

## **COMUNE DI BORGO SAN GIOVANNI**

Provincia di Lodi

---

# **CAPITOLATO SPECIALE PER IL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI PER LA MENSA SCOLASTICA SCUOLA PRIMARIA E CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE**

### **INDICE**

<b>ARTICOLO 1 – OGGETTO DL CONTRATTO.....</b>	<b>3</b>
<b>ARTICOLO 2 – DURATA DELLA CONCESSIONE E IMPORTO A BASE DI GARA .....</b>	<b>4</b>
<b>ARTICOLO 3 – NORMATIVE DI RIFERIMENTO.....</b>	<b>4</b>
<b>ARTICOLO 4 – TIPOLOGIA DELL’UTENZA SEDE DEI TERMINALI DI CONSUMO .....</b>	<b>5</b>
<b>ARTICOLO 5 – CALENDARIO .....</b>	<b>5</b>
<b>ARTICOLO 6 – ORARIO DEL CONSUMO DEI PASTI.....</b>	<b>6</b>
<b>ARTICOLO 7 – PRENOTAZIONE PASTI.....</b>	<b>6</b>
<b>ARTICOLO 8 - TRASPORTO – CONSEGNA – SCODELLAMENTO.....</b>	<b>6</b>
<b>ARTICOLO 9 – REQUISITI SPECIFICI DI CAPACITA’ TECNICA E PROFESSIONALE.....</b>	<b>7</b>
<b>ARTICOLO 10 – RESPONSABILITA’ DELLA DITTA AGGIUDICATARIA .....</b>	<b>7</b>
<b>ARTICOLO 11 – ONERI DELLA CONCESSIONARIA .....</b>	<b>7</b>
<b>ARTICOLO 12 – SOSPENSIONE DEL SERVIZIO.....</b>	<b>7</b>
<b>ARTICOLO 13 – NORME CONCERNENTI IL PERSONALE .....</b>	<b>8</b>
<b>ARTICOLO 14 – FORMAZIONE DEL PERSONALE .....</b>	<b>8</b>
<b>ARTICOLO 15 – SEPARAZIONE DEI RIFIUTI .....</b>	<b>8</b>
<b>ARTICOLO 16 – VESTIARIO .....</b>	<b>8</b>
<b>ARTICOLO 17 – RISPETTO DELLA NORMATIVA .....</b>	<b>9</b>
<b>ARTICOLO 18 – APPLICAZIONE CONTRATTUALE.....</b>	<b>9</b>
<b>ARTICOLO 19 – ALIMENTI .....</b>	<b>9</b>
<b>ARTICOLO 20 – MENU.....</b>	<b>9</b>
<b>ARTICOLO 21 – DIETE SPECIALI E DIETE IN BIANCO .....</b>	<b>9</b>
<b>ARTICOLO 22 – UTILIZZO PRODOTTI BIO, D.O.P. I.G.P. e PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE</b>	<b>11</b>
<b>ARTICOLO 23 – MANCATA FORNITURA DI PRODOTTI BIO E DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE .....</b>	<b>11</b>

ARTICOLO 24 – CONSERVAZIONE CAMPIONI TESTIMONI .....	11
ARTICOLO 25 – PULIZIA DEGLI IMPIANTI .....	11
ARTICOLO 26 – AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL’IMPRESA AGGIUDICATRICE (sistema haccp).....	11
ARTICOLO 27 – ATTIVITA’ DI CONTROLLO DA PARTE DELL’ AMMINISTRAZIONE .....	12
ARTICOLO 28 – COMMISSIONE MENSA .....	12
ARTICOLO 29 – RILIEVI DELL’AMMINISTRAZIONE.....	12
ARTICOLO 30 – ORGANISMI ISTITUZIONALI PREPOSTI AL CONTROLLO .....	12
ARTICOLO 31 – RIFIUTO DELLA FORNITURA.....	13
ARTICOLO 32 – STRUTTURA, ATTREZZATURA, ARREDI .....	13
ARTICOLO 33 – MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DELLE MACCHINE, DELLE ATTREZZATURE E DEGLI IMPIANTI .....	13
ARTICOLO 34 – FORNITURA DI STOVIGLIAME, BICCHIERI, POSATE, MATERIALE A PERDERE .....	13
ARTICOLO 35 – PENALITA’ .....	13
ARTICOLO 36 – SUBAPPALTO .....	14
ARTICOLO 37 – DECADENZA DELLA CONCESSIONE.....	14
ARTICOLO 38 – CESSIONE DELLA CONCESSIONE.....	14
ARTICOLO 39 – CONTROVERSIE.....	15
ARTICOLO 40 – GARANZIA DEFINITIVA .....	15
ARTICOLO 41 – RESPONSABILITÀ ED PBLIGHI AGGIUNTIVI DELL’IMPRESA .....	15
ARTICOLO 42 – PREZZO DEL PASTO .....	16
ARTICOLO 43 – TRACCIABILITA’ DEI FLUSSI FINANZIARI. ....	16
ARTICOLO 44 –PAGAMENTI DEL CORRISPETTIVO DI CONCESSIONE ALAL D.A. ....	16
ARTICOLO 45 – RILEVAZIONE PRESENZE E RISCOSSIONE DEI CORRISPETTIVI.....	14
ARTICOLO 46 – RIFERIMENTO A NORME DI DIRITTO VIGENTE.....	16
ARTICOLO 47 - CONTRATTO .....	16

## ARTICOLO 1 – OGGETTO DEL CONTRATTO

L'oggetto del contratto è costituito dall'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e centro ricreativo estivo comunale (CRE). Tale servizio consiste nella:

- a. Preparazione (comprese le diete speciali);
- b. Confezionamento dei pasti (ed eventuale trasporto);
- c. Somministrazione;
- d. Sanificazione locali adibiti a refettorio più pulizia giornaliera;
- e. Apparecchiatura e sparecchiatura tavoli

La **SOMMINISTRAZIONE** avverrà

- a. per la **scuola primaria** presso il refettorio della scuola stessa in via Lodi Vecchio n. 3;
- b. per il **centro ricreativo estivo comunale**: nei locali sede dello stesso centro

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla gestione del servizio sono a carico della Ditta Aggiudicataria.

Si richiede inoltre **a carico della Ditta Aggiudicataria**:

- a. l'acquisto, la fornitura e il controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menù (comprese le diete speciali e /o per motivi religiosi) predisposti dalla Ditta Aggiudicatrice – sulla base delle linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Lombardia - come specificato nel presente capitolato nonché dei prodotti specifici per diete speciali e per motivi etico religiosi;
- b. la preparazione, la cottura, la suddivisione dei pasti e l'eventuale trasporto (dovuto a cause di forza maggiore che impediscano la preparazione presso la cucina della Scuola Primaria) presso i locali di refezione scolastica e presso i locali del CRE, sulla base del numero di utenti giornalmente rilevabili dalla Ditta Aggiudicatrice mediante collegamento diretto al software di gestione dei servizi scolastici che sarà messo a disposizione dall'Amministrazione Comunale ;
- c. l'apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli, la distribuzione dei pasti, il lavaggio delle stoviglie sporche, lo smaltimento dei rifiuti, oltre alla pulizia dei locali accessori, dei tavoli, delle sedie e dei pavimenti dei refettori;
- d. la pulizia delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate nelle sedi di consumo e nei locali accessori
- e. l'acquisto, la fornitura e il controllo di tutto il materiale necessario allo svolgimento delle operazioni di pulizia e sanificazione;
- f. la fornitura e l'integrazione di quanto necessario alla preparazione e distribuzione dei pasti e la preparazione dei tavoli (pentolame, utensileria, stoviglieria, piatto unico ove previsto, posateria, tovaglie, tovagliette e tovaglioli monouso di carta, materiale a perdere in caso di emergenze, ecc) o di altri materiali che si rendessero necessarie durante la gestione, con il vincolo che ogni investimento che l'impresa attiverà all'interno dei locali adibiti al servizio di refezione diventerà di proprietà dell'Amministrazione Comunale al termine dell'appalto;
- g. la fornitura e l'integrazione di tutte le attrezzature necessarie alla erogazione dei servizi (contenitori termici, carrelli, piccoli elettrodomestici, attrezzature di cucina varie, mobili, suppellettili, ecc) che si rendessero necessarie durante la gestione, con il vincolo che ogni investimento che l'impresa attiverà all'interno dei locali adibiti al servizio di refezione – centri di produzione pasti – refettori- diventerà di proprietà dell'Amministrazione Comunale al termine dell'appalto;
- h. il materiale di uso personale e le divise necessarie al corretto espletamento delle diverse mansioni degli addetti al servizio, oltre al servizio di lavanderia per ogni materiale o indumento che lo richieda;

- i. una lavastoviglie di adeguata capacità (qualora si dovesse rendere necessario sostituire quella attualmente in uso);

**IN CASO DI TRASPORTO DEI PASTI:**

- j. la veicolazione dei pasti destinati alle sedi di consumo delle scuole e del CRE con adeguati automezzi di trasporto e con idonei contenitori messi a disposizione dalla ditta;
- k. il ricevimento dei contenitori nelle sedi di consumo, l'apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli, la distribuzione dei pasti, il lavaggio delle stoviglie sporche, lo smaltimento dei rifiuti, oltre alla pulizia dei locali accessori, dei tavoli, delle sedie e dei pavimenti dei refettori;
- l. il ritiro dei contenitori dalle sedi di consumo e la loro veicolazione ai centri di produzione pasti;

**ARTICOLO 2 – DURATA DELLA CONCESSIONE E IMPORTO A BASE DI GARA**

La durata della presente concessione è riferita al seguente periodo:

**mesi da gennaio a giugno 2020;**

**anno scolastico 2020/2021;**

**anno scolastico 2021/2022**

Il Comune si riserva la facoltà di prorogare per un massimo di 4 mesi; alla fine di tale periodo la concessione scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora.

Il servizio dovrà essere reso:

- per la scuola primaria, nei giorni di frequenza scolastica dal lunedì al venerdì e, quindi, con inizio e fine stabiliti dall'Istituto Comprensivo Statale di Borghetto Lodigiano, sulla base delle disposizioni regionali relative ai calendari scolastici per le scuole della Regione Lombardia;
- per il centro ricreativo estivo comunale nei giorni dal lunedì al venerdì di ogni settimana del mese di luglio e prima settimana di agosto (totale n° 5 settimane)

La D.A. sarà tenuta a dar corso all'avvio della fornitura anche in pendenza della stipula del contratto.

In ogni caso all'avvio del servizio la D.A. dovrà aver acquisito tutto quanto necessario per Legge per poter provvedere ad aver presentato in Comune le garanzie e le assicurazioni di cui al presente capitolato.

E' comunque fatto salvo il diritto del Comune di Borgo San Giovanni di sospendere il servizio in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione del servizio, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danno o mancato guadagno, o indennità comunque denominata.

Il prezzo a base d'asta su cui applicare il ribasso è fissato in € 3 ,020=== iva esclusa, comprensivo di tutto quanto previsto nel capitolato.

Ne consegue che agli effetti della conseguente procedura il valore presunto del contratto, tenuto conto dei pasti previsti è di € 165.695,32=== pasti ( per scuola n° 49.616 - per pasti per CRE n° 5.250) per durata complessiva della concessione (2 anni + 7 mesi).

Alla stipula del contratto il valore sarà stimato moltiplicando il numero dei pasti per il costo offerto dalla D.A. per la durata massima prevista.

**ART. 3 – NORMATIVE DI RIFERIMENTO**

I servizi effettuati dal concessionario dovranno essere conformi a tutte le normative vigenti in materia, regionali, nazionali e/o comunitarie.

In particolare, e comunque a titolo non esaustivo ma solo esemplificativo, si richiama l'attenzione del concessionario sul rispetto dei seguenti atti normativi:

- D.P.R. 26.03.1980 n.327 e s.m.i;
- D.Lgs. 193/2007 e s.m.i;

Nel caso in cui vi fosse contrasto tra le disposizioni del presente capitolato e le statuizioni normative, prevarranno queste ultime. Il presente Capitolato, compatibilmente con le esigenze specifiche e le condizioni locali, tiene inoltre conto delle indicazioni contenute nelle seguenti pubblicazioni:

- Pubblicazione della Regione Lombardia “Linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Lombardia”, approvata con Decreto della Giunta Regionale – Direzione generale Sanità – n.14833 del 01.08.2002 (pubblicata sul BURL n.36 S.O. del 5.09.2002) – (Allegato A)

Tabelle dietetiche – Grammature (allegato B)

- D.M. 25/07/2011 – Criteri ambientali minimi per servizio ristorazione collettiva e forniture derrate alimentari

#### **ARTICOLO 4 – TIPOLOGIA DELL’UTENZA SEDE DEI TERMINALI DI CONSUMO**

La D.A. dovrà provvedere con proprio personale al trasporto ed allo scodellamento del pasto agli alunni, al riordino ed alla pulizia dei refettori o delle aule scolastiche, se utilizzate per la somministrazione del pasto, dove è presente un’utenza così distribuita:

<b>RISTORAZIONE</b>		<b>N. PASTI PRESUNTI ANNUI</b>
<b>Scuola Primaria</b> (durante il normale calendario scolastico) <b>5 giorni a settimana</b>	N° 171 giorni scolastici	19.152
	N° 112 utenti (alunni e corpo insegnanti)	
<b>Centro Ricreativo Estivo Comunale</b> ( <b>5 giorni a settimana x n° 5 settimane</b> )	N° 25 giorni N° 70 utenti autorizzati (CPE 03.06.2010 prot. n° 4243)	1.750
<b>TOTALE ANNUO PRESUNTO PASTI</b>		<b>20.902</b>

Tale numero è da intendersi a titolo meramente indicativo, in quanto la fornitura potrà essere di volta in volta aggiornata in base alle effettive esigenze degli utenti ed in base alle presenze degli alunni/iscritti CRE.

La D.A. s’impegna a non sollevare eccezioni di sorta in ordine ad eventuali variazioni del numero dei pasti rispetto al dato fornito.

Saranno pagati in ogni caso i pasti effettivamente ordinati e forniti. Nel corso dell’esecuzione del contratto il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni stabilite dal contratto stesso, aumenti o diminuzioni nel numero dei pasti presuntivamente indicati fino alla concorrenza del quinto dell’importo contrattuale presunto, senza che l’aggiudicatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi aggiuntivi rispetto al prezzo stabilito per ogni singolo pasto al momento dell’aggiudicazione e con le variazioni ISTAT all’indice dei prezzi al consumo per le famiglie, come rilevato al 31 Dicembre di ogni anno. Il Comune potrà, altresì, richiedere lo svolgimento del servizio di preparazione pasti per feste o altre iniziative, nonché la fornitura di pasti freddi o cestini per particolari occasioni.

Le **MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE** dei pasti avverrà:

- a. per la **scuola primaria**, presso il refettorio, con distribuzione con carrello termico;
- b. per il **CRE** mediante consegna presso i locali sede del CRE;

Le operazioni di preparazione e somministrazione dovranno essere comprensive delle operazioni di sanificazione e di riordino.

#### **ARTICOLO 5 – CALENDARIO**

La D.A. si impegna ad erogare il servizio secondo il calendario definito dall’Amministrazione, qui indicativamente specificato:

<b>SCUOLE</b>	<b>INIZIO</b>	<b>TERMINE</b>
a) <b>Scuole Primarie</b>	gennaio 2020	fine a.s. 2021/2022
<b>ALTRE UTENZE</b>	<b>INIZIO</b>	<b>TERMINE</b>
b) <b>Centro ricreativo estivo</b>	luglio 2020	luglio 2022

#### **ARTICOLO 6 – ORARIO DEL CONSUMO DEI PASTI**

La D.A. si impegna a erogare il servizio nei giorni e negli orari concordati con l'Amministrazione. Indicativamente gli orari del pranzo sono i seguenti:

- scuola primaria: dalle ore 12.30 alle ore 13:00 (in coordinamento con le autorità scolastiche)
- CRE dalle 12.00 alle 13.00

#### **ARTICOLO 7 - PRENOTAZIONE PASTI**

Il Comune di Borgo San Giovanni metterà a disposizione il proprio software multiservizi al quale il Concessionario dovrà collegarsi ogni mattina per la rilevazione delle presenze pasti.

Il pasto prenotato potrà essere disdetto entro le ore 10,00 direttamente dai genitori degli alunni assenti sempre tramite software multiservizi, così come entro le ore 10,00 potranno essere inoltrate ulteriori variazioni. Il numero dei pasti disdetti entro le ore 10,00 non deve essere conteggiato nel totale dei pasti somministrati.

#### **ARTICOLO 8 - LUOGO DI ESECUZIONE DEI SERVIZI**

Territorio comunale di Borgo San Giovanni. In particolare i pasti dovranno essere preparati e serviti come di seguito specificato:

1. Durante il periodo scolastico: seconda metà di settembre – metà giugno:  
Preparazione dei primi e secondi piatti: presso le strutture idonee della mensa del polo scolastico di Via Lodi Vecchio n° 1/3;
2. Durante il periodo extrascolastico: inizio luglio – prima settimana di agosto:  
Preparazione dei primi e secondi piatti: presso le strutture idonee della mensa del polo scolastico di Via Lodi Vecchio n° 1/3. **In caso di sede diversa dal plesso scolastico sarà valutata la possibilità del pasto trasportato.**

**IN CASO DI PASTO TRASPORTATO:** il trasporto dei pasti dovrà avvenire utilizzando mezzi di trasporto della D.A. e garantendo il legame fresco-caldo, a mezzo di contenitori termoisolati multirazione, ad eccezione delle diete speciali per le quali si richiede il trasporto mediante contenitori termoisolati monorazione. I contenitori dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle vigenti disposizioni legislative (D.M. 21.03.1973, Reg. CE 1935/2004) e successive modifiche ed integrazioni.

Inoltre:

- a. per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde dovrà essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di +65°C in tutte le fasi di, confezionamento, trasporto e somministrazione;
- b. per le preparazioni cotte e i contorni da consumarsi freddi dovrà invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di +10°C;
- c. per yogurt, formaggi freschi ed eventualmente latte pastorizzato dovrà invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di +4°C. Potranno essere applicate deroghe a tale disposizione, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente, in merito alla somministrazione differita;
- d. per le diete speciali richieste, le stesse dovranno essere confezionate dalla D.A. in contenitori singoli, porzionate singolarmente e sigillate recante etichettatura riportante il nome dell'utente, così da permetterne una facile identificazione e dovrà essere garantito un sistema di trasporto adeguato in contenitori singoli, atto a garantire il rispetto delle temperature di somministrazione richieste dalle attuali disposizioni legislative.

## **ARTICOLO 9 – REQUISITI SPECIFICI DI CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE – REQUISITI DI ESECUZIONE**

Le ditte partecipanti devono possedere i requisiti di capacità tecnica e professionale indicati al punto 3.4. "Requisiti di partecipazione" Disciplinare di gara.

Requisiti di esecuzione:

La D.A. dovrà disporre di per tutta la durata della concessione di un centro di cottura (di proprietà od in locazione o su cui vanti un diritto reale di godimento) alternativo indipendente e certificato ISO 9001:2008 (espressamente per l'attività di servizi di ristorazione pubblica e privata) rilasciata da ente accreditato da ACCREDIA o da equivalente in ambito EA, per provvedere, in caso di emergenza, alla produzione del numero dei pasti giornalieri richiesto dal Comune ed al loro trasporto: per tutta la durata dell'appalto.

## **ARTICOLO 10 – RESPONSABILITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

La D.A. si assume tutte le responsabilità derivanti dall'esercizio del servizio, compreso l'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi contaminati o avariati.

La D.A., pertanto, risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento.

A tale proposito, la D.A. contrarrà per tutta la durata del contratto assicurazione come da successivo articolo n. 40.

Copia delle polizze dovranno essere consegnate alla S.A. entro la data di inizio del servizio. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte alle relative scadenze.

## **ARTICOLO 11 – ONERI DELLA CONCESSIONARIA**

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, la D.A. si impegna a provvedere:

- al trattamento economico sia ordinario che straordinario dovuto al personale eventualmente necessario che dovrà essere regolarmente assunto, nonché ai relativi contributi assicurativi e previdenziali imposti dalla legge;
- alla fornitura del vestiario per tutto il personale addetto al servizio e componenti commissione mensa, in occasione delle visite di controllo;
- a tutte le imposte e tasse generali e speciali, sanzioni o ammende, senza diritto di rivalsa, che colpiscano o potranno colpire in qualsiasi momento l'assuntore per l'impianto e 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;
- all'assicurazione per danni a cose ed a persone, nonché quelle relative alla responsabilità civile della ditta aggiudicataria verso i terzi;
- a tenere i registri fiscali a norma di legge;
- all'acquisto ed al trasporto delle derrate alimentari;
- all'organizzazione di corsi di formazione di tutto il personale di servizio, secondo quanto previsto dalla normativa vigente;
- ai costi relativi all'assolvimento degli obblighi derivanti dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e prevenzione.
- alla formulazione e applicazione degli appositi manuali e procedure di autocontrollo;
- ad effettuare controlli di analisi di campionatura microbiologica almeno una volta ogni trimestre e provvedere altresì ad eseguire analisi chimiche sulle materie prime almeno due volte all'anno.
- alla manutenzione generale dell'erogatore acqua posizionato nei locali della mensa scolastica
- ad ogni altro obbligo previsto nel presente capitolato o dalle leggi vigenti

## **ARTICOLO 12 – SOSPENSIONE DEL SERVIZIO**

I servizi oggetto della presente concessione sono considerarsi ad ogni effetto servizi pubblici e costituiscono attività di pubblico interesse.

In caso di eventi (compresi eventuali scioperi del personale della D.A.) che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione dovrà essere avvisata con anticipo di almeno due giorni lavorativi.

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

In ogni caso la D.A. dovrà garantire la completa fornitura del servizio anche in presenza di eventi dovuti a causa di forza maggiore, eventualmente tramite altri centri cottura da essi gestiti.

### **ARTICOLO 13 – NORME CONCERNENTI IL PERSONALE**

Il personale addetto alla preparazione, alla cottura, al trasporto ed alla somministrazione dei pasti dei pasti sarà a carico della D.A. che provvederà all'attribuzione delle qualifiche di tale personale e provvederà a tutte le relative disposizioni.

La D.A. è tenuta a presentare all'inizio di ogni anno scolastico, entro e non oltre il 1<sup>a</sup> ottobre, all'Amministrazione 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 D.A., secondo quanto previsto dalle vigenti leggi.

Il personale addetto alla somministrazione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio di ristorazione scolastica: in particolare per il refettorio deve essere individuata una persona responsabile. Il personale dovrà essere munito delle relative autorizzazioni sanitarie.

Tutto il personale dipendente della D.A. dovrà portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza alla Ditta stessa e portare in modo visibile un cartellino di riconoscimento con foto e nome.

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

La D.A. dovrà individuare un responsabile con adeguate capacità tenuto al controllo di tutte le attività inerenti il presente, cui compreso i rapporti con l'Amministrazione Comunale, con la scuola e la commissione mensa.

Tutto il personale dovrà essere in regola con ogni obbligo di Legge, ivi incluso, per il personale addetto alla consegna dei pasti ed alla gestione della refezione scolastica, al rispetto di quanto previsto nell'art. 25 del D.P.R. 14/11/2002 come introdotto dell'art. 2 del D.Lgs n. 35/2014.

### **ARTICOLO 14 – FORMAZIONE DEL PERSONALE**

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

### **ARTICOLO 15 – SEPARAZIONE DEI RIFIUTI**

I rifiuti prodotti dalla consumazione dei pasti dovranno essere separati e smaltiti in appositi contenitori.

Dovranno essere separati e conferiti in appositi contenitori i seguenti rifiuti:

- Umido
- Secco
- Plastica
- Carta
- Vetro/metallo.

### **ARTICOLO 16 – VESTIARIO**

La D.A. dovrà fornire a tutto il personale gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materie di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

E' altresì tenuta a fornire camici diversi da indossare per le operazioni di pulizia.

#### **ARTICOLO 17 – RISPETTO DELLA NORMATIVA**

La D.A. dovrà altresì garantire l'osservanza della normativa relativa alla sicurezza del lavoro, secondo quanto previsto dal D.Lgs 626/94, successive modifiche ed integrazioni.

La D.A. dovrà inoltre garantire il rispetto delle normative in materia di igiene e dovrà provvedere alla stesura di un piano di autocontrollo dell'igiene, secondo quanto previsto dal Reg CE 852/2004.

Dovrà altresì garantire il rispetto della Normativa in materia di **rintracciabilità** delle sostanze alimentari impiegate nelle formulazione delle diverse preparazioni gastronomiche, secondo quanto stabilito dal Reg CE 178/2002.

#### **ARTICOLO 18 – APPLICAZIONE CONTRATTUALE**

La D.A. dovrà attuare, nei confronti dei lavori costituenti oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui svolgono lavori, nonché di rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabili nella località che, per categoria, venga successivamente stipulato.

#### **ARTICOLO 19 – ALIMENTI**

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, la D.A. è tenuta a garantire la rispondenza degli alimenti ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e che si intendono tutte richiamate.

Inoltre gli alimenti dovranno rispondere alle seguenti norme di carattere generale:

- avere la **denominazione di vendita** secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
- avere una corretta **etichettatura**, facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica (elenco degli ingredienti in ordine decrescente, quantitativo netto, data di scadenza o termine minimo di conservazione degli alimenti, eventuale data di produzione per i prodotti nei quali e' prevista; modalità di conservazione, istruzioni per l'uso negli alimenti per i quali sono previste, luogo di origine e provenienza con nome o ragione sociale del fabbricante o confezionatore, con indirizzo completo, numero di lotto);
- possedere **imballaggi** integri ed idonei senza alcun segno di deterioramento;
- per **prodotti surgelati** non sono ammessi prodotti che abbiano subito anche uno scongelamento parziale, nella fase di detenzione;
- lo **scongelo** deve essere effettuato esclusivamente in cella frigorifera;

Non è ammesso l'uso di prodotti vietati dalla legge ed in particolare:

**Non** è ammesso l'impiego di carne bovina, che non derivi da animali nati, allevati e macellati esclusivamente in Italia.

**Non** è ammesso l'impiego di prodotti precucinati o precotti.

**Non** è ammesso l'utilizzo di prodotti di IV gamma.

**Non** è ammesso l'utilizzo di prodotti di pesce pangasio.

**Non** è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

La D.A. è tenuta a presentare all'inizio del servizio e quando l'Amministrazione lo ritenga necessario le eventuali certificazioni relative ai diversi prodotti utilizzati che ne attestino inoltre la rintracciabilità.

#### **ARTICOLO 20 – MENU'**

L'acqua dovrà essere fornita in caraffe dotate di coperchio o acqua minerale in bottiglia. E' altresì compito del personale addetto ai refettori il successivo ed eventuale riempimento delle caraffe secondo necessità.

Presso il refettorio dovrà inoltre essere a disposizione di chi lo richiedesse sale da cucina arricchito con iodio, secondo quanto stabilito dalla L 21/3/2005 n. 55.

Il pasto dovrà essere costituito da un primo, un secondo con contorno, pane, frutta o dessert, ½ litro d'acqua minerale naturale **non addizionata da anidride carbonica**.

Dovrà essere adeguatamente considerata la qualità organolettica del pasto, tenendo conto che solo attraverso l'attenzione del gusto all'appetibilità può passare l'accettazione di un menu nutrizionalmente corretto.

La D.A. per tanto, oltre alla cura della qualità del gusto dovrà porre particolare attenzione della presentazione ai consumatori di piatti il più possibili invitanti.

I prodotti proposti giornalmente dovranno essere preparati in conformità alle tabelle dietetiche redatte dall'AST con i criteri qualitativi e quantitativi da essa indicati.

La D.A. dovrà garantire la più ampia disponibilità alla sostituzione dei pasti che risultassero poco accettati dall'utenza.

La D.A. dovrà inoltre essere disponibile a fornire cestini freddi o pranzi per altre occasioni, secondo le modalità da concordarsi di volta in volta con l'Amministrazione.

La composizione dei suddetti cestini dovrà essere così formulata:

- n°1 panino con prosciutto cotto o crudo (per il prosciutto cotto o crudo, la scheda tecnica deve essere approvata dall'AST di competenza territoriale
- n°1 panino con formaggio (asiago, montasio, edammer)
- n°1 frutto/succo di frutta
- n°1 acqua minerale non addizionata di anidride carbonica da 50 cl
- n°1 dolce tipo crostatina confezionata o altro, secondo tabella merende approvata dall'AST di competenza territoriale
- n°2 tovaglioli in carta
- n°1 bicchiere a perdere

Per tutti gli utenti in occasione di festività particolari quali: S. Natale, Carnevale e S. Pasqua, la D.A. si impegna a fornire, senza oneri aggiuntivi per il COMUNE di, panettone/pandoro monoporzione, torte semplici di tipo casalingo o altri dolci analoghi, tipici della festività da ricordare.

In occasione delle feste di fine anno scolastico potrà essere richiesta la fornitura di dolci, pizze e succhi di frutta senza oneri aggiuntivi per il COMUNE.

Su proposta dell'Amministrazione, delle scuole e della commissione mensa o della ditta, potrà essere concordata la somministrazione di menù speciali (di regioni diverse dalla nostra, etnici ecc...), in occasione di particolari eventi e/o progetti sull'argomento alimentazione.

I menù non potranno essere modificati da parte della D.A., se non previa intesa con l'Amministrazione, sentito il referente del Comune, il parere della AST territorialmente competente, nonché della Commissione Mensa.

E' però consentita una variazione al menù nei seguenti casi:

- a. guasti improvvisi e non riparabili in tempo utile, adeguatamente giustificati di uno o più impianti e attrezzature;
- b. interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, black-out, ecc.) dovute a causa di forza maggiore;
- c. avaria improvvisa e non riparabile in tempo utile, adeguatamente giustificata delle apparecchiature per la conservazione dei prodotti deperibili;
- d. mancata consegna di prodotti da parte dei fornitori (da documentare).

In ogni caso la D.A. dovrà dare tempestiva comunicazione all'Amministrazione delle succitate variazioni di menù; le eventuali variazioni dovranno comunque essere concordate con gli uffici del Comune preposti e dovrà essere effettuata comunicazione agli utenti.

## **ARTICOLO 21 – DIETE SPECIALI E DIETE IN BIANCO**

La D.A. si impegna a predisporre gratuitamente diete speciali per soggetti allergici e/o intolleranti, la cui richiesta sarà formalizzata dai genitori degli utenti, allegando relativo certificato medico.

**Sono inoltre richieste diete speciali anche per motivi etici e religiosi.**

La formulazione delle diete speciali dovrà essere di simile composizione al menu del giorno, mediante eventuale inserimento di prodotti per un'alimentazione particolare.

La D.A. dovrà adeguarsi alle indicazioni formulate dalla locale AST relativamente alle singole diete speciali.

Presso la cucina del plesso scolastico dovrà essere presente un elenco dei soggetti allergici e/o intolleranti, completo dell'indicazione delle rispettive classi e degli alimenti non ammessi.

La somministrazione dei pasti di cui al presente articolo dovrà avvenire al medesimo costo delle diete normali, offerto in sede di gara.

La D.A. si impegna al trattamento dei dati relativi alle diete speciali in base a quanto richiesto dalla normativa vigente in materia di protezione dei dati personali.

La D.A. si impegna a fornire anche diete in bianco su specifica richiesta degli interessati, per le quali non sono necessarie certificazioni. **La durata della dieta in bianco sarà di tre giorni.** Per diete più lunghe sarà necessaria relativa certificazione.

## **ARTICOLO 22 – UTILIZZO PRODOTTI BIO, D.O.P. e I.G.P. e PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE**

Si richiede la presenza di prodotti biologici, D.O.P. e I.G.P. nell'ambito dei menù proposti.

Le derrate di tipo biologico dovranno essere provenienti da coltivazioni o da lavorazioni biologiche ai sensi come indicate dalla vigente normativa e essere assoggettati al regime di controllo previste dalle leggi vigenti.

Per tutti i prodotti biologici il concessionario dovrà fornire idonea documentazione.

## **ARTICOLO 23 – MANCATA FORNITURA DI PRODOTTI BIO E DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE**

Il caso di mancata fornitura di prodotti ottenuti con metodi di agricoltura biologica e provenienti dal commercio equo e solidale, la Ditta aggiudicataria dovrà:

- Fornire immediata comunicazione al competente Ufficio del COMUNE
- Fornire adeguata giustificazione, dando indicazione delle cause dell'inadempienza, suffragata da adeguate comunicazioni scritte di Enti terzi e/o Organismi di controllo

## **ARTICOLO 24 – CONSERVAZIONE CAMPIONI TESTIMONI**

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, la D.A. dovrà provvedere ad effettuare giornalmente una campionatura, ponendola in sacchetti sterili, di 150 grammi per ogni preparazione somministrata, tali campioni dovranno essere conservati in frigorifero, a temperatura non superiore a +4°C, presso il Centro Cottura per 72

Dal momento della preparazione in contenitori ermeticamente chiusi, il contenitore dovrà riportare un'etichetta indicante ora e giorno dell'inizio della conservazione e la denominazione del prodotto.

## **ARTICOLO 25 – PULIZIA DEGLI IMPIANTI**

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

Il suddetto piano di sanificazione dovrà prevedere, oltre ai normali interventi di pulizia e disinfezione ordinaria, i seguenti interventi nel refettorio:

- a. pulizia dei vetri una volta ogni mese (o più frequentemente in caso di sporco dovuto a condizioni atmosferiche particolari o altre necessità);
- b. pulizia periodica degli eventuali davanzali interni presenti;
- c. deragnatura una volta ogni mese (come minimo) e qualora se ne presenti la necessità;

- d. utilizzo di attrezzature per un lavaggio meccanico dei pavimenti, una volta ogni mese;
- e. detersione e disinfezione settimanale dell'area stoccaggio rifiuti (umido e secco) e dei contenitori appositi.

La D.A. dovrà inoltre predisporre per il locale cucina del plesso scolastico un apposito sistema di monitoraggio atto ad individuare la presenza di ratti ed insetti striscianti, adottando un piano preventivo di derattizzazione e disinfestazione.

Restano a carico della D.A. anche i prodotti necessari alla detersione ed alla disinfestazione degli ambienti, delle attrezzature e delle stoviglie.

#### **ARTICOLO 26 – AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'IMPRESA AGGIUDICATRICE (sistema haccp)**

1. L'impresa prima di iniziare il servizio, deve effettuare per proprio conto il servizio di Autocontrollo di qualità, secondo quanto previsto dalle vigenti normative. L'autocontrollo deve essere effettuato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di igiene dei prodotti alimentari. Pertanto l'impresa deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti, e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza al corretto funzionamento del sistema.
2. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione, presso il centro di cottura, dall'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali nonché di enti incaricati dall'AST.

#### **ARTICOLO 27 – ATTIVITA' DI CONTROLLO DA PARTE DELL' AMMINISTRAZIONE**

L'Amministrazione si riserva il diritto, in qualsiasi momento, senza preavviso, di effettuare, mediante personale tecnico incaricato, controlli per verificare la corrispondenza alle norme stabilite nel presente contratto, sia presso il Centro Cottura, che presso i terminali di somministrazione.

La suddetta attività di controllo potrà avvenire mediante l'ausilio di idonea strumentazione (termometri, bilance, macchina fotografica, ecc.)

I prelievi ed i controlli saranno effettuati nel modo ritenuto più opportuno. Durante i controlli il personale non dovrà interferire in alcun modo nell'ispezione.

#### **ARTICOLO 28 – COMMISSIONE MENSA**

La Commissione Mensa, nominata dall' Amministrazione Comunale, potrà effettuare visite e controlli in qualsiasi momento, presso i centri di produzione pasti e le sedi di consumo dei pasti.

La Ditta appaltatrice provvederà a fornire ai componenti della Commissione Mensa idoneo vestiario (camici e copricapi monouso) da indossare durante la visita, qualora quest'ultima si svolga all'interno della cucina

#### **ARTICOLO 29 – RILIEVI DELL'AMMINISTRAZIONE**

L'Amministrazione farà pervenire alla D.A., per iscritto, le osservazioni alle contestazioni rilevate in sede di controllo.

Se entro otto giorni lavorativi dalla data di comunicazione la D.A non fornirà nessuna controprova probante, l'Amministrazione applicherà le eventuali penalità previste dal presente capitolato, o altro provvedimento.

#### **ARTICOLO 30 – ORGANISMI ISTITUZIONALI PREPOSTI AL CONTROLLO**

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di segnalare all'Amministrazione e di far pervenire in seguito, i risultati delle eventuali analisi, ispezioni o sopralluoghi effettuati da parte delle Autorità preposte per legge al controllo in materia di igiene di alimenti e bevande che interessino ai fini della concessione di cui al presente capitolato.

### **ARTICOLO 31 – RIFIUTO DELLA FORNITURA**

I cibi preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norme di legge, che tali risultino dopo l'ispezione delle autorità sanitarie competenti, saranno respinti e dovranno essere immediatamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo.

### **ARTICOLO 32 – STRUTTURA, ATTREZZATURA, ARREDI**

L'Amministrazione si impegna a fornire l'elenco completo delle attrezzature, elaborato dall'Ufficio Tecnico Comunale e dal Responsabile del procedimento dell'ufficio istruzione. Tutto il materiale preso in consegna dalla D.A. sarà descritto nel verbale di consegna e s'intende in buono stato di conservazione.

La D.A. s'impegna all'uso corretto e diligente con pulizia accurata delle installazioni, degli impianti e dei macchinari costituenti il complesso delle dotazioni da utilizzarsi.

La D.A. deve segnalare tempestivamente all'Amministrazione qualsiasi eventuale guasto od inconveniente nel funzionamento di macchinari ed impianti, indipendentemente dalle cause che possono averli determinati, nonché provvedere alla risoluzione del problema.

La D.A. non può apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti, salvo autorizzazione dell'Amministrazione.

### **ARTICOLO 33 – MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DELLE MACCHINE, DELLE ATTREZZATURE E DEGLI IMPIANTI**

La manutenzione ordinaria e straordinaria delle macchine, delle attrezzature, degli impianti e dei mezzi per la distribuzione dei pasti, nonché la sostituzione delle stesse, qualora non più idonee all'utilizzo, presenti presso il refettorio sono a carico della D.A, che dovrà garantirne il funzionamento adeguato e il buono stato di manutenzione.

In particolare si richiede che la riparazione delle stesse avvenga entro le 48 ore dalla rottura.

### **ARTICOLO 34 – FORNITURA DI STOVIGLIAME, BICCHIERI, POSATE, MATERIALE A PERDERE**

La D.A. è tenuta a fornire, quando necessario, stovigliame e vasellame, bicchieri e posate, nonché pentolame ed altre attrezzature (gastronom, placche, ecc.) in sostituzione di quello rovinato o consunto per usura o mancante, nonché le caraffe per il servizio di distribuzione di acqua potabile.

La D.A. è altresì tenuta ad integrare la dotazione iniziale di pentole, stoviglie, posate e bicchieri necessarie a garantire il servizio di ristorazione scolastica.

La D.A. è tenuta a fornire materiale monouso a perdere quali: tovagliette in carta monouso, tovaglioli di carta, piatti, bicchieri e posate usa e getta.

Sarà a carico della D.A. fornire anche tutto l'occorrente per la distribuzione dei pasti (vassoi, pinze, mestoli, palette, qualunque altro suppellettile indispensabile all'espletamento del servizio).

In particolare si richiede che mestoli, cucchiari e tutta l'attrezzatura utilizzata per la somministrazione dei pasti sia adeguatamente calibrata e standardizzata, così da garantire un'omogenea quantità delle singole porzioni.

### **ARTICOLO 35 – PENALITA'**

Qualsiasi inadempienza o irregolarità dovrà essere contestata alla ditta affidataria entro i 15 giorni dalla costatazione. Le eventuali controdeduzioni dovranno pervenire entro i successivi 8 giorni.

Nella contestazione dovrà essere indicato anche l'ammontare delle penali che si intende applicare, individuata tra le seguenti:

- 1) mancata prestazione del servizio: € 1.500,00 per giorno;
- 2) non corrispondenza dei pasti forniti al numero dei pasti ordinati: da € 100,00 ad € 500,00 a seconda della gravità della violazione;

- 3) mancato rispetto del menù: da € 300,00 ad € 1.000,00 a seconda della gravità della violazione;
- 4) carenze di igiene rilevate presso il centro di cottura, o gli automezzi o le attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio: da € 200,00 ad € 800,00 a seconda della gravità della violazione;
- 5) in caso di pasto trasportato - consegna dei pasti in ritardo rispetto a quanto previsto dall'art. 6 del capitolato: € 300,00 per ogni ritardo entro i 30 minuti; € 600,00 per ogni ritardo dai 30 ai 60 minuti; da € 800,00 ad € 1.000,00 per ogni ritardo superiore ai 60 minuti a seconda della gravità;
- 6) non corrispondenza dei pasti serviti rispetto al numero dei pasti: da € 100,00 ad € 500,00 a seconda della gravità della sanzione;
- 7) per non corrispondenza delle temperature indicate nel presente: da € 500,00 ad € 1.500,00
- 8) Per il mancato rispetto degli impegni presi in sede di offerta, qualora non comportino conseguenze più gravi in ordine alla prosecuzione del rapporto: da € 500,00 a € 1.500,00;
- 9) per le infrazioni relative alle norme del capitolato, o alle condizioni offerte, per le quali non sia stata prevista una specifica sanzione. Da € 300,00 a € 1.000,00 a seconda della gravità della sanzione.

Dopo la terza applicazione di penali pari o superiore a € 500,00, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di dichiarare risolto per inadempienza il contratto, senza che il contraente possa avanzare alcuna pretesa o diritto di sorta.

L'Amministrazione Comunale provvederà al recupero della penalità mediante recupero sui corrispettivi del mese nel quale è stato assunto il provvedimento e su quelli successivi.

#### **ARTICOLO 36 – SUBAPPALTO**

NON E' AMMESSO IL SUBAPPALTO.

E' ammesso il subappalto per i soli servizi accessori al servizio principale (es. : servizio analisi di laboratorio, servizi di pulizia locali, servizi formazione del personale, servizi di informazione). Resta fermo il divieto di cessione parziale o totale del contratto.

#### **ARTICOLO 37 – DECADENZA DELLA CONCESSIONE**

Il Comune può dichiarare in qualsiasi momento, nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, la decadenza della concessione nei seguenti casi:

- a. abbandono del servizio salvo che per forza maggiore;
- b. ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento, relative al servizio;
- c. inosservanza, da parte della ditta, di uno o più impegni assunti verso l'Ente con il presente contratto;
- d. cessione ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, di diritti ed obblighi inerenti al presente contratto;
- e. cessione ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente, di diritti ed obblighi inerenti la presente concessione
- f. ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto.

#### **ARTICOLO 38 – CESSIONE DELLA CONCESSIONE**

La ditta non potrà cedere a terzi la presente concessione senza il consenso del Comune. se non nel pieno rispetto delle urgenze e solo su consenso del Comune

### **ARTICOLO 39 – CONTROVERSIE**

Qualunque contestazione o vertenza che dovesse insorgere tra le parti sull'interpretazione o esecuzione del presente contratto, non risolta nei modi e forme di Legge, dovrà essere risolta dall'Autorità Giudiziaria competente del foro di Pavia.

### **ARTICOLO 40 – GARANZIA DEFINITIVA**

La D.A. dovrà versare, all'atto della stipulazione del contratto, prima dell'avvio del servizio o nel caso di consegna in pendenza della stipula del contratto, la garanzia definitiva, nella misura del 10% dell'importo netto del contratto, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'appaltatore a causa di inadempienza dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio.

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

La D.A. obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione della concessione.

Essa sarà determinata e presentata con le modalità di cui all'art. 103 del D.Lgs n. 50/2016.

### **ARTICOLO 41 - RESPONSABILITA' ED OBBLIGHI DELL'IMPRESA**

1. L'impresa risponderà direttamente dei danni alle persone o cose, comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, rimanendo così sollevato il Comune stesso nonché l'eventuale personale preposto alla sorveglianza dell'esecuzione del servizio. In particolare, l'impresa si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti l'ingerimento da parte dei commensali, dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate utilizzate dalla medesima
2. Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'impresa, la quale ne è la sola responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico dell'Ente o in solido con l'Ente, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Ente medesimo e di ogni indennizzo.
3. Inoltre, il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo d'appalto.
4. L'impresa è tenuta a stipulare, con una primaria compagnia di Assicurazione, una polizza di responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) nella quale sia esplicitamente indicato che il Comune deve essere considerato "terzo" a tutti gli effetti. Detta polizza dovrà essere presentata al Comune prima della stipula del contratto d'appalto.
5. Il suddetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato o qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto e tenere indenne il Comune da ogni responsabilità. Inoltre, il medesimo contratto dovrà assicurare la copertura per i seguenti massimali:
  - € 2.000.000,00 (euro duemilioni/00) per ogni sinistro;
  - € 1.500.000,00 (euro unmilione cinquecentomila/00) per persona;
  - € 500.000,00 (euro cinquecentomila/00) per cose;
6. Si precisa che l'esistenza della suddetta polizza non libera l'impresa dalle proprie responsabilità avendo essa solo scopo di ulteriore garanzia.
7. Tale polizza dovrà essere consegnata in occasione della stipula del contratto o, nel caso di affidamento in pendenza della stipula del contratto, prima dell'avvio del servizio

#### **ARTICOLO 42 – PREZZO DEL PASTO**

Il prezzo di aggiudicazione per ciascun pasto s'intende riferito e comprensivo di ogni voce relativa alle derrate alimentari, preparazione, cottura, contenitori termici, tovaglie e tovaglioli, stoviglie, prodotti per pulizia e sanificazione dei locali di cottura e dei terminali di distribuzione e delle stoviglie, trasporto, consegna, personale e pulizie accurate delle cucine e dei refettori della mensa del plesso scolastico ed, in ogni caso, di tutte le voci riguardanti attività, oneri od incombenze che il capitolato o la legge non pongano esplicitamente a carico del Comune.

Si procederà alla modifica del prezzo di aggiudicazione in base alla variazione ISTAT all'indice dei prezzi al consumo per le famiglie, come rilevato al 1° Gennaio 2021 e 1° Gennaio 2022.

#### **ARTICOLO 43 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 8 della Legge 13/08/2010 n. 136 e successive modifiche ed integrazioni la D.A. dovrà rispettare quanto previsto dalla disposizione in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

#### **ARTICOLO 44 – PAGAMENTI DEL CORRISPETTIVO DI CONCESSIONE ALLA D.A.**

Il COMUNE provvederà a pagare alla D.A. il costo dei pasti effettivamente forniti su base mensile, dietro emissione di regolare fattura elettronica indicante l' art. 17-ter D.P.R. 633/72 (split payment). Il COMUNE dovrà provvedere al pagamento delle suddette fatture entro i 30 (TRENTA) gg. dal loro ricevimento, previo controllo di regolarità contributiva e dichiarazione di tracciabilità di pagamento. Nella fattura dovranno essere suddivisi i pasti forniti direttamente agli alunni da quelli forniti al corpo docenti.

#### **ARTICOLO 45– RILEVAZIONE PRESENZE E RISCOSSIONE DEI CORRISPETTIVI**

Il COMUNE si doterà – entro il mese di dicembre 2019 – di software multiservizi che gestirà le presenze giornaliere degli utenti. La D.A. dovrà provvedere, facendosi totalmente carico, alla rilevazione delle presenze direttamente dalla procedura informatica comunale.

La D.A. sarà dotata di proprio accesso al software suddetto limitatamente alla rilevazione delle presenze giornaliere

A questo scopo la D.A. dovrà predisporre procedure, strumenti e momenti di formazione al proprio personale. La procedura di rilevamento presenze dovrà avvenire quotidianamente, mediante l'Ufficio preposto della D.A.

Particolare attenzione andrà posta nella procedura di rilevazione delle diete speciali.

#### **ARTICOLO 46 – RIFERIMENTO A NORME DI DIRITTO VIGENTE**

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, valgono le disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.

#### **ARTICOLO 47 – CONTRATTO**

La stipula del contratto avverrà mediante atto pubblico a rogito del Segretario comunale, le cui spese saranno tutte a carico della ditta affidataria.