

# COMUNE DI GAVI

## UFFICIO SEGRETERIA COMUNALE

---

### CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

A FAVORE DEGLI ALUNNI FREQUENTANTI LA SCUOLA DELL'INFANZIA, LA SCUOLA

PRIMARIA E LA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI GAVI

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

**CIG 9388478124**

**CAPITOLATO SPECIALE**

#### SOMMARIO

ART. 1 – OGGETTO .....	3
ART. 2 – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO.....	4
ART. 3 - DURATA E CALENDARIO DEL SERVIZIO .....	6
ART. 4 – VALORE DELLA CONCESSIONE.....	6
ART. 5– MODALITA' DI PAGAMENTO MODALITA' DI PAGAMENTO.....	7
ART. 6 - AGGIORNAMENTO PREZZI.....	8
ART. 7 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO ED OBBLIGHI CONTRATTUALI.....	8
ART. 8 – CAUZIONE DEFINITIVA.....	9
ART. 9 - STANDARDS MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO .....	9
ART. 10 – UBICAZIONE DEL CENTRO COTTURA .....	9
ART. 11 – MODALITA' DI TRASPORTO DEI PASTI.....	9
ART. 12 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI .....	10
ART. 13 - PRODOTTI BIOLOGICI, TIPICI E TRADIZIONALI .....	10
ART. 14 – MENU E TABELLE DIETETICHE.....	11
ART. 15 - DIETE SPECIALI E MENÙ ALTERNATIVI.....	12
ART. 16 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO.....	12
ART. 17 – OBBLIGO DI FORNITURA DI ATTREZZATURE AGGIUNTIVE AI REFETTORI.....	12
ART. 18 - PULIZIA, SANIFICAZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI.....	13
ART. 19 - DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO.....	13

# COMUNE DI GAVI

## UFFICIO SEGRETERIA COMUNALE

---

ART. 20 - SOSPENSIONE DEL SERVIZIO.....	13
ART. 21 – RITARDI NELLE CONSEGNE.....	14
ART. 22 - ONERI E CONDIZIONI INERENTI IL SERVIZIO A CARICO DEL CONCESSIONARIO .....	14
ART. 23 - PERSONALE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA.....	15
ART. 24 – COORDINATORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO.....	16
ART. 25 - RISPETTO DELLA NORMATIVA SUL PERSONALE ED APPLICAZIONE DEL C.C.N.L. ....	16
ART. 26 - PIANO DI AUTOCONTROLLO.....	17
ART. 27 – POLIZZA ASSICURATIVA PER RESPONSABILITA' .....	17
ART. 28 – CONTROLLI SUL SERVIZIO.....	17
ART. 29 - RECLAMI .....	18
ART. 30 - PENALITA' .....	18
ART. 31 - ESTENSIONE DEL CONTRATTO .....	20
ART. 32 - RISOLUZIONE DELLA CONCESSIONE .....	20
ART. 33 - SUBAPPALTO DEL SERVIZIO E DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO .....	21
ART. 34 - RECESSO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE E REVOCA DELLA CONCESSIONE.....	21
ART. 35 - CLAUSOLA SOCIALE .....	22
ART. 36 - NORMA DI COMPORTAMENTO DI COLLABORATORI E/O DIPENDENTI DELLA DITTA CONCESSIONARIA .....	22
ART. 37 – CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE .....	22
ART. 38 – INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI AI SENSI DELL'ART. 13 E SS. DEL REGOLAMENTO UE N. 2016/679 (G.D.P.R.), RELATIVO ALLA PROTEZIONE DEL DATO PERSONALE .....	23
ART. 39 - RICHIAMO ALLE NORME VIGENTI .....	23

---

## ART. 1 – OGGETTO

Il presente Capitolato disciplina il rapporto contrattuale relativo alla concessione per la gestione del servizio di ristorazione scolastica da concludersi tra l'Amministrazione comunale di Gavi (Concedente) ed il Contraente aggiudicatario (Concessionario).

Il presente Capitolato è redatto secondo le indicazioni delle Linee Guida Regionali.

Il servizio oggetto della concessione è da considerarsi ad ogni effetto pubblico servizio, essendo finalizzato ad erogare prestazioni previste per legge a carico di ente pubblico e volte a soddisfare bisogni collettivi nell'ambito dell'istruzione pubblica: il Concessionario dovrà, pertanto, attenersi rigorosamente nell'esercizio delle sue funzioni, ai principi della regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela dei diritti dei destinatari.

La concessione prevede l'organizzazione e la gestione delle fasi di:

- Scuola Secondaria di primo grado con sede a Gavi (AI) – Via Cavalieri di Vittorio Veneto n. 26: produzione, preparazione, cottura e confezionamento, trasporto dei pasti confezionati in multi porzione in contenitori isotermici utilizzando automezzi idonei al trasporto degli alimenti presso la rispettiva scuola, il ricevimento e la distribuzione dei pasti agli alunni ed agli adulti aventi diritto (insegnanti, o persone comunque autorizzate dal Comune) che frequentano o svolgono la loro attività presso la scuola secondaria di primo grado “Cornelio de Simoni” di Gavi, ad esclusione della cottura e distribuzione della pasta che avverrà direttamente presso il centro di cottura della scuola dell'infanzia “Principe Oddone di Gavi” e da lì trasportato, in piatti/vassoi biodegradabili, pulizia e sanificazione dei banchi prima e dopo il servizio, raccolta differenziata dei rifiuti;
- Scuola Primaria con sede a Gavi (AI) – Piazza Dante Alighieri: produzione, preparazione, cottura e confezionamento, trasporto dei pasti confezionati in multi porzione in contenitori isotermici utilizzando automezzi idonei al trasporto degli alimenti al refettorio sito presso la scuola dell'infanzia Principe Oddone di Gavi – Via Mameli n. 93, il ricevimento e la distribuzione dei pasti agli alunni ed agli adulti aventi diritto (insegnanti, o persone comunque autorizzate dal Comune) che frequentano o svolgono la loro attività presso la scuola primaria di Gavi “Leopoldo e Gaetano Romano”, ad esclusione della cottura della pasta che avverrà direttamente in loco, in piatti/vassoi biodegradabili, pulizia e sanificazione dei tavoli prima e dopo il servizio, raccolta differenziata dei rifiuti;
- Scuola dell'infanzia “Principe Oddone” con sede a Gavi (AI) – Via Mameli n. 93: produzione, preparazione, cottura e confezionamento, trasporto dei pasti confezionati in multi porzione in contenitori isotermici utilizzando automezzi idonei al trasporto degli alimenti al refettorio sito presso la scuola dell'infanzia Principe Oddone di Gavi – Via Mameli n. 93 - stessa, il ricevimento e la distribuzione dei pasti agli alunni ed agli adulti aventi diritto (insegnanti, o persone comunque autorizzate dal Comune) che frequentano o svolgono la loro attività presso la scuola dell'infanzia di Gavi “Principe Oddone”, ad esclusione della cottura della pasta che avverrà direttamente in loco, in piatti/vassoi biodegradabili, pulizia e sanificazione dei tavoli prima e dopo il servizio, raccolta differenziata dei rifiuti.

Il servizio prevede la preparazione dei pasti, presso i Centri di Cottura individuati, secondo i menu ed eventuali diete speciali elaborati dalla Ditta Concessionaria e validati dalla competente Azienda Sanitaria Locale, nel rispetto del fabbisogno energetico e delle grammature degli alimenti esplicitati nelle Linee Guida regionali in relazione alle diverse classi di età, con strutturazione su almeno quattro settimane a rotazione e secondo due stagionalità: autunno/inverno e primavera/estate, per

stimati n. 18.217 pasti annui sui tre ordini di scuola. La grammatura dei pasti degli insegnanti dovrà fare riferimento alla grammatura prevista per gli adulti nelle Linee Guida Regionali, senza maggiorazioni di spesa a carico del Comune rispetto al prezzo unitario del pasto indicato in sede di offerta.

Si precisa che il predetto dato numerico è presunto, e determinato sulla scorta dei dati relativi all'anno scolastico 2021/2022, e viene stimato esclusivamente al fine di dare un valore economico alla concessione, tenendo comunque conto che il numero effettivo dei pasti dipende dall'articolazione dell'orario scolastico in relazione ai rientri programmati dall'Autorità scolastica per ogni anno, dal numero delle iscrizioni al servizio e delle presenze effettive alla mensa: avendo valore puramente indicativo e previsionale, la suddetta quantità è soggetta a variazioni e non costituisce pertanto in alcun modo impegno per l'Amministrazione comunale o diritto per la Concessionaria.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di apportare modifiche ai quantitativi ed alla tipologia dei pasti da fornire e ai menù.

## **ART. 2 – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

Il servizio prevede nel dettaglio:

- a) la preparazione ed il trasporto dei pasti confezionati in multi porzione in contenitori isotermitici utilizzando automezzi idonei al trasporto degli alimenti presso le rispettive scuole, nonché di eventuali diete personalizzate in monoporzione;
- b) la fornitura del seguente tipo di pasto:
  - un primo piatto
  - un secondo piatto
  - un contorno
  - un pezzo di pane fresco imbustato e sigillato singolarmente
  - un frutto di stagione o yogurt o gelato o dolce
  - acqua minerale naturale sigillata
  - non più di una volta al mese, potrà essere prevista la preparazione di un piatto unico (scelto di norma tra le seguenti alternative: lasagne al forno, oppure carne/pesce con polenta e patate, oppure pizza, o ancora minestra di patate, cereali e legumi). Tale piatto dovrà essere sempre accompagnato da verdure e frutta fresca di stagione, in conformità alle raccomandazioni contenute nelle citate Linee Guida.

La composizione del pasto dovrà osservare le grammature previste dalle citate Linee Guida regionali, secondo il DM 10/03/2020, in G.U. n° 90 del 04/04/2020, la fornitura delle derrate alimentari (C.A.M.) dovrà avvenire con prodotti derivanti da agricoltura biologica (o a marchio IGP – DOP, o a tracciabilità di filiera agro alimentare) in percentuale non inferiore al 60% del peso totale;

- c) l'allestimento dei tavoli al posto (banco di ogni alunno per i bambini della scuola secondaria di primo grado) e del refettorio per i bambini frequentanti la scuola dell'infanzia e la scuola primaria, il ricevimento dei pasti, la distribuzione dei pasti agli alunni ed agli adulti aventi diritto (insegnanti, o persone comunque autorizzate dal Comune) che frequentano o svolgono la loro attività presso la scuola dell'infanzia Principe Oddone di Gavi, la scuola primaria "Gaetano e Leopoldo Romano" di Gavi e la scuola secondaria di primo grado "Cornelio de Simoni" di Gavi, in piatti/vassoi biodegradabili, pulizia e sanificazione dei banchi prima e dopo il servizio, raccolta differenziata dei rifiuti. La consegna e la distribuzione delle diete relative ad allergie/intolleranze deve assicurare l'esclusione di qualsiasi rischio di contaminazione;
- d) la verifica, all'arrivo dei pasti al plesso scolastico, che gli stessi siano conformi alle ordinazioni;
- e) il ritiro dei contenitori sporchi, nonché la fornitura di utensili ed attrezzature per la distribuzione dei pasti e di altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo nella scuola;

- f) la consegna del quantitativo necessario di posate, bicchieri e piatti, tovaglie per i tavoli e tovaglioli, il tutto a perdere;
- g) la fornitura di detersivi ed attrezzature (spugne, stracci, strofinacci, guanti, rotoli di carta, etc.) per la pulizia e la sanificazione delle superfici e dei locali, ed il lavaggio degli utensili e delle attrezzature usate per la distribuzione, presso il plesso scolastico in cui vengono consumati i pasti;
- h) la fornitura, al plesso scolastico servito, di sacchi idonei per la raccolta dei rifiuti e la relativa raccolta differenziata;
- i) la messa a disposizione del personale necessario per la somministrazione e la gestione del refettorio;
- j) la fornitura di mestolame e carrelli termici, casse elettriche, banchi scaldavivande o attrezzature equivalenti presso il refettorio servito al fine di mantenere la corretta temperatura dei cibi fino al momento della consumazione;
- k) la fornitura, al refettorio servito, di termometri a sonda per la dovuta rilevazione delle temperature degli alimenti;
- l) l'applicazione ed il compito di far osservare il sistema di controllo HACCP - oltre che nel centro di cottura - anche presso il terminale di distribuzione collocato presso la scuola/refettorio dove i pasti vengono consumati;

### **ART. 3 - DURATA E CALENDARIO DEL SERVIZIO**

La durata del contratto di concessione è di un anno scolastico, da settembre 2022 a giugno 2023, in concomitanza dell'orario definitivo delle lezioni, con l'osservanza delle interruzioni e sospensioni previste dal calendario scolastico annualmente adottato.

La concessione potrà essere oggetto di ripetizione per il successivo anno scolastico, ai sensi dell'art. 63, comma 5 del D.Lgs. 50/2016, nei tempi e nelle modalità stabilite dalla normativa vigente al momento della scadenza.

L'Amministrazione Comunale si riserva altresì la facoltà, ai sensi di legge, di prorogare il contratto oltre la scadenza alle vigenti condizioni, nelle more dello svolgimento delle procedure di scelta del nuovo concessionario, ovvero per motivi non preventivabili o non riconducibili alla volontà dell'Amministrazione Comunale ai sensi dell'art.106 comma 11 del D.Lgs.n.50/2016.

Il servizio non si effettua nei giorni festivi infrasettimanali, ed in caso di eventuali sospensioni programmate o meno (scioperi, gite scolastiche, chiusura delle scuole in occasione di consultazioni elettorali o di eccezionali precipitazioni nevose, vacanze, ecc.).

La fornitura dei pasti nella scuola è subordinata al calendario ed all'orario scolastico e viene effettuata dal lunedì al venerdì per la scuola dell'infanzia e per la scuola primaria e nei giorni di martedì e giovedì per la scuola secondaria di primo grado. Il servizio entrerà in vigore in concomitanza dell'orario definitivo adottato dalla Direzione scolastica. I giorni di rientro saranno comunque comunicati al Concessionario non appena confermati dall'Istituto comprensivo scolastico.

Nel corso del rapporto ed alle medesime condizioni contrattuali, l'Amministrazione si riserva comunque la facoltà di variare gli orari di svolgimento del servizio in relazione all'articolazione e alle esigenze della popolazione scolastica. La Concessionaria non potrà rifiutarsi di provvedere ad ulteriori somministrazioni – alle condizioni di Capitolato e contrattuali, e derivanti dalla propria offerta – anche in altri plessi scolastici ove sia attivato il servizio di ristorazione durante il periodo di concessione.

### **ART. 4 – VALORE DELLA CONCESSIONE**

L'importo a base di gara ammonta ad € 5,48, oltre iva di legge, per ciascun pasto somministrato, comprensivo del costo materiale compostabile. L'importo presunto per il periodo di vigenza della

concessione ammonta ad €. 99.829,16 (euro novantanovemilaottocentoventinove/16) IVA di legge esclusa, di cui €. 1.000,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

Con le seguenti precisazioni:

1. L'importo presunto del singolo pasto per il periodo di vigenza della concessione ammonta ad € 5,48 (Iva esclusa); non sono ammesse offerte in aumento. Non è possibile partecipare alla gara se non per lo svolgimento integrale del servizio oggetto della concessione;
2. Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti sopraindicati;
3. Il prezzo del pasto degli insegnanti si intende uguale al prezzo dei pasti sopraindicati;
4. L'importo degli oneri per la sicurezza è pari ad € 1.000,00 non soggetti a ribasso;
5. Le quantificazioni su riportate sono indicative; il numero di pasti presunto infatti potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione, per la qualcosa il concessionario non potrà vantare diritti di alcuna compensazione sia nel primo che nel secondo caso, pur avendo l'obbligo di assicurare il pasto a tutti coloro che ne hanno diritto.

#### **ART. 5 - MODALITA' DI PAGAMENTO**

Il pagamento, previa verifica della regolarità dei documenti, avverrà al massimo entro 30 (trenta) giorni dalla registrazione delle corrispondenti fatture, ai sensi del Decreto legislativo 09.11.2012, n. 192.

La Ditta Aggiudicataria si obbliga all'osservanza delle norme vigenti in materia di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010, ed in particolare si impegna a comunicare al Comune gli estremi identificativi del conto corrente bancario o postale che utilizzerà per le operazioni finanziarie relative al contratto, entro sette giorni dalla sua accensione o dalla sua destinazione. Nello stesso termine, comunicherà le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare sul conto stesso. Provvederà, infine, a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

Ai sensi dell'art. 3 - comma 9-bis - della Legge n. 136/2010, il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, determina la risoluzione di diritto del presente contratto. Si applicano comunque le sanzioni di cui all'art. 6 della legge n. 136/2010.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Ente concedente non esonerano in alcun modo la Concessionaria dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal contratto.

#### **ART. 6 - AGGIORNAMENTO PREZZI**

Il prezzo unitario di aggiudicazione si intende fissato dalla Ditta Aggiudicataria a proprio rischio ed in base ai calcoli di convenienza per tutto il periodo di affidamento.

#### **ART. 7 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO ED OBBLIGHI CONTRATTUALI**

Nel termine che sarà indicato dal Comune di Gavi, la ditta concessionaria si obbliga a stipulare il contratto.

Il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa ai sensi dell'art. 32. comma 14, D.Lgs. n. 50/2016.

La Ditta concessionaria dovrà produrre entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento della richiesta dell'Ufficio Contratti e nelle forme e modalità disciplinate dal Codice dei contratti:

- 1) la documentazione eventualmente richiesta dalla stazione appaltante;
- 2) la cauzione definitiva, a norma del successivo articolo 9 del presente capitolato speciale d'appalto;

- 3) copia della polizza assicurativa RCT/RCO di cui all'art. 28 del presente capitolato speciale d'appalto.

Qualora la Ditta concessionaria non provveda al deposito della documentazione richiesta entro il termine assegnato, ovvero non si presenti alla stipula del contratto nella data stabilita senza giustificato motivo, oppure successivamente all'aggiudicazione sia accertata la mancanza dei requisiti indicati dal bando di gara, il Committente – fermo restando quanto previsto dalla vigente normativa (artt. 75 e 76 del D.P.R. 445/2000) in caso di false dichiarazioni – revoca l'aggiudicazione e incamera la cauzione provvisoria, fatta salva ogni eventuale ulteriore azione per il risarcimento del danno.

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione del contratto di concessione, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico del Concessionario.

In caso di mancato versamento, ovvero di mancata consegna dell'attestazione di versamento dei relativi importi, il Comune tratterà la somma, aumentata degli interessi legali, dal corrispettivo addebitato nella prima fatturazione.

Al fine di garantire l'avvio del servizio pubblico di ristorazione in corrispondenza dell'inizio dell'anno scolastico, la Ditta Aggiudicataria si impegna comunque ad effettuare le prestazioni oggetto del Capitolato anche nelle more della stipula del contratto ai sensi dell'art. 32 comma 9 del D.Lgs. 50/2016, qualora con l'aggiudicazione definitiva sia disposto l'avvio all'esecuzione del contratto in via d'urgenza, in quanto la mancata esecuzione immediata della prestazione determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico che la prestazione oggetto della gara è destinata a soddisfare.

L'importo netto contrattuale sarà determinato sulla base del prezzo unitario offerto dalla Ditta Aggiudicataria, moltiplicato per il numero presunto di pasti annui, stimato convenzionalmente in n. 18.217. Il valore contrattuale della concessione sarà pertanto determinato moltiplicando il prezzo unitario di aggiudicazione per il predetto numero presunto di pasti.

## **ART. 8 – CAUZIONE DEFINITIVA**

La ditta concessionaria, come previsto dall'art. 92, comma 7, del D.Lgs. 50/2016, è tenuta a stipulare apposita polizza fidejussoria (cauzione definitiva), pari al 10% (dieci per cento) dell'importo di aggiudicazione, ovvero con percentuale diversa in caso di possesso di documentazione rilasciata da organismi accreditati (certificazioni di qualità per mense scolastiche).

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento contrattuale e sarà svincolata solo su autorizzazione dell'amministrazione comunale.

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca della concessione e l'acquisizione della cauzione provvisoria.

Nel caso di rinuncia da parte della ditta concessionaria, da notificarsi a mezzo lettera raccomandata A.R. con preavviso di almeno 120 giorni, l'Amministrazione Comunale incamererà per intero la cauzione prestata. Verrà, inoltre, addebitata alla Ditta aggiudicataria la maggior spesa derivante dall'assegnazione del servizio ad altre ditte concorrenti, a titolo di risarcimento danno, fatto salvo ogni altro diritto per danni eventuali.

Nel caso di anticipata risoluzione del contratto per inadempimento dell'appaltatore, la cauzione sarà totalmente incamerata dall'Amministrazione Comunale.

## **ART. 9 - STANDARDS MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO**

Gli standards di qualità da osservare nell'effettuazione del servizio di ristorazione scolastica sono

quelliriporati nel presente Capitolato, nelle Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte – Assessorato alla Tutela della Salute.

## **ART. 10 – UBICAZIONE DEL CENTRO COTTURA**

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento e pertanto le ditte partecipanti dovranno avere il proprio centro di cottura in una località distante non più di 30 chilometri dai plessi da servire. Tale distanza dovrà essere indicata dalla ditta al momento di presentazione dell'offerta, specificando anche il percorso.

Il Concessionario deve comunque essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il centro di cottura indicato per l'esecuzione del contratto, attraverso una struttura alternativa autorizzata e rispondente alle citate prescrizioni di distanza e tempi di percorrenza.

Il Concedente mette a disposizione del Concessionario l'uso del Centro di Cottura ubicato all'interno della scuola dell'infanzia "Principe Oddone" di Gavi, a mezzo comodato d'uso, per la cottura della pasta per i tre ordini di scuola destinatari del servizio.

## **ART. 11 – MODALITA' DI TRASPORTO DEI PASTI**

La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso il plesso scolastico, depositandoli nel locale destinato a mensa. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

I mezzi utilizzati devono essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco massimo di 60 minuti dal momento della partenza dal centro di cottura; la consegna al terminale di utilizzo non deve avvenire prima di 30 minuti dell'orario stabilito per la ristorazione.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a +60°C +65°C fino alla somministrazione dei pasti. Per i pasti freddi la temperatura non dovrà superare i +10°C e per gli alimenti deperibili a base di latte e crema i +4°C. Qualora l'Amministrazione o l'Azienda Sanitaria Locale lo richieda potrà essere controllata la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

Il pane fresco, imbustato e sigillato singolarmente, deve essere trasportato in contenitori igienicamente idonei, mentre la frutta - lavata idoneamente - deve essere trasportata in cassette o cartoni, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi.

I mezzi di trasporto utilizzati dovranno essere muniti della relativa attestazione igienico-sanitaria, chiusi, rivestiti in materiale liscio e lavabile ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto nel quale dovranno essere indicati il numero di contenitori e di pasti consegnati e la data e l'ora di consegna; tale documento dovrà essere sottoscritto dall'incaricato al ricevimento.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quelli ordinati, la ditta concessionaria deve provvedere tassativamente entro 30 minuti ad integrare il numero dei pasti.

Il Concessionario deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dallo stesso per il trasporto dei pasti al termine del consumo. Il Concessionario dovrà provvedere inoltre alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi contaminazione degli alimenti trasportati.

La ditta concessionaria per il trasporto delle merci dovrà utilizzare automezzi a basso impatto ambientale (veicoli almeno euro 4).

## **ART. 12 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI**

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime e la tipologia degli alimenti proposti devono essere di prima scelta e qualità e corrispondere a quanto contenuto nelle "schede prodotti" delle principali sostanze alimentari contenute nelle citate Linee Guida della Regione Piemonte in vigore – si richiama inserimento di cui all'art. 2.

Sono da preferire i prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative ed i prodotti provenienti da agricoltura biologica, i prodotti di provenienza nazionale, prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta), nonché "tradizionali", ed in generale "a filiera corta".

Sono da utilizzare prodotti non derivanti da OGM o che non contengano OGM o sostanze indesiderate.

In relazione alla peculiarità di certi elementi di criticità di alcuni prodotti, la Concessionaria deve fare riferimento alle indicazioni di cui alle sopra citate "schede prodotti".

Il Concessionario deve acquisire dai fornitori delle derrate idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità alle vigenti leggi in materia e alle tabelle merceologiche di cui alle Linee Guida della Regione Piemonte in vigore, rendendole disponibili all'Amministrazione Comunale su richiesta della stessa.

## **ART. 13 - PRODOTTI BIOLOGICI, TIPICI E TRADIZIONALI**

Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti ed accompagnate dalla dicitura "biologico" dovranno essere di tipo "biologico", cioè provenienti da coltivazioni o da lavorazioni biologiche ai sensi del Regolamento CE n. 834/2007 e del corrispondente Regolamento di attuazione, ed essere assoggettate al regime di controllo vigente ai sensi della predetta normativa.

Tutti i prodotti biologici utilizzati dovranno essere all'origine in confezioni sigillate, non manomissibili, munite di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa in materia.

Con il termine "prodotti tipici" si indicano i prodotti a denominazione d'origine protetta (DOP) ed i prodotti a indicazione geografica protetta (IGP); con il termine "prodotti tradizionali" si intendono quelli indicati per la Regione Piemonte nell'ultimo elenco aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali (decreto ministeriale 350/99).

Potrà essere in ogni momento richiesta documentazione idonea a dimostrare che per la produzione dei pasti destinati alle scuole si utilizzano prodotti biologici, tipici e tradizionali previsti e che gli stessi sono conformi alla vigente normativa in materia.

## **ART. 14 – MENU E TABELLE DIETETICHE**

L'Amministrazione comunale si avvarrà dei menu proposti dal Concessionario e validati dalla competente Azienda Sanitaria Locale.

I menu settimanali - compilati secondo il modello alimentare mediterraneo e sulla base delle tabelle dietetiche approvate dalla Regione Piemonte - devono essere variati e strutturati in almeno quattro settimane a rotazione, e seguire la stagionalità dei prodotti, articolandosi in due stagionalità: autunno/inverno e primavera/estate. Il menu autunno-inverno si applica dal mese di settembre, dal giorno di avvio del servizio concordato con l'Autorità scolastica; il menu primavera-estate dovrà entrare in vigore entro la seconda settimana del mese di aprile.

L'amministrazione comunale si riserva comunque di apportare eccezionalmente variazioni ai menu proposti che risultassero non graditi all'utenza, ovvero in caso di successive indicazioni o direttive impartite dalla locale Azienda Sanitaria Locale.

I piatti unici saranno eventualmente introdotti nel menu secondo le previsioni dell'articolo 2.

Per gli alunni che hanno il rientro sempre negli stessi giorni, dovrà essere assicurato un menù alternato nelle diverse settimane.

I menu vanno consegnati al Committente almeno una settimana prima della rispettiva entrata in vigore. Innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra l'Azienda Sanitaria Locale, l'Amministrazione comunale, il Concessionario.

La ditta concessionaria si impegna a distribuire all'utenza i menù settimanali validati dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda Sanitaria Locale competente e ad esporre il medesimo menù presso la sede di ristorazione.

E' consentita, in via temporanea, una variazione dei menu nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle strutture in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;
- irreperibilità di un prodotto biologico e/o non biologico, da sostituire con altro prodotto biologico e/o non biologico avente caratteristiche nutritive equivalenti.

Eventuali variazioni - da comunicare tempestivamente all'Amministrazione ed alla scuola, segnalando la causa specifica che ne motiva la necessità - non dovranno comunque protrarsi per oltre 2 (due) giorni dal verificarsi dell'evento che vi ha dato origine.

## **ART. 15 - DIETE SPECIALI E MENÙ ALTERNATIVI**

Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute, religiose o culturali, la Ditta concessionaria si impegna a fornire menù alternativi in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, la cui composizione sarà stabilita su indicazioni del medico o dei genitori, a seconda dei casi. I pasti previsti dai menù alternativi devono essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali, che di seguito verrà indicato.

Il Concessionario, su presentazione di certificato medico specialistico o dell'ASL competente, deve approntare diete speciali per utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche. La loro preparazione deve avvenire con la supervisione di una dietista che potrà essere consultata dai genitori degli alunni interessati. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Tali vaschette devono essere inserite fino al momento del consumo in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti.

## **ART. 16 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO**

Il Concessionario è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni - presso il centro di cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la

data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e vanno conservati in frigorifero a temperatura 0°C,+4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione".

I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

#### **ART. 17 – OBBLIGO DI FORNITURA DI ATTREZZATURE AGGIUNTIVE AI REFETTORI**

Il Concessionario, dalla data d'inizio del servizio, potrà utilizzare i locali, gli arredi e le eventuali attrezzature di proprietà del Comune già presenti nel plesso servito, obbligandosi a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni. I beni impiegati dovranno essere restituiti al termine del contratto nelle stesse quantità e stato in cui sono stati ricevuti. Il Concessionario ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.

Il Concessionario è tenuto a fornire presso il refettorio, con oneri a proprio carico, carrelli termici/banchi scaldavivande o sistemi equivalenti al fine di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge nelle fasi di somministrazione dei pasti, per garantire il migliore funzionamento del servizio, nonché ogni altro arredo o attrezzatura aggiuntivi necessari alla corretta distribuzione ed esecuzione del servizio in concessione (armadi, carrelli, utensili per il porzionamento, termometri a sonda, pattumiere a pedale, ecc.).

Dovrà altresì garantire la manutenzione ed il corretto funzionamento – nonché la sostituzione, ove necessaria – di ogni attrezzatura ed arredo durante l'intero periodo contrattuale, di proprietà sia dell'Ente che del Concessionario.

Sono a carico del Comune i consumi di rete (riscaldamento, energia elettrica, acqua).

#### **ART. 18 - PULIZIA, SANIFICAZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI**

Per la pulizia di locali, superfici, arredi ed attrezzature dovranno essere utilizzati detersivi, detergenti, disinfettanti, sanificanti non contenenti sostanze considerate pericolose per l'ambiente, e conformi alla vigente normativa in materia (Reg. CE 648/2004; D.P.R. 21/2009; D.P.R. 392/1998).

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Il Concessionario si impegna a rispettare le norme in vigore nel Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone e salviette asciugamani a perdere.

#### **ART. 19 - DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO**

Il Concessionario potrà concordare con l'amministrazione comunale eventuali modalità di recupero del cibo non somministrato al fine di destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale locali che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti come previsto dalla L. 166/2016 (Legge Antisprechi).

#### **ART. 20 - SOSPENSIONE DEL SERVIZIO**

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, il Concessionario dovrà

essere preavvertito dall'Autorità scolastica almeno 24 ore prima dell'evento.

In occasione di gite scolastiche che comportino una consistente riduzione del servizio di ristorazione, il Concessionario dovrà essere del pari preavvertito dall'Autorità scolastica almeno 24 ore prima.

Resta a carico del Concessionario l'onere di prendere gli opportuni accordi con il competente Dirigente scolastico in merito alle modalità delle predette comunicazioni.

In caso di sciopero del personale dipendente del Concessionario, lo stesso dovrà darne comunicazione all'Amministrazione comunale e all'Autorità scolastica con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi comunque ad attuare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi. In caso di sciopero, qualora sia rispettato il predetto impegno, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.), tali da impedire la produzione di pasti caldi, il Concessionario dovrà fornire in sostituzione piatti freddi non soggetti a cottura. L'emergenza dovrà essere limitata a 2 (due) giorni al massimo.

## **ART. 21 – RITARDI NELLE CONSEGNE**

Nell'eventualità di un ritardo nella consegna per cause di forza maggiore (ad esempio in caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ecc., non imputabili al Concessionario o ai vettori di cui eventualmente si serve), il Concessionario dovrà tempestivamente avvisare l'Amministrazione comunale e l'Autorità scolastica.

Il Concessionario dovrà documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire comunque la consegna, nei modi e nei migliori tempi possibili; in tali casi, al Concessionario non potrà essere addebitata alcuna penalità.

I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali comporteranno invece l'applicazione delle penali di cui all'art. 30 del presente Capitolato.

## **ART. 22 - ONERI E CONDIZIONI INERENTI IL SERVIZIO A CARICO DEL CONCESSIONARIO**

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

In particolare sono a totale carico del Concessionario, e interamente compensate nel prezzo unitario del pasto per le scuole, tutte le spese, nessuna esclusa, relative:

- a. alla preparazione dei pasti e relativi trasporto, consegna, ricevimento e distribuzione (con gestione completa della somministrazione e della sala-mensa);
- b. alla fornitura di detersivi ed attrezzature (comprese caraffe con coperchio in quantità idonea per la distribuzione dell'acqua di rubinetto, oltre agli utensili necessari), al lavaggio delle stoviglie/utensili e dei locali adibiti a refettorio;
- c. all'allestimento, sbarazzo e pulizia dei tavoli;
- d. alla fornitura di carrelli termici/banchi scaldavivande o attrezzature equivalenti;
- e. alla fornitura del materiale a perdere (tovagliette, tovaglioli, piatti, bicchieri, posate);
- f. all'implementazione e gestione del piano di autocontrollo presso la cucina centralizzata e presso tutti i centri di distribuzione dei pasti;
- g. all'applicazione di piani d'emergenza determinati da fatti o circostanze non dipendenti dalla volontà dell'Amministrazione comunale;
- h. alla formazione ed addestramento del personale addetto al servizio, con particolare attenzione

alle operazioni di registrazione delle temperature dei cibi;

Il Concessionario si obbliga ad eseguire tutte le prestazioni a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti, anche in materia di sicurezza, e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel Capitolato e nei suoi allegati.

Il Concessionario si obbliga ad osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, tutte le norme e tutte le prescrizioni tecniche, di sicurezza e di protezione dei lavoratori in vigore, nonché quelle che dovessero essere emanate nel corso del rapporto contrattuale.

Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni di cui sopra, anche se entrate in vigore successivamente alla stipula del contratto, resteranno ad esclusivo carico del Concessionario, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale, e il Concessionario non potrà pertanto avanzare pretesa di compensi a tale titolo nei confronti dell'Amministrazione comunale, assumendosene ogni relativo rischio.

Il Concessionario si impegna espressamente a tenere indenne l'Amministrazione comunale da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

Il Concessionario si impegna a rispettare il principio della non discriminazione in base alla nazionalità nei contratti di fornitura conclusi con soggetti terzi.

Il Concessionario rinuncia espressamente fin d'ora a qualsiasi pretesa o richiesta di compenso nel caso in cui l'esecuzione delle prestazioni contrattuali dovesse essere ostacolata o resa più onerosa da attività svolte dall'Amministrazione comunale e/o da terzi autorizzati.

Il Concessionario si obbliga, infine, a rispettare tutte le indicazioni relative all'esecuzione contrattuale che dovessero essere impartite dall'Amministrazione comunale, nonché a dare immediata comunicazione al Concedente di ogni circostanza che possa avere influenza sulle attività oggetto del presente capitolato.

Spetta al Concessionario l'onere di richiedere alle competenti autorità eventuali autorizzazioni che si rendano necessarie per l'espletamento dei diversi servizi oggetto del Capitolato.

## **ART. 23 - PERSONALE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA**

Tutto il personale adibito ai servizi di produzione e distribuzione dei pasti deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione e igiene degli alimenti, sulle buone pratiche di lavorazione, cottura e conservazione degli alimenti, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione, in conformità a quanto previsto dal D.Lgs 193/2007, dal D.Lgs 81/2008 e successive modifiche e integrazioni e dalla normativa vigente in materia.

Sarà facoltà dell'Amministrazione comunale richiedere idonea certificazione, nel corso nell'esecuzione del servizio, sulla realizzazione dei corsi di formazione del personale.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve mantenere un rapporto corretto e collaborativo con il personale dell'Amministrazione comunale e con il personale scolastico oltre che con l'utenza, e non deve in alcun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi.

In particolare, si richiama l'attenzione all'obbligo di osservanza del codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato con D.P.R. n. 62/2013. La violazione degli obblighi di comportamento comporta per l'Amministrazione la facoltà di risolvere il contratto, qualora in ragione della gravità o della reiterazione, la stessa sia ritenuta grave.

Il Concessionario fornirà a tutto il proprio personale gli indumenti da lavoro (quali divise/grembiuli/camici, cuffie, guanti, zoccoli, tesserini di riconoscimento, ecc.) idonei secondo le vigenti norme di igiene, da indossare durante le ore di servizio. Resta a carico del Concessionario la

fornitura di eventuali dispositivi di protezione individuale che risultassero necessari in base al documento di valutazione dei rischi dallo stesso redatto ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., e la verifica del loro effettivo utilizzo.

In sede di presentazione dell'offerta i concorrenti dovranno dichiarare di essere in regola con i versamenti contributivi ed assicurativi, indicando le proprie posizioni contributive e assicurative INPS e INAIL, il contratto nazionale di lavoro applicato e la dimensione aziendale, per consentire alla Stazione appaltante di richiedere il D.U.R.C. (documento unico di regolarità contributiva) ai fini dell'aggiudicazione e stipula del contratto nonché, successivamente, per il pagamento delle fatture.

Prima dell'inizio del servizio, il Concessionario dovrà trasmettere all'Amministrazione comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato nell'esecuzione del presente servizio con l'indicazione delle qualifiche possedute. Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere comunicata per iscritto all'Amministrazione; per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso all'Amministrazione comunale il curriculum professionale.

Il Concessionario deve altresì individuare e comunicare all'Amministrazione comunale i nominativi del responsabile dell'esecuzione del servizio, del dietista e delle figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

L'organico deve essere idoneo quantitativamente e qualitativamente allo svolgimento del servizio e per tutta la durata del contratto.

L'Amministrazione comunale, per comprovati motivi, si riserva il diritto di chiedere al Concessionario la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio; in tale caso, il Concessionario provvederà a quanto richiesto, senza che ciò possa costituire motivo di maggiori oneri.

#### **ART. 24 – COORDINATORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio, nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'Amministrazione comunale saranno affidati dal Concessionario ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune entro 7 (sette) giorni dalla ricezione della comunicazione di aggiudicazione della concessione.

Il coordinatore responsabile del servizio dovrà essere prontamente reperibile dall'Amministrazione comunale durante la fascia oraria tra le 9,00 e le 14,00, dal lunedì al venerdì, e dovrà garantire il corretto andamento del servizio in stretto rapporto di collaborazione con il Comune e gli altri soggetti interessati al regolare svolgimento del servizio di ristorazione scolastica (es. autorità scolastica, A.S.L., comitato genitori).

#### **ART. 25 - RISPETTO DELLA NORMATIVA SUL PERSONALE ED APPLICAZIONE DEL C.C.N.L.**

Il Concessionario dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Il Concessionario dovrà applicare nei confronti dei propri dipendenti condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la stessa categoria.

Si applica l'art. 30 , commi 5 e 6 del D.Lgs. 50/2016 che prevede l'intervento sostitutivo della Stazione Appaltante in caso di inadempienza contributiva dell'esecutore e di ritardo nel pagamento delle

retribuzioni.

## **ART. 26 - PIANO DI AUTOCONTROLLO**

Il Concessionario deve predisporre – ai sensi del D.Lgs. 193/2007 - un piano di autocontrollo HACCP riferito a tutte le fasi in cui si articola il servizio. Il piano deve contemplare - oltre alla produzione - anche il trasporto dei pasti e la gestione del refettorio.

Il piano deve essere redatto tenendo conto delle caratteristiche del plesso in cui verrà effettuata la distribuzione.

Il Concessionario dovrà integrare il piano con le necessarie misure di derattizzazione e disinfestazione presso i locali mensa del plesso scolastico.

Presso il plesso scolastico in cui si effettuano operazioni di distribuzione e consumo dei pasti deve essere depositata all'inizio del servizio copia della parte del piano di autocontrollo ivi applicata. Il Concessionario deve individuare, tra il proprio personale in possesso dei necessari requisiti di professionalità, il responsabile del piano di autocontrollo e comunicarne il nominativo all'Amministrazione.

Ogni variazione e/o aggiornamento del piano di autocontrollo deve essere fornito in copia al Comune e deve riportare la data e la firma del responsabile della procedura.

## **ART. 27 – POLIZZA ASSICURATIVA PER RESPONSABILITA'**

Il Concessionario assume in proprio ogni responsabilità per infortuni o danni eventualmente subiti da parte di persone o arrecati a beni, tanto del Concessionario stesso quanto dell'Amministrazione comunale o di terzi, a seguito ed in conseguenza dell'esecuzione del servizio oggetto del Capitolato. A tal fine il Concessionario si impegna a stipulare con una primaria compagnia assicurativa apposita polizza assicurativa, a beneficio dell'Amministrazione comunale e dei terzi, valevole per l'intera durata della concessione, a copertura del rischio da responsabilità civile in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al contratto, con massimale non inferiore a € 3.000.000,00 (euro tremilioni/00) per sinistro.

Detta polizza - nella quale dovrà risultare che l'Amministrazione comunale è considerata "terza" a tutti gli effetti - dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezioni alimentari o di avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione scolastica, nonché di ogni altro danno conseguente alla somministrazione dei pasti preparati dal Concessionario.

L'Amministrazione comunale è esonerata da qualsiasi responsabilità per danni o infortuni che dovessero occorrere al personale del Concessionario durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere derivante dalla suddetta responsabilità deve intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'affidamento.

Il Concessionario si impegna a consegnare all'Amministrazione copia della polizza di cui sopra in sede di stipula del contratto, e comunque entro il terzo giorno lavorativo precedente l'inizio del servizio, se antecedente.

## **ART. 28 – CONTROLLI SUL SERVIZIO**

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda Sanitaria Locale di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, è facoltà dell'Amministrazione comunale effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso al Concessionario, e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso i locali di produzione e di consumo dei pasti, per verificare la rispondenza del servizio fornito alle

prescrizioni contrattuali. Tali controlli potranno essere effettuati una o più volte all'anno presso il centro di cottura ed a campione presso il refettorio e sui mezzi di trasporto dei pasti.

L'amministrazione comunale si riserva inoltre il diritto di compiere, attraverso istituti/laboratori specializzati, analisi e controlli di conformità delle derrate utilizzate, mediante prelievi delle stesse ed analisi da effettuare in contraddittorio con la ditta di ristorazione. Tali controlli saranno eseguiti senza interferire con lo svolgimento delle attività di produzione e distribuzione dei pasti.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la concessionaria verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'appaltante. Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

La ditta è tenuta a fornire al personale incaricato del controllo tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

I controlli presso il refettorio potranno essere effettuati, oltre che da personale dell'A.S.L. di appartenenza, da personale del Comune, dai membri del Comitato genitori, dal Dirigente scolastico, o da altro personale/ditta allo scopo incaricati dall'Amministrazione comunale.

## **ART. 29 - RECLAMI**

Nell'ottica del miglioramento continuo e della soddisfazione del cliente, per la gestione dei reclami da parte degli utenti si seguirà la seguente procedura:

- 1) il reclamo da parte degli utenti, componenti comitato genitori, insegnanti, ecc. deve essere recapitato al Comune tempestivamente;
- 2) il Comune inoltrerà tempestivamente la contestazione al Concessionario a mezzo posta elettronica certificata o raccomandata a.r.;
- 3) il Concessionario dovrà rispondere, inviando le proprie osservazioni e/o controdeduzioni, entro cinque giorni lavorativi dalla data di ricevimento della contestazione.

Il Comune si riserva di valutare eventuali reclami anche alla luce delle previsioni dell'art. 30 - PENALITA'.

## **ART. 30 - PENALITA'**

La ditta appaltatrice, nell'esecuzione del servizio previsto dal capitolato avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

L'Amministrazione appaltante, previa contestazione alla ditta appaltatrice applica sanzioni nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificatamente riguardo a:

- Qualità delle derrate non rispondenti per qualità merceologica ed organolettica e non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico.
- Grammature dei cibi e numero di razioni non corrispondente a quanto previsto dal contratto.
- Ritardo nella consegna dei pasti nei plessi rispetto agli orari concordati.
- Mancato rispetto delle temperature di sicurezza.
- Contenitori non conformi a quanto previsto dal capitolato.
- Ritrovamento di corpi estranei nei cibi.
- Mancato o non idoneo allestimento, sanificazione e riordino dei locali del refettorio.

Il Comune, previo completamento della procedura di cui ai paragrafi successivi, applicherà con atto

del Funzionario competente, e senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, e fatte salve le ipotesi di esonero di responsabilità di cui al precedente articolo 28, la penale dell'uno per mille dell'importo contrattuale per ogni inadempienza contestata.

Gli addebiti o inadempimenti verranno contestati per iscritto, mediante lettera raccomandata o PEC, al Concessionario; quest'ultimo avrà facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro 7 (sette) giorni dal ricevimento della nota di contestazione.

Il Funzionario competente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto, la reiterazione della medesima violazione, le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dal Concessionario, potrà applicare la penalità come sopra stabilito, ovvero procedere all'archiviazione.

Il Concessionario è tenuto a versare l'importo della sanzione entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento della comunicazione di comminazione. In caso di inadempienza, l'Amministrazione comunale potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con quanto dovuto al Concessionario per l'esecuzione del servizio, nella prima fattura utile.

L'applicazione della penale non preclude comunque il diritto del Concedente di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni subiti.

In caso di inadempimento contrattuale da cui derivi un possibile pregiudizio per la regolare prosecuzione del servizio di ristorazione scolastica, l'Amministrazione comunale ha facoltà di ricorrere a terzi per l'esecuzione della fornitura di cui al presente capitolato, addebitando al Concessionario i costi sostenuti.

## **ART. 31 - ESTENSIONE DEL CONTRATTO**

L'impresa deve assicurare il servizio oggetto del presente capitolato anche in presenza di modifiche in aumento o in diminuzione del numero di utenti previsti alle medesime condizioni economiche e normative. Nel corso della durata della concessione possono essere concordati tra la ditta e l'amministrazione alcuni nuovi servizi.

## **ART. 32 - RISOLUZIONE DELLA CONCESSIONE**

Il Comune ha diritto, nel modo e nelle forme di legge, alla risoluzione della concessione, senza pregiudizio di ogni altra rivalsa di danni, nei casi seguenti:

- a) gravi violazioni degli obblighi contrattuali, in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto delle caratteristiche previste dal capitolato;
- b) altre violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati dalla ditta concessionaria nonostante le diffide formali del Comune appaltante;
- c) accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
- d) la sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata;
- e) subappalto del servizio;
- f) accertata intossicazione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta concessionaria, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- g) motivi di pubblico interesse;
- h) frode, grave negligenza, contravvenzione nella esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali e mancata reintegrazione del deposito cauzionale, nonché fallimento;
- i) gravi violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminate dopo due diffide formali da parte del Comune;
- j) sospensione, abbandono o mancata effettuazione da parte dell'impresa del servizio affidato, salvo che per cause di forza maggiore;

- k) impiego di personale non idoneo a garantire la regolare esecuzione del servizio;
- l) continua violazione delle disposizioni concordate con il responsabile del servizio e loro effettuazione fuori dai tempi convenuti;
- m) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

Il Concedente si riserva, in caso di inadempimento degli obblighi contrattuali, la facoltà di richiedere a terzi o provvedere in proprio all'esecuzione del servizio, addebitando al Concessionario l'eventuale maggiore prezzo che sarà trattenuto sui crediti della stessa impresa o sulla cauzione che dovrà essere immediatamente integrata.

### **ART. 33 - SUBAPPALTO DEL SERVIZIO E DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO**

Al Concessionario è vietata la possibilità di cedere direttamente o indirettamente e di subappaltare in toto o in parte il servizio di produzione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti, a pena di risoluzione del rapporto.

In particolare la Ditta aggiudicataria – qualora volesse cedere l'azienda o il ramo di attività relativo alle prestazioni oggetto del contratto di concessione – dovrà dare comunicazione del proprio intendimento al Comune almeno 45 (quarantacinque) giorni prima della stipula dell'atto di cessione, trasmettendo contestualmente tutta la documentazione inerente alla Ditta cessionaria, affinché l'Amministrazione comunale valuti la possibilità di proseguire il rapporto con il soggetto subentrante ovvero invece di risolvere il contratto. Il mancato preavviso comporta di diritto la risoluzione del contratto e l'escussione della cauzione definitiva, rimanendo salva e impregiudicata per il Comune la facoltà di procedere nei confronti del Concessionario per il risarcimento dell'ulteriore eventuale danno patito in relazione alla necessità di individuare una nuova impresa per lo svolgimento del servizio di ristorazione scolastica.

La modifica della ragione sociale o semplici modifiche statutarie della società che non incidano sulla gestione operativa del ramo d'azienda dovranno essere semplicemente comunicate al Comune tempestivamente.

Resta salva la possibilità per il Concessionario di poter gestire secondo le proprie esigenze organizzative il servizio di trasporto e consegna dei pasti, previa autorizzazione scritta del Comune, nei limiti di cui agli artt. 174 e 105, commi 10, 11, e 17, del D.Lgs. 50/2016.

Il subappalto della predetta parte di servizio è subordinato alle seguenti condizioni:

- a) avere indicato all'atto dell'offerta di volersi avvalere del subappalto per la parte relativa al trasporto e consegna dei pasti;
- b) impegnarsi a depositare - in caso di aggiudicazione - il contratto di subappalto 20 (venti) giorni prima dell'avvio del servizio;
- c) trasmettere all'Ente la dichiarazione attestante il possesso in capo al subappaltatore dei requisiti di ordine generale di cui agli artt. 80 e 83 del D.Lgs. 50/2016 e l'insussistenza di divieti di cui alla normativa antimafia.

Il Concessionario è tenuto a trasmettere al Comune, entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato a favore del subappaltatore, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti corrisposti al medesimo subappaltatore, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate. Qualora non riceva le fatture quietanzate del subappaltatore entro il predetto termine, la Stazione appaltante sospende il successivo pagamento a favore del Concessionario.

### **ART. 34 - RECESSO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE E REVOCA DELLA CONCESSIONE**

Ai sensi dell'art. 1671 del Codice Civile, l'Amministrazione aggiudicatrice può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione, purché tenga indenne la Ditta delle spese sostenute, dei

lavori eseguiti e del mancato guadagno.

La concessione può essere revocata per sopravvenuti motivi di pubblico interesse, ovvero nel caso di mutamento della situazione di fatto o di nuova valutazione dell'interesse pubblico originario.

L'atto di revoca – preceduto da formale comunicazione al Concessionario, con un preavviso non inferiore a 60 (sessanta) giorni - deve essere adottato dall'organo competente previo indirizzo della Giunta comunale, con provvedimento motivato che illustri le ragioni tecnico-organizzative che giustificano il provvedimento stesso.

A titolo meramente esemplificativo, le predette ragioni potranno riguardare:

- a) sopravvenute modifiche legislative che rendano particolarmente onerosa la prosecuzione della concessione contratto;
- b) decisione di passare dalla gestione esterna alla gestione in diretta economia del servizio da parte del Comune;
- c) decisione di passare alla gestione sovracomunale del servizio di ristorazione scolastica;
- d) costituzione di una società per la gestione del servizio.

Dalla data di efficacia del recesso o della revoca, il Concessionario dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali assicurando tuttavia - attraverso l'attivazione di una diretta consultazione con l'Amministrazione comunale - che la cessazione non pregiudichi la continuità del servizio e non comporti alcun danno alla stessa Amministrazione.

Il Concessionario – a fronte della facoltà di revoca eventualmente esercitata dal Comune - ha diritto ad un indennizzo commisurato al solo danno emergente, ai sensi dell'art. 21- quinquies della Legge 241/1990 e s.m.i.

### **ART. 35 - CLAUSOLA SOCIALE**

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

### **ART. 36 - NORMA DI COMPORTAMENTO DI COLLABORATORI E/O DIPENDENTI DELLA DITTA CONCESSIONARIA**

Il Concessionario si obbliga, nell'esecuzione della concessione, al rispetto del codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato con D.P.R. n. 62/2013 e del codice integrativo dell'Ente concedente. La violazione degli obblighi di comportamento comporterà per l'Amministrazione la facoltà di risolvere il contratto, qualora in ragione della gravità o della reiterazione, la stessa sia ritenuta grave.

### **ART. 37 – CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE**

Ove dovessero insorgere controversie tra l'Amministrazione comunale ed il Concessionario in ordine all'interpretazione ed all'esecuzione del contratto di concessione, il Concessionario non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione del servizio, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto all'Amministrazione, in attesa che vengano assunte, di comune accordo, le decisioni in ordine alla prosecuzione dello svolgimento del contratto.

Tutte le controversie derivanti dal contratto, previo esperimento di un tentativo di conciliazione tra le Parti, qualora non risolte, saranno deferite alla competenza dell'Autorità giudiziaria del Foro di

Alessandria, con esclusione della giurisdizione arbitrale.

**ART. 38 – INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI AI SENSI DELL'ART. 13 E SS. DEL REGOLAMENTO UE N. 2016/679 (G.D.P.R.), RELATIVO ALLA PROTEZIONE DEL DATO PERSONALE**

Ai sensi dell'art. 13 del. regolamento Ue n. 2016/679 (G.D.P.R.), relativo alla protezione del dato personale, si informa che i dati forniti dalle ditte concorrenti - il cui conferimento è obbligatorio, pena l'esclusione dalla gara - saranno trattati, anche con strumenti informatici, dal Comune di Gavi, titolare del trattamento, al solo fine dell'espletamento della gara di cui al presente Capitolato ed eventuale successiva stipula ed esecuzione del contratto.

In ogni momento potranno essere esercitati i diritti riconosciuti all'interessato (ex artt. 15 e ss. Reg. 679/16) del medesimo Regolamento.

Il Concessionario sarà designato ai sensi dell'articolo 28 del GDPR responsabile del trattamento dei dati personali, di cui è titolare il Comune, che al medesimo saranno affidati per l'esecuzione del servizio oggetto del presente Capitolato.

**ART. 39 - RICHIAMO ALLE NORME VIGENTI**

Per quanto riguarda le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente nel settore, e in particolare al Regolamento CE n. 852/2004.

Per quanto non espressamente disciplinato dal Capitolato speciale e dal contratto, si fa integrale richiamo alle norme del codice civile, al D.Lgs. 50/2016 ed alla legislazione vigente in materia di contratti pubblici di servizi, nonché al disposto del D.Lgs. 81/2008 in materia di sicurezza.