



Centrale Unica di Committenza

UNIONE DEI COMUNI DELLA COMUNITA' COLLINARE MONFERRATO - VALLE VERSA (Provincia di Asti)

Sede :Piazza Lanfranco n°2 (c/o Municipio) – 14039 Tonco (AT)
tel. 0141-991510 fax 0141-991763 e-mail:info@valleversa-monferrato.at.it
pec: protocollo.valleversa@cert.ruparpiemonte.it

**Procedura aperta per l'appalto affidamento del servizio "REFEZIONE
SCOLASTICA NEL COMUNE DI TONCO A.S. 2019/20-2020/21-2021/22**

CODICE CIG: 7924083826 - CODICE CUP : F89E19000400004

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA CONCESSIONE
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
NEL COMUNE DI TONCO
Anni scolastici - 2019/20 – 2020/21 -2021-22**

Indice:

- ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO
- ART. 2 – AGGIUDICAZIONE
- ART. 3 – OBBLIGHI A CARICO DELLA DITTA
- ART. 4 – PERSONALE
- ART. 5 – PULIZIA ED IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE
- ART. 6 – QUALITA' DELLE MATERIE PRIME E DEL SERVIZIO MENSA
- ART. 7 – ORGANIZZAZIONE PER LO SMALTIMENTO DEI RIFIUTI
- ART. 8 – CONCESSIONE IN USO DEI LOCALI E DEI MATERIALI
- ART. 9 – UTILIZZO DEI LOCALI ED ATTREZZATURE
- ART. 10 – DURATA DELLA CONCESSIONE
- ART. 11 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO
- ART. 12 – VALORE DELLA CONCESSIONE
- ART. 13 – INTEGRAZIONE E AGGIORNAMENTO COSTO
- ART. 14 – OSSERVANZA DELLE CLAUSOLE CONTRATTUALI E PENALITA'
- ART. 15 – DANNI
- ART. 16 – ESECUZIONE DEL SERVIZIO: LICENZE ED AUTORIZZAZIONI
- ART. 17 – CAUZIONE
- ART. 18 – DOMICILIO DELL'AGGIUDICATARIO
- ART. 19 – SERVIZIO
- ART. 20 – ASSICURAZIONI
- ART. 21 – CARATTERISTICHE DELLA MERCE
- ART. 22 – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO AI TAVOLI
- ART. 23 – CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
- ART. 24 – DOCUMENTI CHE FANNO PARTE DEL CONTRATTO
- ART. 25 – RICHIAMO ALLA NORMATIVA
- ART. 26 – SUBAPPALTO
- ART. 27 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PROTEZIONE DELL'IMPIEGO DI CONDIZIONI DI LAVORO.
- ART. 28 – SPESE DI CONTRATTO, REGISTRO ED ACCESSORIE
- ART. 29 – CONTROVERSIE.
- ART. 30 – TUTELA DEI DATI PERSONALI
- ART. 31 – RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato disciplina la concessione del servizio di mensa scolastica comprendente la preparazione e la distribuzione dei pasti nonché la gestione amministrativa del servizio presso le scuole dell'Infanzia e Primarie di Tonco.

Comune di Tonco

I pasti sono stimati in circa 7.200 all'anno e servono nel dettaglio:

- la Scuola dell'Infanzia sita in Villa Toso ubicata in Via Cavour 6 (centro cottura e refettorio) dal lunedì al venerdì, per tutto il periodo delle lezioni scolastiche, secondo il calendario stabilito dal Dirigente Scolastico, per un totale annuale di pasti quantificabile in presumibili 4.250;
- la Scuola Primaria sita in Villa Toso ubicata in Via Cavour 6 (centro cottura e refettorio) per due giorni la settimana nei giorni stabiliti dall'Istituto Comprensivo di Castell'Alfero e per tutto il periodo delle lezioni scolastiche, secondo il calendario scolastico stabilito dal Dirigente Scolastico, per un totale annuale di pasti quantificabile in presumibili 2.950.

Nello specifico:

- a) la preparazione dei pasti presso l'unico centro cottura comunale posto all'interno del complesso scolastico di Villa Toso in Via Cavour 6, la somministrazione (scodellamento) dei pasti per gli utenti delle due scuole che hanno sede nel complesso scolastico sopracitato (scuola dell'Infanzia e scuola Primaria), nonché in favore degli insegnanti, ausiliari aventi diritto al pasto oltre a quanti specificatamente autorizzati dall'Amministrazione Comunale;
- b) pulizia e sanificazione dei locali utilizzati;
- c) la manutenzione delle attrezzature presso il centro di cottura, la loro sostituzione in caso di rotture o inadeguatezza, nonché l'integrazione necessaria adeguata alla produzione giornaliera richiesta.

Il numero dei pasti è puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione comunale.

ART. 2 – AGGIUDICAZIONE

Il contratto di concessione verrà aggiudicato mediante procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

ART. 3 – OBBLIGHI A CARICO DELLA DITTA CONCESSIONARIA

1. la fornitura di tutti i generi alimentari necessari per l'osservanza della tabella dietetica e del menù settimanale autorizzato dall'autorità competente;
2. la manutenzione ordinaria delle apparecchiature e attrezzature e loro sostituzione in caso di rottura o danneggiamento;
3. il personale qualificato sufficiente per garantire la preparazione e distribuzione dei pasti agli utenti, nonché personale e materiale di pulizia per assicurare l'igiene e la funzionalità della cucina e di tutti i locali adibiti all'uso di mensa, i magazzini viveri e di deposito;
4. Competono inoltre alla ditta aggiudicataria:
 - le spese per l'acquisto del materiale di pulizia;
 - le spese di acquisto e trasporto nei magazzini della cucina delle derrate alimentari, secondo le disposizioni sanitarie vigenti.
 - La fornitura di acqua minerale naturale da tenersi in dispensa per le emergenze dovute a riparazioni sulla rete di distribuzione dell'acqua potabile.

- La distribuzione dei pasti con mezzi, attrezzature e personale idonei presso gli altri plessi scolastici del territorio comunale.

- La fornitura di tutte le attrezzature occorrenti a rendere funzionale il centro di cottura comprensivo di tutti gli utensili necessari per la conservazione delle derrate alimentari nonché per il lavaggio e la sterilizzazione delle stoviglie.

L'impresa dovrà organizzare il servizio in modo da assicurare comunque la fornitura dei pasti anche se il centro di cottura dovesse risultare inattivo temporaneamente per qualsiasi motivo.

Resta inteso che anche in caso di trasferimento temporaneo del centro cottura, dovrà essere osservata la tabella dietetica prevista, con divieto assoluto di far ricorso a pasti pronti o precotti, garantendo comunque la qualità e l'igiene degli stessi.

Saranno invece a carico dei vari Comuni le utenze dei centri cottura e le manutenzioni straordinarie di impianti, attrezzature e arredi.

ART. 4 - PERSONALE

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione e la distribuzione dei pasti, verrà svolto da personale alle dipendenze dell'impresa aggiudicataria. Il coordinamento del servizio, deve essere affidato ad un responsabile dell'impresa aggiudicataria, con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione. E' a questa persona che spetta la responsabilità del servizio e i rapporti con l'Amministrazione Comunale ed il suo nominativo dovrà essere ufficialmente comunicato all'Amministrazione comunale prima dell'avvio del servizio.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale è preposto, il Comune ha la facoltà di richiedere all'impresa aggiudicataria la sostituzione di chi risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto della disponibilità psicologica con gli utenti della refezione.

In tal senso l'appaltatore dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e comunque non oltre 3 (tre) giorni dalla segnalazione.

L'impresa aggiudicataria è tenuta ad assumere tutto il personale in precedenza impiegato nella gestione uscente, sia esso dipendente sia esso assunto a tempo determinato che indeterminato, senza periodo di prova, alle stesse condizioni economiche e normative, di inquadramento, scatti di anzianità, monte ore giornaliero e settimanale almeno pari all'attuale.

L'organico, che deve essere per quantità e per qualità professionale in misura sufficiente al buon funzionamento del servizio e comunque nel rispetto del CCNL, non può presentare variazioni in "peius" durante tutta la durata dell'appalto.

Per la sostituzione per personale uscente dovrà essere data precedenza a persone in particolari situazioni sociali disagiate segnalate dall'Amministrazione comunale.

Occorre garantire comunque la presenza di almeno un addetto ogni 50 utenti per la scuola primaria e secondaria e almeno un addetto ogni 35 per la scuola dell'infanzia.

a) Osservanza dei contratti collettivi di lavoro.

Nell'esecuzione del servizio l'impresa si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro per gli addetti del settore, nonché le norme contenute negli accordi integrativi locali in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio. Si obbliga inoltre ad applicare gli accordi medesimi anche dopo la scadenza e fino al loro rinnovo e, se cooperative, anche nei rapporti con i soci.

I suddetti obblighi vincolano l'impresa anche se essa non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse in modo indipendente dalla sua natura, dalla struttura e dimensioni e da ogni qualificazione giuridica, economica e sindacale.

b) Sicurezza del personale addetto al servizio:

L'impresa avrà l'onere di predisporre il documento di valutazione dei rischi derivanti dall'esercizio dell'attività comprese le misure adottate per l'eliminazione dei rischi da interferenze e dovrà garantire la sicurezza del lavoro dei propri dipendenti; essa si impegna a osservare ed a far osservare ai propri dipendenti tutte le norme infortunistiche di legge esonerando il Comune da ogni responsabilità. Si impegna inoltre all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi.

c) Controllo della salute degli addetti: l'Amministrazione si riserva la facoltà, nel rispetto delle disposizioni sulla protezione dei dati personali, di richiedere all'impresa aggiudicataria di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche e/o a controlli sanitari periodici.

I soggetti risultanti portatori di enterobatteri patogeni e/o di stafilococchi enterotossici saranno segnalati al servizio dell'A.S.L. che provvederà al servizio di bonifica e deciderà sull'allontanamento.

Al gestore farà capo l'onere di provvedere alla sostituzione di detto personale.

d) Vestiario

L'impresa aggiudicataria deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle normative vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa aggiudicataria ed il nome ed il cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia. Gli indumenti degli addetti alla cucina dovranno essere bianchi. L'impresa aggiudicataria deve inoltre fornire, a tutto il personale, zoccoli anatomici con puntale rinforzato, mascherine e guanti monouso anche nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzanti. Dovrà inoltre essere disponibile presso i centri refezionali vestiario da cucina per gli addetti ai controlli.

e) Igiene personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze, non deve avere smalto sulle unghie, né indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione. Prima di accedere ai locali di produzione e alle cucine il personale deve indossare gli idonei indumenti da lavoro esclusivamente negli spogliatoi appositamente approntati per il personale. Gli indumenti da lavoro sono il copricapo, il camice o grembiule o giacca, pantaloni e scarpe; il copricapo è particolarmente importante a motivo dell'elevata carica batterica trattenuta dai capelli. Prima dell'inizio dell'attività lavorativa (produzione, distribuzione, lavaggio) dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

f) Rispetto della normativa:

Il gestore dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali, ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire nel corso dell'esercizio per la tutela fisica e della salute dei lavoratori. Ha l'obbligo di dimostrare di aver provveduto a quanto sopra, con la presentazione all'Ente - periodicamente e comunque con cadenza non superiore ai tre mesi - di tutta la documentazione comprovante l'assolvimento degli obblighi sopra elencati (libro paga, matricola, Mod. DM 0/M - Mod. 01/M ecc...).

Con l'obbligo di adottare tutte le precauzioni e attivare tutte le procedure atte a prevenire infortuni e ad assumere tutte le cautele che valgano ad assicurare l'incolumità del personale addetto ai lavori, l'Amministrazione Comunale si riterrà sollevata da ogni responsabilità civile e penale, anche rispetto a terzi.

Il gestore dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori costituenti oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che venga successivamente stipulato.

In materia antinfortunistica, l'impresa aggiudicataria deve affiggere nei vari locali cucina adeguati cartelli riportanti le principali norme di prevenzione degli infortuni.

L'impresa aggiudicataria, deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'amministrazione comunale dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

L'impresa aggiudicataria dovrà comunque tenere indenne l'Amministrazione comunale da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che i Comuni interessati devono intendersi a tutti gli effetti estranei al rapporto di lavoro che intercorre tra l'impresa aggiudicataria ed i suoi dipendenti.

g) Sciopero

L'aggiudicataria, nella circostanze in cui il personale da essa dipendente eserciti il diritto di sciopero, è tenuta:

- a dare comunicazione preventiva e tempestiva dello sciopero al Responsabile del Servizio Scuola dei Comuni interessati, nonché al Dirigente dell'Istituto Comprensivo di riferimento;
- al rispetto di quanto previsto nel contratto nazionale di categoria per quanto attiene all'esercizio del diritto di sciopero da parte dei lavoratori impiegati.

ART. 5 - PULIZIA ED IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Tutti i trattamenti di pulizia ordinaria e straordinaria e di sanificazione dei locali cucina, dei centri refezionali compresi quelli in cui si effettua la sola distribuzione e delle attrezzature, sono a totale carico dell'impresa aggiudicataria.

L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre osservare le seguenti prescrizioni:

a) Misure di sanificazione ambientale:

- Detersione e disinfestazione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, ecc. sia al centro di cottura che nelle sale da pranzo.
 - Detersione e disinfestazione settimanale delle celle frigorifere, cappe aspiranti e strumenti d'uso.
 - Detersione e disinfestazione mensile, previa asportazione delle derrate alimentari, in tutti gli ambienti.
 - Periodica disinfestazione e derattizzazione secondo le necessità.
- Adozione di ogni misura di protezione dagli insetti e roditori.
- Verifica della efficienza delle cappe aspiranti.

b) detersivi – sanificanti.

I prodotti detersivi e sanificanti dovranno essere conformi alle tabelle merceologiche in vigore. Ove sono disponibili, sono da preferire prodotti ecocompatibili.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta.

Il personale che nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve fare uso di detersivi, dovrà indossare guanti e mascherine.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere detersivi di qualsiasi genere e tipo nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione.

La ditta aggiudicataria dovrà produrre entro trenta giorni dalla data di inizio del servizio il piano della sicurezza ai sensi del decreto Legislativo 626/1994 e successive modificazioni ed integrazioni.

c) sicurezza

I detersivi ed i sanificanti dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave od in un locale apposito adeguatamente ventilato e comunque separati dalle derrate alimentari.

d) servizi igienici e spogliatoi del personale I servizi igienici dovranno essere costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadi a doppio scomparto. Deve essere impiegato sapone disinfettante ad erogazione non manuale, carta igienica a bobina protetta e dispensa di carta asciugamani.

ART. 6 - QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME E DEL SERVIZIO MENSA

Per le materie prime, la ditta è tenuta all'osservanza dei seguenti obblighi:

- a) precisa denominazione di vendita del prodotto alla consegna dimostrabile attraverso confezioni chiuse e con etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alle norme vigenti. Integrità degli imballaggi e delle singole confezioni che dovranno essere assolutamente privi di ammaccature, ruggine o segno che possa comunque far ritenere un difetto di confezionamento del prodotto;
- b) integrità del prodotto dimostrabile attraverso l'assenza di difetti merceologici e con caratteri organolettici adeguati di cui dovrà essere garantita la conservazione fino al consumo;
- c) la ditta concessionaria dovrà provvedere altresì alla conservazione delle bolle di consegna, o equivalenti a norma di legge, delle ditte fornitrici che andranno tenute in materia ordinata presso il centro di cottura da parte per personale incaricato e dovranno essere disponibili per eventuali controlli;
- d) è fatto divieto assoluto e tassativo alla concessionaria di congelare qualunque tipo di alimento in mensa, scongelare gli alimenti surgelati in cella frigorifera, riciclare pasti o avanzi;
- e) la ditta concessionaria dovrà altresì limitare l'uso di pelati, conserve o altri prodotti in scatola, preferendo confezioni in vetro. Sono vietate le forniture di alimenti in scatola;
- f) la ditta aggiudicataria è tenuta a garantire il pieno rispetto delle norme di legge vigenti in materia igienico-sanitaria e di ogni altra direttiva emanata dalle competenti autorità, con l'assunzione di tutti gli oneri derivanti dalla procedura prevista dal sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis Criticale Control Points), comprensivo delle metodiche di rintracciabilità degli alimenti e la predisposizione di tutta la documentazione richiesta, anche nel caso dell'adozione del piano di autocontrollo HACCP con procedura semplificata.
- g) Nel rispetto dell'obiettivo del giusto equilibrio, fra qualità e prezzo del pasto fornito la ditta aggiudicataria utilizzerà preferibilmente nella confezione prodotti alimentari con particolare interesse verso i prodotti locali DOC, DOP e con attestazioni di specificità;
- h) dovrà essere previsto l'utilizzo nella preparazione delle pietanze, di carni, latte e formaggi con certificazione di qualità e/o marchio di origine controllate e, fermo restando il divieto assoluto di utilizzare prodotti geneticamente modificati, l'eventuale utilizzo di prodotti agricoli derivanti da colture integrate e/o biologiche;

i) al personale di cucina spetta l'obbligo di un controllo accurato della qualità e dello stato di conservazione della derrata prima del suo utilizzo, dandone immediata comunicazione al proprio datore di lavoro e al personale amministrativo in servizio presso la scuola.

Tutto il personale addetto al ciclo di produzione, distribuzione e consumo dovrà attenersi al rispetto scrupoloso del divieto di fumare di cui alla legge n° 3/2003.

Il presente articolo sarà integrato con l'offerta presentata in sede di gara ai fini dell'aggiudicazione, con particolare riferimento alla provenienza delle singole derrate, alla qualità della verdura, e sarà oggetto di verifica ai fini dell'applicazione delle penali di contratto; in particolare, il mancato rispetto di quanto espresso in offerta comporterà la risoluzione del contratto per violazione del principio di buona fede nelle trattative pre-contrattuali e la segnalazione alle competenti autorità in materia di contratti pubblici e penali.

ART. 7 - ORGANIZZAZIONE PER LO SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

I rifiuti solidi urbani provenienti dalle operazioni di preparazione al consumo delle derrate alimentari dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati prima della preparazione dei pasti negli appositi contenitori per la raccolta.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal disoleatore verranno trattati come rifiuti non pericolosi ai sensi del D. Lvo n. 22/97 e successive modifiche ed integrazioni, oppure come materie prime secondarie in conformità alle normative vigenti.

E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati dalla presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'impresa aggiudicataria. L'impresa aggiudicataria si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'Amministrazione comunale in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani. Gli adempimenti e gli oneri per lo smaltimento di cui al presente articolo e la fornitura del materiale e delle attrezzature necessarie al corretto svolgimento dello stesso sono a completo carico e spese della ditta concessionaria. A tal fine, in sede di stipula di contratto, la ditta concessionaria dovrà indicare l'elenco dettagliato dei fornitori.

ART. 8 – CONCESSIONE IN USO DEI LOCALI E DEI MATERIALI.

a) All'impresa sarà concesso l'utilizzo dei locali da adibire a cucina, a refettorio, senza che questi possano essere diversamente utilizzati;

b) All'impresa saranno concessi in uso tutti gli impianti, gli elettrodomestici presenti nei locale cucina e mensa come da inventario redatto prima dell'inizio del contratto. L'impresa incaricata dovrà accettare, previo controllo, il predetto materiale, sottoscrivendone apposito inventario;

c) Gli interventi di ordinaria e di straordinaria manutenzione e le eventuali riparazioni di tutte le apparecchiature di cottura e di preparazione, frigoriferi, congelatori, forni, cappa, lavastoviglie, scaldacqua ed infissi e di pulizia e disintasamento delle tubazioni di scarico sono a carico totale della ditta.

ART. 9 – UTILIZZO DEI LOCALI ED ATTREZZATURE

L'impresa incaricata potrà utilizzare, per comprovata necessità, i locali e le attrezzature della cucina per erogare il servizio anche presso altri Enti Pubblici o Organismi senza scopo di lucro, previa autorizzazione del Comune concedente e senza che tale attività pregiudichi il servizio svolto per conto del Comune stesso. In tale evenienza l'impresa dovrà corrispondere al Comune una somma pari al 10% del fatturato emesso al destinatario del servizio stesso.

In tale ultima evenienza, i Comuni interessati si riservano la facoltà di verificare il servizio fornito dall'impresa al fine di determinare la corretta fatturazione.

ART. 10 – DURATA DELLA CONCESSIONE

L'impresa aggiudicataria si impegna a garantire l'erogazione del servizio da settembre 2019 ad agosto 2022. Si prevede che al termine del primo anno scolastico l'Amministrazione, a proprio insindacabile giudizio, con nota raccomandata A/R entro Giugno 2020 possa dichiarare la risoluzione anticipata del contratto. In tale caso, la concessionaria avrà diritto all'indennizzo pari al valore dei miglioramenti apportati alle strutture realizzate nel corso del primo anno scolastico, dedotto il valore di ammortamento della prima annualità.

Sarà cura dell'impresa aggiudicataria prendere conoscenza di tale calendario. La data finale del servizio, per ciascuna annualità coinciderà con la data di conclusione dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola e/o centri estivi.

L'Amministrazione, nel rispetto dell'autonomia scolastica, tenuto conto delle richieste dei dirigenti scolastici, si riserva la facoltà di anticipare o posticipare la data iniziale e finale del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole. In tale caso sarà cura dell'Amministrazione stessa comunicare alla ditta aggiudicataria del servizio eventuali modifiche apportate al calendario almeno cinque giorni prima delle stesse. Il presente appalto ha durata di **anni tre** (anni scolastici 2019-20 e 2020-21- 2021/22) rinegoziabile per ulteriori **anni due** (anni scolastici 2022-23 e 2023/24) ai sensi dell'art.35 D.Lgs.50/2016.

ART. 11 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione deve essere sempre garantito anche in casi di sciopero in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale.

L'impresa aggiudicataria nei casi di impossibilità di erogazione del servizio per eventi eccezionali o per sciopero del personale si impegna a fornire un cestino freddo. Di questa circostanza deve rendere edotta l'Amministrazione comunale con un congruo anticipo.

ART. 12 – VALORE DELLA CONCESSIONE

A base di gara vengono posti i seguenti costi unitari onnicomprensivi per il servizio di refezione scolastica dell'articolo 1) come di seguito specificato:

Prezzo pasto Scuole di Tonco: € 4,20 (di cui € 0,15 per oneri per la sicurezza)

più IVA al 4% senza distinzione per i pasti forniti alle diverse categorie di utenti (asilo nido, scuole infanzia, scuola primaria e scuola secondaria di primo grado).

Non sono ammesse offerte in aumento.

Il servizio dovrà essere garantito nel corso dell'intero anno scolastico secondo le esigenze e le presenze giornaliere degli utenti, senza deroghe o eccezioni (fatte salve le eventuali sospensioni delle lezioni), per un numero complessivo annuo massimo stimato in circa **7200 pasti** ripartiti indicativamente come segue:

Tonco: 7.200 pasti/annui

Il Comune si riserva la facoltà di chiedere l'estensione dei servizi in occasione di iniziative promosse direttamente o indirettamente a condizioni e costi da concordare.

Il valore presunto della concessione viene pertanto stimato in **€ 90.720,00 (euro novantamilasettecentoventi/00) al netto di IVA**. al 4% e degli oneri per la sicurezza quantificati in **€ 3.240,00**

ART. 13 – INTEGRAZIONE E AGGIORNAMENTO COSTO

Deve essere previsto il conguaglio attivo o passivo rispetto alla tariffa applicata all'utenza, stabilita dall'Amministrazione.

ART. 14 – OSSERVANZA DELLE CLAUSOLE CONTRATTUALI E PENALITA'

L'Amministrazione, direttamente tramite personale incaricato o tramite un'apposita commissione, controllerà l'organizzazione e la funzionalità del servizio. In caso venissero rilevate irregolarità nell'esecuzione dello stesso l'Amministrazione, comunque, prima di procedere all'interruzione o sospensione del servizio, totale o parziale, a causa di disfunzioni nell'organizzazione nella qualità e nella quantità del cibo a seguito dei predetti controlli, o su segnalazione fatte agli utenti, dagli operatori, dagli uffici comunali e dalla A.S.L. accertata l'esistenza e la gravità delle disfunzioni applicherà le seguenti sanzioni:

a) alla prima segnalazione una penale di € 200,00

b) alla seconda segnalazione una penale di € 1.000,00

c) alla terza segnalazione il contratto si intenderà automaticamente risolto e si procederà all'affidamento del servizio ad altra ditta con il diritto di rivalsa nei confronti della ditta inadempiente per le maggiori spese sostenute.

Qualora la merce sottoposta a controllo o analisi, non presenti i requisiti prescritti, dovrà essere senz'altro respinta e sostituita a spese del concessionario. Ai fini del controllo, la Ditta dovrà consentire, senza ulteriori formalità ai sanitari dell'A.S.L. (medico, veterinario, vigili sanitari e

dietista) e della Commissione di controllo, fatte salve le normali tutele igieniche, l'accesso alla cucina, ai locali di deposito, dispensa, frigoriferi.

Nel punto cottura dovrà venire conservato in appositi contenitori un campionario del cibo confezionato per tutto il tempo necessario (min. 48 ore) ad eventuali esami in seguito a sospette tossico infezioni alimentari.

ART. 15 – DANNI

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

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

ART. 16 – ESECUZIONE DEL SERVIZIO: LICENZE ED AUTORIZZAZIONI

Il servizio dovrà essere eseguito dalla ditta incaricata con l'osservanza di tutte le norme contenute nel presente capitolato, con esplicita rinuncia da parte della ditta stessa ad avanzare riserve o pretese comunque motivate in merito alla consistenza e caratteristiche del servizio appaltato.

L'impresa deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento di quanto richiesto nel presente capitolato. Tali licenze ed autorizzazioni saranno richieste dall'impresa, con la massima diligenza a sua cura e spese e saranno intestate al legale rappresentante della società.

L'impresa deve richiedere ed ottenere, prima dell'inizio del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare necessari, con particolare riferimento a quelli rilasciati da parte delle autorità preposte alla Vigilanza sulle norme di sicurezza. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potranno essere emanati nel corso dell'espletamento dell'appalto. L'impresa deve altresì attuare l'osservanza delle norme che si intendono tutte richiamate derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'impresa in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, deve dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

ART. 17 – CAUZIONE

1. L'offerta dovrà essere corredata **da cauzione definitiva pari al 10% del** valore del contratto, desunto dagli atti di gara.

2. La cauzione può essere costituita, a scelta dell'offerente, in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice.

3. La fideiussione, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze.

4. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

5. La garanzia deve avere validità per l'intero arco della durata del contratto.

6. La garanzia copre la mancata esecuzione del contratto per fatto del concessionario, ed è svincolata automaticamente alla scadenza del contratto medesimo.

7. L'importo della garanzia è ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema. Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso del requisito, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

ART. 18 – DOMICILIO DELL'AGGIUDICATARIO

L'impresa aggiudicataria deve eleggere domicilio per la durata del contratto, per tutti gli atti del medesimo, nei Comuni sede di refezione scolastica.

Tutte le notifiche possono essere fatte alla persona dell'aggiudicatario o alla persona che lo rappresenti nella condotta del servizio nel domicilio eletto.

ART. 19 – SERVIZIO

Il pasto giornaliero sarà costituito da:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno di stagione adeguato al secondo piatto
- pane fresco e acqua minerale naturale in bottiglia
- frutta di stagione o budino (a scelta fra non meno di due gusti)

secondo le grammature ASL prescritte e secondo i menù approvati dalla competente ASL, che verranno consegnati entro l'inizio dell'anno scolastico.

Per gli utenti della Scuola Materna è prevista la merenda da somministrare alle ore stabilite dall'autorità scolastica, secondo il menù vistato dall'ASL competente.

I menù, predisposti secondo alimentazione tradizionale e vistati dall'A.S.L. AT di Asti, Servizio Igiene ed Alimenti, si distinguono in tipo invernale e tipo estivo e ciascun menù si alterna su quattro settimane. I medesimi dovranno essere affissi nelle sale mensa.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di apportare eventuali variazioni ai menù adottati, qualora l'apposita commissione per la gestione della mensa scolastica ne verifichi l'opportunità, pur nel rispetto della scelta del menù biologico o tradizionale.

I pasti potranno essere sostituiti, in caso di escursioni scolastiche, da pranzi al sacco asportabili, di pari costo.

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

Per ogni alunno affetto da patologie di tipo cronico o portatore di allergie alimentari, previa richiesta scritta, corredata da certificato medico, la ditta si impegna a proprie spese a fornire diete speciali personalizzate e comunicate per iscritto in maniera il più possibile dettagliata, al Responsabile addetto del servizio mensa.

L'Impresa Appaltante deve approntare le diete speciali per i diversi utenti che ne facciano richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno, dietro presentazione di un certificato medico specialistico, ovvero certificato rilasciato dal medico curante supportato da referti di prove allergologiche. Non dovranno essere presi in considerazione le diete in cui sono indicati in modo generico, e senza la prescrizione dettagliata, gli ingredienti da utilizzare per la preparazione del piatto richiesto. Le diete speciali devono essere confezionate nei contenitori isotermici forniti dall'Impresa Appaltante. L'impresa Appaltante si impegna alla predisposizione di menù alternativi, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno. Tale menù conserva la medesima struttura di cui al presente articolo. Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute o religiose, l'impresa è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, menù alternativi, la cui composizione sarà stabilita in accordo con la Stazione Appaltante e che conserva la medesima struttura del presente articolo. I pasti previsti dai menù alternativi devono essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali di cui al successivo comma. L'impresa si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta motivata richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno. Per tutti gli utenti della scuola in occasione di festività particolari quale Natale, Carnevale, Pasqua l'Impresa Appaltante si impegna a fornire, senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante, panettone e pandoro da 100 g, torte o frittelle o dolcetti e colomba, da concordare preventivamente con gli uffici preposti della Stazione Appaltante. In occasione delle feste di fine anno scolastico potranno essere richiesti torta o pizza e succhi di frutta senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante.

ART. 20 – ASSICURAZIONI

L'impresa concessionaria si assume tutte le responsabilità derivanti dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi contaminati o avariati o comunque non preparati e serviti secondo i canoni che regolano e reggono i servizi di mensa descritti nel presente capitolato e con la cura ed attenzione del buon padre di famiglia.

L'impresa pertanto risponderà direttamente dei danni alle persone e/o alle cose e comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dei Comuni, salvi gli interventi a favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

A tale proposito la ditta concessionaria contrarrà un'assicurazione contro i rischi, anche prodotti per colpa grave, inerenti la gestione della mensa per un massimale minimo di € 5.500.000,00.

ART. 21 – CARATTERISTICHE DELLA MERCE

Le porzioni degli alimenti indicati nel menù dovranno essere conformi e non inferiori alle porzioni indicative dei principali gruppi alimentari fornite dal Servizio di Igiene della Nutrizione dell'ASL AT e allegate ai medesimi menù. La qualità delle materie prime è indicata nella specificazione di ciascuna tipologia di prodotto, nell'allegato 1 "Caratteristiche merceologiche delle derrate" al presente capitolato in aggiunta a quanto sopra specificato.

ART. 22 – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO AI TAVOLI

Sarà cura e responsabilità dell'impresa concessionaria:

a) che il pasto giunga caldo dall'origine al momento del consumo, secondo l'orario stabilito dall'Amministrazione Comunale d'intesa con la Dirigenza dell'Istituto Comprensivo e che le condizioni organolettiche del pasto stesso siano idonee;

b) che il servizio stesso sia effettuato in modo idoneo, tale da non dover richiedere l'intervento di altro personale che non sia quello della concessionaria.

Inoltre l'impresa concessionaria si impegna a sostituire, in tempo, derrate alimentari che non risultassero in regola con quanto stabilito nel presente capitolato. L'Amministrazione comunale, infine, si riserva il diritto di convocare il dietologo dell'impresa aggiudicataria allorché lo riterrà opportuno, senza ulteriore aggravio di spesa, da parte dell'Amministrazione stessa.

ART. 23 – CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il rapporto contrattuale è risolto, con incameramento della cauzione e senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del magistrato, o altra formalità, all'infuori della semplice notifica del provvedimento amministrativo da farsi a mezzo PEC nei seguenti casi:

a) concessione in subappalto senza consenso del Comune

b) rinuncia della ditta

c) fallimento della ditta

d) in caso di inadempimento da parte della ditta appaltatrice allorché la medesima ricevuto dall'amministrazione l'addebito con nota raccomandata, non provveda a rimuovere le inadempienze nei termini previsti dalla lettera di contestazione: il rapporto si riterrà risolto alla terza inadempienza della ditta contestata nei modi previsti.

e) mancato rispetto delle condizioni di qualità espresse nell'offerta.

Con la risoluzione del contratto sorgerà nell'Amministrazione il diritto di affidare a terzi il servizio in danno dell'impresa.

L'affidamento a terzi viene notificato all'impresa inadempiente nelle forme prescritte con indicazione dei nuovi termini di esecuzione del servizio affidato. All'impresa inadempiente saranno addebitate le eventuali spese sostenute in più dall'Amministrazione rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Il relativo importo sarà prelevato dal deposito cauzionale e ove, questo non fosse sufficiente, da eventuali crediti dell'impresa.

Art. 24 – DOCUMENTI CHE FANNO PARTE DEL CONTRATTO

Fanno parte del contratto conseguente al presente servizio:

- il capitolato con relativo allegato 1) "Caratteristiche merceologiche delle materie prime";
- l'offerta risultata aggiudicataria.

ART. 25 – RICHIAMO ALLA NORMATIVA

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si fa richiamo alle disposizioni del codice civile, alle leggi ed alla normativa di settore.

ART. 26 – SUBAPPALTO

Il subappalto è normato secondo le disposizioni di cui all'art. 105 del Decreto Legislativo n. 50/2016.

Il contratto non può essere ceduto a pena di nullità.

ART. 27 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PROTEZIONE DELL'IMPIEGO DI CONDIZIONI DI LAVORO

Le autorità presso le quali i concorrenti possono ottenere informazioni circa gli obblighi relativi alle vigenti disposizioni in materia di protezione dell'impiego e di condizione del lavoro sono: Ispettorato del Lavoro - Inps – Inail.

La ditta concessionaria dovrà attestare di aver tenuto conto degli obblighi connessi a disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori nonché alle condizioni del lavoro.

Compete all'affidatario di attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e dai decreti relativi, della prevenzione ed assicurazione sul lavoro, delle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, t.b.c. ed altre malattie professionali, ed ogni altra disposizione in vigore che potrà intervenire in corso d'appalto per la tutela dei lavoratori.

ART. 28 – SPESE DI CONTRATTO, REGISTRO ED ACCESSORIE

Sono a carico della ditta aggiudicataria tutte le spese relative alla registrazione del contratto di concessione, bolli, diritti ed accessorie.

ART. 29 – CONTROVERSIE

E' esclusa la competenza arbitrale e pertanto in caso di controversie si procederà con ricorso al giudice ordinario del Tribunale di Vercelli.

ART. 30 – TUTELA DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del D. Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 si precisa che la raccolta dei dati personali ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura concorsuale per l'appalto dei servizi in oggetto. L'eventuale rifiuto di fornire i dati richiesti costituirà motivo di esclusione dalla gara. I dati saranno trattati con liceità e correttezza, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza; saranno organizzati e conservati in archivi informatici e/o cartacei. La comunicazione e la diffusione dei dati personali raccolti avverrà solo sulla base di quanto previsto da norme di legge.

ART. 31 - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Ai sensi della legge 7/08/1990, n. 241 e s.m. ed i., si precisa che il Responsabile del Procedimento è il dott. Musso Giorgio (Tel.: 0141 991510 email: tecnico@comune.tonco.at.it ; info@valleversa-monferrato.at.it)

IL R.U.P

f.to Dott. Giorgio Musso