

## Allegato A

### **CAPITOLATO DESCRITTIVO PRESTAZIONALE**

#### **AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA**

#### **per la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria di Talla**

#### **RISERVATO ALLE COOPERATIVE SOCIALI DI TIPO "B"**

### **Art. 1 – OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO**

I servizi oggetto dell'affidamento e compresi nel costo unitario del pasto, svolti nel rispetto dei Criteri Ambientali Minimi in vigore per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari, adottati con Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare n. 65 del 10 marzo 2020 (CAM), nonché delle Linee di indirizzo regionale approvate con Deliberazione della Giunta Regione Toscana 13 settembre 2016 n. 898 (Linee di indirizzo regionale per la ristorazione scolastica – aggiornamento D.G.R. n. 1127/2010) ai sensi dell'art. 34 del Codice, possono essere così sintetizzati:

- 1) Produzione, confezionamento, trasporto, consegna e distribuzione di pasti pronti per il consumo destinati al servizio di mensa scolastica nella scuola dell'infanzia e scuola primaria del comune di Talla, secondo il menù di cui al successivo art.8 a favore esclusivamente degli alunni, degli insegnanti e del personale ATA aventi diritto, con preparazione e allestimento delle tavole nei locali mensa, sporzionamento dei pasti e servizio a tavola degli stessi.
- 2) Lavaggio delle stoviglie, del pentolame, della posateria, del tovagliame e delle attrezzature di cucina in genere utilizzate per la somministrazione dei pasti.
- 3) Ripulitura e sistemazione dei locali sporzionamento e mensa della scuola. In merito si precisa che l'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti e nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti conformi alle disposizioni sui biocidi e sui presidi medico-chirurgici. L'aggiudicatario deve inoltre garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazioni comunali sul cui territorio il servizio di mensa insiste.
- 4) Consegna giornaliera dei documenti di trasporto con il numero dei pasti giornalieri ordinati ed effettivamente consegnati, distinti per la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria di Talla. Spetta al personale scolastico ATA, la prenotazione dei pasti alla ditta affidataria del servizio entro le ore 9:30.

- 5) Predisposizione e gestione del piano di autocontrollo con nomina del responsabile del piano.
- 6) Manutenzione ordinaria dei locali sporzionamento e mensa.
- 7) Acquisto delle attrezzature necessarie allo svolgimento del servizio e/o sostituzione delle attrezzature che dovessero deteriorarsi nel corso del servizio quali: piatti, bicchieri, caraffe, stoviglie, utensili, pentolame, tovaglie, etc.
- 8) Acquisto di tutto il materiale occorrente al personale per la gestione del servizio quali: vestiario, guanti, detersivi per le pulizie, sacchetti porta rifiuti e relativi contenitori, etc.
- 9) Trasporto dei pasti presso la Scuola dell'Infanzia e Primaria di Talla sita in Via Roma 6 con mezzo idoneo ed a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:
  - Veicoli almeno euro 4
  - Veicoli elettrici
  - Vetture ibride
- 10) Presso la mensa sarà inserita, dal Servizio Sociale dell'Unione dei Comuni Montani del Casentino di cui il Comune di Talla fa parte, con costi e monitoraggio a carico dell'Unione, numero 1 unità con disabilità quale inserimento terapeutico occupazionale.
- 11) Predisposizione del Piano per le misure per la sicurezza fisica dei lavoratori.

## Art. 2 – DURATA DEL CONTRATTO

Il servizio oggetto del presente Capitolato si riferisce agli interi anni scolastici 2023/2024 – 2024/2025 e 2025/2026 con decorrenza dal primo giorno di scuola dell'anno 2023 e fino al giorno 30 giugno 2026, con possibilità di rinnovo per i successivi due anni scolastici 2026/2027 e 2027/2028, le date definitive di inizio e fine del servizio di che trattasi, saranno comunicate all'inizio di ciascun anno scolastico sulla base del calendario scolastico comunicato dall'Istituto Comprensivo competente.

La durata dell'appalto potrà essere ridotta in relazione alle decisioni assunte dall'Autorità scolastica o dal Comune, in ordine a una diversa organizzazione dei servizi o delle sedi operative e ciò non potrà costituire motivo per richiedere alcun indennizzo al Comune.

## Art. 3 – STIMA DEL NUMERO DEI PASTI

La stima del numero dei pasti, calcolata facendo riferimento al corrente anno scolastico, è di circa 4.900 pasti annui erogabili agli alunni ed al personale scolastico avente diritto, così articolati:

- Scuola dell'Infanzia - dal Lunedì al Venerdì n. 2.800 pasti;
- Scuola Primaria - Martedì e Giovedì n. 2.100 pasti.

Il numero dei pasti indicato nel presente Capitolato è presunto perché subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili per l'Amministrazione Comunale che, conseguentemente, non sarà tenuta a corrispondere alcun indennizzo all'impresa affidataria nel caso in cui il numero dei pasti

richiesti risultasse inferiore a quello sopra indicato. Le variazioni possono essere legate al numero degli iscritti al servizio, alle effettive presenze, all'organizzazione del calendario scolastico e dell'orario scolastico stabiliti dall'Istituto Comprensivo competente per territorio, nonché ad eventualità non accertabili quali i giorni di chiusura in conseguenza di eventi meteorologici.

L'affidatario dovrà peraltro rendersi disponibile a fornire pasti in quantità superiore, qualora ve ne sia la necessità, previa assunzione del relativo impegno di spesa da parte dell'Amministrazione Comunale.

Il numero dei pasti occorrenti verrà comunicato all'affidatario entro le ore 9:30 di ogni mattina da parte del personale scolastico (ATA).

#### Art. 4 – PREZZO DEL PASTO ED IMPORTO COMPLESSIVO DELL'APPALTO

Il prezzo unitario a base d'asta della gara di appalto, per la gestione del servizio mensa, è di euro 6,85 (euro sei e centesimi ottantacinque) IVA esclusa per ogni singolo pasto fornito e distribuito per la Scuola dell'Infanzia e Primaria di Talla, comprensivo degli ulteriori servizi descritti al precedente articolo 1.

Il numero dei pasti somministrati nell'arco di ciascun anno scolastico agli alunni ed al personale scolastico avente diritto è stimato in circa 4.900 pasti suscettibile di variazioni legate al numero degli iscritti al servizio, alle effettive presenze, all'organizzazione del calendario scolastico e dell'orario scolastico stabiliti dall'Istituto Comprensivo competente per territorio, nonché ad eventualità non accertabili quali i giorni di chiusura in conseguenza di eventi meteorologici.

L'importo della gara è di euro 168.125,00 (euro centosessantottomilacentoventicinque e centesimi zero) mentre l'importo soggetto al ribasso è di euro 167.825,00 (euro centosessantasettemilaottocentoventicinque e centesimi zero) ed è determinato, come sotto indicato, al netto dell'IVA e sulla base della stima del numero dei pasti di cui al precedente art. 3 considerando la durata dell'appalto:

- euro 100.695,00 (euro centomilaseicentonovantacinque e centesimi zero) per la durata dell'appalto relativo agli anni scolastici 2023/2024 – 2024/2025 e 2025/2026 valore desunto dall'importo unitario netto a base di gara di euro 6,85 a pasto moltiplicato per il numero dei pasti stimati in n. 14.700;
- euro 67.130,00 (euro sessantasettemilacentotrenta e centesimi zero) per l'eventuale rinnovo relativo a due anni scolastici 2026/2027 e 2027/2028 valore desunto dall'importo unitario netto a base di gara di euro 6,85 a pasto moltiplicato per il numero dei pasti stimati in n. 9.800;
- euro 300,00 (euro trecento e centesimi zero) quale importo stimato per gli oneri della sicurezza non soggetti al ribasso;

Ai sensi dell'art. 29 comma 1 lett. a) del Decreto Legge 27 gennaio 2022 n. 4 conv. In Legge 28 marzo 2022 n. 25 e fino a nuove disposizioni normative, sono previste le clausole di revisione dei prezzi di cui all'art. 106 comma 1 lett. a) primo periodo del D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50 fermo restando quanto previsto dal secondo e dal terzo periodo del medesimo comma 1.

Il prezzo di aggiudicazione è impegnativo e vincolante per i primi ventiquattro mesi di durata dell'appalto decorsi i quali, previa richiesta scritta dell'aggiudicatario, il Comune potrà procedere alla revisione dei prezzi con decorrenza dalla data di presentazione dell'istanza, senza effetto retroattivo.

L'aggiudicatario a tale scopo dovrà produrre la documentazione atta ad indicare le motivazioni nonché i documenti giustificativi che inducono la stessa a richiedere l'aumento dei prezzi.

La revisione dei prezzi, sarà effettuata in misura non superiore alla differenza tra l'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati, al netto dei tabacchi (FOI), disponibile al momento della richiesta di adeguamento e quello corrispondente al momento della sottoscrizione del contratto.

### Art. 5 – COSTI DELLA MANODOPERA

Ai sensi di quanto previsto dall'articolo 23 comma 16 del codice, si riportano di seguito i costi stimati della manodopera per determinare l'importo da porre a base di gara:

a) personale impiegato:

cuoco/aiuto cuoco – livello C1

ausiliario/ addetto trasporto e sporzionamento – livello A2

b) Costo orario del lavoro (desunto dalla tabella costo medio orario del lavoro per i lavoratori delle cooperative del settore socio-sanitario-assistenziale-educativo e di inserimento lavorativo con decorrenza dal settembre 2020 allegata al D.D. n. 7/2020 del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali):

Livello C1 costo orario previsto € 20,09

Livello A2 costo orario previsto € 17,74

c) Costo stimato della manodopera settimanale:

Livello C1 15 ore/settimana x 20,09 €/ora = 301,35

Livello A2 10 ore/settimana x 17,74 €/ora = 177,40

d) Monte ore stimato annuale considerando n. 35 settimane di lezione:

Livello C1 525 ore/anno

Livello A2 350 ore/anno

e) Costo stimato dalla manodopera annuale:

Livello C1 525 ore/anno x 20,09 €/ora = 10.547,25

Livello A2 350 ore/anno x 17,74 €/ora = 6.209,00

totale costo manodopera annuale € 16.756,25

totale costo manodopera appalto € 16.756,25 x 5 = 83.781,25 pari al 49,92% del valore complessivo dell'appalto al netto degli oneri della sicurezza.

### Art. 6 – INSERIMENTO TERAPEUTICO OCCUPAZIONALE

Presso la mensa sarà inserita dal Servizio Sociale dell'Unione dei Comuni Montani del Casentino, di cui il Comune di Talla fa parte, con costi e monitoraggio a carico dell'Unione, n. 1 unità con disabilità quale inserimento terapeutico occupazionale.

## Art. 7 – PLESSI SCOLASTICI INTERESSATI E ORARIO PASTI

Il luogo di prestazione del servizio è la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria sita in Via Roma, 6 Talla, piano terra e primo piano. L'orario di consumazione del pasto è previsto alle ore 12:30.

Nel caso in cui il Comune, in accordo con le istituzioni scolastiche, ravvisi la necessità di dover apportare variazioni all'orario di cui al punto precedente, l'affidatario dovrà adeguarsi senza che ciò comporti modifiche a quanto pattuito, sia nei costi che nella qualità e quantità del servizio reso.

## Art. 8 – STRUTTURA DEL MENU'

La struttura base del menù giornaliero è la seguente:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta di stagione/dolce
- Acqua come da articolo 13 – Qualità delle materie prime, ultimo periodo.

Il menù dovrà essere articolato in quattro stagioni, primaverile, estivo, autunnale ed invernale, a rotazione su almeno 4 settimane, al fine di garantire la variabilità dello stesso.

L'affidatario dovrà predisporre il menù sulla base di quanto stabilito nel presente capitolato nonché provvedere, a cura della USL competente, alla validazione dello stesso prima dell'inizio del servizio ed inviare il menù approvato al Comune prima dell'inizio del servizio di mensa scolastica.

Il menù potrà essere variato nei seguenti casi:

- 1) su espressa richiesta della USL competente;
- 2) qualora gli organi di vigilanza igienico – sanitaria, al fine di fronteggiare particolari eventi straordinari, prescrivessero l'esclusione di prodotti alimentari, per i quali, l'aggiudicatario dovrà proporre al Comune i prodotti con cui intende effettuare la sostituzione che dovranno essere di pari valore economico e nutrizionale. La sostituzione intervenuta, dovrà necessariamente, essere approvata dalla USL competente e non comporterà per l'aggiudicatario il riconoscimento di alcun incremento economico del prezzo di aggiudicazione;
- 3) su segnalazione del Comitato mensa, in caso di costante non gradimento, delle portate del menù da parte degli utenti. Il menù variato, dovrà necessariamente essere approvato dalla USL competente e non comporterà per l'aggiudicatario il riconoscimento di alcun incremento economico del prezzo di aggiudicazione.

Il menù, allegato al presente capitolato (allegato A/2), è esclusivamente a titolo esemplificativo.

## Art. 9 – VEICOLAZIONE DEI PASTI

La consegna dei pasti presso il plesso scolastico deve essere effettuata a cura dell'aggiudicatario entro massimo 40 minuti dalla fine del confezionamento.

Per il confezionamento ed il trasporto dovranno essere utilizzati i contenitori idonei allo scopo e conformi alle normative vigenti, di varie altezze in relazione del prodotto da servire, muniti di coperchio a tenuta e di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

## Art. 10 – MEZZI DI TRASPORTO

A bordo degli automezzi impiegati per il trasporto dei pasti, deve essere sempre presente il menù. E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme a quanto previsto dal Reg. CE 852/04.

L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- Veicoli almeno euro 4
- Veicoli elettrici
- Vetture ibride.

## Art. 11 – FATTURAZIONE E LIQUIDAZIONE

Le fatture saranno emesse dall'aggiudicatario per il numero dei pasti effettivamente consegnati e distribuiti alla scuola, con cadenza mensile posticipata.

Il Comune, potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'affidatario, il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante ritenuta da effettuare in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine mediante incameramento della cauzione.

Le fatture, previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del Responsabile, verranno saldate mediante emissione di mandato di pagamento entro 30 giorni dalla data di ricezione delle stesse al protocollo del Comune. Eventuali contestazioni sospenderanno il suddetto termine.

## Art. 12 – OBBLIGHI DEL GESTORE

L'aggiudicatario assume, a suo completo carico, oltre agli obblighi di cui agli articoli precedenti, quanto segue:

- 1) Custodia dei locali sporzionamento e mensa, ivi compresa la manutenzione ordinaria annuale da effettuare precedentemente all'effettivo inizio del servizio mensa o durante l'anno in caso di necessità;

- 2) Preparazione ed erogazione di pasti conformi a diete particolari destinate ad utenti che presentano specifiche forme di intolleranza od allergie a certi prodotti alimentari ( su richiesta dei genitori e certificazione medica), oppure che per credo religioso vogliono astenersi da determinati alimenti ( su richiesta e dichiarazione dei genitori). L' erogazione dei pasti in caso di allergie o intolleranze alimentari sarà segnalata alla cucina direttamente dall'Ufficio Comunale competente o dall'Istituto Scolastico. L'affidatario è tenuto anche alla fornitura di dieta in bianco qualora sia fatta richiesta scritta dai genitori e comunicata entro le ore 9:30 del giorno stesso. Per richieste di durata superiore ad un giorno sarà necessaria la presentazione di un apposito certificato medico. La fornitura di diete speciali non comporta per l'affidatario il riconoscimento di un incremento economico del prezzo, rientrando nel servizio in affidamento e per le casistiche di cui sopra sarà comunque corrisposto un prezzo a pasto identico al prezzo di affidamento. In caso di diete speciali e personalizzate per gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari, gli addetti al servizio dell'aggiudicatario, nel rispetto della normativa in materia di tutela della riservatezza prevista dal GDPR 2016/679 (General Data Protection Regulation), assumono le funzioni di incaricati del trattamento dei dati, come da art. 30 del GDPR 2016/679.
- 3) Stipula di contratto di assicurazione per responsabilità civile a favore degli utenti e contro tutti i rischi derivanti dalla somministrazione e consumazione dei pasti, restando inteso che detta assicurazione dovrà garantire anche il rimborso delle eventuali spese di cura o di degenza per gli utenti sopraccitati, nonché per i danni causati alle cose nella gestione del servizio e RCO per il personale dipendente o incaricato dall'aggiudicatario durante lo svolgimento del servizio.
- 4) Impiego alle dipendenze dell'aggiudicatario di personale, in possesso di idoneità sanitaria e di ogni altra autorizzazione prevista dalla legislazione in materia per l'espletamento del servizio in oggetto.
- 5) L'aggiudicatario nella predisposizione e somministrazione dei pasti deve attenersi scrupolosamente al menù giornaliero, predisposto secondo quanto previsto all'art. 8 approvato dalla competente U.S.L. nonché a quanto specificato dal presente capitolato (a titolo esemplificativo e non esaustivo art. 13 qualità delle materie prime art. 14 grammature e caratteristiche delle derrate, art. 15 adempimenti in materia di igiene e sicurezza alimentare, etc.). Eventuali modifiche potranno essere apportate solo se previamente autorizzate dal Comune.
- 6) Qualora si dovessero verificare guasti improvvisi agli impianti o qualsiasi altro imprevisto giustificabile (es. interruzione energia elettrica, interruzione erogazione acqua potabile, etc), l'aggiudicatario ha la facoltà di servire un pasto freddo la cui composizione dovrà essere concordata con il Servizio Pubblica Istruzione. In tale ipotesi verrà comunque corrisposto un prezzo identico al prezzo di affidamento.
- 7) In caso di sciopero si applicherà quanto previsto dalla vigente normativa in materia di servizi pubblici essenziali con particolare riferimento alla Legge n.146 del 12/06/1990 e ss.mm.ii. In caso di sciopero indetto per la categoria di personale cui l'affidatario appartiene, l' Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata di norma entro le ore 10:00 del quinto giorno antecedente a quello di inizio dello sciopero. In tale ipotesi, su

- richiesta del Servizio Pubblica Istruzione, l'aggiudicatario dovrà fornire un piatto freddo alternativo, ad un prezzo pari al prezzo di affidamento, la cui composizione sarà preventivamente concordata. In questo caso potranno altresì essere concordate con il Comune, in via straordinaria, particolari modalità gestionali per la distribuzione dei pasti.
- 8) In caso di richiesta di sospensione del servizio da parte del Comune (sciopero, assemblee del personale scolastico, gite, maltempo ed ogni altro evento che per qualsiasi motivo possa influire sul normale espletamento del servizio) l'Amministrazione Comunale informerà l'aggiudicatario con tempestivo preavviso (almeno 24 ore prima dell'inizio del servizio stesso) e nessun indennizzo potrà essere preteso dall'aggiudicatario.
- 9) L'aggiudicatario dovrà attuare il rispetto dei CAM (Criteri Ambientali Minimi) per quanto riguarda:
- Requisiti degli alimenti;
  - Flussi informativi;
  - Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari ;
  - Prevenzione dei rifiuti ed altri requisiti dei materiali ed oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti;
  - Prevenzione e gestione dei rifiuti;
  - Tovaglie, tovaglioli;
- 10) Nello svolgimento delle attività di pulizia dei locali mensa l'aggiudicatario dovrà garantire il rispetto dei CAM (Criteri Ambientali Minimi) in vigore e nello specifico di quanto indicato al punto a.7 degli stessi CAM;
- 11) Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'Amministrazione Comunale nel cui territorio si svolge il servizio mensa;
- 12) Ogni onere diretto o indiretto derivante, viene assunto dall'aggiudicatario, che solleva il Comune da ogni responsabilità e si impegna a produrre qualsiasi documentazione che il Comune stesso ritenga opportuno richiedere in merito.

### Art. 13 – QUALITA' DELLE MATERIE PRIME

L'aggiudicatario nell'acquisto dei prodotti è tenuto a garantire l'alta qualità degli stessi e dei fornitori, tenuto conto degli utenti destinatari del servizio. Per verificare il rispetto degli standard qualitativi potranno essere effettuati controlli periodici e test di gradimento agli utenti.

Le materie prime utilizzate per la preparazione del pasto dovranno essere di prima qualità e in ottimo stato di conservazione, curando di privilegiare i prodotti di filiera corta e tipici del territorio, i prodotti Bio e quelli Agriqualità.

Non dovranno essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati.

L'aggiudicatario dovrà fare in modo che l'iter di acquisto, conservazione, lavorazione e distribuzione delle vivande sia rispondente e conforme alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari nonché a tutte le prescrizioni impartite dalle competenti autorità.



E' vietato l'uso di cibi precotti o precucinati e di alimenti surgelati ad eccezione, per questi ultimi, del pesce e di alcune verdure, quali: piselli, spinaci etc.

Non è consentita la somministrazione di carne e pesce ricomposti, prefritti, preimpanati o che abbiano subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Le caratteristiche dei prodotti che dovranno essere utilizzati sono specificate nell'allegato al presente capitolato denominato "QUALITA' DELLE MATERIE PRIME" (allegato A/1).

Dovrà essere utilizzato esclusivamente olio extra vergine di oliva, di olive italiane, confezionato in Italia.

E' tassativamente vietato il riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti.

L'aggiudicatario dovrà sempre garantire l'identificazione delle materie prime utilizzate per la produzione dei pasti.

Le derrate devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle vigenti leggi, non sono ammesse etichettature incomplete con diciture poco chiare e/o poco leggibili e prive di traduzione in lingua italiana.

Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

Considerato che nei locali della scuola è presente un fontanello per l'erogazione dell'acqua dal quale giornalmente viene prelevata l'acqua per il consumo ordinario con riempimento delle brocche da collocare sui tavoli, in caso di momentaneo guasto o impossibilità d'uso dello stesso l'aggiudicatario dovrà provvedere a proprie spese all'acquisto dell'acqua per il pasto che dovrà essere fornita in bottiglie ed essere oligominerale o minerale naturale.

## Art. 14 – GRAMMATURE E CARATTERISTICHE DELLE DERRATE

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, alle tabelle merceologiche disposte dalle linee guida della Regione Toscana ed ai limiti di contaminazione microbica previsti dalla normativa. E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici. Le consegne delle derrate per la preparazione dei pasti dovranno avvenire, tenendo in considerazione i menù, le grammature e l'organizzazione del servizio stesso. Le principali categorie merceologiche e grammature sono quelle indicate dalle Linee Guida Regione Toscana per la refezione scolastica – Deliberazione G. R. 1127/2010 – come aggiornate dal gruppo di lavoro dei nutrizionisti delle aziende A.S.L. risultanti dalla revisione 2015 approvata con delibera n. 898 del 13 settembre 2016. I quantitativi delle derrate fornite saranno determinati in base ai menù, alle presenze per ciascun ordine di scuola ed alle tabelle dietetiche e relative grammature. Le grammature, indicate nelle tabelle dietetiche, sono previste al netto di eventuali scarti, pertanto nei quantitativi da fornire occorrerà comprendere un aumento stimabile tra il 10% ed il 20% degli alimenti che producono scarto nel processo di preparazione. La consegna delle derrate deve essere effettuata in tempo utile per la preparazione dei pasti nel rispetto degli ordini effettuati.

## Art. 15 – ADEMPIMENTI IN MATERIA DI IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE

L'aggiudicatario è responsabile di tutti gli adempimenti previsti dalla vigente normativa in materia di igiene e sicurezza alimentare relativamente a tutte le fasi del servizio e deve uniformarsi alla normativa "Pacchetto igiene" sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati che nell'individuare processi, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell' H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo) riportati nel Piano di Autocontrollo di cui l'impresa dovrà dotarsi e depositarne una copia presso il Comune prima dell'inizio del servizio e ad ogni aggiornamento successivo.

L'aggiudicatario è responsabile di tutti gli adempimenti previsti dal Piano di Autocontrollo (H.A.C.C.P.) previsto dalla vigente normativa sia per il centro di cottura che per i refettori (locale cucina e locali per la consumazione dei pasti) posti all' interno degli edifici scolastici, relativamente all'intero ciclo produttivo (stoccaggio e conservazione delle materie prime, confezionamento, trasporto e sporzionamento dei pasti, sanificazione dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie) nonché per il personale impiegato nel servizio (formazione periodica, attestazioni, requisiti sanitari).

Il Piano di Autocontrollo, entro l'inizio del servizio deve essere depositato in copia presso il Servizio Istruzione e sostituito ogni volta sia effettuato un suo aggiornamento.

L'aggiudicatario ha l'obbligo di provvedere alle scadenze indicate (giornaliere, settimanali, etc.) all'esecuzione di tutti gli adempimenti previsti e alla compilazione e custodia, presso il plesso scolastico, delle relativa modulistica, da esibire a richiesta del personale comunale o della A.S.L. nonché della documentazione concernente il personale impiegato.

L'aggiudicatario è tenuto al rispetto della vigente normativa regionale in materia di igiene e sicurezza alimentare (es. D.P.G.R. n. 40/R del 01/08/2006 ss.mm.ii. D.G.R.T. n. 559 del 21/07/2008 etc.).

L'aggiudicatario, prima della stipula del contratto, deve possedere le autorizzazioni previste dalla vigente normativa per l'attività di ristorazione collettiva e la veicolazione dei pasti ed essere in regola con l'attuazione del piano di autocontrollo sull'igiene dei prodotti alimentari previsto dalla vigente normativa.

Qualora nel corso dell'appalto venissero meno i requisiti igienico – sanitari del centro di cottura, il Comune provvederà alla sospensione dell'appalto e sarà applicata la penale giornaliera prevista al successivo art. 26.

## Art. 16 – CONTROLLO DA PARTE DELL'ENTE

L'ufficio tecnico comunale è incaricato del controllo del perfetto mantenimento dei locali sporzionamento e mensa, dell'accurata pulizia e della puntuale custodia, impartendo all'aggiudicatario le opportune direttive redigendo, laddove rilevasse inadempienze apposite

verbale, con obbligo dell'aggiudicatario a provvedere, assumendosi quest'ultimo i relativi oneri.

L'ufficio scuola è incaricato del controllo sul puntuale rispetto della qualità, quantità e modalità di somministrazione dei pasti, anche in merito alla qualità e quantità dei prodotti alimentari da utilizzare, in accordo con le autorità sanitarie e scolastiche, redigendo, laddove rilevasse inadempienze, apposito verbale, con obbligo dell'affidatario a provvedere di conseguenza, assumendosi quest'ultimo i relativi oneri.

Su richiesta del Comitato mensa potranno essere effettuate verifiche ed assaggi delle pietanze cucinate.

## Art. 17 – RESPONSABILITA' DEL GESTORE

L'aggiudicatario è direttamente responsabile di ogni danno arrecato ai locali ed attrezzature, subito dal proprio personale o arrecato a utenti o terzi all'interno della struttura per l'esercizio delle attività previste dall'appalto in questione, restando a suo completo carico qualsiasi risarcimento. A tal fine l'aggiudicatario prima dell'avvio del servizio, dovrà dare dimostrazione dell'avvenuta apposita copertura assicurativa, depositando copia di adeguata/e polizza/e assicurativa/e RCT e RCO stipulata/e con primaria Compagnia di Assicurazione, con un massimale assicurato non inferiore, ad euro 5.000.000,00 (euro cinquemilioni e centesimo zero) per RCT e ad euro 5.000.000,00 (euro cinquemilioni e centesimi zero) per RCO ai fini della copertura dei seguenti rischi:

- R.C.O. per tutti danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente o incaricato dall'aggiudicatario durante lo svolgimento del servizio stesso;
- R.C.T. in conseguenza della preparazione, somministrazione e consumazione dei pasti agli utenti della mensa, a favore degli utenti e contro tutti i rischi derivanti dalla somministrazione e consumazione dei pasti, restando inteso che detta assicurazione dovrà garantire anche il rimborso delle eventuali spese di cura o degenza per gli utenti sopraccitati;
- R.C.T. in conseguenza di danni causati nella gestione del servizio ai locali ed attrezzature in uso ed agli attigui locali ed attrezzature destinati ad uso scolastico;
- R.C.T. causata nella gestione del servizio verso terzi, sia inerenti i locali ed attrezzature in uso che quelli destinati ad uso scolastico compreso il rischio di incendio;

L'aggiudicatario, in ogni caso, dovrà provvedere senza indugio a proprie spese alla riparazione delle strutture o degli oggetti danneggiati.

L'aggiudicatario è altresì obbligato al rispetto degli obblighi contrattuali ed assicurativi nei confronti dei propri dipendenti o soci e a dimostrazione del rispetto di tale obbligo è tenuto a presentare, su formale richiesta, dimostrazione dei versamenti contributivi ed assicurativi.

Alla naturale scadenza o alla data della rescissione del rapporto contrattuale, sulla base di apposito verbale di consegna redatto in contraddittorio fra le parti, verrà accertato, ove ricorra il caso, il perfetto stato di conservazione dell'impianto, ovvero posto a carico dell'aggiudicatario ogni intervento necessario al ripristino dello stato di fatto al momento della consegna, gli oneri derivanti sono assunti a carico dell'aggiudicatario.

L'aggiudicatario è costituito custode ai sensi delle previsioni del Codice Civile dei locali cucina e mensa e di tutte le attrezzature e gli arredi presenti nei locali stessi dal momento dell'affidamento e fino alla scadenza contrattuale. A tale scopo la consegna dei locali mensa e delle attrezzature verrà fatta in contraddittorio tra le parti con apposito verbale redatto dal personale dell'Ufficio tecnico comunale contenente la descrizione dei locali, degli oggetti e lo stato di conservazione. L'aggiudicatario è tenuto a custodire e conservare i beni consegnati con la diligenza del buon padre di famiglia e non può cederne il godimento a terzi senza l'autorizzazione scritta dell'Ente. Allo scadere dell'affidamento sarà redatto un nuovo verbale per verificare lo stato, la consistenza e la corrispondenza del numero dei beni dati in custodia.

L'aggiudicatario è tenuto a fare entrare nei suddetti locali solo il personale autorizzato.

Assume inoltre l'onere per la riparazione urgente dei danni agli arredi ed alle attrezzature, con sostituzione degli stessi in caso di necessità, arrecati da terzi non autorizzati o dall'aggiudicatario stesso qualora venga accertato che i beni siano stati utilizzati senza la necessaria diligenza e cura o per uso diverso da quello a cui sono destinati.

Fatto divieto di cedere in tutto o in parte il servizio affidato, pena l'immediata decadenza del rapporto contrattuale.

#### **Art. 18 – ONERI DELL'AMMINISTRAZIONE CONCEDENTE**

L'amministrazione si riserva, assumendone i relativi oneri:

- di provvedere alla manutenzione straordinaria dell'attrezzatura e dei locali destinati a sporzionamento e mensa scolastica, intendendosi per manutenzione straordinaria quella definita dall'art. 3 comma 1 lettera b) del D.P.R. 380/2001 e ss.mm.ii.

#### **Art. 19 – RISPETTO DEI CONTRATTI COLLETTIVI NAZIONALI DI LAVORO ED INTEGRATIVI NONCHE' DELLE NORME IN MATERIA DI ASSICURAZIONE E PREVIDENZA ED ALTRI OBBLIGHI DI LEGGE NEI CONFRONTI DEL PERSONALE DIPENDENTE**

L'aggiudicatario è tenuto al rispetto dei livelli retributivi previsti nei C.C.N.L. e dall'integrativo territoriale in vigore, nonché dei contratti individuali, se migliorativi, con particolare riguardo ai minimi tabellari ed agli strumenti di tutela occupazionale sia nei confronti dei lavoratori dipendenti che dei soci lavoratori nell'ipotesi di società cooperativa. L'aggiudicatario è inoltre tenuto all'osservanza delle disposizioni del D.Lgs. 81/2008 testo unico per la sicurezza sul lavoro e ss.mm.ii. e dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti e mezzi idonei a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti adottando le misure e cautele atte a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

L'aggiudicatario è altresì tenuto all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed

assistenziali nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperative. L'aggiudicatario deve certificare a richiesta dell'Amministrazione Comunale l'avvenuto pagamento dei contributi assicurativi e previdenziali dei lavoratori addetti all'appalto nonché l'erogazione dei salari ai dipendenti, ferma restando la facoltà del Comune di effettuare le verifiche ed i controlli che ritiene opportuni.

L'aggiudicatario è altresì tenuto al rispetto di tutte le norme in materia di sicurezza e di igiene del lavoro e degli alimenti e di sottoporre il personale alle visite mediche ed analisi di controllo previsti dalla vigente normativa.

Qualora l'aggiudicatario non risulti in regola con gli obblighi di cui ai commi precedenti, l'Amministrazione comunale procederà ai sensi di quanto disposto dai commi 5 e 6 dell'art. 30 del Codice dei Contratti Pubblici.

## Art. 20 – CLAUSOLA SOCIALE

Ai sensi dell'art. 50 del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. l'appaltatore subentrante dovrà prioritariamente assumere gli stessi addetti impiegati dell'appaltatore uscente, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.

## Art. 21 – PERSONALE IMPIEGATO

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della somministrazione dei pasti e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Il personale addetto alla produzione dei pasti dovrà, prima dell'inizio del servizio, essere in possesso dei corsi di formazione abilitanti la funzione attinente (corsi H.A.C.C.P. – Celiachia – L.R.T. n. 24/2003 - Regolamenti CE n. 852/2004 - n. 853/2004).

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

L'aggiudicatario è responsabile del comportamento del proprio personale e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale, quello comunale e quello scolastico coinvolto nel servizio di refezione.

Il Comune si riserva il diritto di richiedere all'aggiudicatario la sostituzione del personale impiegato nel servizio, ritenuto non idoneo. In tal caso l'aggiudicatario provvederà a quanto richiesto, entro il termine massimo di 5 giorni lavorativi, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

L'aggiudicatario prima della stipula del contratto comunica l'organico che sarà impiegato per tutta la durata del contratto, precisando: numero, nominativi, mansioni, livello e monte ore. In caso di riduzione o variazioni dell'organico proposto in fase di offerta, l'aggiudicatario deve provvedere

immediatamente al reintegro con personale di pari qualifica e pari monte ore senza che sia in alcun modo pregiudicato il normale svolgimento del servizio.

L'aggiudicatario è tenuto ad informare l'Amministrazione su eventuali variazioni di personale in ordine ai nominativi, al numero degli addetti e relative qualifiche, fatta eccezione per le sostituzioni ordinarie (ferie, malattie etc.) per brevi periodi, comunque non superiori ai 15 giorni lavorativi.

L'aggiudicatario dovrà avere la disponibilità, senza oneri aggiuntivi per il Comune, di un dietista con esperienza nel settore della ristorazione scolastica per la gestione dei menù e delle diete speciali, oltre che in tutte le occasioni che possono richiederne la presenza sul posto e/o la consulenza.

L'aggiudicatario del servizio dovrà inoltre individuare prima della stipula del contratto un coordinatore – responsabile deputato a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con l'Amministrazione.

Il suo nominativo e la sua reperibilità telefonica dovranno essere resi noti al Comune all'inizio del servizio, ogni comunicazione fatta al Responsabile del servizio è considerata ad ogni effetto fatta all'impresa stessa.

Il personale impiegato è tenuto per tutta la durata dell'incarico e nel periodo successivo alla sua cessazione, a mantenere strettamente riservati tutti i dati, le informazioni e le notizie di cui verrà a conoscenza nel corso dell'espletamento del proprio incarico.

## Art. 22 – PRESA VISIONE DEI LUOGHI

L'impresa, pena la non ammissione alla gara, deve prendere visione dei luoghi ove deve essere svolto il servizio, delle attrezzature e di ogni circostanza generale e particolare che possono influire sulla determinazione dell'offerta.

Il sopralluogo potrà essere effettuato previo appuntamento telefonico con l'ufficio tecnico (Geometra Angiolo Tellini tel. 0575/597512).

I soggetti legittimati ad effettuare il sopralluogo, per le imprese partecipanti sono esclusivamente:

- Il legale rappresentante o direttore tecnico dell'impresa;
- Un procuratore munito di regolare procura o i cui poteri risultino dal certificato camerale;
- Altro soggetto munito di delega.

Un soggetto può effettuare il sopralluogo solo per un operatore economico singolo, associato o consorziato.

In caso di raggruppamento temporaneo d'impresa non ancora costituito, anche la mandante può effettuare il sopralluogo per conto del costituendo RTI. Si precisa che il sopralluogo sarà ritenuto validamente effettuato per conto del costituendo RTI solo se, in sede di offerta, la mandante che aveva effettuato il sopralluogo, risulterà effettivamente facente parte del raggruppamento.

In caso di Consorzio, di cui all'art. 45, comma 2, lettera b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016, la consorziata per la quale il consorzio concorre può effettuare il sopralluogo per conto del consorzio concorrente. Si precisa che il sopralluogo sarà ritenuto validamente effettuato per conto del consorzio solo se, in sede di offerta, la consorziata che aveva effettuato il sopralluogo, risulterà

effettivamente indicata dal consorzio concorrente come consorziata per la quale il consorzio concorre.

Il sopralluogo deve essere comprovato dalla dichiarazione di presa visione dei luoghi, rilasciata in duplice copia dal Comune di Talla ed attestante che l'impresa si è recata sui luoghi ove deve essere eseguito il servizio.

Una copia della dichiarazione sarà consegnata all'operatore economico nella persona che ha effettuato il sopralluogo, la stessa dovrà essere inserita sul Sistema START.

#### **Art. 23– DIVIETO DI SUBAPPALTO**

E' vietato cedere o subappaltare il servizio assunto, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

#### **Art. 24– CAUZIONE DEFINITIVA E SPESE CONTRATTUALI**

A garanzia dell'esatta osservazione degli obblighi contrattuali prima della stipula del contratto l'impresa aggiudicataria dovrà costituire una cauzione pari al 10% dell'importo netto dell'affidamento.

Nel termine indicato dall'Amministrazione, l'impresa aggiudicataria dovrà versare le somme necessarie alla stipula del relativo contratto, poste a carico della stessa.

#### **Art. 25– TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**

L'aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge n. 136 del 13 agosto 2006 e ss.mm.ii.

#### **Art. 26– RESCISSIONE- CONTROVERSIE- RINVII**

Fatto salvo quanto previsto all'art. 2 l'Amministrazione può procedere alla immediata rescissione unilaterale del contratto, per comprovate e reiterate inadempienze della controparte, con riferimento anche a quanto previsto nel presente capitolato, da comunicarsi in forma scritta e motivata, a mezzo lettera raccomandata con ricevuta di ritorno o tramite PEC.

Laddove l'aggiudicatario non adempia all'obbligo di garantire continuativamente il servizio, per cause non di forza maggiore, interrompendolo anche per un solo giorno, sarà tenuto al pagamento di una penale pari a € 800,00 per ogni giorno di inadempienza.

Qualora l'interruzione si protragga per un numero di giorni superiori a tre consecutivi, il rapporto contrattuale sarà rescisso di diritto con atto formale dell'Amministrazione.

L'Amministrazione procederà all'applicazione delle sanzioni mediante detrazione dal corrispettivo dovuto all'aggiudicatario, oppure rivalendosi sulla cauzione prestata, fermo restando ogni altra forma prevista dalle disposizioni di legge per il recupero degli importi in conseguenza delle applicazioni delle sanzioni o per risarcimento di danni.

Per quanto non espressamente indicato nel presente capitolato si rinvia alle vigenti disposizioni di legge, di Statuto e di Regolamento.