'assuntore per l'esercizio di tutti i servizi previsti nel presente capitolato. Per quanto riguarda l' I.V.A. si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia;
- tenere i registri fiscali a norma di legge;
- approvvigionare tutte le derrate alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti (comprese le diete speciali), esibendo a richiesta gli originali delle bolle di consegna che dovranno riportare solo le merci destinate alla preparazione dei pasti del Comune di Terruggia;
- raccogliere e conservare (in formato cartaceo o su supporto informatico) presso il Centro Cottura le schede tecniche delle derrate in uso, compresi i prodotti impiegati per la formulazione delle diete speciali ed i materiali di consumo;
- organizzare ed erogare l'intero servizio di ristorazione in conformità ai valori nutrizionali indicati nel presente Capitolato e nei suoi allegati;
- garantire la gestione delle diete speciali mediante il proprio servizio dietetico che predisponga menù alternativi per ciascuna patologia presente;
- preparare e confezionare giornalmente tutte le diete avvalendosi di personale appositamente formato;
- raccogliere presso il Centro Cottura un campione rappresentativo di ciascuna portata del pasto giornaliero (g 150); tale campione dovrà essere conservato in sacchetti idonei (preferibilmente sterili) ed essere conservato in frigorifero a temperatura non superiore a +4°C per le 72 ore successive alla somministrazione;
- organizzare corsi di formazione per tutto il personale di servizio;
- garantire il servizio di apparecchiatura e sparecchiatura dei tavoli, lavaggio stoviglie in lavastoviglie, somministrazione pasti, pulizia dei tavoli e del locale adibito a refettorio;
- provvedere all'immediata fornitura di piatti, posate, bicchieri ed altro materiale a perdere quando possibile biodegradabile ad insindacabile richiesta dell'Amministrazione Comunale in caso di sopravvenute necessità, per il tempo necessario del ripristino della situazione ordinaria;
- **provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria** delle attrezzature in dotazione presso il Centro Cottura, nonché presso il refettorio, e rispondere delle spese per danni provocati dalla mancata manutenzione ordinaria e straordinaria posta a proprio carico dal presente capitolato;
- usare i locali, i macchinari, gli impianti, le attrezzature, le stoviglie e quant'altro in genere, con la massima cura e diligenza, nonché mantenere e consegnare i beni stessi alla cessazione del contratto in perfetto stato di conservazione, salvo deperimento dovuto all'uso normale;

- provvedere all'approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia di tutti i locali ed attrezzature utilizzati nella gestione complessiva del servizio;
- dare tempestiva comunicazione di ogni eventuale variazione di menù;
- sostenere i costi relativi all'assolvimento degli obblighi derivanti dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e prevenzione;
- gli oneri per le utenze del centro cottura, gas, acqua, energia elettrica sono a carico dell'Amministrazione Comunale.

### **Art. 23 - Interruzione del Servizio e Piano di gestione emergenze**

In caso di sciopero del personale dipendente o di altri eventi che, per qualsiasi motivo, possano influire sul normale funzionamento del servizio, l'Aggiudicataria dovrà darne avviso con anticipo di almeno 48 (quarantotto) ore e, comunque, garantire l'espletamento del servizio.

In questo caso dovrà essere assicurata la fornitura di un pasto freddo ovvero di un pasto precotto, di uguale valore commerciale e costituito da derrate alimentari di qualità, da concordare con il Comune esclusivamente per brevi periodi e fino al perdurare della causa che ha reso necessario il pasto di emergenza.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore (sciopero della scuola, calamità naturali, chiusura per neve, terremoti, inondazioni, ecc.) non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le Parti.

Il servizio di refezione non deve subire interruzione essendo un "pubblico servizio", l'Impresa Appaltante deve pertanto attivare un "Piano di emergenza" tale da garantire il pronto intervento nei seguenti casi:

a) calamità naturali o eventi esterni ed indipendenti dall' I. A. tali da rendere inagibile il Centro di Cottura Comunale;

b) guasti alle strutture, impianti, attrezzature del Centro di Cottura Comunale per limitare il rischio di blocco del processo produttivo;

L' Impresa Appaltante dovrà essere in grado di fornire il Servizio, producendo e distribuendo i pasti necessari quotidianamente, nella misura e con le modalità precisate nel presente Capitolato, utilizzando soluzioni alternative.

**L' Impresa Concorrente dovrà documentare in sede di gara tramite dettagliata relazione tecnica da sottoporre a valutazione la soluzione proposta tale da garantire le stesse potenzialità produttive del Centro di Cottura Comunale, nel pieno rispetto degli standard di qualità del Servizio e la qualità organolettica dei pasti.**

Il ricorso al Piano di emergenza così come descritto, non comporta alcuna forma di rimborso per le eventuali correlate maggiori spese in capo all' Impresa Appaltante.

### **Art. 24 - Gestione Informatizzata: Iscrizioni on line, Prenotazione dei pasti e riscossione corrispettivi**

Si chiede alle Ditte partecipanti alla gara di fornire un sistema informatico in grado di permettere la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:

- gestione anagrafica completa degli alunni/tutori
- Iscrizioni al servizio (iscrizioni on line);
- alla prenotazione giornaliera dei pasti, alla rilevazione di assenze e presenze;
- gestione di diete speciali e leggere;
- alla riscossione in forma diretta delle rette degli utenti del servizio di refezione scolastica in modalità pre-pagato;
- alla gestione degli insoluti;
- gestione delle informazioni
- alla comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms, accesso al portale web dedicato alle famiglie, ecc.

L'informatizzazione del servizio dovrà avvenire **entro l'inizio della gestione** da parte della Ditta aggiudicataria e dovrà essere garantita per tutta la durata dell'appalto;

**Qualora l'aggiudicazione avvenisse a ridosso dell'inizio dell'anno scolastico si consentirà l'attivazione della gestione informatizzata con decorrenza dall'8 Gennaio 2019.**

**La Ditta aggiudicataria, in aggiunta al sistema informatico di cui sopra, per uniformità nella gestione dei procedimenti del settore, dovrà garantire la fornitura a sua cura e spese di un programma ad uso dell'ufficio comunale di Terruggia per la gestione delle iscrizioni on line, della riscossione e delle ingiunzioni di pagamento delle rette relative ai servizi extrascolastici e pre-post scuola, trasporto scolastico.**

Per questi ultimi servizi educativi, il programma dovrà essere integrato, senza costi aggiuntivi per la stazione appaltante, con il sistema "Pago PA", che consentirà ai cittadini di pagare la Pubblica Amministrazione in modalità elettronica in attuazione dell'art. 5 del Codice dell'Amministrazione Digitale e dal D.L. 179/2012.

In fase di iscrizione on line a tutti i servizi, il sistema deve prevedere l'inoltro di una mail, possibilmente PEC verso l'indirizzo mail / PEC comunale per consentire la corretta protocollazione delle istanze.

#### **Prenotazione giornaliera pasti**

La Ditta aggiudicataria dovrà predisporre a proprie spese procedure, strumenti e attrezzature nonché momenti di formazione affinché il personale incaricato (anche scolastico) possa rilevare quotidianamente con celerità il numero dei pasti da erogare trasmettendo i dati raccolti al centro cottura per la produzione.

L'Amministrazione comunale dovrà poter conoscere in tempo reale la situazione del numero dei pasti erogati accedendo al sistema informatico centrale. Il sistema centrale dovrà consentire agli uffici comunali di elaborare in tempo reale le statistiche e la reportistica dei dati relativi agli utenti del servizio (ordine alfabetico suddivisi per scuola, codice fiscale, classe, diete, presenze, prenotazione, pasti, utenti morosi).

#### **Riscossione dei corrispettivi**

La gestione della riscossione dei corrispettivi, che fa capo direttamente alla Ditta aggiudicataria, dovrà essere strutturata in modalità pre-pagato, organizzata in modo da consentire alle famiglie la massima comodità di pagamento. **Dovranno essere attivati punti di ricarica sul territorio in modo da agevolare le famiglie nelle operazioni di pagamento e dovrà essere altresì garantito il pagamento con "bancomat" e carta di credito.** Nessun costo aggiuntivo dovrà essere posto a carico degli utenti per le ricariche effettuate.

Il genitore può procedere ad effettuare il pagamento dei pasti anche con carta di credito in modalità "on line", direttamente dal sito del Comune di Terruggia.

Oltre a quanto sopra specificato, la ditta aggiudicataria si obbliga a garantire:

- la manutenzione per tutta la durata dell'appalto delle apparecchiature software e hardware necessarie per garantire il servizio oggetto del presente capitolato;
- l'attivazione ed il mantenimento dei contratti di assistenza on-site e on-line e manutenzione, atti a garantire la corretta gestione del programma;
- la fornitura e l'installazione di tutte le attrezzature necessarie presso il centro cottura ed il plesso scolastico per la gestione informatizzata della prenotazione giornaliera dei pasti;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione delle iscrizioni on line, della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti in caso di mancato funzionamento del sistema informatico;
- l'incasso delle rette
- il recupero del credito
- l'eventuale diffida ad adempiere degli utenti insolventi
- La fornitura di Pacchetti SMS utili al sollecito del credito
- l'invio degli sms di sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori.
- l'indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria Amministrazione

- l'attivazione di un PC presso la Cucina per visualizzare tramite il programma le prenotazioni della giornata
- tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico.
- la formazione del personale comunale per l'utilizzo del sistema (ad esempio per il controllo di fine mese dei pasti erogati, etc).
- la stipula delle convezioni con i punti di ricarica distribuiti sul territorio per ricevere da Tali punti gli importi pagati per la ristorazione scolastica, sollevando l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità in ordine all'eventuale controversia che dovesse insorgere tra le parti;
- la creazione di username e password per ogni utente per consentire la consultazione del proprio estratto conto e il pagamento on line tramite accesso direttamente dal sito internet del Comune di Terruggia.

Restano a carico della Stazione appaltante la gestione dei rapporti con l'utenza per:

- a) assistenza in fase di iscrizione on line agli utenti sprovvisti di PC;
- b) la comunicazione alle famiglie dell'avvio delle iscrizioni on line per il nuovo anno scolastico;
- c) la determinazione delle tariffe annuali del servizio refezione;
- e) la gestione delle rinunce di utilizzo del servizio e l'inserimento di nuove iscrizioni;
- f) l'inserimento in corso d'anno di eventuali modifiche tariffarie e/o esenzioni di pagamento;
- g) la comunicazione ai nuovi iscritti al servizio delle modalità di pagamento.

I dati contenuti nel database dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato; non potranno in nessun caso essere ceduti a terzi in tutto o in parte e dovranno essere adeguatamente protetti secondo le disposizioni vigenti. Alla firma del contratto la Ditta aggiudicataria provvederà a nominare un responsabile del trattamento dei dati relativi agli utenti del servizio.

**Resta inteso che i dati del database sono di proprietà del Comune di Terruggia e che al termine del contratto d'appalto la ditta è tenuta a consegnarli nonché l'hardware installato a titolo completamente gratuito alla stazione appaltante.**

A conclusione dell'anno scolastico le eventuali somme residue di ciascun utente resteranno disponibili allo stesso per l'anno scolastico successivo. Nel caso di cessazione definitiva del servizio (frequenza terza classe secondaria di 1° grado, rinuncia utilizzo servizio ecc.) il credito verrà rimborsato dalla Ditta appaltatrice, dandone comunicazione alla stazione appaltante. Gli utenti che non hanno credito e continuano a fruire del pasto dovranno essere oggetto di tempestiva segnalazione (entro il successivo accesso in mensa) al comune per essere sottoposti a valutazione, per attivazione di :

-pagamento rateizzato;

- Il servizio potrà essere sospeso decorsi dieci giorni lavorativi dall' esaurimento dell' importo pre-pagato, purchè la persistente morosità non sia riconducibile ad oggettive e gravi difficoltà di disagio economico-sociale, documentate dai servizi sociali competenti.

In ogni caso non saranno ammesse le richieste di iscrizione al servizio se nell' anno scolastico precedente risulta un saldo a debito.

E' consentita la rateizzazione del debito in caso della dimostrazione di oggettiva difficoltà/necessità degli utenti, con ammissione all' iscrizione solo ad estinzione almeno di due terzi del debito.

Con questo sistema informatizzato il Comune intende soddisfare i seguenti bisogni:

- fornire un servizio utile al cittadino rendendo più semplici, veloci ed automatiche le procedure per il pagamento dei pasti
- garantire il rispetto delle esigenze dietetiche degli alunni grazie ad una prenotazione nominativa delle presenze
- migliorare l'efficienza delle modalità di prenotazione dei pasti, allo scopo di evitare sprechi o disservizi ed ottimizzando altresì, l'impiego e la professionalità delle risorse umane

- garantire la sicurezza del pagamento dei pasti
- tutelare la privacy delle famiglie con particolare riguardo ai dati sanitari, religiosi e reddituali

## **TITOLO VI – ATTREZZATURE, CONTROLLI, MENU', DIETE SPECIALI, PERSONALIZZATE E VARIAZIONI, GARANZIE E PENALITA'**

### **Art. 25 - Attrezzature concesse in comodato d'uso dal Committente alla ditta appaltatrice per lo svolgimento del servizio**

Per lo svolgimento del servizio in oggetto questo Comune concede in comodato d'uso gli arredi presenti nei locali cucine, dispensa e mensa e le seguenti attrezzature:

<b>N.</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Marchio CE</b>	<b>Condizioni conservazione</b>	<b>Manutenzione a carico</b>	<b>Cadenza</b>
1	distributore acqua Frigeria srl FR 40 IM	Si	buona	Ditta appaltatrice	n.d.
1	freezer a pozzetto	Si	Buona	Ditta appaltatrice	n.d.
2	freezer a cassette	Si	Buona	Ditta appaltatrice	n.d.
1	frigorifero	Si	Buona	Ditta appaltatrice	n.d.
1	forno foinox	Si	Buona	Ditta appaltatrice	n.d.
1	lavastoviglie Zanussi	Si	Buona	Ditta appaltatrice	n.d.
1	fornello elettrico scholtes	Si	Buona	Ditta appaltatrice	n.d.
1	sterilizzatore	Si	Buona	Ditta appaltatrice	n.d.
1	cucina gas a 4 fuochi	Si	Buona	Ditta appaltatrice	n.d.
1	tritacarne Moulinex	Si	Buona	Ditta appaltatrice	n.d.
1	tritaverdure Moulinex	Si	Buona	Ditta appaltatrice	n.d.
1	mixer BOSCH ErgoMixx	Si	Buona	Ditta appaltatrice	n.d.
1	spremiagrumi Braun	Si	Buona	Ditta appaltatrice	n.d.

Prima dell'avvio del servizio verrà fatta una riunione di coordinamento per verificare la funzionalità dei prodotti sopraccitati e certificare la presa in carico degli stessi dalla ditta. Alla ditta appaltatrice verranno fornite copie dei manuali di uso e manutenzione dei prodotti.

Al termine del servizio, prima del pagamento della rata di saldo verrà effettuata una riunione di coordinamento per verificare la presenza e lo stato di conservazione delle sopraccitate attrezzature.

### **Art. 26 - Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari**

L'A.I. dovrà elencare in un rapporto tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione

della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

Da tale rapporto dovrà essere agevolmente verificabile il raggiungimento dei parametri definiti all'art.14.

Tale rapporto dovrà essere trasmesso sulla base delle scadenze riportate nella tabella seguente:

dati aggiornati al	Trasmissione entro
31/10	15/11
31/01	15/02
30/04	15/05
30/06	15/07

Con cadenza associata alla tabella di cui sopra saranno effettuate verifiche in forma di audit sul rapporto di cui sopra ed in generale sui criteri di cui all'art. 14 in relazione allo svolgimento del servizio. Tali audit, da prevedersi in numero massimo di quattro, dovranno svolgersi nei locali di svolgimento del servizio e dovrà essere garantita disponibilità ed assistenza oltre alla presenza, sulla base dell'organizzazione aziendale della ditta appaltatrice, di personale con qualifica adeguata e possibilità di firmare il rapporto finale di audit.

#### **Art. 27 - Proposte migliorative**

L'I.C. dovrà presentare un piano annuale di interventi per miglorie alle sedi mensa, che comprenda in via esemplificativa la sostituzione di arredi, stoviglie, contenitori isotermitici, ecc

Le offerte migliorative saranno oggetto di valutazione in sede di gara.

#### **Art. 28 - Gestione Mensa Scolastica – Menu'**

Il menù giornaliero è uguale per gli alunni della scuola dell'Infanzia e Primaria ed è costituito come segue:

**N° 1 primo piatto/ N° 1 secondo piatto/ N° 1 contorno/ frutta/ acqua** nella quantità necessaria durante il consumo dei pasti/ **N 1° merenda** per la Scuola dell'Infanzia.

L'acqua utilizzata sarà quella erogata dall'impianto di distribuzione già presente in mensa, che dovrà essere soggetto alla procedura di autocontrollo secondo i principi HACCP predisposta dalla stessa ditta appaltatrice;

I pasti devono essere conformi ai **menù** predisposti dal Comune ed approvati dall'A.S.L. competente previsti **nell' Allegato B** e nella quantità prevista nel prospetto delle grammature per i pasti in mensa **Allegato C**.

Il Responsabile del Servizio incaricato dall'Amministrazione può concordare con l'appaltatore ed autorizzare modifiche, variazioni ed integrazioni al menù base in relazione ad esigenze particolari ed imprevedibili.

Il Comune si riserva, nel corso dell'anno scolastico, di effettuare variazioni del menù a seguito di monitoraggio di soddisfazione dell'utenza e in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, ovvero in caso di progetti o proposte presentate dal Comune con l'ASL-AL .

#### **Art. 29 - Diete Speciali - Diete Personalizzate**

In caso di necessità, da documentarsi con idonea certificazione medica, dovranno essere approntate diete speciali per i bambini affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari sulla base degli schemi dietetici fatti pervenire all'Amministrazione Comunale.

Le diete speciali sono predisposte e somministrate esclusivamente per i bambini e non per gli adulti che, eventualmente, consumino i pasti a scuola.

E' previsto per alcune tipologie di diete (celiachia, gravi allergie, ecc.) l'utilizzo di prodotti specifici da concordarsi di volta in volta.

Il Comune, dietro presentazione di autocertificazione per regimi personalizzati richiesti per

motivazioni etico-religiose, ivi comprese diete vegane, stabilisce le modalità dietetiche applicative e l'avvio del servizio relativo.

L'Aggiudicataria individua il regime dietetico personalizzato necessario, tenendo conto delle alternative previste nelle tabelle dietetiche speciali. In casi particolari e dove si rendesse necessario, l'aggiudicataria si renderà disponibile ad un colloquio con i genitori.

Sia la preparazione che la distribuzione, devono essere giornalmente verificate con lista di controllo, firmata dal personale responsabile, al fine di consentire la completa tracciabilità.

L'Aggiudicataria non deve accettare certificati medici ed autocertificazioni, né fornire diete speciali in assenza di formale richiesta effettuata dal Comune.

L'ordinazione delle diete viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù base.

### **Le diete devono comunque essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.**

L'Aggiudicataria deve provvedere allo stoccaggio dei prodotti dietetici in zone dedicate del magazzino, separate da quelle recanti i prodotti utilizzati per la preparazione dei menù base; i prodotti devono essere suddivisi per tipologia e muniti di cartello di identificazione dell'utente al quale sono destinati.

### **Art. 30 - Variazioni del menù**

Le variazioni dei menù devono essere di volta in volta richieste e concordate con l'Ufficio preposto del Comune.

L'Aggiudicataria può, in via temporanea e previa comunicazione al Comune e conseguente autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:

- \_ guasto di una o più attrezzature;
- \_ interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti stradali, interruzioni dell'energia elettrica, interruzione distribuzione rete idrica;
- \_ avaria delle strutture di termo conservazione dei prodotti deperibili.

Il Comune si riserva, nel corso dell'anno scolastico, di effettuare variazioni del menù a seguito di monitoraggio di soddisfazione dell'utenza e in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, ovvero in caso di progetti o proposte presentate dal Comune con l'ASL-AL.

### **Art. 31 - Controlli**

L'accesso ai locali cucina, dispensa, frigoriferi, è consentito in qualunque momento all'incaricato dal Responsabile del Servizio, il quale avrà in ogni tempo la facoltà di controllare la preparazione, la qualità e la quantità delle vivande, la distribuzione dei pasti, la buona conservazione delle derrate.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo alla ditta Appaltatrice, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e controllo dell'Amministrazione Comunale.

Ogni deroga e responsabilità è a carico della Ditta Appaltatrice.

La responsabilità e la competenza tecnica inerente la conduzione della cucina delle Scuole appartiene esclusivamente alla Ditta Appaltatrice.

È facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso alla Ditta Appaltatrice e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta Appaltatrice stessa alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto.

La ditta Appaltatrice si impegna ad informare tempestivamente questo Comune circa ogni eventuale problematica o non conformità relativa alle strutture, alle attrezzature ed ai locali oggetto del Servizio. In caso di sopralluogo da parte dei tecnici dell'ASL si impegna ad avvisare tempestivamente gli Uffici Comunali in modo che questo Comune possa essere presente per la parte di competenze relativa a locali, impianto e strutture.



## **Art. 32 - Garanzie e Penalità**

L'Amministrazione Comunale 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.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni della Ditta Appaltatrice, le quali devono pervenire entro 10 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 esemplificativa di inadempienze che sicuramente comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati:

1. mancato rispetto delle procedure di autocontrollo;
2. mancata consegna di derrate o parti di pasti;
3. grammature inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
4. prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
5. mancata o errata preparazione delle diete speciali;
6. presenza di corpi estranei nei prodotti;
7. personale inferiore ai parametri stabiliti;
8. pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;
9. carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti;
10. mancata esecuzione degli interventi di manutenzione;
11. mancata trasmissione del rapporto di cui all'art. 26;
12. non corretta gestione dei rifiuti.

Le inadempienze sopra elencate non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nella stessa ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

L'entità delle sanzioni varia da un minimo di € 250,00 ad un massimo di € 5.000,00 rapportate alla gravità ed alla eventuale reiterazione delle inadempienze.

Dopo la comminazione di 5 sanzioni pecuniarie in un anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione parziale o totale del contratto.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 c.c. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto apertura di una procedura concorsuale a carico della Ditta Appaltatrice;

- a) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività della Ditta Appaltatrice;
- b) impiego di personale non dipendente della Ditta Appaltatrice;
- c) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione delle cucine;
- d) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- e) casi di grave intossicazione alimentare ove sia accertata la responsabilità della Ditta Appaltatrice;
- f) somministrazione di diete speciali errate con gravi conseguenze sulla salute dei destinatari;
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h) interruzione non motivata del servizio;
- i) subappalto totale o parziale del servizio, tranne i casi autorizzati dall'Amministrazione Comunale;
- j) è comunque facoltà dell'Amministrazione dichiarare a suo insindacabile e motivato giudizio risolto il contratto di fornitura senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione Comunale, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'Amministrazione Comunale intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sulla Ditta Appaltatrice a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa con l'incameramento della

cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

È fatto divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare il servizio di cui trattasi.

È fatto carico all'appaltatore l'applicazione nei confronti dei lavoratori dipendenti di condizioni non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro e della categoria e della zona.

## **TITOLO VII- DISPOSIZIONI FINALI**

### **Art. 33- Spese, imposte e tasse**

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'Aggiudicataria.

Nessun compenso è dovuto dal Comune per la formulazione dei progetti tecnici, i cui contenuti sono soggetti alle normative vigenti in materia di trasparenza e imparzialità dell'azione amministrativa, con autorizzazione dei partecipanti al necessario trattamento delle informazioni da parte del Comune.

### **Art. 34 - Tutela della riservatezza dei dati personali**

La I.A. assicura che tutte le informazioni raccolte ed ottenute durante l'incarico saranno considerate come riservate e si impegna a mantenere tale riservatezza e a non rivelare a terzi alcunché senza il permesso del Comune di Terruggia e a non utilizzare materiali o documentazione proveniente dal Comune di Terruggia se non per gli scopi connessi con l'incarico. In tal senso la I.A. è conseguentemente nominata Responsabile del trattamento e riconosce che i dati che tratterà nell'espletamento dell'incarico ricevuto sono dati personali e, come tali, sono soggetti all'applicazione del Codice in materia di protezione dei dati personali (decreto legislativo 196/2003). Il Comune di Terruggia, quale Titolare del trattamento, si riserva la possibilità di effettuare verifiche sui trattamenti svolti per conto proprio dalla ditta aggiudicataria

### **Art. 35 - Subappalto del servizio**

Fermo restando il divieto di cessione parziale o totale del contratto, le ditte concorrenti sono tenute ad indicare nell'offerta la parte del contratto che intendono eventualmente subappaltare a terzi.

Si intendono tutte richiamate le disposizioni e prescrizioni previste in merito all'art. 105 D.Lgs. 50/2016.

Sono subappaltabili, esclusivamente, la realizzazione di opere edili e di impiantistica, il ritiro delle stoviglie a perdere per effettuare eventuale riciclaggio, nonché i servizi di manutenzione delle attrezzature.

**Non si considera subappalto la fornitura del sistema informatico di cui all'art. 24 "GESTIONE INFORMATIZZATA: ISCRIZIONI ON LINE, PRENOTAZIONE PASTI E RISCOSSIONE CORRISPETTIVI"**

L'Aggiudicataria è garante nei confronti del Comune di Terruggia del rispetto da parte degli eventuali subappaltatori delle normative vigenti, dei C.C.N.L. e di tutte le norme del presente Capitolato, nonché responsabile in solido, rispetto ad inadempienze legislative o contrattuali verificate e certificate.

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

In ogni caso il Comune rimane estraneo al rapporto contrattuale tra l'appaltatore e il subappaltatore, per cui tutti gli adempimenti e responsabilità contrattuali, nessuna esclusa, fanno carico all'appaltatore.

### **Art. 36 – Pagamenti**

Per l'esecuzione dei servizi di cui al presente Capitolato, il Comune verserà alla ditta aggiudicataria, per ogni singolo pasto fornito, i corrispettivi per la refezione scolastica risultanti dagli esiti della gara, oltre all'I.V.A. nella misura di legge.

Il corrispettivo dovuto alla Ditta Appaltatrice verrà liquidato e pagato mensilmente previa presentazione di regolare fattura e verifica da parte del Comune del numero dei pasti in essa indicati quali effettivamente erogati.

La corresponsione del saldo fattura dovrà avvenire entro 60 (sessanta) giorni dal ricevimento mediante emissione di regolare mandato di pagamento senza adozione di un ulteriore atto di liquidazione, previo controllo quantitativo del servizio reso e subordinatamente alla dimostrazione dell'avvenuta corresponsione degli oneri diretti al personale e versamento dei contributi previdenziali e assistenziali di legge

Con l'avvenuto pagamento della fattura il Comune si riterrà estraneo a qualsiasi responsabilità derivante da eventuali reclami o pretese del personale incaricato del servizio, intendendosi i rapporti economici, normativi ed amministrativi dello stesso personale, direttamente regolati con la Ditta Appaltatrice.

In caso di mancata corresponsione degli emolumenti al personale dipendente della Ditta Appaltatrice da parte della Ditta Appaltatrice stessa nei termini previsti dalle norme regolamentari interne, il Comune ha facoltà di rescindere il contratto

Si procederà all'adeguamento dei prezzi sulla base dell'indice ISTAT – mese di agosto – di variazione dei prezzi al consumo per le famiglie di impiegati ed operai, a cominciare dal 2° anno di validità del contratto.

### **Art. 37 Tracciabilità dei pagamenti**

L'Appaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.. A tal fine, l'Appaltatore comunica all'Ente, entro sette giorni dall'accensione, gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati e nello stesso termine le generalità e il codice fiscale delle persone delegate od operare su di essi.

L'Appaltatore si obbliga a inserire nei contratti stipulati con i subcontraenti una specifica clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 136/2010 sopra richiamata, pena la nullità assoluta dei contratti medesimi.

A tale scopo l'Appaltatore deve comunicare alla stazione appaltante tutti i rapporti contrattuali posti in essere per l'esecuzione del contratto d'appalto e fornire copia dei relativi contratti.

In particolare, in caso di Raggruppamento temporaneo di Impresa, i pagamenti della Capogruppo alle imprese associate dovranno rispettare gli obblighi di tracciabilità. L'Amministrazione Comunale verifica in occasione di ogni pagamento all'appaltatore e con interventi di controllo ulteriori l'assolvimento, da parte dello stesso, degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari, alla regolarità contributiva (DURC) ed alla verifica di inadempimenti ai sensi dell'art. 48 bis del D.M. 18 gennaio 2008 n.40 recante disposizioni in materia di pagamenti da parte delle Pubbliche Amministrazioni.

### **Art. 38- Garanzia Definitiva**

A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi assunti, la ditta aggiudicataria è tenuta a costituire ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs n.50/2016 con le modalità di cui all'art. 93, commi 2 e 3 del D.Lgs n.50/2016, una garanzia definitiva nella misura pari al 10% dell'importo netto contrattuale; se il ribasso di aggiudicazione è superiore al 10 per cento la garanzia è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%, ove il ribasso sia superiore al 20% l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento.

Si richiama integralmente l'art 103 del D.Lgs 50/2016.

Resta salvo per l'Amministrazione comunale l'esperimento di ogni altra azione, nel caso in cui la garanzia risultasse insufficiente.

L'aggiudicatario è obbligato a reintegrare la garanzia di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

Nel caso di inadempienze contrattuali, comprese le irregolarità contributive e retributive, l'Amministrazione comunale stipulante avrà diritto a valersi, di propria autorità e senza altra formalità che la comunicazione scritta, della garanzia come sopra prestata e l'appaltatore dovrà reintegrarla nel termine che gli verrà prefissato qualora l'Ente abbia dovuto, durante l'esecuzione del contratto, valersi in tutto o in parte di essa.

Se il contratto viene dichiarato risolto per colpa dell'appaltatore, questi incorrerà automaticamente nella perdita della cauzione che verrà incamerata dal Comune. Resta in ogni caso impregiudicata per l'Ente la possibilità di esperire eventuali azioni di risarcimento dei danni subiti.

Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto del Responsabile del procedimento.

#### **Art. 39 - Adempimenti pre-contrattuali**

L'I.A. dovrà far pervenire, prima della stipula del contratto:

- A. proposta di tabelle dietetiche comprensive delle alternative per i motivi etico-religiosi e per i vegani;
- B. dettaglio delle incidenze percentuali in termini di peso delle tipologie di produzioni, oltre a quelle previste come obbligatorie, proposte dalla ditta in sede di offerta tecnica;
- C. calendario della stagionalità dei prodotti ortofrutticoli;
- D. elenco dei prodotti tessuto-carta;
- E. elenco dei prodotti detergenti.

L'appaltatore è tenuto a conoscere tutte le clausole generali e particolari che regolano il presente appalto e tutte le condizioni locali, che possono influire sulla determinazione dei prezzi e sulla quantificazione dell'offerta presentata per assumere l'appalto.

#### **Art. 40 - Risorse per il finanziamento del servizio**

I servizi oggetto dell'appalto sono finanziati con mezzi di bilancio.

#### **Art. 41 - Esecuzione servizio in pendenza di stipula**

La Ditta aggiudicataria si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del relativo contratto. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente Capitolato per le polizze assicurative, potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla Ditta stessa, purchè quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva prevista dal presente capitolato.

#### **Art. 42 - Recesso**

L'Amministrazione si riserva la facoltà di recedere dal contratto, ai sensi dell'art. 109 del D.Lgs n. 50/2016 qualunque tempo e fino al termine del servizio. Il recesso è esercitato per iscritto mediante invio di apposita comunicazione formale con avviso di ricevimento. Il recesso non può avere effetto prima che siano decorsi venti (20) giorni dal ricevimento della comunicazione di cui al precedente comma. Qualora l'Amministrazione si avvalga della facoltà di recesso unilaterale si obbliga a pagare all'appaltatore un'indennità corrispondente a quanto segue:

- alle prestazioni già eseguite dall'appaltatore al momento in cui viene comunicato l'atto di recesso così come attestate dal verbale di verifica redatto dall'amministrazione; -spese sostenute dall'appaltatore;
- un decimo dell'importo del servizio non eseguito calcolato sulla differenza tra l'importo dei quattro quinti del prezzo contrattuale e l'ammontare netto delle prestazioni eseguite.

#### **Art. 43 - Risoluzione del contratto**

Fatto salvo quanto previsto dall'art. 108 del D.Lgs 50/2016, il Comune di Terruggia può, di pieno diritto, nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, risolvere il contratto nei seguenti casi :

- a) perdita dei requisiti di idoneità allo svolgimento del servizio da parte della Ditta aggiudicataria e perdita dei requisiti di ordine generale, di idoneità professionale, di capacità economica, finanziaria, tecnica e professionale, richiesti per l'ammissione alla gara;
- b) mancato avvio del servizio;
- c) abbandono del servizio salvo che per cause di forza maggiore;
- d) gravi e ripetute violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminate in seguito a diffida formale da parte del Comune;
- e) ripetute contravvenzioni alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio
- f) sospensione dei servizi non dipendente da cause di forza maggiore;
- g) reiterata irregolarità contributiva potrà essere motivo ovvero causa sufficiente a determinare la risoluzione contrattuale;
- h) cessione parziale o totale del contratto a terzi nonché cessione ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, di diritti ed obblighi inerenti al presente contratto;
- i) dichiarazione di fallimento della ditta aggiudicataria;
- j) applicazione di 5 (cinque) penali nel corso di un anno scolastico;
- k) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile

Nell'ipotesi di cui alla lettera a), la risoluzione decorre dalla data in cui il fatto viene accertato dall'Amministrazione comunale; nelle altre ipotesi l'accertamento della causa risolutiva è preceduto da diffida intimata alla ditta aggiudicataria ed è esecutiva alla scadenza del termine assegnato alla stessa, termine che, salvo i casi d'urgenza, è stabilito in 10 gg per ottemperare alle prescrizioni imposte. Scaduto il termine assegnato, e redatto processo verbale in contraddittorio tra le parti, qualora l'inadempimento permanga, la stazione appaltante risolve il contratto, fermo restando il pagamento delle penali. La stazione appaltante, ai sensi dell'art 110 del D.Lgs 50/16, in caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione del contratto si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento dei servizi. L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di gara.

#### **Art. 44 - Sicurezza dei luoghi di lavoro**

Ai sensi del D.Lgs. 81/2008 art.26 e s.m.i. il committente ha elaborato un documento unico di valutazione dei rischi interferenziali che indica le misure adottate al fine di eliminare i rischi da interferenza. L'appaltatore si impegna:

- a cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro relativamente alla attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- a segnalare e proporre soluzioni migliorative ed integrazioni al citato documento.
- a partecipare alle riunioni di coordinamento che periodicamente si svolgeranno a cura del Responsabile del Procedimento.

#### **Art. 45- Foro competente**

Per qualunque controversia dovesse insorgere tra il Comune e la Ditta appaltatrice in ordine all'appalto oggetto del presente Capitolato sarà competente il Foro di Vercelli.

#### **Art. 46 - Riferimenti normativi**

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed a tutte le disposizioni legislative vigenti in materia