

VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

OGGETTO : APPROVAZIONE DEL CAPITOLATO RELATIVO ALL’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E ATTO DI INDIRIZZO PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO.

L’anno **DUEMILADICIANNOVE** addì **DICIANNOVE** del mese di **LUGLIO** alle ore **8,30** nella sala delle adunanze.

Previa l’osservanza di tutte le formalità prescritte dalla vigente legge vennero oggi convocati a seduta i componenti la Giunta Comunale.

All’appello risultano:

N. Ordine	COGNOME E NOME	Presenti	Assenti
1	BALDI GIANFRANCO Sindaco		Si
2	ARDITI Sergio Assessore	Si	
3	ARDITO Pietro Assessore	Si	
4	GUAZZOTTI Ornella Assessore	Si	
5	MACCARIO Giancarlo Assessore	Si	
	Totali	5	

Partecipa alla riunione con funzioni consultive, referenti e di assistenza il Segretario Comunale **Dott. SILVIO GENTA** il quale provvede alla redazione del presente verbale.

Constatata la sussistenza del numero legale degli intervenuti, il Sig. **SERGIO ARDITI** nella sua qualità di ViceSindaco assume la presidenza e dichiara aperta la seduta per la trattazione del punto inserito nell’ordine del giorno.

LA GIUNTA COMUNALE

RICHIAMATA la deliberazione G.C. n° 1 in data 16/01/2019 con la quale, approvando il piano operativo di esecuzione del bilancio 2019, veniva previsto nell'ambito degli obiettivi assegnati al servizio di assistenza scolastica ed al suo responsabile, l'istruttoria e adozione degli atti amministrativi gestionali occorrenti ad assicurare la continuità ed il regolare svolgimento dei servizi di trasporto e mensa scolastica, secondo gli indirizzi che la Giunta comunale potrà fornire sulla base delle esigenze dei vari ordini di scuole;

DATO atto che nel Bilancio triennale 2019/2021, approvato con atto consiliare n. 48 del 28.12.2018, esecutivo, sono presenti le risorse necessarie;

RILEVATO che, scaduto il precedente appalto, occorre provvedere ad assicurare nuovamente il servizio di mensa scolastica per gli alunni frequentanti le lezioni a tempo prolungato presso le locali scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado, in attesa dell'operatività dell'evoluzione normativa prevista per tale funzione;

DATO ATTO che il servizio è da anni gestito in concessione a terzi conservando in capo al Comune la potestà di definire le tariffe;

ESAMINATO il capitolato d'appalto a tal fine predisposto dagli Uffici nonché le connesse tabelle merceologiche e delle grammature;

ACQUISITI sulla proposta il parere della responsabile del servizio assistenza scolastica in merito alla regolarità tecnica ed il parere del responsabile del servizio finanziario, in ordine alla regolarità contabile, in originale agli atti;

A **VOTI** unanimi palesemente espressi

DELIBERA

- 1) Di disporre l'affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica alle condizioni previste dal capitolato d'appalto allegato alla presente;
- 2) di approvare il capitolato d'appalto per l'affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica di cui in narrativa, composto di n. 20 articoli, in ogni suo articolo e nel testo complessivo allegato al verbale della presente deliberazione per farne parte integrante;
- 3) di approvare altresì le tabelle merceologiche e le grammature, allegate al capitolato suindicato;
- 4) di dare atto che il responsabile del servizio assistenza scolastica, provvederà agli adempimenti gestionali occorrenti al fine di assicurare il regolare svolgimento del servizio di mensa scolastica presso tutti gli ordini di scuole statali esistenti nel Comune di Cassine e per il micronido comunale, sulla base del capitolato d'appalto come sopra approvato;
- 5) di dare atto che la suddetta responsabile assicurerà l'obiettivo suesposto avvalendosi delle risorse stanziare all'apposito programma del Bilancio triennale 2019/2021;

indi, con separata votazione unanime, la Giunta dichiara immediatamente eseguibile la presente deliberazione, ai sensi dell'art. 134, comma 4 del D. Lgs n°267/2000.

Il presente verbale viene letto e sottoscritto come segue.

IL PRESIDENTE
f.to ARDITI Sergio

IL SEGRETARIO COMUNALE
f.to GENTA Silvio

REFERATO DI PUBBLICAZIONE
(art. 124 c. 2 D.Lgs. 18.08.2000 n. 267)

N. ¹⁹⁹ Reg. pubbl.

Certifico, su conforme dichiarazione del Messo comunale, che copia del presente verbale viene pubblicata il giorno - 2 AGO. 2019 nel sito web istituzionale di questo Comune ove rimarrà esposta per quindici giorni consecutivi (art. 32, c. 1, della Legge 18.06.2009, n. 69).

IL SEGRETARIO COMUNALE
f.to GENTA Silvio

ATTESTAZIONE TRASMISSIONI E COMUNICAZIONI

Visti gli atti d'Ufficio si dà atto che del presente verbale di deliberazione:

- è stata data comunicazione, contestualmente alla pubblicazione, ai capigruppo consiliari;
 ne è stata trasmessa copia, contestualmente alla pubblicazione, alla Prefettura di Alessandria, ai sensi dell'art. 135 c. 2 del D. Lgs. 18.08.2000 n. 267, poiché concerne acquisti, alienazioni, appalti ed, in genere, contratti;

IL SEGRETARIO COMUNALE
f.to GENTA Silvio

CERTIFICATO DI ESECUTIVITA'

Visti gli atti d'Ufficio, si certifica che la sujestesa deliberazione è divenuta esecutiva il giorno 19 LUG. 2019 ai sensi dell'art. 134 comma ...4.... del D.Lgs. 18.08.2000 n. 267.



IL SEGRETARIO COMUNALE
Dott. GENTA Silvio

Copia conforme all'originale, in carta libera ad uso amministrativo.

Li, - 2 AGO. 2019



IL SEGRETARIO COMUNALE
Dott. GENTA Silvio

CAPITOLATO D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Articolo 1.: Finalità e oggetto del servizio

L'appalto ha per oggetto la preparazione e la somministrazione agli alunni frequentanti rispettivamente le locali scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado di Cassine e fruenti del servizio, nonché agli insegnanti aventi diritto a fruire della mensa, di un pasto caldo giornaliero e limitatamente agli alunni della scuola dell'infanzia, di una merenda.

Il pasto caldo è fornito anche ai bambini della scuola ammessi alla frequenza di servizi di ampliamento dell'offerta formativa (doposcuola, etc) organizzati dal comune e dall'istituto scolastico durante il calendario scolastico.

E' richiesta inoltre all'occorrenza la preparazione dei pasti per il micronido comunale.

Il numero massimo dei pasti per ciascun anno scolastico è stimato, sulla base della pregressa esperienza, ponderata con la popolazione scolastica, in circa 21.000 pasti così suddivisi:

- scuola dell'infanzia n. 240 pasti e 170 merende circa a settimana per bambini e insegnanti (frienti della mensa per 5 giorni a settimana).
- scuola primaria n. 200 pasti circa a settimana per ragazzi e insegnanti (con turni tra le varie classi per 4 o 5 giorni a settimana).
- scuola secondaria di 1° grado n. 140 pasti circa a settimana per ragazzi e insegnanti (con turni di 2 o 3 giorni a settimana).
- micronido comunale n. 24 pasti circa a settimana (su 5 giorni).

Il numero dei pasti sopra indicato è presuntivo e non è vincolante per l'Amministrazione in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

La fornitura dovrà essere effettuata anche per quantitativi minori o maggiori rispetto alla previsione ed impegnerà la Ditta aggiudicataria alle stesse condizioni e senza nessun'altra pretesa.

Articolo 2.: Obblighi dell'affidatario

Sono a carico del Concessionario, intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale, tutti gli oneri e i rischi relativi alla prestazione dei servizi oggetto del contratto, nonché ogni attività e fornitura che si rendesse necessaria per l'espletamento degli stessi o, comunque, opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste, incluso quindi le attività preliminari all'avvio del servizio.

L'affidatario dovrà provvedere alle seguenti attività:

- fornitura delle derrate alimentari e del relativo materiale per il funzionamento del servizio (es. strofinacci, tovaglie, tovagliette, tovaglioli, sacchi, ecc...);
- apparecchiatura e sparcchiatura dei tavoli del refettorio;
- confezionamento, porzionatura e distribuzione delle pietanze;
- pulizia delle stoviglie e dei locali adibiti al servizio, compresa la fornitura dei prodotti sanificanti occorrenti, nel rispetto delle disposizioni di legge.
- la raccolta e gestione delle iscrizioni, delle prenotazioni e vendita buoni pasto in base alle tariffe applicate secondo la disciplina vigente, con sistema informatizzato e telematico, la

rendicontazione delle eventuali morosità e il recupero degli insoluti che rimangono interamente accollati al concessionario.

- alla realizzazione di tutte le proposte e i progetti di servizi aggiuntivi o migliorativi contenuti nella proposta di servizio presentata in sede di offerta previa attività diretta a concordare con l'Amministrazione Comunale, modalità e tempi di realizzazione.

La concessione prevede a carico dell'operatore economico aggiudicatario il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio di refezione scolastica svolto secondo quanto previsto dal presente capitolato con assunzione del rischio legato alla gestione del servizio.

Sono a carico del Concessionario, e interamente compensate nel prezzo unitario a pasto tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla gestione del servizio.

L'affidatario nell'espletare le operazioni assegnate dovrà adottare le misure necessarie per garantire l'igiene dei prodotti alimentari secondo le disposizioni indicate dal D.Lgs n.155/1997 e s.m.i. ed uniformarsi ai principi dettati dalle Linee Guida per la ristorazione collettiva scolastica formulate dall'Assessorato alla Sanità della Regione Piemonte, tenendo conto del DM Ambiente 25 Luglio 2011 sui Criteri Ambientali Minimi per il Servizio di Ristorazione Collettiva, nonché di ogni altra normativa statale o regionale che dovesse intervenire successivamente.

In dettaglio si precisa:

a) fornitura derrate

Gli alimenti da utilizzare devono essere di ottima qualità e comunque rispondenti alle caratteristiche merceologiche indicate nell'allegato A) al presente capitolato e nell'osservanza degli aspetti merceologici indicati nelle Linee Guida per la ristorazione collettiva scolastica in Piemonte che qui si richiamano.

Le derrate fornite per la preparazione dei pasti devono essere confezionate ed etichettate secondo le vigenti leggi.

L'impresa deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili all'Ente appaltante, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche.

L'Amministrazione appaltante intende utilizzare per la preparazione dei menù anche prodotti biologici, a lotta integrata, tipici (D.O.C., D.O.P., I.G.P., S.T.G), tradizionali e prodotti a filiera corta.

I prodotti da agricoltura biologica devono essere conformi al reg. CEE 834/2007 e s.m.i. e assoggettati al regime di controllo ai sensi del citato Regolamento.

Per prodotto "a lotta integrata" deve intendersi un prodotto ottenuto utilizzando tecniche "miste" in cui l'impiego di pesticidi è limitato e si avvale degli insetti e organismi "antagonisti" dei parassiti delle colture, definito da specifici disciplinari.

Il Comune di Cassine aderisce al principio di precauzione in materia di sicurezza alimentare per quanto concerne l'esclusione dell'impiego di prodotti di derivazione transgenica. Pertanto nell'ambito del presente appalto, debbono venire impiegati solo gli alimenti non contenenti O.G.M.. Non è assolutamente consentito far uso di cibi precotti.

b) confezionamento e porzionatura

Il pasto da fornire dovrà essere conforme qualitativamente e quantitativamente alle indicazioni che saranno in seguito fornite dall'amministrazione comunale d'intesa con le competenti autorità scolastiche e sanitarie.

Il pasto comunque dovrà almeno consistere in un primo piatto; un secondo con contorno, pane fresco, frutta fresca di stagione (salvo quanto previsto per la scuola dell'infanzia dal successivo articolo 5); acqua minerale a volontà e - per la scuola dell'infanzia - anche la merenda.

Per gli utenti del micronido deve essere seguito lo schema di menù articolato per le varie fasce d'età come predisposto e approvato dal competente servizio SIAN dell'ASL di appartenenza.

Si rinvia, a titolo indicativo, alle grammature delle pietanze tipo approvate dal competente Servizio dell'ASL in precedenza sia per quanto riguarda le tipologie che la quantità che sono suscettibili di variazioni e integrazioni con l'accordo delle parti.

L'Amministrazione Comunale si riserva comunque la facoltà di apportare, nel corso della fornitura, variazioni sia nel quantitativo – al verificarsi di mutate esigenze didattiche delle scuole dovute ad eventuali diverse disposizioni ministeriali – sia nelle tipologie dei generi alimentari o nelle tabelle dietetiche e relativi menù, in relazione al grado di accettazione da parte dell'utenza o a proposte da parte di organismi competenti ed in applicazione delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (in questi ultimi casi le variazioni saranno concordate con l'impresa affidataria).

I menù e le relative grammature possono venire - con l'accordo delle parti - rideterminate annualmente e/o in corso d'anno dal committente, fermo restando il valore economico della prestazione pattuita.

Immediatamente dopo l'aggiudicazione saranno comunicate all'affidatario le tabelle dietetiche e il menù da applicare.

Eventuali alternative o sostituzioni di prodotti, rese necessarie da contingenze particolari di mercato o stagionali, dovranno essere autorizzate dall'Amministrazione senza oneri a suo carico.

Tutte le operazioni di cottura e le relative preparazioni devono essere eseguite esclusivamente nei locali comunali a tal fine forniti e nello stesso giorno in cui i pasti vengono distribuiti e consumati dagli utenti, salvo quanto previsto dal successivo art.11.

L'affidatario si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche quali malattia celiaca, diabete, alterazioni metaboliche, allergie alimentari, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico e menù alternativi per motivi religiosi o etici, formulati per quanto possibile in coerenza al menù settimanale corrente e concordati di volta in volta con genitori e Medico del SIAN.

L'affidatario si impegna inoltre alla predisposizione di eventuali diete in bianco, che non possono essere protratte per più di tre giorni salvo prescrizione medica e la cui composizione sarà concordata con l'amministrazione comunale.

Si precisa che non si dovranno diffondere le informazioni legate agli utenti in ossequio alle disposizioni in materia di protezione dei dati personali.

c) distribuzione

Il concessionario dovrà provvedere a tutte le operazioni di governo e rigoverno dei refettori curando l'approntamento dei tavoli mediante utilizzo di stoviglie fornite dall'Amministrazione.

Al termine di ogni distribuzione giornaliera dei pasti, le eventuali giacenze non consumate o non distribuite, devono essere asportate dai locali adibiti al servizio di modo che ne sia impossibile il riutilizzo per il servizio di refezione.

d) pulizia delle stoviglie e locali

Il concessionario dovrà, con proprio personale e con ogni altro onere a suo carico, assicurare la giornaliera pulizia delle stoviglie, posaterie, impianti e quant'altro utilizzato per l'effettuazione del servizio nonché dei locali adibiti allo stesso. A tal fine devono essere rispettati gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e dalle Linee Guida per la ristorazione collettiva scolastica in Piemonte.

La ditta affidataria si impegna a mantenere i locali avuti in consegna costantemente puliti e ad osservare scrupolosamente le norme stabilite dall'Autorità Sanitaria.

Prima del formale inizio annuale del servizio di mensa scolastica ed al termine dello stesso, oltre che durante le pause per festività a Natale e Pasqua e in seguito a lavori strutturali, il Concessionario dovrà provvedere all'esecuzione di pulizie straordinarie dei locali in uso.

I rifiuti prodotti nell'espletamento del servizio dovranno essere raccolti in modo differenziato in sacchetti o recipienti e conferiti negli appositi contenitori posti nelle vicinanze del plesso scolastico in maniera differenziata secondo le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti solidi urbani

e) gestione informatizzata iscrizioni, rilevazione presenze, acquisto pasti.

Oltre ai servizi prettamente legati alla refezione scolastica il concessionario dovrà garantire a propria cura e spese, la gestione del sistema informatizzato di rilevazione presenze, prenotazione pasti e riscossione tariffe dagli utenti, come meglio dettagliato nel successivo art.8.

f) obblighi di riservatezza.

Il Concessionario dovrà mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso per l'esecuzione del servizio, con l'obbligo di non divulgarli in alcun modo e di non farne oggetto di utilizzazione, a qualsiasi titolo, per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto.

Il Concessionario si impegna a far sì che nel trattare dati e informazioni, trasmessi dal Comune per l'esecuzione del servizio, vengano adottate le necessarie e idonee misure di sicurezza e impiegate modalità di trattamento che non compromettano in alcun modo il carattere della riservatezza o arrechino altrimenti danno. Le informazioni, i dati e le conoscenze riservate non potranno essere copiate o riprodotte in tutto o in parte dalla Concessionaria se non per esigenze operative strettamente connesse allo svolgimento delle attività di cui all'oggetto della concessione.

Il Concessionario sarà responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti, subcontraenti degli obblighi di riservatezza anzidetti.

In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, il Comune avrà facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto, fermo restando che il Concessionario sarà tenuto a risarcire tutti i danni che dovessero derivare al Comune.

Sono a carico del Concessionario l'acquisizione/volturazione di tutti i necessari permessi e autorizzazioni richiesti a norme di legge per l'espletamento del servizio.

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre permettere alle Associazioni Onlus che ne facciano richiesta alla stazione appaltante, di ritirare le derrate integre non consumate nel rispetto delle norme igienico sanitarie. Infatti, in aderenza alla legge 155/2003, la Stazione Appaltante potrà promuovere progetti relativi al ritiro di preparazioni alimentari, secondo le modalità concordate con la Ditta e con le Associazioni Onlus.

I residui potranno invece essere destinati agli animali, al fine di ottemperare a quanto previsto dalla Legge 179 del 31 luglio 2002. In merito alla possibilità di ritirare, da parte di Associazioni o volontari zoofili, i residui delle mense si dispone che:

- L'Associazione deve essere iscritta nell'apposito albo presente nella ASL;
- L'Associazione deve essere in possesso di adeguati contenitori idonei per il ritiro del materiale e il volontario addetto al ritiro non può, comunque, entrare nei locali di cucina e mensa;
- La Ditta che effettua il servizio di ristorazione scolastica deve esserne informata;
- Deve essere regolamentato il momento del ritiro a norma di Legge.

A garanzia della sicurezza alimentare, il recupero e il conferimento delle eccedenze e degli avanzi deve essere chiaramente disciplinato indicando fruitori, modalità e procedure.

Utilizzare le eccedenze e devolverle, in luogo del loro smaltimento come rifiuti, costituisce rispettivamente una soluzione utile alla riduzione dei rifiuti e un gesto di solidarietà

Articolo 3.: Prestazioni a carico dell'Amministrazione committente.

Per lo svolgimento del servizio sono presenti due centri di produzione e somministrazione pasti ubicati rispettivamente presso il plesso della Scuola dell'Infanzia sita in Cassine, Vicolo Fornai e presso l'edificio scolastico ospitante la Scuola Primaria e la Scuola secondaria di 1° grado sito in Cassine, Piazza Vittorio Veneto.

I locali di mensa, dispensa e cucina da destinare all'effettuazione del servizio verranno resi disponibili dall'Amministrazione committente unitamente agli impianti ivi esistenti per il cui uso l'affidatario corrisponderà un canone annuo di Euro 1.000,00 oltre I.V.A. da corrispondersi entro il 31 dicembre di ogni anno, quale quota comprensiva di ammortamento attrezzature e rimborso quote consumi.

Al momento della consegna all'impresa aggiudicataria dei locali ed attrezzature, impianti e materiali in essi contenuti, sarà redatto apposito verbale di consistenza a cura di un rappresentante dell'Amministrazione appaltante e di un incaricato della ditta affidataria che prenderà in consegna il tutto. Il materiale che all'atto della consegna risulti non funzionante viene scartato e se ritenuto necessario reintegrato dall'Amministrazione appaltante. Pertanto tutto il materiale messo a disposizione dell'Impresa affidataria si intende funzionante ed in buono stato.

Restano a carico dell'Amministrazione le spese di energia elettrica, di riscaldamento, acqua, gas e di manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti fissi per i quali l'affidatario dovrà comunque aver cura di assicurare un buono stato di conservazione. Al fine di evitare interruzioni del servizio, la ditta dovrà segnalare all'Amministrazione la necessità di lavori di riparazione entro 6 ore dal verificarsi dell'anomalo funzionamento.

Alla cessazione del contratto per qualsiasi causa la Ditta aggiudicataria dovrà restituire in normale stato d'uso tutto quanto è stato consegnato;

Articolo 4.: Durata dell'appalto

L'appalto avrà durata per gli anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021 a decorrere dalla data di inizio dell'effettuazione delle lezioni in orario pomeridiano (data stabilita dalle preposte autorità scolastiche) e termine il 30 Giugno di ogni anno scolastico e salvo rinvii eventualmente richiesti dall'Autorità scolastica stessa.

Il servizio resterà sospeso in concomitanza con i periodi di interruzione delle attività scolastiche incluse tra le suddette date senza che l'appaltatore maturi alcun compenso.

L'Amministrazione comunale, in attesa della stipula del contratto, può se necessario, chiedere l'avvio della prestazione del servizio alla ditta aggiudicataria, mediante preavviso di cinque giorni; in tal caso la ditta si impegna a rispettare tutte le norme previste dal capitolato.

Il Comune si riserva altresì di posticipare l'inizio del servizio da parte del Concessionario qualora si rendesse necessaria la proroga del contratto in essere al fine di garantire la continuità del servizio relativo alla ristorazione scolastica. In tal caso il concessionario non potrà accampare alcuna pretesa in riferimento al periodo di proroga.

Articolo 5.: Periodicità del servizio

Il servizio dovrà essere effettuato giornalmente per gli alunni della scuola dell'infanzia e micronido e nei giorni indicati dalle autorità scolastiche in relazione all'esecuzione dei corsi ad orario prolungato per gli scolari e studenti delle scuole primaria e secondaria di 1° grado. Gli orari saranno quelli definiti con le autorità scolastiche.

Per gli alunni della scuola dell'infanzia la frutta, opportunamente sbucciata e porzionata, sarà somministrata, anziché al termine del pasto, durante la mattinata, in orario da concordare con il personale educativo e con l'Amministrazione Comunale.

Articolo 6.: Personale da adibire al servizio e clausola sociale

Nell'esecuzione delle prestazioni che formano oggetto del presente contratto, l'impresa affidataria si obbliga ad utilizzare personale qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sulle buone pratiche di lavorazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione secondo le normative vigenti ed in possesso dei necessari requisiti e attestati previsti dalla legge in tema di idoneità sanitaria per la somministrazione e manipolazione degli alimenti.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione deve scrupolosamente seguire le norme di igiene personale.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti e alla pulizia dei locali adibiti a refettorio deve mantenere un rapporto corretto e collaborativo con il personale dell'Amministrazione appaltante e con il personale scolastico statale e non deve in alcun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi nei confronti di detto personale.

Nei confronti del personale dipendente, l'affidatario dovrà applicare le norme dei contratti collettivi di lavoro nonché osservare tutte le norme e prescrizioni tecniche delle Leggi, Decreti e Regolamenti sulla tutela, protezione, prevenzione infortuni sul lavoro, sicurezza, assicurazione ed assistenza dei lavoratori.

L'Impresa affidataria dovrà comunque tenere indenne l'Amministrazione appaltante da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che l'Amministrazione appaltante deve intendersi a tutti gli effetti estranea al rapporto di lavoro che intercorre tra l'Impresa affidataria ed i suoi dipendenti.

Il Concessionario dovrà indicare nell'offerta tecnica il numero degli addetti che inserirà nei servizi di cui al presente contratto.

Prima dell'inizio del servizio, il Concessionario dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute e i tempi di impiego.

L'Amministrazione Comunale si riserva inoltre il diritto di chiedere al Concessionario, la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi, anche in relazione al mantenimento di un corretto rapporto e buona disponibilità nei confronti degli utenti del servizio di ristorazione; in tale caso il Concessionario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Clausola sociale:

Per la gestione dei servizi di cui al presente contratto il Concessionario dovrà assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali dipendenti del precedente Concessionario, agli atti d'ufficio, secondo quanto previsto dai vigenti CCNL applicati, compatibilmente con l'organizzazione dell'impresa subentrante e con le esigenze tecnico – organizzative o di manodopera previste per l'esecuzione del servizio.

L'impiego del personale dovrà essere sempre adeguato sia per numero che per qualifica affinché il servizio risulti svolto in maniera efficiente, razionale e rapida.

Il coordinamento del servizio, deve essere affidato ad un responsabile del concessionario con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed avere esperienza dimostrata in qualità di responsabile di servizi analoghi.

A tale persona spetta dunque di dirigere, coordinare e controllare in modo continuativo il servizio nel suo complesso. Pertanto deve essere dotato/a di autonomia operativa adeguata a far funzionare il servizio e risolvere tutti gli eventuali problemi operativi.

Il suddetto responsabile del servizio deve essere sempre reperibile dall'Amministrazione Comunale durante l'orario di lavoro, mantenere un contatto continuo con l'Amministrazione Comunale nella fattispecie con il Servizio Assistenza Scolastica per ogni problema riguardante l'andamento del servizio, e provvedere a garantire il buon svolgimento delle prestazioni. Egli garantirà la massima collaborazione possibile al responsabile del Comune concedente.

Sarà cura della ditta concessionaria segnalare i nominativi delle persone Responsabili del Servizio con competenza a poter disporre per le soluzioni di eventuali evenienze.

L'impresa affidataria si impegna espressamente a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione appaltante da tutte le conseguenze derivanti dall'eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

La ditta aggiudicataria presso i locali di pertinenza del servizio, deve predisporre e affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antifortunistica secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Il Comune di Cassine promuove la cooperazione e il coordinamento delle misure di prevenzione e protezione dai rischi derivanti da interferenze cui sono esposti i lavoratori, elaborando un documento di valutazione dei rischi (D.U.V.R.I.), che indichi le misure per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. La ditta aggiudicatrice sarà chiamata ad adottare tutte le misure previste nel documento e potrà proporre integrazioni o variazioni allo stesso, concordandone il contenuto finale con l'Amministrazione Comunale. Resta inteso che a seguito dell'aggiudicazione dovranno essere condivisi i contenuti del D.U.V.R.I. con il dirigente scolastico/datori di lavoro, che provvederanno all'integrazione dello stesso per quanto di competenza.

Articolo 7.: Rischi e copertura assicurativa

E' fatto obbligo all'impresa appaltatrice, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate le disposizioni in tema di prevenzione antinfortunistica e fatto obbligo inoltre di rispettare tutti gli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori in applicazione delle norme vigenti.

Gli impianti avuti in consegna vanno utilizzati da personale qualificato, secondo le norme d'uso di ogni macchina e secondo le disposizioni emanate in materia, conformi alle norme di legge antinfortunistiche; ogni responsabilità per uso non corretto degli impianti è a carico del gestore.

Il gestore è tenuto ad osservare scrupolosamente le norme vigenti nei vari settori dell'infornistica.

Nell'esecuzione delle prestazioni l'affidatario dovrà adottare di sua iniziativa tutti i provvedimenti e le cautele necessarie per garantire la buona riuscita del servizio e l'incolumità degli addetti e dei terzi assumendosi, in caso d'infortunio o di danni alle persone avvenuti a causa o in connessione con lo svolgimento delle prestazioni contrattuali ogni responsabilità civile e penale, da cui solleva completamente l'Amministrazione affidante, senza riserve ed eccezioni alcune.

All' uopo garantisce che verrà stipulata, con primaria compagnia assicurativa, idonea assicurazione per i danni che possano derivare al proprio personale o che questi causasse a terzi o comunque derivabili agli utenti, alle loro cose, alle strutture ed attrezzature di proprietà comunale dall'esercizio delle attività connesse al servizio.

Il massimale di tale polizza dovrà essere adeguato alle condizioni di rischio che implica la concessione e comunque non inferiore a RCT/RCO: € 3.000.000,00 per sinistro.

Eventuali franchigie e/o scoperti e limitazioni di copertura assicurativa restano a totale carico della concessionaria. La polizza dovrà espressamente prevedere la rinuncia di rivalsa da parte della compagnia assicuratrice per le somme pagate a titolo di risarcimento del danno a terzi, per sinistri liquidati ai sensi di polizza, nei confronti di chicchessia, compresi l'Amministrazione comunale e i suoi dipendenti – fatti salvi i casi di dolo;

In alternativa alla stipulazione della polizza, la Concessionaria potrà dimostrare l'esistenza di una polizza avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica richiesta. In tale caso la Concessionaria dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio svolto per il Comune di Cassine, precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri e che i massimali assorbono quelli richiesti.

Le polizze assicurative non liberano la concessionaria dalle proprie responsabilità, avendo le stesse lo scopo di ulteriore garanzia.

Copia della polizza deve essere consegnata all'Amministrazione Comunale prima della stipula del contratto.

Articolo 8.: Corrispettivi per il servizio

Il corrispettivo spettante all'affidatario è stabilito in cifra equivalente al prezzo-pasto di aggiudicazione, moltiplicato per il numero effettivo dei pasti somministrati durante il periodo di validità del contratto. Nel costo del pranzo convenuto è ricompresa la merenda e la somministrazione della frutta nella mattinata per la scuola dell'infanzia.

Il costo del servizio, salvo quanto disposto dal successivo articolo, è posto a carico degli utenti ammessi al servizio dall'Amministrazione affidataria e comunicato all'affidatario.

Al termine dell'anno scolastico dovranno essere rimborsati i buoni pasto non consumati dagli utenti.

Il prezzo-pasto di aggiudicazione verrà adeguato a partire dal secondo anno dell'appalto in misura pari alla variazione dell'indice generale dei prezzi al consumo intervenuta dal mese di agosto 2019 al mese di agosto 2020 e rilevata dall'ISTAT.

Il concessionario provvederà secondo modalità concordate con l'Amministrazione comunale e con costi totali a suo carico a gestire il sistema informatizzato per l'acquisto dei buoni pasto, da parte degli utenti, compresa la gestione anagrafica, le iscrizioni e le relative tariffe, riscuotendone il corrispettivo dovuto ed effettuando la relativa contabilizzazione. Attualmente è in uso il sistema informatizzato School.Net della società ETICA SOLUZIONI S.R.L che consente la gestione delle iscrizioni online al servizio, la prenotazione informatizzata, il pagamento presso degli sportelli di ricarica sul territorio e online tramite carta di credito, la comunicazione multicanale con l'utenza tramite APP, Portale multilingua e la possibilità per le famiglie di scaricare il modulo 730 direttamente dal portale.

Le ditte concorrenti potranno utilizzare il medesimo sistema in uso il cui costo di assistenza, manutenzione, aggiornamento funzionale e normativo è posto a carico del concessionario o proporre uno differente, specificandone il nome e il produttore, con l'obbligo di assicurare la completa migrazione dei dati dall'attuale sistema al fine di non creare disagi alle famiglie. Ad esempio, si richiede di mantenere i codici utenti attualmente in dotazione ai genitori per effettuare i pagamenti, le password per accedere al portale internet al fine di verificare la propria situazione contabile e scaricare il modello 730 e a provvedere a convenzionarsi, con oneri totali a proprio carico, presso alcuni esercenti per la gestione degli sportelli di ricarica sul territorio.

Al termine dell'appalto il Comune diventerà proprietario delle licenze d'uso del software installato nel corso dell'affidamento del servizio.

La Concessionaria è tenuta a trattare, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.Lgs. del 30/06/2003 n. 196 e s.m.i., con particolare attenzione ai dati sensibili, quali dati sanitari, etico - religiosi, economici.

Alla scadenza del contratto la concessionaria dovrà trasferire al Comune di Cassine, senza alcun onere aggiuntivo, la banca dati completa e documentata in formato digitale.

Articolo 9.: Contribuzione dell'Amministrazione committente

Il concessionario del servizio riscuoterà ed incasserà direttamente le tariffe della ristorazione scolastica secondo le modalità indicate nel capitolato. L'Amministrazione concedente riconoscerà al concessionario l'eventuale differenza fra il costo complessivo del pasto e la tariffa a carico degli utenti.

L'Amministrazione committente contribuirà al costo del servizio in base alla differenza tra il costo contrattuale di ogni pasto e la quota tariffaria stabilita dal Comune a carico degli utenti sulla base del reddito familiare degli utenti medesimi, calcolato adottando l'I.S.E.E. (indicatore situazione economica equivalente).

L'Amministrazione potrà altresì assumere l'intero onere del pasto in particolari casi.

Sono esclusi da contribuzione gli utenti non residenti in Cassine, fatti salvi accordi presi con le Amministrazioni interessate e casi particolari da valutare di volta in volta.

L'elenco degli utenti ammessi a contribuzione agevolata o totale sarà comunicato all'affidatario.

Il pagamento della quota assunta a proprio carico dall'Amministrazione comunale avverrà, tenendo conto della normativa vigente e previa verifica positiva di conformità al contratto e della regolarità contributiva dell'appaltatore, a rate mensili posticipate, a seguito presentazione di fattura e riscontro delle avvenute forniture sulla base delle presenze giornaliere al servizio mensa che l'affidatario dovrà provvedere a rilevare e trasmettere all'Amministrazione Comunale.

L'affidatario inoltre si impegna a rispettare, a pena di nullità del contratto, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136 e successive modificazioni ed integrazioni.

L'appaltatore si obbliga a inserire in caso di contratto con i propri subappaltatori e subcontraenti, a pena di nullità assoluta del contratto di subappalto o del diverso subcontratto, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136 e successive modificazioni ed integrazioni

Articolo 10 Importo presunto della concessione

Il prezzo unitario a base di gara è fissato in Euro 4,80 a pasto IVA esclusa (4%), di cui € 0,05 di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta, per un prezzo unitario a pasto soggetto a ribasso in sede di gara di € 4,75 oltre l'I.V.A.,

Il prezzo sarà adeguato a partire dal secondo anno contrattuale in misura pari alla variazione dell'indice generale dei prezzi al consumo intervenuta dal mese di agosto 2019 al mese di agosto 2020 e rilevata dall'ISTAT

Il valore complessivo stimato del servizio per i due anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021 è di € 201.600,00 IVA esclusa, di cui soggetto a ribasso € 199.500,00 IVA esclusa (non soggetti a ribasso € 2.100,00 per oneri per la sicurezza) ed è stato calcolato sulla base dei consumi relativi all'anno scolastico 2018/2019. Detto importo si intende comunque non impegnativo, in quanto l'importo definitivo sarà determinato dal totale dei pasti che di fatto si renderanno necessari.

Detto importo si intende comprensivo di tutte le voci per la realizzazione del servizio e di ogni altro e qualsiasi onere posto a carico della ditta offerente.

Articolo 11 Centro cottura per emergenze

In caso di emergenza, per guasti o indisponibilità contemporanea dei Centri di cottura comunali, normalmente utilizzati per il servizio, il Concessionario dovrà possedere o avere piena disponibilità di utilizzo, al momento della sottoscrizione del contratto e per tutta la durata della concessione, di un centro di cottura alternativo, idoneo a garantire temporaneamente la qualità e quantità dei servizi

di refezione scolastica necessari. Tale centro di cottura dovrà essere in possesso delle autorizzazioni sanitarie previste dalla normativa vigente.

La distanza del centro di cottura, per l'intera durata dell'appalto, non deve essere superiore a 30 Km dal Comune di Cassine (percorrenza minima stradale). Non è consentito alla ditta concessionaria, senza l'assenso della stazione appaltante, di variare il centro di cottura di cui si serve.

Articolo 12: Cauzioni

A garanzia dell'adempimento degli obblighi derivanti dalla partecipazione alla gara, la Ditta concorrente è obbligata a presentare una cauzione provvisoria, (mediante polizza assicurativa, fideiussione bancaria, versamento presso la Tesoreria o altra forma consentita dalle disposizioni di legge vigenti in materia) dell'importo pari al 2% dell'importo presunto dell'appalto, beneficiando della riduzione nei casi previsti dall'art.93 del D.lgs 50/2016.

Se presentata mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa la cauzione provvisoria dovrà prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione e la liquidazione entro 15 giorni a semplice richiesta della Stazione Appaltante.

Prima della stipulazione del contratto, l'appaltatore dovrà presentare una cauzione definitiva a garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali, del risarcimento dei danni, nonché al rimborso di somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere per fatti imputabili all'appaltatore per inadempimenti o cattiva condotta del servizio, la cui misura è fissata nel **10%** dell'importo complessivo dell'appalto determinato in sede di aggiudicazione con l'applicazione della riduzione del 50% come previsto dalla norma vigente per gli operatori economici in possesso di idonee certificazioni di qualità rilasciate da organismi accreditati e ai sensi delle norme europee.

In ogni caso, la garanzia, da costituire a norma di legge, dovrà prevedere espressamente la rinuncia del fideiussore al beneficio della preventiva escussione di cui all'art.1944 del Codice Civile e la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del codice civile.

Detta cauzione potrà essere costituita mediante polizza fideiussoria bancaria o assicurativa

Resta salva per l'Amministrazione la facoltà di richiedere l'integrazione della cauzione nel caso che la stessa non risultasse più idonea alla garanzia per variazione del compenso annuo.

L'Amministrazione è autorizzata a prelevare dalla cauzione tutte le somme di cui diventasse creditrice nei riguardi dell'affidatario per inadempimenti contrattuali o danni allo stesso imputabili.

Conseguentemente alla riduzione della cauzione, per quanto al precedente capoverso, l'affidatario è obbligato nel termine di trenta giorni a reintegrare la cauzione. In caso di inadempienza, la cauzione verrà integrata d'ufficio, prelevandola dal corrispettivo di prossimo versamento, il quale verrà quindi ridotto di un equivalente importo.

Articolo 13: Controlli

L'Amministrazione Comunale potrà disporre in qualsiasi momento l'effettuazione di controlli sul regolare adempimento delle forniture e prestazioni stabilite dal presente Capitolato, a mezzo di proprio personale o incaricati, o avvalendosi di competenti organismi preposti al controllo nel rispetto delle normative vigenti.

L'Amministrazione comunale, in presenza di fondati dubbi sulla conformità al Capitolato dei prodotti forniti dall'appaltatore, potrà disporre l'effettuazione di analisi merceologiche o chimiche con ogni onere a carico dell'appaltatore stesso.

Le irregolarità riscontrate saranno tempestivamente contestate all'appaltatore che sarà invitato a presentare le proprie controdeduzioni.

Articolo 14: Sanzioni

Nel caso di inadempienze che arrechino pregiudizio al regolare svolgimento del servizio affidato, l'Amministrazione Comunale, sulla scorta dei rapporti dei propri agenti o di segnalazioni di autorità preposte e sentite le controdeduzioni dell'affidatario potrà erogare una sanzione da euro 200,00 ad euro 2000,00 per ogni inadempimento, in relazione alla sua gravità, da addebitare sui crediti dell'appaltatore.

Nel caso di ripetute contestazioni anche non seguite da irrogazioni di sanzioni o di gravi inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio, l'Amministrazione potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza senza bisogno di diffida o di altro atto interlocutorio, procedendo nei confronti della ditta appaltatrice alla determinazione dei danni eventualmente subiti anche per effetto della necessità di proseguire il servizio fino alla scadenza naturale del presente affidamento, e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo per il pieno risarcimento dei danni subiti.

Articolo 15: Divieto subconcessione e di cessione del contratto.

Per la particolare natura del servizio rivolto a fasce sensibili non è consentito di subappaltare l'attività di produzione, preparazione e somministrazione dei pasti. E' ammesso il ricorso al subappalto della concessione, nei limiti di legge, previa formale autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, esclusivamente per attività di eventuale trasporto in emergenza di pasti dal centro di cottura alternativo, fornitura derrate, attività di pulizia e/o sanificazione dei locali e manutenzione attrezzature, nel rispetto dell'art. 174 del D.lgs 50/2016.

L'Amministrazione Comunale riconosce il Concessionario come unico responsabile dei servizi, che quindi risponderà in proprio di eventuali inadempimenti da parte delle Ditte subappaltatrici.

E' vietata la cessione del contratto. Alle cessioni di azienda e agli atti di trasformazione, fusione e scissione si applica l'art. 106, comma 1 lett. d) punto 2 del D.lgs. 50/2016 e smi. Come è' esclusa qualunque cessione di credito diversa da quelle previste dall'art. 106, c.13, del D.Lgs.50/2016 e smi.

Articolo 16: Controversie

Per ogni controversia che dovesse insorgere tra l'Amministrazione appaltante e l'impresa affidataria relativa all'esecuzione degli obblighi derivanti dalla concessione è competente il Foro di Alessandria.

Articolo 17.: Recesso e risoluzione del contratto

Ad entrambe le parti è consentito recedere dal rapporto contrattuale anche nel corso della sua esecuzione, previo preavviso da comunicare all'altra parte almeno tre mesi prima dell'operatività del recesso.

Inoltre ai sensi dell'art.1 comma 13 del D.L. n.95 del 6 Luglio 2012, convertito nella legge n.135 del 7/8/2012, l'Amministrazione Comunale ha diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto, previa formale comunicazione all'appaltatore con preavviso non inferiore a quindici giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite, oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da Consip spa ai sensi dell'art.26 comma 1 della legge 488 del 23/12/99 successivamente alla stipula del contratto per il servizio oggetto della presente procedura, siano migliorativi rispetto a quelli del contratto stesso, salvo che l'appaltatore acconsenta ad una

modifica delle condizioni economiche, tale da rispettare il limite di cui art.26 comma 3 della Legge 488/99.

E' facoltà inoltre dell'Amministrazione affidataria risolvere il rapporto contrattuale, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del codice civile, nei seguenti casi:

- interruzione del servizio senza giusta causa;
- inosservanza reiterata alle disposizioni di legge, regolamenti e degli obblighi previsti dal capitolato, previa diffida da parte dell'Amministrazione;
- concessione in subappalto del servizio senza espressa autorizzazione.

nel caso di risoluzione del contratto, l'appaltatore incorre nella perdita della cauzione, che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni dovuti alla necessità di procedere a nuovo appalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

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

Il contratto verrà risolto anche per inadempimento e per sopravvenuti gravi motivi di pubblico interesse.

Inoltre, la ditta aggiudicataria in nessun caso potrà sospendere il servizio di propria iniziativa, nemmeno quando siano in corso controversie con l'Amministrazione Comunale.

Conseguentemente, la sospensione del servizio, per decisione unilaterale dalla ditta aggiudicataria, costituisce, inadempienza contrattuale tale da motivare la risoluzione del contratto, restando a carico dell'inadempiente tutti gli oneri e le conseguenze derivanti da tale evento.

Articolo 18.: Spese a carico della ditta aggiudicataria.

Sono a carico della ditta concessionaria tutte le spese, le imposte ed i diritti relativi e conseguenti alla stipula del contratto d'appalto, nessuna eccettuata o esclusa, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione.

Articolo 19.: Domicilio dell'aggiudicatario

Per tutti gli effetti del presente contratto l'aggiudicatario elegge domicilio presso

Le notificazioni e le intimazioni saranno effettuate a mezzo messo comunale oppure a mezzo posta.

Articolo 20.: Rinvio

Per quanto non espressamente regolato nel presente capitolato si fa riferimento alle disposizioni di legge ed ai regolamenti vigenti in materia, nonché ad ogni altra norma di carattere generale, in quanto applicabile.

Le disposizioni ivi previste si intendono integrate con quanto stabilito nel bando di gara.