



# COMUNE DI CASSINE

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

### Articolo 1.: Finalità e oggetto del servizio

La concessione 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 fruitori 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 presente documento e i suoi allegati sono redatti conformemente ai criteri di qualità richiesti dalla normativa di settore (CAM approvati con DM 10/03/2020 che si allegano al presente documento).

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 presente documento e i suoi allegati non contemplano situazione straordinarie di gestione che dovessero rendersi necessarie a causa del protrarsi dell'emergenza sanitaria Covid-19. Nel caso in cui ciò dovesse verificarsi, sarà possibile prima dell'avvio del servizio o nel corso dello stesso approvare specifiche varianti contrattuali al fine di adeguare lo stesso a normative specifiche e contingenti volte a garantire la sicurezza alimentare e sanitaria. I maggiori costi e/o le diverse modalità organizzative dei servizi, derivanti dall'applicazione delle disposizioni adottate a causa dell'emergenza epidemiologica da Covid 19, saranno oggetto di successivi accordi con l'appaltatore ai sensi dell'art. 11 della L. 241/90 e s.m.

Il numero massimo dei pasti per ciascun anno scolastico è stimato, sulla base della pregressa esperienza, ponderata con la popolazione scolastica, in circa 23.400 pasti così suddivisi:

- scuola dell'infanzia n. 250 pasti e 200 merende circa a settimana per bambini e insegnanti (fruitori della mensa per 5 giorni a settimana).
- scuola primaria n. 220 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. 170 pasti circa a settimana per ragazzi e insegnanti (con turni di 2 o 3 giorni a settimana).
- micronido comunale n. 28 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.

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 del 26.3.1980, ai Regolamenti Comunitari (CE) n. 178/02, n. 852/04, n. 853/04 e alle loro Linee Guida applicative e al Codex Alimentarius, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di igiene e dal presente Capitolato.

Tutte le norme di Legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate, comprese quelle relative all'etichettatura, di cui il principale riferimento è il Regolamento UE 1169/2011.

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle Tabelle Merceologiche e ai Limiti di contaminazione microbica fissati dalla legge.

Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (es. Regolamento CE 834/07 s.m.i., Regolamento CE n. 889/08 s.m.i., Regolamento CE n. 1235/08 s.m.i.). Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

L'affidamento della gestione dei servizi richiesti dal presente capitolato è ispirato ai seguenti principi:

- sicurezza alimentare, in conformità alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" approvate in Conferenza Unificata Stato - Regioni dal Ministero della Salute con provvedimento 29/04/2010, alle Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica emanate dalla Regione Piemonte – Anno 2002, al documento delle "Proposte operative per la ristorazione scolastica" adottate dalla Regione Piemonte emanate nel luglio 2007 e alla Deliberazione della Giunta Regionale 25 novembre 2013, n. 20-6732 (limitatamente all'art. 6 – Servizio alimentare), rivolte agli operatori per il miglioramento qualitativo della ristorazione nelle strutture scolastiche che muovono dall'esigenza di facilitare, sin dall'infanzia, l'adozione di abitudini alimentari corrette;

- educazione alimentare, in conformità "Linee Guida per l'Educazione Alimentare" – ultima versione, redatte a cura della Direzione generale per lo studente, l'integrazione e la partecipazione del Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e del Comitato per l'Educazione alimentare del MIUR;

- ridotto impatto ambientale, in conformità ai criteri ambientali minimi (C.A.M.) elaborati dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (DM 10 marzo 2020); - qualità, continuità, accessibilità, disponibilità e completezza dei servizi, tenendo conto delle esigenze specifiche delle diverse categorie di utenti, compresi i gruppi svantaggiati e promuovendo il coinvolgimento e la responsabilizzazione degli utenti, ai sensi dell'art. 142, comma 5-ter del Codice degli Appalti.

La concessione, oltre che da quanto previsto nel presente Capitolato, è disciplinata dalla documentazione di gara, dall'offerta presentata dall'aggiudicatario, dal Codice Civile, dal Decreto legislativo 18 aprile 2016 n. 50 e s.m.i., dal D.P.R. 207/2010 per quanto ancora in vigore.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato e dalla normativa succitata, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.

La presentazione dell'offerta da parte delle imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della vigente normativa e di incondizionata sua accettazione, nonché, di completa accettazione del presente Capitolato e suoi allegati.

In particolare l'Impresa Affidataria, con la firma del contratto, accetta espressamente, a norma degli artt. 1341 e 1342 del C.C., tutte le clausole contenute nel presente Capitolato, ivi comprese quelle degli allegati.

## **Articolo 2.: Obblighi dell'affidatario**

L'appalto dovrà essere eseguito secondo le prescrizioni contenute nel presente Capitolato, nel Disciplinare di Gara e in tutti gli allegati previsti, nonché in conformità di quanto presentato in sede

di gara. Nessuna variazione o modifica del contratto potrà essere introdotta dall'affidatario se non disposta e approvata dall'Amministrazione Comunale.

Nel corso dell'appalto, il Comune potrà modificare ed integrare il presente Capitolato, al fine di poter far fronte a particolari esigenze di adeguamento del servizio a nuove norme o a particolari situazioni contingenti e straordinarie sempre nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dall'art. 106 del D.Lgs 50/2016. Dette modifiche non potranno comportare aggravamento dei costi d'impresa fatta salva l'eventuale integrazione del corrispettivo pattuito, nella misura che le parti potranno convenire in base all'analisi dei maggiori oneri, fermo restando il limite di legge.

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 sparecchiatura dei tavoli del refettorio;
- confezionamento, porzionatura e distribuzione dei pasti;
- 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 vigenti ed uniformarsi ai principi dettati dalle Linee Guida per la ristorazione collettiva scolastica formulate dal Ministero della Salute come pubblicate sulla G.U. del 11/11/2021, dall'Assessorato alla Sanità della Regione Piemonte, osservando le prescrizioni riferite agli standards minimi di qualità dei Criteri Ambientali Minimi di cui al D.M. del 10/03/2020 pubblicato sulla G.U. n.90 del 4/4/2020 per il Servizio di Ristorazione Collettiva, nonché di ogni altra normativa europea, statale o regionale operante in materia.

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 prodotti biologici, a lotta integrata, tipici (D.O.C., D.O.P., I.G.P., S.T.G, ect), tradizionali e prodotti a filiera corta.

I prodotti da agricoltura biologica devono essere conformi al reg. CEE 834/2007 e s.m.i., n.889/2008 e s.m.i. recepiti con D.Lgs 6793 del 18/7/2018 e assoggettati al regime di controllo ai sensi del citato Regolamento e di quelli intervenuti successivamente.

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 oppure budino, torta o gelato (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.

In alternativa se previsto dal menù, un piatto unico, un contorno, pane fresco, frutta fresca di stagione oppure budino, torta o gelato.

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, variazioni o sostituzioni temporanee di prodotti, rese necessarie da contingenze particolari di mercato o stagionali, guasti degli impianti, interruzioni dell'energia elettrica, avarie, blocco delle derrate o della produzione, dovranno essere comunicate e autorizzate dall'Amministrazione Comunale 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.

In occasione delle gite scolastiche, il concessionario su richiesta del Committente, dovrà garantire la preparazione di "pranzi al sacco" per gli utenti interessati, sostitutivi dei pasti previsti dal menù giornaliero e rispettosi del necessario apporto nutrizionale previsto dalle tabelle dietetiche e dai menù allegati.

Anche in queste occasioni saranno assicurate forniture di diete particolari per motivi etico -religiosi e, compatibilmente con la patologia dichiarata, diete speciali per allergie e/o intolleranze alimentari. I cestini freddi sono confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare.

La preparazione dei pranzi al sacco e dei pasti per ognuno dei regimi dietetici speciali sopra menzionati avverrà alle medesime condizioni di prezzo-pasto offerto in sede di gara.

#### **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.

**I mezzi di trasporto, per la consegna delle derrate crude, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43 e Reg. CE 852/2004 e a tutta la restante normativa vigente; dovranno inoltre rispettare la normativa vigente in materia di tutela ambientale.**

#### **d) pulizia delle stoviglie e locali e caratteristiche detersivi**

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.

I prodotti detergenti, sanificanti, disinfettanti e quelli utilizzati per le operazioni di disinfestazione – tutti a carico dell'aggiudicatario - dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa di settore nel rispetto dei CAM vigenti.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari.

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti e dopo le operazioni di distribuzione e consumo nei locali scolastici, le attrezzature dei centri di cottura, i locali sporzionamento, i refettori (pulizia tavoli e sedie) e spazi di pertinenza dovranno essere deterse e disinfettate, come previsto dalla procedura elaborata dall'Impresa.

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

I detersivi devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle relative schede tecniche. Il personale impegnato nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente.

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.

Durante le operazioni di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere, nelle zone di preparazione cottura e distribuzione, detersivi di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale o area apposita o in armadi chiusi anche nelle scuole. L'Impresa concessionaria dovrà privilegiare l'utilizzo di contenitori ricaricabili.

La gestione dei rifiuti deve essere improntata alle previsioni contenute nei CAM in vigore con riferimento alla prevenzione e gestione degli stessi (criterio C.a.5). Le tipologie e le fonti di rifiuti dovranno essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina e dai locali sporzionamento degli istituti scolastici, dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta.

E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico). Qualora si verificassero presso i locali cucina e sporzionamento otturazioni degli scarichi causate da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'Impresa affidataria.

L'aggiudicatario si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'Amministrazione in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani e al rispetto di quanto previsto nei criteri minimi ambientali.

#### **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.

#### **g) Recupero eccedenze alimentari**

Come previsto nei CAM vigenti, l'aggiudicatario dovrà predisporre un piano di rilevazione, analisi e comunicazione per prevenire gli sprechi alimentari e ridurre le eventuali eccedenze.

Dovranno essere attuate eventuali azioni correttive in raccordo con altri soggetti del territorio (Asl e soggetti competenti) al fine di trovare soluzioni idonee al gradimento del pasto da parte degli utenti e collaborando ai progetti attivati.

A seconda delle tipologie di eccedenza alimentare dovranno essere attuate le misure di recupero più appropriate, anche attraverso la donazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della L. 166/2016 che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari, coinvolgendo, se possibile, le scuole e le associazioni del territorio.

Il cibo non distribuito e recuperato dovrà essere conservato in condizioni di sicurezza conformi alla normativa vigente.

Le eccedenze di cibo servito dovranno essere raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere conferite nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida, oppure destinate al recupero in sistemi di compostaggio in prossimità, oppure destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o gattili.

#### **h) Flussi informativi**

L'aggiudicatario deve fornire, in tempi adeguati, al direttore dell'esecuzione del contratto, le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, ecc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti.

Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato sul sito dell'Istituto scolastico e del Comune ed esposto in copia cartacea all'interno degli edifici scolastici in modo tale da rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

#### **i) Prevenzione e gestione dei rifiuti.**

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menu' o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente.

Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

#### **l) Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).**

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).

Nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione, devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e i sacchetti per il congelamento o la surgelazione devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

#### **m) Materiali di consumo - Tovaglie e tovaglioli.**

Sono a carico dell'aggiudicatario la fornitura di stoviglie, posate e piatti tradizionali o monouso, vassoi a scomparto, ove necessari, ed ogni utensile necessario per la distribuzione, comprese brocche infrangibili in policarbonato (non di plastica) dotate di coperchio e di capacità adeguata a seconda dell'età dell'utenza, per l'eventuale somministrazione dell'acqua dell'acquedotto comunale, nonché di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo esemplificativo per materiali di consumo si intendono: detersivi, sacchi per la spazzatura, guanti monouso, tovaglioli, DPI, prodotti per la sanificazione e l'igiene, ecc.).

Piatti, bicchieri e posate monouso, in caso di utilizzo, devono essere in materiale per alimenti riciclabile o biodegradabile, secondo la normativa vigente in materia di smaltimento rifiuti.

Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata

### **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.

L'Impresa Affidataria si obbliga a non apportare modificazioni, alle strutture ed agli arredi. L'eventuale ripristino è a carico dell'Impresa., fatti salvi eventuali maggiori danni ed i casi espressamente previsti dal contratto soggetti a penali. I beni consegnati dovranno essere restituiti al termine del contratto nelle stesse quantità e stato in cui sono stati ricevuti. La riconsegna dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto. L'Affidatario ha la responsabilità della



conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto. Il rischio di eventuali danneggiamenti resta a totale carico dell'Impresa.

L'Impresa affidataria sarà tenuta ad integrare la dotazione delle attrezzature esistenti al momento dell'aggiudicazione nel centro di cottura comunale e dei refettori con ogni altra attrezzatura e/o utensile ritenuti utili per l'erogazione del servizio anche in funzione delle soluzioni organizzative migliorative per la distribuzione dei pasti proposte in sede di offerte al termine dell'appalto le suddette attrezzature rimangono di proprietà dell'appaltatore.

Nel caso di guasti alle attrezzature di proprietà del Committente presenti nel centro di cottura comunale, al fine di garantire la continuità del servizio, l'appaltatore è tenuto a mettere a disposizione un'attrezzatura analoga a quella guasta per il tempo necessario per consentire al Committente la sostituzione e/o la riparazione della stessa.

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 della concessione**

La concessione avrà durata per gli anni scolastici 2022/2023 e 2023/2024 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 Committente inoltre si riserva la facoltà di ripetizione del servizio, per un anno ulteriore, ai sensi ed alle condizioni di cui all'art. 63 comma 5 D.Lgs. 50/2016. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

Ai sensi dell'art. 8 comma 1 lett. a) della legge 120/2020 così come modificata dalla legge 108/2021 è autorizzata l'esecuzione del contratto in via d'urgenza ai sensi dell'articolo 32, comma 8, del decreto legislativo n. 50 del 2016, nelle more della verifica dei requisiti di cui all'articolo 80 del medesimo decreto legislativo, nonché dei requisiti di qualificazione previsti per la partecipazione alla procedura.

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.

Nel caso di sospensioni del servizio disposte dalla Stazione Appaltante in relazione a circostanze speciali e/o imprevedibili, i tempi di sospensione potranno essere recuperati in un periodo successivo anche attraverso la proroga della scadenza contrattuale

#### **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**

L'Impresa Aggiudicatrice dovrà assicurare il servizio con proprio personale ed a suo rischio.

Nell'esecuzione delle prestazioni che formano oggetto del presente contratto, l'impresa affidataria si obbliga ad utilizzare personale professionalmente 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.

Il personale dell'Impresa concessionaria, addetto alla distribuzione e scodellamento, dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero degli alunni presenti, in modo da garantire un buon servizio. Si precisa infine che il servizio di distribuzione pasti potrà essere articolato anche in due/tre turni, senza aggravio di ulteriori costi per l'Amministrazione Comunale.

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 antinfortunistica 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'antinfortunistica.

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 2022 al mese di agosto 2023 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 giornaliera 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 2022 al mese di agosto 2023 e rilevata dall'ISTAT

Conseguentemente, ai sensi dell'art. 35 comma 4 dello stesso Codice il valore complessivo stimato del servizio per i due anni scolastici 2022/2023 e 2023/2024, comprensivo dell'eventuale ripetizione di un anno, è di € 336.960,00 IVA esclusa, di cui soggetto a ribasso € 333.450,00 IVA esclusa (non soggetti a ribasso € 3.510,00 per oneri per la sicurezza) ed è stato calcolato sulla base dei

consumi relativi all'anno scolastico 2021/2022. 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.

L'utilizzo del centro di cottura dell'appaltatore non comporta maggiori oneri a carico del committente, salvo che l'impossibilità di utilizzo del centro di cottura comunale sia imputabile al committente o determinata da causa di forza maggiore o caso fortuito.

## **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.

### **Art. 14 Gestione del contratto e ruoli contrattuali**

Il concessionario dovrà fornire entro dieci giorni precedenti la stipula del contratto o all'atto della consegna del servizio se antecedente:

- il nominativo di un referente tecnico-amministrativo che assume il ruolo di Responsabile Unico Contrattuale ed è il referente nei confronti del Committente per tutto quanto concerne l'esecuzione delle prestazioni contrattuali.

Il referente unico contrattuale deve assicurare, in particolare, lo svolgimento delle attività in modo conforme al capitolato speciale d'oneri e all'offerta presentata, il rispetto delle tempistiche contrattuali, con piena gestione dei rapporti di lavoro, delle problematiche organizzative e delle varianti al servizio.

- il nominativo del Coordinatore del Servizio e del suo sostituto ed il numero di cellulare di servizio al quale gli stessi coordinatori sono prontamente reperibili.

Il Coordinatore, come sopra individuato, è incaricato di sovraintendere e coordinare il personale e le attività programmate con compiti di gestione delle criticità legate a fattori organizzativi contingenti che richiedono una rapida soluzione.

Il coordinatore ed il suo sostituto devono essere individuati all'interno del gruppo di lavoro dedicato al servizio tra i profili professionali idonei all'assunzione dei compiti assegnati al coordinatore in virtù dell'esperienza maturata in servizi analoghi.

Il concessionario si impegna a comunicare tempestivamente ogni successiva variazione nell'individuazione del referente tecnico-amministrativo e del coordinatore del servizio.

### **Articolo 15: 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 16: 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 17: 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 18.: 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:

1. apertura di una procedura concorsuale a carico dell'aggiudicatario;
2. messa in liquidazione o altri casi di cessazione dell'attività dell'aggiudicatario;
3. inosservanza per i propri dipendenti delle norme sulla sicurezza e sulla prevenzione ed assicurazione, degli infortuni sul lavoro, delle norme su previdenza ed assistenza dei lavoratori e delle obbligazioni dei Contratti collettivi di lavoro;
4. inosservanza grave delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro cottura;



5. utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igienico-sanitarie ed alle caratteristiche merceologiche;
6. interruzione non motivata del servizio, esclusi i casi di forza maggiore, che comunque dovranno essere riconosciuti tali dall'Ente;
7. abituali deficienze o negligenze del servizio quando la gravità e/o le frequenze delle infrazioni, debitamente accertate e contestate, compromettano, a giudizio dell'Ente, il servizio stesso;
8. quando la Ditta si renda colpevole di frodi o versi in accertato stato di insolvenza;
9. cessione parziale o totale del contratto ad altri senza preventiva autorizzazione dell'Ente (in tali casi la decadenza si produce immediatamente);
10. casi accertati di intossicazione alimentare per colpa della Ditta aggiudicataria;
11. subappalto totale o parziale del servizio se non autorizzato;

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.

La Stazione Appaltante si riserva inoltre di recedere dal contratto per la sussistenza delle fattispecie previste dall'art. 108 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. nonché nelle ipotesi del D.Lgs. 159/2011.

L'Amministrazione Comunale si riserva, in ogni caso, la facoltà di recedere unilateralmente dal presente contratto, con disdetta comunicata secondo le disposizioni di legge.

Qualora non sussistano le condizioni per la risoluzione di diritto il Committente, comunica all'appaltatore, indipendentemente dall'applicazione delle penali, gli estremi degli inadempimenti rilevati assegnando un termine minimo di 15 gg naturali e consecutivi per ripristinare il servizio secondo le modalità concordate e/o formulare giustificazioni.

Qualora l'appaltatore non ottemperi non rispetti il termine sopra indicato o le giustificazioni non siano, a giudizio del Committente accettabili, è facoltà del comune risolvere il contratto.

La risoluzione comporta l'escussione della cauzione definitiva, fermo restando il diritto del comune al risarcimento del maggior danno subito.

Il committente si riserva altresì il diritto di recedere dal contratto prima della scadenza nei seguenti casi:

- giusta causa;
- reiterati inadempimenti dell'appaltatore, singolarmente non gravi ma resi tali per effetto della reiterazione;

Il Comune si riserva il diritto di recedere dal contratto prima della scadenza per giusta causa.

A mero titolo esemplificativo e non esaustivo, si ha giusta causa quando:

- l'appaltatore perda i requisiti minimi richiesti dalla procedura di appalto;
- sia accertata a carico dell'appaltatore, anche nella persona dei componenti degli organi di amministrazione, del direttore tecnico e degli altri soggetti rilevanti ai sensi della normativa vigente, l'esistenza o la sopravvenienza di incapacità, incompatibilità o impedimenti a contrarre con la pubblica amministrazione;
- sia accertata la mancanza e/o la perdita da parte dell'Appaltatore, anche nella persona dei componenti degli organi di amministrazione, del direttore tecnico e degli altri soggetti rilevanti ai sensi della normativa vigente, dei requisiti d'ordine morale e professionale

- previsti dalla normativa vigente;
- ogni altra fattispecie che faccia venir meno il rapporto di fiducia sottostante il presente contratto.

In caso di recesso, l'aggiudicatario ha il diritto al pagamento delle prestazioni eseguite purché effettuate a regola d'arte, secondo i corrispettivi e le condizioni contrattuali, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa anche di natura risarcitoria ed ogni ulteriore compenso o indennizzo anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 del codice civile.

## **Articolo 19: 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 20 – Trattamento dei dati personali**

Ai sensi del D.Lgs 196/ 2003 e del Regolamento UE 2016/679, il Comune di Cassine, titolare del trattamento dei dati personali e dei dati sensibili relativi agli utenti, designa l'aggiudicatario quale responsabile del trattamento dei dati che, in ragione dello svolgimento del servizio, necessariamente acquisirà.

L'aggiudicatario procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dall'Amministrazione, in particolare:

- dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio appaltato;
- non potrà comunicare a terzi ( salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza degli utenti, previa autorizzazione del titolare, o in caso di urgenza, con successiva informativa al titolare)e diffondere i dati in suo possesso, né conservarli successivamente alla scadenza del contratto di appalto. In quest'ultimo caso dovrà restituire tutti i dati in suo possesso all'Amministrazione entro il termine tassativo di 5 giorni;
- dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso.

Si rileva che ai sensi della normativa vigente in materia di privacy, oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, l'aggiudicatario è comunque obbligato in solido con il titolare per danni provocati agli interessati in violazione della legge medesima.

L'Amministrazione si riserva comunque di dettagliare con precisione, mediante apposito contratto, i termini del trattamento a seguito dell'indicazione da parte della Ditta aggiudicataria delle persone incaricate al trattamento.

## **Articolo 21: 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 22: 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 documenti di gara.