



## **COMUNE DI BOGOGNO**

**Provincia di Novara**

P.zza Dott. Orazio Palumbo 5 - Cap. 28010

C.F. 00429660038

Tel. 0322.808805

bogogno@cert.ruparpiemonte.it

### **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE MENSA SCOLASTICA 4 ANNI**

**anni scolastici 2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026 - 2026/2027**

**CPV 55523100-3 Servizi di mensa scolastica (allegato IX D. Lgs 50/16)**

#### **art. 1 - Oggetto dell'appalto**

1 - Il presente capitolato ha per oggetto:

- a) l'affidamento del servizio di refezione per le scuole dell'Infanzia e Primaria consistente nella preparazione, consegna, preparazione dei tavoli, scodellamento e distribuzione dei pasti presso i due refettori ubicati, per la scuola dell'infanzia, presso l'edificio della scuola dell'infanzia, e, per la scuola primaria, presso l'edificio della scuola primaria, nonché l'eventuale taglio di alimenti per gli alunni della scuola dell'infanzia;
- b) la fornitura:
  - per la scuola primaria di piatti, posate, bicchieri, tovaglioli e tovaglette in relazione al numero degli utenti della refezione;
  - per la scuola dell'infanzia tovaglioli e tovaglette in relazione al numero degli utenti della refezione, nonché il lavaggio di piatti, bicchieri e posate già presenti nella scuola;
- c) l'apparecchiatura e la sparcchiatura delle tavole, la pulizia e la manutenzione dei due refettori a servizio delle due scuole, comprensiva della fornitura dei materiali necessari a detto servizio (detersivi, igienizzanti, rotoloni di carta ecc.). Si precisa che l'apparecchiatura dovrà essere effettuata immediatamente prima del pasto e la pulizia di ogni refettorio deve essere immediatamente successiva al consumo del pasto in modo da rendere la sala utilizzabile;
- d) la fornitura di un pasto sostitutivo (pranzo al sacco compreso di acqua in bottigliette) in occasione di gite o iniziative scolastiche;
- e) l'affidamento del servizio di refezione per residenti che ne facciano specifica richiesta in relazione alle proprie personali esigenze consistente nella preparazione e deposito del contenitore termico presso la scuola primaria con il pasto costituito da un primo, un secondo, contorno di stagione, pane, frutta o dessert;
- f) la fornitura, consegna e distribuzione pasti per gli alunni della scuola primaria che usufruiscono del servizio dopo scuola;
- g) la fornitura, consegna e distribuzione pasti per gli alunni della scuola primaria e infanzia che usufruiscono dei servizi di centri estivi;
- h) la fornitura, come previsto dai contratti di categoria, dei pasti agli insegnanti e ai collaboratori scolastici delle scuole dell'Infanzia, Primaria preposti all'assistenza in mensa, al prezzo di € 3,00 oltre Iva invariabile;
- i) i pasti forniti agli insegnanti, ai collaboratori scolastici e ai soggetti non utenti della scuola dovranno avere le grammature previste per gli utenti maggiori di 18 anni;

- j) il trasporto dei pasti alle mense scolastiche con mezzi propri idonei secondo le vigenti normative, in contenitori a perdere aventi i requisiti previsti dalla vigente legislazione, che dovranno essere asportati;
- k) l'apparecchiatura e la sparecchiatura delle tavole, la pulizia e la manutenzione dei due refettori a servizio delle due scuole, comprensiva della fornitura dei materiali necessari a detto servizio conformi alla normativa (detersivi, igienizzanti, rotoloni di carta ecc.);
- l) il conferimento differenziato dei rifiuti connessi alla gestione del servizio, secondo il calendario di raccolta comunale, con la fornitura di idonei sacchi per l'umido (il sacco conforme e i sacchi per la plastica sono forniti dal Comune);
- m) gestione amministrativa finanziaria del servizio e riscossione del pasto;
- n) gestione informatica con sistemi hardware e software delle iscrizioni al servizio e dei pagamenti, Raccolta e gestione informatica dei dati anagrafici relativi alle iscrizioni e all'utenza del servizio. Introito diretto ed informatizzato dei proventi del servizio con propri mezzi.
- o) Posizionamento e utilizzo di un carrello termico con riscaldamento a bagnomaria presso ogni plesso, uno per la scuola dell'infanzia e uno per la scuola primaria, compresa la manutenzione.

2 - Il servizio dovrà essere effettuato presso le seguenti strutture:

scuola dell'infanzia di BOGOGNO – Piazza Montessori n. 1

scuola primaria di BOGOGNO – Piazza Palumbo n. 1

Attualmente:

- la scuola dell'infanzia segue il seguente orario: dal lunedì al venerdì dalle 8:30 alle 16:30
- La scuola primaria prevede due rientri pomeridiani e nelle altre tre giornate usufruiscono del pasto gli utenti che lo richiedono e quelli che partecipano al post scuola.

Il concessionario dovrà attenersi alle specifiche tecniche e alle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi di cui al DM Ambiente e tutela del territorio del 10 marzo 2020 “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” (CAM ristorazione) per le attività di preparazione e distribuzione dei pasti, e le disposizioni di cui al DM Ambiente e tutela del territorio del 29 gennaio 2021 “Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene” (CAM pulizie) per le attività di igienizzazione e pulizia.

Per tutte le tipologie di utenza devono inoltre essere forniti, in sostituzione dei normali menu, pasti in variante per diete in bianco o speciali, su esplicito ordine e quantificazione giornaliera per gli utenti affetti da patologie o allergie documentate da certificato medico; per diete particolari nei casi di appartenenza a minoranze religiose o a particolari regimi alimentari è sufficiente una dichiarazione resa da parte di un responsabile del minore. L'Affidatario dovrà attenersi alle Linee Guida per la gestione delle diete speciali nella Ristorazione scolastica dell'A.S.L. NO. L'attivazione delle diete speciali per patologia è vincolata al parere del SIAN.

I menu, la qualità e la quantità dei generi alimentari potranno essere modificati su indicazione dell'ASL senza possibilità di modifica del prezzo/pasto offerto in sede di gara; in tal caso i nuovi menu approvati verranno tempestivamente comunicati all'Affidatario.

Il servizio avrà luogo nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole secondo il calendario scolastico regionale e di istituto

3 - A titolo puramente indicativo, e senza costituire impegno per l'amministrazione concedente, il numero dei pasti su una stima degli anni precedenti per ognuna delle strutture sopra indicate per alunni, e per gli insegnanti e personale ATA è il seguente:

- ✓ scuola dell'infanzia di BOGOGNO - n. 5300 pasti/anno scolastico
- ✓ scuola primaria di BOGOGNO - n. 5.000 pasti/anno scolastico

✓ oltre n. 1.400 pasti per il personale scolastico delle scuole primaria e dell'infanzia

Il numero dei pasti è suscettibile di variazioni giornaliere dipendenti dalle diverse articolazioni delle attività scolastiche nell'ambito della settimana.

Il concessionario non potrà richiedere aumenti e/o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti, comprese quelle che potrebbero verificarsi in sensibile riduzione a seguito di sopravvenute disposizioni normative che vengano ed incidere sugli orari e sull'organizzazione delle attività scolastiche.

4 - Gli orari di effettuazione della consegna del pasto verranno concordati con l'Istituto Comprensivo, sulla base degli orari di lezione che la stessa definirà all'inizio dell'anno scolastico.

5 - Per quanto riguarda la gestione amministrativo-finanziaria del servizio in concessione, sono a carico dell'aggiudicatario:

- ✓ la gestione della prenotazione dei pasti in collaborazione con la scuola
- ✓ la riscossione degli importi dei pasti
- ✓ la realizzazione e la distribuzione, a proprie spese, ad ogni inizio di anno scolastico, del calendario con i menù stagionali ed eventuali informazioni inerenti il servizio
- ✓ ogni altra operazione necessaria a garantire il regolare funzionamento del servizio.

Si ribadisce che il concessionario, incassando direttamente dagli utenti gli importi dei pasti erogati, solleva l'amministrazione comunale da ogni onere e responsabilità relative ad eventuali mancati pagamenti e/o recupero di crediti, confermando che il "rischio d'impresa" resta a carico del concessionario.

Il concessionario è tenuto, prima di procedere al recupero dei crediti per eventuali utenti morosi, a comunicare all'amministrazione l'avvio del recupero dei suddetti crediti nei confronti dei morosi.

Con il contratto di concessione del servizio, il Comune trasferisce al concessionario le prerogative della pubblica amministrazione in materia di riscossione coattiva delle somme dovute dagli utenti morosi.

## **art. 2 - Servizi aggiuntivi**

Il concessionario si impegna, qualora richiesto dall'amministrazione comunale, ad espletare il servizio di ristorazione anche per eventuali servizi aggiuntivi a quello scolastico quali, a titolo puramente esemplificativo: servizio di refezione per residenti che ne facciano specifica richiesta in relazione alle proprie personali esigenze, refezione durante eventi.

In questi casi il servizio sarà reso di norma allo stesso prezzo di aggiudicazione, salvo variazioni derivanti da particolari o differenti condizioni del servizio reso, espressamente riconosciute dal comune.

In ogni caso i servizi aggiuntivi dovranno essere effettuati esclusivamente dal concessionario al quale, anche in questo caso, è vietata ogni forma di sub concessione come indicato nel presente capitolato.

## **art. 3 - Durata della concessione**

La presente concessione ha durata di anni 4 (quattro) e precisamente per gli anni scolastici **2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026 - 2026/2027** (da settembre 2023 ad agosto 2027).

Il concessionario si impegna, in relazione ad ogni annualità del contratto, a garantire l'erogazione del servizio in coincidenza con l'inizio dell'anno didattico, secondo le date previste dal calendario scolastico. Sarà cura del concessionario prendere conoscenza di tale calendario. La data finale del servizio, per ciascuna annualità, coinciderà con la data di conclusione dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola, fatte salve eventuali attività extrascolastiche che si protraggono oltre la fine dell'anno scolastico.

Ai sensi dell'art. 106 c. 11 del D.Lgs. 50/2016 è prevista la possibilità di proroga limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente e comunque non oltre sei mesi.

L'avvio del servizio potrà essere effettuato nelle more di stipula del contratto "sotto le riserve di legge" ai sensi dell'art. 32, comma 13, del D.Lgs. 50/2016.

#### **art. 4 - Procedura di aggiudicazione**

La concessione del servizio ai sensi dell'art. 35, comma 1, lett. a) del D. Lgs 50/16 è affidata previa procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del predetto decreto secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (art. 144 e 95 comma 3 lett. a) D. Lgs 50/16).

#### **art. 5 - Modalità di erogazione del servizio**

Il servizio dovrà essere svolto dal concessionario con propri capitali e mezzi tecnici, con proprio personale e proprie macchine, mediante la propria organizzazione ed il proprio rischio. Merce e personale dovranno essere in regola con le vigenti norme igienico sanitarie locali, regionali e nazionali.

I pasti dovranno essere preparati da personale qualificato seguendo i menù e le tabelle dietetiche fornite direttamente dall'ASL competente.

Il Concessionario dovrà segnalare il nominativo del proprio coordinatore responsabile del servizio a livello territoriale a cui l'amministrazione comunale potrà fare riferimento in caso di necessità.

Il concessionario aggiudicatario effettuerà la consegna e la distribuzione dei pasti negli orari che saranno indicati dal dirigente scolastico.

Gli istituti scolastici, utilizzatori del servizio, ai fini di consentire l'erogazione del servizio agli utenti aventi diritto, si assumono l'impegno di comunicare giornalmente all'aggiudicataria il numero degli utenti del giorno entro le ore 10:00. La mancata o scorretta comunicazione del numero degli utenti presenti autorizzerà la ditta a richiedere il rimborso dei pasti preparati e non fruiti.

Il corrispettivo dei servizi oggetto della concessione sarà acquisito direttamente dagli utenti a cura del concessionario del servizio mediante le modalità ritenute più idonee garantendo obbligatoriamente almeno le seguenti due possibilità di pagamento: bollettino postale e modalità telematiche (home banking e simili).

Il Comune comunica le modalità di raccolta delle iscrizioni al servizio alla cittadinanza definite dal concessionario entro una data concordata con la concessionaria.

Il Comune indica i beneficiari di tariffe agevolate ISEE allo scopo di mettere l'aggiudicatario in condizione di calcolare la quota a carico del Comune.

Al termine della concessione, nel caso in cui il concessionario adotti un sistema informatizzato di gestione dei buoni pasto, dovranno essere trasferite al Comune, ove acquistate, e senza alcun onere aggiuntivo, la piena proprietà di licenze d'uso, di qualsiasi tipo di hardware, banche dati o strumentazione utilizzata all'interno del sistema.

#### **art. 6 - Obblighi del concessionario**

L'aggiudicataria è tenuta ad adempiere ai seguenti obblighi:

- a) effettuare il servizio secondo le modalità indicate nel presente capitolato per tutti i giorni della settimana secondo il calendario scolastico e le indicazioni dell'amministrazione comunale, in modo da garantire la regolare e puntuale esecuzione del servizio stesso;
- b) assicurare personale qualificato per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- c) compensare e comprendere nell'importo complessivo iniziale, determinato dal prezzo offerto, tutti gli oneri che per la mano d'opera derivano dalla osservanza di tutte le disposizioni di legge e dall'osservanza di tutti gli obblighi ed oneri stabiliti dalla legge, dalle norme assicurative e dalla consuetudine;
- d) osservare i contratti collettivi di lavoro vigenti per la categoria di lavoratori del settore specifico;
- e) provvedere alla pulizia dei locali e degli arredi nonché alla raccolta differenziata dei rifiuti fornendo il necessario materiale di pulizia/smaltimento rispondente alla normativa in vigore;
- f) attuare e garantire la più scrupolosa osservanza delle norme igienico-profilattiche atte ad evitare inconvenienti in relazione al confezionamento diretto dei pasti;
- g) sostenere tutte le spese inerenti e necessarie all'esecuzione del servizio oggetto di concessione;

- h) inoltrare periodicamente a discrezione dell'amministrazione comunale tutta la documentazione necessaria all'autocontrollo prevista dal D.Lgs. 193/2007. Detta documentazione, completa di scheda relativa alla verifica dell'applicazione dell'autocontrollo, dovrà essere conservata sul luogo di esecuzione del servizio. Dovrà essere fornito il nominativo o i nominativi dei responsabili delle varie fasi dell'autocontrollo;
- i) Rispettare i criteri di cui al DM Ambiente e tutela del territorio del 10 marzo 2020 “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” (CAM ristorazione) per le attività di preparazione e distribuzione dei pasti, e le disposizioni di cui al DM Ambiente e tutela del territorio del 29 gennaio 2021”Criteri ambientali minimi per l’affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l’igiene” (CAM pulizie) per le attività di igienizzazione e pulizia.

#### **art. 7 - Personale**

Ogni servizio inerente la preparazione e distribuzione dei pasti verrà svolto da personale dipendente dell'aggiudicataria. Il coordinamento del servizio deve essere affidato ad un responsabile dell'impresa aggiudicataria dotato di qualifica idonea allo svolgimento di tale funzione ed il cui nominativo deve essere ufficialmente comunicato all'amministrazione comunale prima dell'avvio del servizio.

La ditta dovrà fornire al Comune l'elenco nominativo del personale impiegato nel servizio, con l'indicazione dei relativi dati anagrafici.

L'amministrazione comunale ha la facoltà di richiedere all'impresa aggiudicataria la sostituzione di chi risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto con gli utenti della refezione. In tal caso l'aggiudicataria dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e comunque non oltre 3 (tre) giorni dalla segnalazione dell'amministrazione.

Il personale occupato dalla ditta dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. La tessera identificativa è ovviamente personale e può essere usata solo dal titolare.

#### Applicazione contratti di lavoro

Il personale dovrà essere regolarmente assunto - pena la risoluzione del contratto - e inquadrato nel rispetto del contratto collettivo di lavoro della categoria cui appartiene, nonché possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle leggi vigenti.

Prima dell'inizio dell'appalto, l'appaltatore deve presentare all'amministrazione la documentazione di avvenuta denuncia agli enti previdenziali, assicurativi ed infortunistici. La ditta aggiudicataria, su richiesta dell'amministrazione comunale, dovrà depositare copia dei versamenti contributivi, previdenziali ed assicurativi nonché di quelli dovuti agli organi paritetici previsti dalla contrattazione collettiva, e la documentazione relativa al trattamento retributivo e contrattuale del personale in servizio per l'esecuzione della presente concessione. Tutta la documentazione sopra indicata dovrà essere tenuta a disposizione dell'amministrazione comunale per eventuali controlli.

L'inottemperanza agli obblighi di cui sopra sarà motivo di risoluzione del contratto.

L'amministrazione comunale non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro o vertenze con il personale della ditta o per attività inerenti ai servizi da esso svolti, restando totalmente estraneo al rapporto d'impiego costituito tra la ditta ed il personale dipendente e sollevato da ogni responsabilità per eventuali inadempienze della ditta nei confronti del personale stesso. Nell'esecuzione del lavoro la ditta dovrà adottare di sua iniziativa tutte le cautele ed i provvedimenti necessari, compreso il controllo sull'osservanza da parte dei singoli operatori delle norme di sicurezza e antinfortunistica, assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile e penale da cui rende sollevata ed indenne l'amministrazione appaltante.

Dovrà sempre essere assicurata la presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta, sia come numero, sia come mansioni e livello. Ogni variazione della consistenza numerica e nominativa del personale dovrà essere preventivamente comunicata all'amministrazione mediante

pec; in mancanza di approvazione scritta dell'amministrazione aggiudicataria, non sarà possibile procedere alla variazione.

L'aggiudicataria dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, ferie e per altri motivi di assenza, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione all'amministrazione.

#### Formazione e aggiornamento del personale

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia (D.Lgs 81/2008 e Regolamento CEE 852/2004 capitolo XII - Formazione), il concessionario dovrà assicurare la formazione del personale addetto al servizio, compreso quello in sostituzione, in materia di igiene alimentare.

Tale formazione è obbligatoria e propedeutica all'inizio del servizio.

Prima dell'inizio del servizio, la ditta fornirà al comune la documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale. Una copia della documentazione dovrà essere mantenuta a disposizione sul luogo di esecuzione del servizio.

Nel corso della concessione la ditta dovrà garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed aggiornamento a tutto il personale impiegato nel servizio oggetto di concessione; i relativi piani di formazione ed aggiornamento dovranno essere trasmessi al Comune.

La ditta ha inoltre l'obbligo di effettuare, ogni anno, al personale di cucina ed ausiliario un aggiornamento pratico sulle modalità di preparazione, cottura e guarnizione delle pietanze, nel rispetto delle specifiche tecniche relative ai menù approvati dall'ASL competente, anche in relazione alla distribuzione dei pasti relativi alle diete speciali.

#### Norme igienico - sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla legge n. 283/1962 e al suo Regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327/1980 e s.m.i., ai Regolamenti CE n. 852/2004 e n. 853/2004 nonché a quanto previsto dalle normative e dai regolamenti vigenti.

Il personale addetto al servizio dovrà curare la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani e dovrà eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto. Il personale durante il servizio non deve avere smalti sulle unghie né indossare monili al fine di non favorire contaminazione dei cibi. Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, il personale dovrà accuratamente lavarsi e disinfettarsi le mani. Il personale dovrà indossare idonei abiti da lavoro. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

Il concessionario - prima dell'inizio del servizio - dovrà fornire al Comune copia degli attestati di formazione HACCP del personale impiegato presso il centro di produzione pasti.

#### Rispetto delle normative

L'aggiudicataria dovrà osservare le leggi vigenti ed ogni altra disposizione normativa che potrà intervenire nel corso della presente concessione per la tutela materiale dei lavoratori.

In particolare, la ditta dovrà curare, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi, l'osservanza delle disposizioni relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle prevenzioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi e alle altre malattie professionali.

La ditta dovrà in ogni momento, a semplice richiesta del comune, dimostrare di avere provveduto ai suddetti adempimenti.

#### Sciopero e/o interruzione del servizio

Il concessionario si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla Legge n. 146/1990 e s.m.i.

Il servizio è da considerarsi ad ogni effetto servizio pubblico e non potrà essere sospeso o abbandonato dal concessionario, salvo cause di forza maggiore.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole, l'Istituto Comprensivo ne darà preavviso tempestivo al concessionario. In caso di interruzione non programmata dell'attività scolastica che interessi l'intera utenza, la ditta dovrà essere avvertita entro le ore 9:00 dello stesso giorno della prestazione del servizio.

Alla ditta non sarà dovuto alcun indennizzo o risarcimento.

Al verificarsi di scioperi e/o di qualsiasi altra situazione di emergenza, il concessionario dovrà individuare particolari situazioni organizzative. La ditta dovrà essere in grado di fornire la ristorazione anche in caso di interruzione della produzione presso il centro di cottura e/o produzione pasti per cause di forza maggiore, producendo i pasti necessari al fabbisogno giornaliero dell'utenza con le stesse caratteristiche di cui al presente capitolato, utilizzando una o più strutture produttive idonee.

La consegna dei pasti di cui sopra deve avvenire senza ritardo rispetto agli orari fissati per le ordinarie forniture e con le modalità previste dalla normativa vigente.

#### **art. 8 - Assicurazione**

Il concessionario si assume ogni responsabilità, sia civile che penale, che deriva ai sensi di legge dall'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. A tale scopo il concessionario si impegna a consegnare al Comune una polizza RCT/RCO nella quale venga indicato che il Comune è considerato "terzo" a tutti gli effetti.

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

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

A tal proposito l'aggiudicataria ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o di qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone. Tale polizza, che dovrà essere dedicata espressamente alla concessione in oggetto, dovrà prevedere almeno i seguenti massimali minimi, per sinistro e per anno assicurativo, esclusa ogni franchigia:

€ 1.000.000,00 (un milione di euro) per danni a cose

€ 5.000.000,00 (cinque milioni di euro) per danni a persone.

L'assicurazione si intende valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto.

Il predetto contratto deve prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamento, ingestione di cibi e/o vivande avariate subite dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro danno arrecato agli utenti conseguente alla somministrazione del pasto da parte del concessionario del servizio

La polizza deve contenere la previsione del pagamento, in favore dell'Ente, non appena questi lo richieda, anche in pendenza dell'accertamento delle responsabilità e senza che occorran consensi e autorizzazioni di qualsiasi specie.

Copia della polizza dovrà essere consegnata all'amministrazione comunale prima della firma del contratto, pena la revoca dell'aggiudicazione. La polizza dovrà essere mantenuta in vigore per tutta la durata della concessione.

Ogni anno il concessionario dovrà produrre all'amministrazione comunale quietanza dell'avvenuto pagamento del premio e/o copia del rinnovo annuale.

#### **art. 9 - Obblighi dell'amministrazione**

L'amministrazione comunale, per lo svolgimento del servizio oggetto della presente concessione, adempirà ai seguenti obblighi:

- ✓ fornire al concessionario i locali, gli impianti e gli arredi di cui i locali mensa sono attualmente dotati per la distribuzione ed il consumo dei pasti
- ✓ fornire l'energia elettrica, l'acqua ed il riscaldamento
- ✓ provvedere alla manutenzione straordinaria dei locali, arredi e suppellettili, salvo le spese per rotture e guasti causati da comprovata negligenza o imperizia del personale dipendente della ditta aggiudicataria, che faranno capo a quest'ultima
- ✓ le spese per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani e della disinfezione o disinfestazione dei locali di cucina, all'occorrenza.

#### **art. 10 - Valore della concessione**

Il corrispettivo dell'appalto sarà determinato in sede di aggiudicazione dello stesso e consisterà nel prezzo di ogni pasto da moltiplicare per il numero degli utenti consumatori in rapporto alla durata del contratto.

Il prezzo rinveniente dall'aggiudicazione non potrà subire alcuna variazione nel corso della vigenza del contratto.

L'importo, per ogni anno della durata della concessione, è pari a € **60.850,00** oltre iva, derivante dall'importo del prezzo unitario di un pasto, pari ad € **5,50** iva esclusa, per un quantitativo annuo presunto di n. 10.300 pasti e del prezzo unitario di € **3,00** iva esclusa per un quantitativo annuo presunto di n. 1.400 pasti insegnati e/o ATA, pertanto riferito al quadriennio di durata dell'affidamento l'importo ammonta a € **243.400,00** oltre iva oneri della sicurezza inclusi. All'importo suindicato devono intendersi **compresi** gli oneri derivati da rischi da interferenze come risultanti dal DUVRI allegato al presente capitolato e redatto dal committente, nonché gli oneri per la sicurezza quantificati in € **380,00** per l'intero periodo di validità della concessione (€ 0,008 a pasto non soggetti a ribasso).

L'importo complessivo presunto della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D. Lgs n. 50/16 è pari ad € **243.400,00** oltre iva inclusi gli oneri di sicurezza di € **380,00** non soggetti a ribasso.

Ai fini dell'offerta economica si stabilisce che fa fede l'importo del buono pasto fissato, come importo a base d'asta, in € **5,50** di cui € **0,008** per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, **base di gara € 5,492**.

Il prezzo si intende comprensivo di ogni obbligo od onere che gravi sulla ditta appaltatrice a qualunque titolo, secondo le condizioni del servizio specificate nel presente capitolato.

Si evidenzia che, ai sensi dell'art. 23 comma 16 del D. Lgs. 50/2016 e della tabella del Ministero del lavoro e delle politiche sociali (Aprile 2013) si presume un'incidenza del costo della manodopera pari al 45% dell'importo a base di gara.

Poiché, ai sensi dell'art. 165 del D. Lgs 50/2016, nei contratti di concessione in cui, la maggior parte dei ricavi di gestione del concessionario proviene dalla vendita dei servizi resi al mercato, la fornitura e gestione di servizi presuppone l'assunzione in capo al concessionario del rischio operativo legato alla gestione dei servizi e l'equilibrio economico finanziario definito all'art. 3, comma 1 lett. fff) del D. Lgs 50/2016 rappresenta il presupposto per la corretta allocazione dei rischi, si esplicita che la percentuale di insolvenze si attesta sull'1%.

La Ditta è tenuta a dar corso all'appalto anche in pendenza di formale sottoscrizione del contratto.

#### **art. 11 - Criteri di aggiudicazione**

L'appalto del servizio è aggiudicato a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata sulla base dei seguenti elementi, ai quali è riservato un punteggio massimo di 100 punti, così suddivisi:

- ✓ **qualità del servizio**            **punti 70/100**
- ✓ **offerta economica**            **punti 30/100.**

In particolare:



Gli elementi di valutazione della qualità del servizio, desumibili da apposita documentazione presentata dalle ditte partecipanti, saranno valutati dalla Commissione di Gara, a suo insindacabile giudizio, antecedentemente all'apertura delle buste contenenti le offerte.

Gli elementi in base ai quali verrà valutata la qualità del servizio sono i seguenti

## **OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA punteggio 70/100**

<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE – PROGETTO TECNICO</b>			
<b>CRITERI</b>	<b>DESCRIZIONE</b>	<b>PUNTEGGIO</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>
<b>Numero anni di esperienza nel settore</b>	Esperienza inferiore a n. 2 anni	1 punto	<b>4 punti</b>
	Esperienza compresa fra 2 anni e un giorno e cinque anni	2 punti	
	Esperienza superiore a 5 anni e un giorno	4 punti	
<b>Documentazione attestante il possesso della certificazione ISO inerente la ristorazione scolastica</b>	Assenza	0 punti	<b>5 punti</b>
	Presenza certificazione	3 punti	
	Altre certificazioni	2 punti	
<b>Migliorie proposte rispetto al DM Ambiente e tutela del territorio del 10 marzo 2020 “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” (CAM ristorazione)</b>	<b>FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, CEREALI:</b> - produzione biologica dal 51% al 60%	2 punti	<b>16 punti</b>
	<b>Oppure</b> - produzione biologica oltre il 61%	4 punti	
	<b>CARNE BOVINA:</b> - produzione biologica dal 51% al 60%;	2 punti	
	<b>Oppure</b> - produzione biologica oltre il 60%;	4 punti	
	<b>PESCE:</b> provenienza da agricoltura biologica somministrato almeno una volta a settimana o prodotti ittici freschi almeno una volta a settimana	4 punti	
	<b>SALUMI E FORMAGGI:</b> - biologico o DOP o IGP oltre il 30%;	2 punti	
<b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b>			

	- biologico oltre il 40%	2 punti	
<b>Modalità di pagamento del pasto da parte degli utenti</b>	Una modalità fornita oltre quelle richieste come obbligatorie	2 punti	<b>9 punti</b>
	modalità offerte superiori a due oltre a quelle richieste come obbligatorie volte a conseguire lo scopo della migliore diversificazione per la comodità degli utenti (descrivere brevemente il progetto al fine di poter valutare i contenuti)	Fino a 9 punti	
<b>Iniziative in materia di comunicazione sulla sostenibilità ambientale al fine di incentivare corrette abitudini alimentari rivolte all'utenza scolastica</b>	Una iniziativa annuale	5 punti	<b>12 punti</b>
	Due iniziative annuali	7 punti	
	Oltre due iniziative annuali	12 punti	
<b>Piano di formazione del personale</b>	Fino a 2 corsi annuali	1 punto	<b>2 punti</b>
	Oltre 2 corsi annuali	2 punti	
<b>Svolgimento del servizio con minor impatto ambientale</b>	Approvvigionamenti a km 0 e filiera corta	Fino a 8 punti	<b>16 punti</b>
	Proposte per la gestione delle eccedenze alimentari (destinazione del cibo non somministrato) (descrivere brevemente il progetto al fine di poter valutare i contenuti)	Fino a 8 punti	
<b>Sponsorizzazione attività comunali</b>	Fornitura gratuita di rinfreschi in occasione di eventi scolastici (festa di fine anno, accoglienza bambini di altre scuola per iniziative etc.) descrizione e quantificazione dell'offerta. Fornitura di acqua per eventi sportivi scolastici con descrizione e quantificazione dell'offerta (descrivere brevemente il progetto al fine di poter valutare i contenuti)		<b>Fino a 6 punti</b>

### **OFFERTA ECONOMICA      punteggio 30/100**

All'offerta con il maggior ribasso sull'importo del costo base del buono pasto previsto all'art. 10 del presente capitolato, al netto degli oneri per la sicurezza e dell'iva, verranno attribuiti **30 punti**.

Alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio} = \frac{\text{ribasso offerto in valore assoluto} \times \text{punteggio massimo}}{\text{ribasso migliore}}$$

Saranno considerati 2 decimali oltre la virgola.

Il punteggio totale attribuito all'offerta complessiva del concorrente sarà quindi:

Punteggio finale = Punteggio offerta tecnico-qualitativa + Punteggio offerta economica

In caso di parità di punteggio complessivo, il servizio sarà aggiudicato al concorrente che avrà ottenuto il punteggio più elevato per l'offerta tecnico-qualitativa. In caso di ulteriore parità l'appalto sarà aggiudicato ai sensi dell'art. 77 del Regio Decreto 23/05/1924 n. 827.

#### **art. 12 – Caratteristiche del servizio**

Il pasto giornaliero, secondo i menù approvati dall'ASL, deve comprendere la fornitura di un pasto tipo, composto come segue:

- ✓ un primo piatto
- ✓ un secondo piatto con contorno
- ✓ pane
- ✓ frutta, yogurt o dessert
- ✓ acqua potabile del rubinetto servita in caraffe e/o bottiglie che dovranno essere soggette a lavaggio ed adeguata igienizzazione.

I menù, predisposti secondo alimentazione tradizionale, si distinguono in tipo invernale ed estivo e ciascun menù si alterna su quattro settimane.

Su richiesta, dovranno essere consegnati pasti speciali per i minori ed adulti che seguono particolari diete prescritte da certificato medico rinnovato annualmente, nonché pasti speciali per motivi religiosi.

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

Per ogni alunno affetto da patologie di tipo cronico o portatore di allergie alimentari, previa richiesta scritta, corredata da certificato medico, la ditta si impegna a proprie spese a fornire diete speciali personalizzate.

#### **art. 13 – Compenso alla ditta aggiudicatrice e pagamenti**

Per il servizio svolto, alla ditta spetta un compenso pari :

1. al corrispettivo versato dagli utenti del servizio all'aggiudicatario pari alla tariffa deliberata dal Comune di Bogogno **Iva compresa** incassati direttamente dall'impresa aggiudicataria per i pasti forniti;
2. all'importo delle fatture mensili emesse nei confronti dell'Amministrazione comunale per il pagamento:
  - della differenza tra l'importo aggiudicato in sede di gara e quello pagato dagli utenti sulla base della tariffa deliberata dal Comune di Bogogno.

Nel caso in cui la tariffa deliberata dal Comune per il costo del pasto sia inferiore al costo unitario del pasto offerto in sede di gara, il Comune si obbliga a corrispondere la differenza all'aggiudicatario.

- dei pasti consumati dagli insegnanti e dal personale ATA al costo di € 3,00 Iva esclusa;

Il pagamento, da parte del Comune avverrà a seguito di presentazione telematica della fattura elettronica entro 30 giorni dall'accettazione.

#### **art. 14 – Preparazione e cottura alimenti**

Il concessionario dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

- ✓ effettuare lo scongelamento delle derrate tra +0 -4 °C, salvo che per le derrate che possono essere cotte tali e quali;
- ✓ cuocere tutte le verdure per i contorni preferibilmente a vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi per ulteriori lavorazioni (es. patate per pure);
- ✓ non congelare mai materie prime acquistate fresche;

- ✓ non friggere gli alimenti. Frittate, crocchette, pesci andranno cotti in forno;
- ✓ non utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Quali addensanti sono ammesse solo farina o fecola di patate;
- ✓ la maggior parte del condimento deve essere utilizzato a freddo a termine cottura;
- ✓ non utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico;
- ✓ utilizzare guanti monouso in fase di preparazione;
- ✓ non sono ammesse lavorazioni di alimenti il giorno precedente la distribuzione;
- ✓ è vietato il riutilizzo di alimenti avanzati.

Il servizio comprende la preparazione di ciascun pasto e dovrà essere svolto nel rispetto dei CAM (Criteri Ambientali Minimi), di cui al DECRETO DEL MINISTRO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE 10 marzo 2020 (G.U. 90 del 4 aprile 2020) riguardante "CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI". Conformemente al punto C lettera a) comma 1. dei suddetti CAM, e fatte salve le migliorie offerte in sede di presentazione dell'offerta qualitativa, i pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e secondo piatto, come di seguito meglio specificato, costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ, etc.)

#### **art. 15 – Trasporto pasti**

Il trasporto dei pasti deve essere effettuato con automezzi a ciò autorizzati, rispondenti a quanto previsto dall'art. 43 del D.P.R. 327/80 e del Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25/07/2011 allegato n. 1, in particolare il punto n. 5.3.3.

e propri del concessionario, previa comunicazione al Comune della relativa targa.

Il trasporto dovrà essere effettuato nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- ✓ i pasti caldi devono essere trasportati mantenendo la temperatura di almeno 65 gradi utilizzando i contenitori termici che devono essere aperti soltanto al momento della distribuzione;
- ✓ gli alimenti destinati ad essere consumati freddi (formaggi, affettati ecc.) dovranno mantenere temperature basse, al di sotto di 10 gradi, utilizzando contenitori termici posti in veicoli coibentati;
- ✓ il trasporto del pane e della frutta deve essere effettuato nel pieno rispetto delle norme igieniche;
- ✓ Posizionare un carrello termico con riscaldamento a bagnomaria per ogni plesso, uno per la scuola dell'infanzia e uno per la scuola primaria.

#### **art. 16 – Informazione agli utenti del servizio**

I menù approvati dall'ASL - servizio SIAN – dovranno essere comunicati a cura del concessionario agli utenti del servizio.

Il Comune provvederà a pubblicare i menù sul sito istituzionale dell'ente.

#### **art. 17 - Subappalto**

E' vietata, sotto pena di "risoluzione de jure" del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione o qualsiasi altra forma di subappalto totale o parziale del servizio.

#### **art. 18 - Controllo**

E' facoltà del Comune effettuare controlli in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, al fine di verificare la conformità del servizio fornito alle prescrizioni di legge e alle condizioni contrattuali. Il concessionario dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, al fine di esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase. I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge vigenti.

I soggetti e gli organismi preposti al controllo sono:

- ✓ gli organismi istituzionali legittimati al controllo

- ✓ i competenti servizi ASL
- ✓ il personale incaricato dal Comune
- ✓ le strutture specializzate incaricate dal Comune
- ✓ la commissione mensa.

I controlli presso il centro di produzione pasti e presso i locali mensa possono essere effettuati dal personale del Comune e/o da personale dallo stesso incaricato.

I controlli potranno essere effettuati anche attraverso la consumazione dell'intero pasto senza che ciò comporti oneri aggiuntivi per il Comune. I controlli non dovranno comportare interferenze nello svolgimento di tutte le operazioni inerenti al servizio.

Il concessionario dovrà fornire all'incaricato del Comune e ad ogni altro visitatore esterno i camici monouso e cuffie in occasione dei sopralluoghi al centro di produzione pasti.

I controlli saranno verbalizzati evidenziando eventuali rilievi.

Presso il centro di produzione pasti dovranno essere conservate le bolle di consegna delle derrate alimentari, da esibirsi su richiesta del personale incaricato dal Comune per l'effettuazione dei controlli.

Ad esito dei controlli effettuati, il Comune farà pervenire alla ditta eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi entro 8 (otto) giorni con possibilità, entro tale termine, di presentare giustificazioni scritte e documentate in relazione alle contestazioni mosse.

In mancanza di tali giustificazioni, o nel caso in cui le stesse non vengano accolte, il Comune applicherà le penali previste dal presente capitolato. Qualora la ditta dovesse disattendere le norme relative ai sistemi di qualità, il Comune può fissare un termine di 30 (trenta) giorni entro i quali la ditta deve conformarsi. Trascorso tale termine, nel perdurare dell'inadempimento, il Comune procederà alla risoluzione del contratto.

#### **art. 19 – Autocontrollo e rintracciabilità**

La ditta concessionaria dovrà presentare il Piano di Autocontrollo ai sensi del reg. CEE 852/2004.

Il suddetto piano di Autocontrollo dovrà essere distinto tra reparto cucine e reparto refettori e redatto a norma del D.Lgs. 193/2007 garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici che viene denominato HACCP. In caso di possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2000 per le attività/erogazione di servizi di ristorazione collettiva, gestione mense scolastiche, la validità di questa dovrà essere confermata per tutta la durata dell'appalto compreso l'eventuale rinnovo.

Il Piano di autocontrollo HACCP deve contenere un protocollo di comportamento riguardante i seguenti punti:

- ✓ identificare e analizzare i rischi e le misure di controllo da applicare;
- ✓ identificare i punti critici di controllo;
- ✓ fissare i limiti critici per ciascun punto;
- ✓ stabilire procedure di sorveglianza;
- ✓ determinare misure correttive;
- ✓ stabilire procedure di verifica;
- ✓ documentare e registrare tutte le procedure.

I risultati delle analisi chimiche e batteriologiche previste dal Piano di Autocontrollo devono essere rimessi al Comune; quest'ultimo si riserva la facoltà di effettuare analisi e controlli tramite operatori di Laboratori Analisi a tale scopo individuati.

Nel caso di risultati di analisi non conformi agli standard la ditta è obbligata a realizzare correttivi nei tempi individuati dall'Amministrazione Comunale o su indicazione della competente Autorità Sanitaria senza che la stessa possa pretendere alcun rimborso.

La ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, essere in possesso del manuale di rintracciabilità ex art. 18 Regolamento C.E. 178/2002.

#### **Art. 20 - Conservazione dei campioni**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari la ditta dovrà prelevare almeno 70 gr. di ciascuna preparazione indicata dal menù e mantenerla in frigorifero per almeno 72 ore a +4° in una zona identificabile con apposito cartello; ogni alimento deve essere riposto in contenitori monouso con indicata la natura del contenuto e il giorno di preparazione.

#### **art. 21 – Cauzione provvisoria**

Ai sensi dell'art. 93 del D. Lgs n. 50/16, l'offerta dei concorrenti deve essere corredata da una garanzia fideiussoria, denominata "garanzia provvisoria" pari al 2 per cento del prezzo base indicato nel bando, sotto forma di cauzione.

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

La garanzia fideiussoria può essere rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'art. 106 del D. Lgs n. 385/1993 che svolgano in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che siano sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del D. Lgs 24.02.1998 n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

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

La garanzia deve avere efficacia per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario ed è svincolata automaticamente con la sottoscrizione del contratto medesimo.

L'offerta deve essere corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto di cui agli artt. 103 e 105 del D. Lgs 50/16, qualora l'offerente risultasse affidatario.

#### **art. 22 – Cauzione definitiva**

A garanzia dell'esatto adempimento delle prestazioni e degli obblighi contrattuali, il concessionario dovrà costituire, con le modalità indicate nell'art. 103 del D. Lgs 50/16 e prima della stipula del contratto, una garanzia sotto forma di cauzione definitiva, pari al 10 per cento dell'importo contrattuale, ridotta del 50% nei casi previsti dal D. Lgs. 50/2016.

Resta salvo e impregiudicato ogni diritto al risarcimento dell'ulteriore danno ove la cauzione non risultasse sufficiente.

La fideiussione deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del codice civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta dell'amministrazione comunale.

La garanzia fideiussoria garantirà per il mancato o inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dal concessionario, anche di quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali.

La mancata costituzione della garanzia determinerà la revoca dell'affidamento della concessione e l'acquisizione, da parte dell'amministrazione comunale, della cauzione provvisoria.

#### **Art. 23 – Contestazione delle inadempienze**

Eventuali inadempienze, deficienze e carenze saranno tempestivamente contestate all'Appaltatore per iscritto e lo stesso deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione. Entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento delle contestazioni scritte, la Ditta appaltatrice dovrà fornire le proprie controdeduzioni scritte.

In caso di mancata presentazione delle controdeduzioni nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste all'articolo successivo (Penali). Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione alla Ditta entro 30 giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse.

Il Comune procederà al recupero delle penali applicate mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla Ditta, o, in alternativa, avvalendosi della cauzione definitiva prestata.

L'applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

#### **art. 24 – Penali**

Qualora l'Affidatario non svolga il servizio con diligenza ed efficacia eseguendo la concessione a termini di contratto, l'Amministrazione aggiudicatrice effettua le proprie contestazioni per iscritto, tramite pec, e l'Affidatario è tenuto a contro dedurre entro il termine perentorio di tre giorni dal ricevimento delle contestazioni.

L'Amministrazione aggiudicatrice, esaminate le controdeduzioni o preso atto che l'Affidatario non ha provveduto entro il termine sopra stabilito (3 gg.), ha la facoltà di applicare sanzioni pecuniarie fatto salvo l'obbligo dell'Affidatario di eliminare le carenze di servizio contestate.

In particolare vengono determinate le seguenti sanzioni:

per ogni violazione di quanto stabilito dai menu	€. 1.000,00
per ogni violazione di quanto stabilito nelle tabelle merceologiche	€. 2.000,00
per ogni analisi microbiologica o chimica giudicata negativa rispetto a quanto previsto dai limiti di carica microbica dal D.D. 120/2002 - Regione Piemonte	€. 2.000,00
per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato su dieci pesate della stessa preparazione	€. 1.000,00
per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la produzione e distribuzione dei pasti e quanto altro previsto dalla legge in materia	€. 2.000,00
in caso di ritrovamento di corpi estranei inorganici ed organici nei pasti e nelle derrate	€. 2.000,00
per ogni ritardo superiore a 20 minuti nella consegna e distribuzione dei pasti	€. 500,00
per ogni mancato rispetto delle temperature previste dal presente capitolato	€. 1.000,00
per la mancata disponibilità della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP ai responsabili dei controlli incaricati dall'amministrazione comunale	€. 2.000,00
per la mancata ottemperanza ad ognuna delle migliorie proposte in sede di gara	€. 500,00
per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal presente capitolato, a seconda della gravità	da €. 500,00 a €. 2.500,00

L'ammontare della penale sarà trattenuto sugli importi dovuti con la prima fattura utile o mediante incameramento di quota parte della cauzione.

Indipendentemente dai casi sopra previsti, l'Amministrazione aggiudicatrice ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto anche nei seguenti casi, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni:

- a) abbandono della concessione, salvo che per forza maggiore;
- b) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;

- c) contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte dell’Affidatario o del personale adibito al servizio;
- d) inosservanza da parte dell’Affidatario di uno o più impegni assunti verso l’Amministrazione aggiudicatrice;
- e) quando l’appaltatore si rende colpevole di frode ed in caso di fallimento;
- f) subappalto totale o parziale del servizio o cessione del contratto senza la preventiva autorizzazione dell’Amministrazione aggiudicatrice;
- g) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione della concessione a termini dell’art. 1453 del Codice Civile;
- h) grave intossicazione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte dell’Affidatario, salva ogni altra responsabilità civile o penale;
- i) in tutti gli altri casi previsti dalla normativa vigente in materia di appalti pubblici.

Con il provvedimento di risoluzione automatica del contratto, l’Amministrazione aggiudicatrice, nel comunicare l’intenzione di risolvere il contratto di appalto, si rivale direttamente sull’importo della cauzione per i danni subiti, e può riservarsi di agire per le vie legali per i maggiori danni subiti, anche in conseguenza dell’affidamento temporaneo a terzi della concessione con maggiori oneri per il Comune.

#### **art. 25 - Danni**

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

Qualora la ditta non dovesse provvedere al risarcimento dei danni nel termine fissato dalla relativa lettera di notifica, il Comune è autorizzato a provvedere direttamente con l’incameramento parziale o totale della cauzione definitiva.

#### **art. 26 – Risoluzione del contratto**

La risoluzione del contratto è regolata dal capo XIV del codice civile.

Ai sensi dell’art. 1456 codice civile, i contraenti possono convenire espressamente che il contratto si risolva nel caso in cui una determinata obbligazione non sia adempiuta secondo le modalità stabilite. In questo caso, la risoluzione si verifica di diritto quando la parte interessata dichiara all’altra che intende avvalersi della clausola risolutiva.

Costituiscono cause di risoluzione contrattuale, le seguenti ipotesi:

- ✓ interruzione non motivata del servizio - abbandono della concessione
- ✓ apertura di una procedura di fallimento a carico della ditta aggiudicataria
- ✓ messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività della ditta aggiudicataria
- ✓ cessione ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti il contratto stipulato
- ✓ impiego di personale non dipendente dell’impresa aggiudicataria o rilevazione della non regolarità contributiva, previdenziale e assicurativa
- ✓ grave inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi
- ✓ grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del servizio
- ✓ utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto, delle condizioni igieniche e delle caratteristiche merceologiche
- ✓ casi di grave intossicazione alimentare la cui causa accertata sia ascrivibile al concessionario
- ✓ subappalto del servizio
- ✓ quando il concessionario si renda colpevole di frode
- ✓ contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte del concessionario e del personale adibito al servizio
- ✓ errata somministrazione di una o più diete speciali con grave danno per gli utenti
- ✓ mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex Reg. CE 852/2004
- ✓ mancata osservanza delle obbligazioni derivanti dalla legge n. 136/2010



- ✓ reiterate applicazioni delle penali nel corso di un anno scolastico
- ✓ mancata reintegrazione della cauzione di cui l'ente concedente abbia dovuto avvalersi, entro il termine di 15 (quindici) giorni dalla richiesta
- ✓ gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature di proprietà del Comune
- ✓ gravi irregolarità che possano recare danni agli utenti del servizio o, anche indirettamente al Comune
- ✓ violazione dell'obbligo di permettere al Comune di vigilare sul corretto svolgimento del servizio

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

Qualora l'Amministrazione Comunale si avvalga di tale clausola, il concessionario incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo l'ulteriore risarcimento del danno per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le circostanze che potranno verificarsi.

Qualora, in caso di risoluzione del contratto, per l'Amministrazione Comunale si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione del concessionario, si procederà ad interpellare la seconda classificata al fine di stipulare il contratto per l'affidamento del servizio alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta e, in caso di fallimento o di rifiuto della seconda classificata, si interpelleranno le successive ditte classificate utilmente in graduatoria, con addebito alla società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

Nel caso di risoluzione anticipata della concessione, il concessionario è obbligato alla prosecuzione del servizio sino all'individuazione di un nuovo soggetto gestore da parte dell'amministrazione.

#### **art. 27 - Recesso**

L'Amministrazione Comunale si riserva, in ogni caso, la facoltà di recedere unilateralmente dal contratto di appalto, con disdetta a mezzo PEC o raccomandata, che dovrà essere formulata e trasmessa almeno 3 (tre) mesi prima della decorrenza della recessione, nei seguenti casi:

- per sopravvenuti motivi di interesse pubblico;
- per cessazione del servizio a causa di giustificati motivi.

#### **art. 28 – Rinuncia all'aggiudicazione**

Qualora la ditta aggiudicataria non intenda accettare l'incarico non potrà avanzare alcun recupero della cauzione versata. Il Comune in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi azione legale atta a tutelare gli interessi dell'Amministrazione Comunale.

#### **art. 29 - Controversie**

Il contenzioso è regolato dalle vigenti norme di legge.

Ogni eventuale controversia in ogni modo nascente dall'interpretazione, dall'esecuzione o dalla cessazione del presente contratto sarà devoluta esclusivamente alla competenza del Foro di Novara. E' esclusa la competenza arbitrale.

#### **art. 30 – Spese contrattuali**

Le spese inerenti al contratto, che sarà stipulato sotto forma di atto pubblico amministrativo, sono interamente a carico della ditta aggiudicataria.

#### **art. 31 – Tracciabilità dei flussi finanziari**

Ai sensi delle disposizioni in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 commi 1 e 2 della Legge n. 136/2010, i pagamenti relativi al presente contratto saranno effettuati

esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale secondo quanto comunicato dall'appaltatore.

Costituisce obbligo dell'appaltatore utilizzare, per il rapporto contrattuale uno o più conti correnti bancari o postali dedicati, anche in via non esclusiva per il presente rapporto contrattuale.

L'appaltatore è obbligato a comunicare a questa amministrazione comunale i seguenti dati:

1. estremi identificativi del/dei conto/i corrente/i (codici IBAN);
2. generalità e codice fiscale delle persone autorizzate ad operare sugli stessi.

### **art. 32 - Nota informativa ai sensi della legge sulla privacy**

Si informa che il Regolamento 2016/679 prevede la tutela degli interessati rispetto al trattamento dei propri dati personali.

Ai sensi della predetta normativa, il trattamento dei dati personali dell'Appaltatore sarà improntato ai principi di liceità, correttezza e trasparenza e di tutela della riservatezza e dei diritti.

Ai sensi dell'art. 13 del Reg. 2016/679, Le forniamo le seguenti informazioni:

#### 1. Finalità e modalità del trattamento dei dati

I dati personali forniti verranno trattati esclusivamente per adempiere alle norme di legge, di contratto o di regolamento inerenti al rapporto di lavoro/di collaborazione, in particolare:

- dati personali anagrafici
  - documenti d'identità
  - ISEE
  - dati giudiziari (casellari giudiziari e eventuali sentenze di condanna)
  - dati personali (cognome e nome) di cittadini minori
  - dati sensibili relativi a diete religiose e/o mediche di cittadini minori
  - dati sensibili medici di cittadini minori, per assistenza scolastica invalidi
- sulla base giuridica di trattamento: compiti istituzionali dell'Ente.

Il trattamento sarà effettuato tramite supporti cartacei ed informatici dal Titolare, dal Responsabile e dagli Incaricati e con l'osservanza di ogni misura cautelativa che ne garantisca la sicurezza e riservatezza.

#### 2. Comunicazione e diffusione dei dati

I dati personali ai fini dell'esecuzione del contratto e per le finalità sopra indicate, potranno essere comunicati:

- a tutte le persone fisiche e giuridiche (istituti / enti giudiziari preposti) nei casi in cui la comunicazione risulti necessaria per le finalità sopra illustrate;
- ad istituti bancari per la gestione degli incassi e dei pagamenti;
- ai nostri collaboratori e dipendenti appositamente incaricati e nell'ambito delle relative mansioni;

Per le medesime finalità, se necessario, i dati possono essere trasferiti al di fuori del territorio nazionale, previa comunicazione.

I dati raccolti non sono oggetto di diffusione.

#### 3. Diritti dell'interessato

L'interessato potrà, in ogni momento, esercitare i Suoi diritti nei confronti del Titolare del trattamento ai sensi degli art.li 15, 16, 17, 18, 20, 21 e 23 del Reg. 2016/679.

#### 4. Conservazione dei dati

I dati personali saranno conservati fino a che saranno utili al fine di trattamento e/o fino ad eventuale applicazione del diritto di cancellazione dell'interessato.

#### 5. Contatti

Il Titolare del trattamento è: Comune di Bogogno, nella figura del Sindaco in carica (municipio@comune.bogogno.no.it);

Il Responsabile Protezione Dati è il Dott. Bignoli Stefano (stefano.bignoli@gmail.com – stefano.bignoli@pec.it)

### **art. 33 - Disposizioni finali**

Per tutto quanto non previsto nel presente contratto, si rinvia alle norme vigenti in materia di appalti di servizio ed altre disposizioni di legge in vigore, alle norme del codice civile, ivi comprese le Linee guida per la ristorazione scolastica approvate dalla Regione Piemonte.

ALLEGATI:

DUVRI

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO  
F.TO. Dott.ssa Ferraro Federica