

# COMUNE DI MIRADOLO TERME

Provincia di Pavia

---

## CAPITOLATO SPECIALE PER LA GARA DI APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA.

### INDICE:

<b><u>ARTICOLO 1 – OGGETTO DELL’APPALTO</u></b> .....	<b>3</b>
- <i>Art. 1.1 - Attivazione: utenza, luogo e durata appalto</i>	
- <i>Art. 1.2 - Importo a base di gara</i>	
<b><u>ARTICOLO 2 – MODALITA’ ED ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO</u></b> .....	<b>4</b>
- <i>Art. 2.1 - Prezzi, fatturazione</i>	
- <i>Art. 2.2 - Rilevazione delle presenze e riscossione dei corrispettivi</i>	
- <i>Art. 2.3 - Prenotazione ed orari del consumo pasti</i>	
- <i>Art. 2.4 - Trasporto – consegna – scodellamento</i>	
<b><u>ARTICOLO 3 – ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE</u></b> .....	<b>8</b>
- <i>Art. 3.1 - Menù e tipologia dei pasti</i>	
- <i>Art. 3.2 - Diete speciali e diete in bianco</i>	
- <i>Art. 3.3 - Utilizzo Prodotti freschi</i>	
- <i>Art. 3.4 - Conservazione dei campioni – testimoni</i>	
- <i>Art. 3.5 - Pulizia degli impianti</i>	
- <i>Art. 3.6 - Separazione dei rifiuti</i>	
- <i>Art. 3.7 - Applicazione del sistema HACCP e garanzie di igiene</i>	
<b><u>ARTICOLO 4 – LOCALI E ATTREZZATURE</u></b> .....	<b>12</b>
- <i>Art. 4.1 - Fornitura di stoviglie, bicchieri, posate, materiale a perdere</i>	
<b><u>ARTICOLO 5 – SANZIONI E PENALITA’</u></b> .....	<b>13</b>

- <i>Art. 5.1 - Decadenza dell'appalto</i>	
- <i>Art. 5.2 - Controversie</i>	
<b><u>ARTICOLO 6 – RESPONSABILITA' DELL'IMPRESA</u></b>	<b>15</b>
- <i>Art. 6.1 - Obblighi e oneri assicurativi</i>	
- <i>Art. 6.2 - Polizza di responsabilità civile verso terzi</i>	
- <i>Art. 6.3 - Garanzia definitiva</i>	
<b><u>ARTICOLO 7 – REQUISITI SPECIFICI DI CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE</u></b>	<b>16</b>
- <i>Art. 7.1 - Oneri dell'appaltatore</i>	
- <i>Art. 7.2 - Sospensione del servizio</i>	
<b><u>ARTICOLO 8 – IL PERSONALE</u></b>	<b>17</b>
- <i>Art. 8.1 - Formazione del personale</i>	
- <i>Art. 8.2 - Vestiario</i>	
<b><u>ARTICOLO 9 – SUBAPPALTO</u></b>	<b>18</b>
<b><u>ARTICOLO 10 – NORMATIVE DI RIFERIMENTO</u></b>	<b>18</b>
- <i>Art. 10.1 - Rispetto della normativa</i>	
<b><u>ARTICOLO 11 – APPLICAZIONE CONTRATTUALE</u></b>	<b>19</b>
<b><u>ARTICOLO 12 – RIFERIMENTO A NORME DI DIRITTO VIGENTE</u></b>	<b>19</b>
<b><u>ARTICOLO 13 – CONTRATTO</u></b>	<b>19</b>

## **ARTICOLO 1 - OGGETTO DELL'APPALTO**

L'oggetto del contratto è costituito dalla gestione del servizio di ristorazione scolastica.

Tale servizio consiste:

- a. Nella preparazione dei pasti (comprese le diete speciali);
- b. Nel confezionamento, trasporto e somministrazione;
- c. Nell'apparecchiare e sparecchiare i tavoli;
- d. Nella pulizia giornaliera e sanificazione dei locali adibiti a refettorio;
- e.

### **Art. 1.1 - Attivazione: utenza, luogo e durata dell'appalto**

Il servizio di ristorazione prevede la somministrazione del pasto ad un'utenza così distribuita:

<b>RISTORAZIONE</b>	<b>UBICAZIONE</b>	<b>GIORNI DI UTILIZZO PRESUNTI</b>	<b>N. PASTI ANNUI PRESUNTI</b>
Scuola Primaria	Miradolo Terme Piazza del Comune n. 2	Dal lunedì al venerdì  Con doppia consegna, per la scuola primaria alle ore 12,30 per la secondaria ore 13,35	20650
<b>TOLTALE ANNUO PRESUNTO PASTI</b>			20650

Il numero dei pasti è presunto, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (come numero d'iscritti, assenze, incremento/diminuzione della domanda, variazione dei rientri scolastici ecc.).

La D.A. si impegna ad erogare il servizio secondo il calendario definito dall'Amministrazione.

La durata della presente appalto è riferita all'anno scolastico 2022/2023 sino a termine a.s. 2024/2025.

Il Comune si riserva la facoltà di prorogare il presente contratto per un massimo di n. 4 mesi, alla fine di tale periodo la concessione scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora.

La D.A. sarà tenuta a dar corso all'avvio della fornitura anche in pendenza della stipula del contratto.

In ogni caso all'avvio del servizio, la D.A. dovrà aver acquisito tutto quanto necessario per Legge per poter provvedere ad aver presentato in Comune le garanzie e le assicurazioni di cui al presente capitolato.

E' fatto salvo il diritto del comune di Miradolo Terme di sospendere il servizio in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione del servizio, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danno o mancato guadagno, o indennità comunque denominata.

Il servizio dovrà essere reso per le scuole, nei giorni di frequenza scolastica con rientro, attualmente 2 pomeriggi a settimana per la scuola secondaria, tutti i giorni per la scuola primaria.

### **Art. 1.2 - Importo a base di gara**

L'importo a base di gara è fissato in € 4,80, oltre IVA a pasto.

L'offerta economica dovrà essere formulata indicando il ribasso praticato sul prezzo a base d'asta per singolo pasto, Iva esclusa, tenendo presente che tale prezzo comprende il costo per tutte le attività e le prestazioni relative al servizio di ristorazione scolastica.

L'aggiudicatario verrà individuato sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa, conformemente ai criteri individuati dal bando di gara.

Il valore presunto del contratto, tenuto conto dei pasti previsti è pari ad € 297.360,00, Iva esclusa, per la durata complessiva dell'appalto di anni scolastici 3.

Alla stipula del contratto il valore sarà stimato moltiplicando il numero dei pasti per il costo offerto dalla D.A. per la durata massima prevista.

## **ARTICOLO 2 - MODALITA' ED ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**

A carico della Ditta Aggiudicataria:

- a. l'acquisto, la fornitura e il controllo degli alimenti necessari alla realizzazione dei menù comunicati all'Amministrazione Comunale, nonché dei prodotti specifici per diete speciali e per motivi etico religiosi;
- b. la preparazione, la cottura, la suddivisione in multi-porzione dei pasti ed il trasporto presso i locali di refezione scolastica, sulla base del numero di utenti comunicato giornalmente dall'Istituto Comprensivo Miradolo Terme;
- c. la veicolazione dei pasti destinati alle sedi di consumo delle scuole con adeguati automezzi di trasporto e con idonei contenitori messi a disposizione dalla Ditta;
- d. il ricevimento dei contenitori nelle sedi di consumo, il compito di apparecchiare e la sparecchiare i tavoli, la distribuzione dei pasti, il lavaggio delle stoviglie sporche e delle attrezzature utilizzate nelle sedi di consumo e nei locali accessori;
- e. lo smaltimento dei rifiuti, oltre alla pulizia dei locali accessori, dei tavoli, delle sedie e dei pavimenti dei refettori;
- f. il ritiro dei contenitori dalle sedi di consumo e la loro veicolazione ai centri di produzione pasti;
- g. l'acquisto, la fornitura e il controllo di tutto il materiale necessario allo svolgimento delle operazioni di pulizia e sanificazione;
- h. la fornitura e l'integrazione di quanto necessario alla preparazione e distribuzione dei pasti e la preparazione dei tavoli (pentolame, utensileria, stoviglieria, piatto unico ove previsto, posateria,

tovaglie, tovagliette e tovaglioli monouso di carta, materiale a perdere in caso di emergenze, ecc.) o di altri materiali che si rendessero necessari durante la gestione;

- i. la fornitura e l'integrazione di tutte le attrezzature necessarie all'erogazione dei servizi (contenitori termici, carrelli, piccoli elettrodomestici, attrezzature di cucina varie, mobili, suppellettili, ecc.) che si rendessero necessarie durante la gestione;
- j. il materiale di uso personale e le divise necessarie al corretto espletamento delle diverse mansioni degli addetti al servizio, oltre al servizio di lavanderia, per ogni materiale o indumento che lo richieda;
- k. una lavastoviglie di adeguata capacità (qualora si dovesse rendere necessario sostituire quella attualmente in uso);

### **Art. 2.1 - Prezzi, fatturazione, pagamenti e tracciabilità**

Il prezzo di aggiudicazione per ciascun pasto resta fisso e invariabile per tutta la durata dell'appalto.

Sono a carico del Comune, al quale quindi andranno fatturati mensilmente:

- le somme relative ai pasti consumati dagli insegnanti/adulti aventi diritto;
- le somme relative ai pasti degli alunni. Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 8 della Legge 13/08/2010 n. 136 e successive modifiche ed integrazioni la D.A. dovrà rispettare quanto previsto dalla disposizione in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

Qualora la Ditta non assolva agli obblighi previsti dal succitato art. 3 per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi al servizio in appalto, il contratto si risolverà di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo art.3.

### **Art. 2.2 - Prenotazione ed orari del consumo pasti**

La D.A. si impegna a erogare il servizio nei giorni e negli orari concordati con l'Amministrazione.

Indicativamente gli orari del pranzo sono i seguenti:

- Scuola Primaria: dalle ore 12.30 alle ore 13:10
- Scuola secondaria dalle ore 13,35 alle ore 14,25.

Il Comune procede quotidianamente alla raccolta prenotazioni e presenze pasti nel singolo plesso, mediante proprio personale.

Il pasto prenotato può essere disdetto entro le ore 10:00, così come entro le ore 10:00 possono essere inoltrate ulteriori variazioni. Il numero dei pasti disdetti entro le ore 10:00 non deve essere conteggiato nel totale dei pasti somministrati.

### **Art. 2.3- Trasporto – consegna – scodellamento**

Il trasporto dei pasti, questo dovrà avvenire utilizzando mezzi di trasporto della D.A. e garantendo il legame fresco - caldo, a mezzo di contenitori termoisolati, multirazione, ad eccezione delle diete speciali per le quali si richiede il trasporto mediante contenitori termoisolati monorazione.

I contenitori dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle vigenti disposizioni legislative (D.M. 21.03.1973, Reg. CE 1935/2004) e successive modifiche ed integrazioni.

Inoltre:

- a. per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde deve essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di + 65°C in tutte le fasi di confezionamento, trasporto e somministrazione;
- b. per le preparazioni cotte e i contorni da consumarsi freddi deve invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di + 10°C;
- c. per yogurt, formaggi freschi ed eventualmente latte pastorizzato deve invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di + 4°C. Potranno essere applicate deroghe a tale disposizione, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente, in merito alla somministrazione differita;

### **ARTICOLO 3 - ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE**

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, la D.A. è tenuta a garantire la rispondenza degli alimenti ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e che s'intendono tutte richiamate.

Inoltre gli alimenti dovranno rispondere alle seguenti norme di carattere generale:

- avere la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
- avere una corretta etichettatura, facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica (elenco degli ingredienti in ordine decrescente, quantitativo netto, data di scadenza o termine minimo di conservazione degli alimenti, eventuale data di produzione per i prodotti nei quali è prevista, modalità di conservazione, istruzioni per l'uso negli alimenti per i quali sono previste, luogo d'origine e provenienza con nome o ragione sociale del fabbricante o confezionatore, con indirizzo completo, numero di lotto);
- possedere imballaggi integri ed idonei senza alcun segno di deterioramento;
- per prodotti surgelati non sono ammessi prodotti che abbiano subito anche uno scongelamento parziale, nella fase di detenzione;
- lo scongelamento deve essere effettuato esclusivamente in cella frigorifera;

Non è ammesso l'uso di prodotti vietati dalla legge ed in particolare:

- ✓ Non è ammesso l'impiego di carne bovina, che non derivi da animali nati, allevati e macellati esclusivamente in Italia;
- ✓ Non è ammesso l'impiego di prodotti precucinati o precotti;
- ✓ Non è ammesso l'utilizzo di prodotti di IV gamma;
- ✓ Non è ammesso l'utilizzo di prodotti di pesce Pangasio;
- ✓ Non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

La D.A. è tenuta a presentare all'inizio del servizio e quando l'Amministrazione lo ritenga necessario le eventuali certificazioni relative ai diversi prodotti utilizzati che ne attestino inoltre la rintracciabilità.

### **Art. 3.1 - Menù e tipologia dei pasti**

Il pasto dovrà essere costituito da un primo, un secondo con contorno, pane, frutta o dessert, ½ litro d'acqua minerale.

Dovrà essere adeguatamente considerata la qualità organolettica del pasto, tenendo conto che solo attraverso l'attenzione del gusto all'appetibilità può passare l'accettazione di un menù nutrizionalmente corretto.

L'acqua dovrà essere fornita in caraffe dotate di coperchio o acqua minerale in bottiglia. E' altresì compito del personale addetto ai refettori il successivo ed eventuale riempimento delle caraffe secondo necessità.

La D.A. per tanto, oltre alla cura della qualità del gusto dovrà porre particolare attenzione della presentazione ai consumatori di piatti, che dovranno essere il più possibili invitanti.

I prodotti proposti giornalmente dovranno essere preparati in conformità alle tabelle dietetiche redatte dall'AST, con i criteri qualitativi e quantitativi da essa indicati.

La D.A. dovrà garantire la più ampia disponibilità alla sostituzione dei pasti che risultassero poco accettati dall'utenza.

Su proposta dell'Amministrazione, delle scuole e della commissione mensa o della ditta, potrà essere concordata la somministrazione di menù speciali (di regioni diverse dalla nostra, etnici ecc...), in occasione di particolari eventi e/o progetti sull'argomento alimentazione.

I menù non potranno essere modificati da parte della D.A., se non previa intesa con l'Amministrazione, sentito il referente del Comune, il parere della AST di Pavia, nonché della Commissione Mensa.

E' però consentita una variazione al menù nei seguenti casi:

- a. guasti improvvisi e non riparabili in tempo utile, adeguatamente giustificati di uno o più impianti e attrezzature;
- b. interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, black-out, ecc.) dovute a causa di forza maggiore;
- c. avaria improvvisa e non riparabile in tempo utile, adeguatamente giustificata delle apparecchiature per la conservazione dei prodotti deperibili;
- d. mancata consegna di prodotti da parte dei fornitori.

In ogni caso la D.A. dovrà dare tempestiva comunicazione all'Amministrazione delle succitate variazioni di menù. Le eventuali variazioni dovranno comunque essere concordate con gli uffici del Comune preposti e dovrà essere effettuata comunicazione al Plesso Scolastico.

### **Art. 3.2 - Diete speciali e diete in bianco**

La D.A. s'impegna a predisporre gratuitamente diete speciali per soggetti allergici e/o intolleranti, la cui richiesta sarà formalizzata dai genitori degli utenti, allegando relativo certificato medico.

La formulazione delle diete speciali dovrà essere di simile composizione al menù del giorno, mediante eventuale inserimento di prodotti per un'alimentazione particolare.

La D.A. dovrà adeguarsi alle indicazioni formulate dalla locale AST relativamente alle singole diete speciali.

Le diete speciali richieste dovranno essere confezionate dalla D.A. in contenitori singoli, porzionate singolarmente e sigillate, recante etichettatura riportante il nome dell'alunno, l'indicazione della scuola e della classe, così da permetterne una facile identificazione e dovrà essere garantito un sistema di trasporto adeguato in contenitori singoli, atto a garantire il rispetto delle temperature di somministrazione richieste dalle attuali disposizioni legislative.

Presso il Centro Cottura dovrà essere presente un elenco dei soggetti allergici e/o intolleranti, completo dell'indicazione delle rispettive classi e degli alimenti non ammessi.

La somministrazione dei pasti di cui al presente articolo dovrà avvenire al medesimo costo delle diete normali, offerto in sede di gara.

La D.A. si impegna al trattamento dei dati relativi alle diete speciali in base a quanto richiesto dalla normativa vigente in materia di protezione dei dati personali.

La D.A. si impegna a fornire anche diete in bianco su specifica richiesta degli interessati, per le quali non sono necessarie certificazioni. La durata della dieta in bianco sarà di tre giorni. Per diete più lunghe sarà necessaria relativa certificazione.

### ***Art. 3.3 - Utilizzo Prodotti Freschi***

Si richiede la presenza di prodotti freschi nell'ambito dei menù proposti.

### ***Art. 3.4 - Conservazione dei campioni – testimoni***

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, la D.A. dovrà provvedere ad effettuare giornalmente una campionatura, ponendola in sacchetti sterili, di 150 grammi per ogni preparazione somministrata. Tali campioni dovranno essere conservati in frigorifero, a temperatura non superiore a + 4°C, presso il Centro Cottura per 72 ore.

Dal momento della preparazione in contenitori ermeticamente chiusi, il contenitore dovrà riportare un'etichetta indicante ora e giorno dell'inizio della conservazione e la denominazione del prodotto.

### ***Art. 3.5 - Pulizia degli impianti***

Al termine delle operazioni di distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature dovranno essere pulite da ogni residuo e sanificate, secondo quanto previsto dal piano - sanificazione predisposto.

Il suddetto piano di sanificazione dovrà prevedere, oltre ai normali interventi di pulizia e disinfezione ordinaria, i seguenti interventi nel refettorio:

- a. pulizia dei vetri una volta ogni mese (o più frequentemente in caso di sporco dovuto a condizioni atmosferiche particolari o altre necessità);
- b. pulizia periodica degli eventuali davanzali interni presenti;



- c. deragnatura una volta ogni mese (come minimo) e qualora se ne presenti la necessità;
- d. utilizzo di attrezzature per un lavaggio meccanico dei pavimenti, una volta ogni mese;
- e. detersione settimanale dell'area stoccaggio rifiuti.

La D.A. dovrà inoltre predisporre per il solo Centro Cottura un apposito sistema di monitoraggio atto ad individuare la presenza di ratti ed insetti striscianti, adottando un piano preventivo di derattizzazione e disinfestazione.

Restano a carico della D.A. anche i prodotti necessari alla detersione ed alla disinfestazione degli ambienti, delle attrezzature e delle stoviglie.

### ***Art. 3.6 - Separazione dei rifiuti***

I rifiuti prodotti dalla consumazione dei pasti dovranno essere separati e smaltiti in appositi contenitori.

Dovranno essere separati e conferiti in appositi contenitori i seguenti rifiuti:

- Plastica
- Carta
- Vetro/metallo.

### ***Art. 3.7 - Applicazione del sistema HACCP e garanzie di igiene***

L'impresa prima di iniziare il servizio, deve effettuare per proprio conto il servizio di Autocontrollo di qualità. L'autocontrollo deve essere effettuato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di igiene dei prodotti alimentari. Pertanto l'impresa ogni fase del servizio, compresa quella della distribuzione che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti, deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza al corretto funzionamento del sistema.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione, presso il centro di cottura.

La Commissione Mensa, potrà effettuare visite e controlli in qualsiasi momento, presso i centri di produzione pasti e le sedi di consumo dei pasti.

La Ditta Appaltatrice provvederà a fornire ai componenti della Commissione Mensa idoneo vestiario (camici e copricapi monouso) da indossare durante la visita, qualora quest'ultima si svolga all'interno della cucina.

L'Amministrazione farà pervenire alla D.A., per iscritto, le osservazioni alle contestazioni rilevate in sede di controllo.

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di segnalare all'Amministrazione e di far pervenire in seguito, i risultati delle eventuali analisi, ispezioni o sopralluoghi effettuati da parte delle Autorità preposte per legge al controllo in materia di igiene di alimenti e bevande che interessino ai fini della concessione di cui al presente capitolato.

## **ARTICOLO 4 - LOCALI E ATTREZZATURE**

La D.A. s'impegna all'uso corretto e diligente delle installazioni, degli impianti e dei macchinari costituenti il complesso delle dotazioni da utilizzarsi.

La D.A. deve segnalare tempestivamente all'Amministrazione qualsiasi eventuale guasto ed inconveniente nel funzionamento di macchinari ed impianti, indipendentemente dalle cause che possono averli determinati, nonché provvedere alla risoluzione del problema.

La D.A. non può apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti, salvo autorizzazione dell'Amministrazione.

La manutenzione ordinaria e straordinaria delle macchine, delle attrezzature, degli impianti e dei mezzi per la distribuzione dei pasti, nonché la sostituzione delle stesse, qualora non più idonee all'utilizzo, presenti presso il refettorio sono a carico della D.A, che dovrà garantirne il funzionamento adeguato e il buono stato di manutenzione.

In particolare si richiede che la riparazione delle stesse avvenga entro le 48 ore dalla rottura.

### ***Art. 4.1 - Fornitura di stoviglie, bicchieri, posate, materiale a perdere***

La D.A. è tenuta a fornire, quando necessario, stoviglie e vasellame, bicchieri e posate, nonché pentolame ed altre attrezzature in sostituzione di quello rovinato o mancante.

La D.A. è altresì tenuta ad integrare la dotazione iniziale di pentole, stoviglie, posate e bicchieri necessarie a garantire il servizio di ristorazione scolastica.

La D.A. è tenuta a fornire materiale monouso a perdere quali tovagliette in carta monouso, tovaglioli di carta.

Sarà a carico della D.A. fornire anche tutto l'occorrente per la distribuzione dei pasti (vassoi, pinze, mestoli, palette, qualunque altro suppellettile indispensabile all'espletamento del servizio).

In particolare si richiede che mestoli, cucchiari e tutta l'attrezzatura utilizzata per la somministrazione dei pasti sia adeguatamente calibrata e standardizzata, così da garantire un'omogenea quantità delle singole porzioni.

## **ARTICOLO 5 - SANZIONI E PENALITA'**

Il servizio dovrà essere eseguito attenendosi scrupolosamente alle prescrizioni del capitolato e del contratto.

Qualsiasi inadempienza o irregolarità dovrà essere contestata alla Ditta affidataria dal Comune per iscritto entro i 15 giorni dalla contestazione. Le eventuali controdeduzioni dovranno pervenire entro i successivi 8 giorni.

Nella contestazione dovrà essere indicato anche l'ammontare delle penali che si intende applicare, individuata tra le seguenti:

- 1) mancata prestazione del servizio: €500,00 per giorno;
- 2) non corrispondenza dei pasti forniti e serviti rispetto al numero dei pasti ordinati: € 100,00 a seconda della gravità della violazione;
- 3) carenze d'igiene rilevate presso il centro di cottura, sugli automezzi sulle attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio: da € 200,00 ad € 800,00, a seconda della gravità della violazione;
- 4) consegna dei pasti in ritardo rispetto a quanto previsto dall'art. 6 del capitolato: €50,00 per ogni ritardo entro i 30 minuti; € 100,00 per ogni ritardo dai 30 ai 60 minuti; da € 200,00 ad € 1.000,00 per ogni ritardo superiore ai 60 minuti, a seconda della gravità;
- 5) per non corrispondenza delle temperature indicate nel presente: da € 100,00 ad € 200,00;
- 6) per il mancato rispetto degli impegni presi in sede di offerta, qualora non comportino conseguenze più gravi in ordine alla prosecuzione del rapporto: da € 100,00 a € 500,00;
- 7) per le infrazioni relative alle norme del capitolato, o alle condizioni offerte, per le quali non sia stata prevista una specifica sanzione, (da € 300,00 a € 1.000,00, a seconda della gravità della sanzione).

Dopo la terza applicazione di penali pari o superiore a € 500,00, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di dichiarare risolto per inadempienza il contratto, senza che il contraente possa avanzare alcuna pretesa o diritto di sorta.

L'Amministrazione Comunale provvederà al recupero della penalità mediante recupero sui corrispettivi del mese nel quale è stato assunto il provvedimento e su quelli successivi.

#### ***Art. 5.1 - Decadenza della concessione***

Il Comune può dichiarare in qualsiasi momento, nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, la decadenza della concessione nei seguenti casi:

- a) abbandono del servizio salvo che per forza maggiore;
- b) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento, relative al servizio;
- c) inosservanza, da parte della ditta, di uno o più impegni assunti verso l'Ente con il presente contratto;
- d) cessione ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, di diritti ed obblighi inerenti al presente contratto;
- e) cessione ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente, di diritti ed obblighi inerenti la presente concessione;

- f) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto.

La Ditta non potrà cedere a terzi la presente concessione senza il consenso del Comune, se non nel pieno rispetto delle urgenze e solo su consenso del Comune.

### **Art. 5.2 - Controversie**

Qualunque contestazione o vertenza che dovesse insorgere tra le parti sull'interpretazione o esecuzione del presente contratto, non risolta nei modi e forme di Legge, dovrà essere risolta dall'Autorità Giudiziaria competente del foro di Pavia.

## **ARTICOLO 6 - RESPONSABILITA' DELL'IMPRESA**

L'Impresa risponderà direttamente dei danni alle persone o cose, comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, rimanendo così sollevato il Comune stesso, nonché l'eventuale personale preposto alla sorveglianza dell'esecuzione del servizio. In particolare, l'Impresa si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti l'ingerimento da parte dei commensali, dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate utilizzate dalla medesima.

### **Art. 6.1 - Obblighi e oneri assicurativi**

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Impresa, la quale è la sola responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico dell'Ente o in solido con l'Ente, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Ente medesimo e di ogni indennizzo.

Inoltre, il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo d'appalto.

### **Art. 6.2 - Polizza di responsabilità civile verso terzi**

L'impresa è tenuta a stipulare, con una primaria compagnia di Assicurazione, una polizza di responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) nella quale sia esplicitamente indicato che il Comune deve essere considerato "terzo" a tutti gli effetti. Detta polizza dovrà essere presentata al Comune prima della stipula del contratto d'appalto.

Il suddetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato o qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto e tenere indenne il Comune da ogni responsabilità. Inoltre, il medesimo contratto dovrà assicurare la copertura per i seguenti massimali:

- € 2.000.000,00 (euro due milioni/00) per ogni sinistro;
- € 1.500.000,00 (euro un milione cinquecento mila/00) per persona;
- € 500.000,00 (euro cinquecentomila/00) per cose;

Si precisa che l'esistenza della suddetta polizza non libera l'Impresa dalle proprie responsabilità avendo essa solo scopo di ulteriore garanzia.

Tale polizza dovrà essere consegnata in occasione della stipula del contratto o, nel caso di affidamento in pendenza della stipula del contratto, prima dell'avvio del servizio.

### **Art. 6.3 - Garanzia definitiva**

La D.A. dovrà versare, all'atto della stipulazione del contratto, prima dell'avvio del servizio o nel caso di consegna in pendenza della stipula del contratto, la garanzia definitiva, nella misura del 10% dell'importo netto del contratto, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione a causa di inadempienza dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio.

Resta salvo per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra azione, nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La D.A. obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione della concessione.

Essa sarà determinata e presentata con le modalità di cui all'art. 103 del D.Lgs n. 50/2016.

## **ARTICOLO 7 - REQUISITI SPECIFICI DI CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE**

La D.A. deve possedere i seguenti requisiti:

1. Iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato, e Agricoltura per attività coincidente con quella oggetto della concessione di cui trattasi;
2. Disporre per tutta la durata dell'appalto di un centro cottura di proprietà o in locazione o su cui vanti un diritto reale di godimento presso cui saranno preparati i pasti per la scuola del Comune di Miradolo Terme. Tale centro di cottura dovrà essere in possesso della certificazione serie ISO 9001:2008 espressamente per l'attività di servizi di ristorazione pubblica e privata;

### **Art. 7.1 - Oneri della Concessionaria**

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, la D.A. si impegna a provvedere:

- al trattamento economico sia ordinario che straordinario dovuto al personale eventualmente necessario, che dovrà essere regolarmente assunto, nonché ai relativi contributi assicurativi e previdenziali imposti dalla legge;
- alla fornitura del vestiario per tutto il personale addetto al servizio e componenti commissione mensa, in occasione delle visite di controllo;
- a tutte le imposte e tasse generali e speciali, sanzioni o ammende, senza diritto di rivalsa, che colpiscano o potranno colpire in qualsiasi momento l'assuntore per l'impianto e per l'esercizio di tutti i servizi previsti nel presente capitolato. Per quanto riguarda l'I.V.A. si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia;
- all'assicurazione per danni a cose ed a persone, nonché quelle relative alla responsabilità civile della ditta aggiudicataria verso i terzi;
- a tenere i registri fiscali a norma di legge;
- all'acquisto ed al trasporto delle derrate alimentari;
- all'organizzazione di corsi di formazione di tutto il personale di servizio, secondo quanto previsto dalla normativa vigente;
- ai costi relativi all'assolvimento degli obblighi derivanti dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e prevenzione.
- alla formulazione e applicazione degli appositi manuali e procedure di autocontrollo;
- ad effettuare controlli di analisi di campionatura microbiologica almeno una volta ogni trimestre e provvedere altresì ad eseguire analisi chimiche sulle materie prime almeno due volte all'anno;
- alla manutenzione generale dell'erogatore acqua posizionato nei locali della mensa scolastica;
- ad ogni altro obbligo previsto nel presente capitolato o dalle leggi vigenti.

### **Art. 7.2 - Sospensione del servizio**

I servizi oggetto della presente concessione sono considerarsi ad ogni effetto servizi pubblici e costituiscono attività di pubblico interesse.

In caso di eventi (compresi eventuali scioperi del personale della D.A.) che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione dovrà essere avvisata con anticipo di almeno tre giorni lavorativi.

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

In ogni caso la D.A. dovrà garantire la completa fornitura del servizio anche in presenza di eventi dovuti a causa di forza maggiore, eventualmente tramite altri centri cottura da essi gestiti.

## **ARTICOLO 8 – IL PERSONALE**

Il personale addetto alla preparazione, alla cottura, al trasporto ed alla somministrazione dei pasti sarà a carico della D.A. che provvederà all'attribuzione delle qualifiche di tale personale.

La D.A. è tenuta a presentare all'inizio di ogni anno scolastico, entro e non oltre il 15 Settembre, all'Amministrazione l'elenco completo del personale impiegato, corredato dalle qualifiche e degli orari di servizio.

Tutto il personale addetto al servizio dovrà essere adeguatamente formato ed istruito in merito ai rischi igienici, alle modalità operative ed alla gestione delle procedure previste dal piano di autocontrollo predisposto dalla D.A., secondo quanto previsto dalle vigenti leggi.

Il personale addetto alla somministrazione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio di ristorazione scolastica: in particolare per il refettorio deve essere individuata una persona responsabile. Il personale dovrà essere munito delle relative autorizzazioni sanitarie.

Tutto il personale dipendente della D.A. dovrà portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza alla Ditta stessa e portare in modo visibile un cartellino di riconoscimento con foto e nome.

Saranno a carico della D.A. le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro.

La D.A. dovrà individuare un responsabile con adeguate capacità tenuto al controllo di tutte le attività inerenti il presente, cui compreso i rapporti con l'Amministrazione Comunale, con la scuola e la Commissione Mensa.

Tutto il personale dovrà essere in regola con ogni obbligo di Legge, ivi incluso, per il personale addetto alla consegna dei pasti ed alla gestione della refezione scolastica, al rispetto di quanto previsto nell'art. 25 del D.P.R. 14/11/2002 come introdotto dell'art. 2 del D.Lgs n. 35/2014.

### ***Art. 8.1 - Formazione del personale***

Si ritiene fondamentale per una buona organizzazione del servizio effettuare un'adeguata e sistematica formazione del personale impiegato, sulle norme igienico – sanitarie e sulla sicurezza alimentare, sulle norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro e sulle basilari norme comportamentali da osservare durante lo svolgimento del servizio.

L'inserimento di nuovi operatori, specialmente nei terminali di consumo, dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento, al fine di scongiurare disservizi dovuti alla mancata conoscenza operativa.

### ***Art. 8.2 - Vestiario***

La D.A. dovrà fornire a tutto il personale gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materie di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

E' altresì tenuta a fornire camici diversi da indossare per le operazioni di pulizia.

## **ARTICOLO 9 – SUBAPPALTO**

Si applica l'art. 105 del D.Lgs n. 50/2016.

E' ammesso il subappalto per servizi accessori al servizio principale (es. per servizio analisi di laboratorio, servizi di pulizia locali, servizi formazione del personale, servizi di informazione).

Resta fermo il divieto di cessione parziale o totale del contratto.

## **ARTICOLO 10 – NORMATIVE DI RIFERIMENTO**

I servizi effettuati dal Concessionario dovranno essere conformi a tutte le normative vigenti in materia, regionali, nazionali e/o comunitarie.

In particolare, e comunque a titolo non esaustivo ma solo esemplificativo, si richiama l'attenzione del concessionario sul rispetto dei seguenti atti normativi:

- ✓ D.P.R. 26.03.1980 n. 327 e s.m.i;
- ✓ D.Lgs. 193/2007 e s.m.i.;

Nel caso in cui vi fosse contrasto tra le disposizioni del presente capitolato e quelle normative, prevarranno queste ultime.

### ***Art. 10.1 - Rispetto della normativa***

La D.A. dovrà altresì garantire l'osservanza della normativa relativa alla sicurezza del lavoro, secondo quanto previsto dal D.Lgs 81/08 e successive modifiche ed integrazioni.

La D.A. dovrà inoltre garantire il rispetto delle normative in materia di igiene e dovrà provvedere alla stesura di un piano di autocontrollo dell'igiene, secondo quanto previsto dal Reg CE 852/2004.

Dovrà altresì garantire il rispetto della Normativa in materia di rintracciabilità delle sostanze alimentari impiegate nelle formulazione delle diverse preparazioni gastronomiche, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 178/2002.

## **ARTICOLO 11 – APPLICAZIONE CONTRATTUALE**

La D.A. dovrà attuare, nei confronti dei lavori costituenti oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta.

## **ARTICOLO 12 – RIFERIMENTO A NORME DI DIRITTO VIGENTE**

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, valgono le disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.

### **ART.13-REVISIONE PREZZI**



**Nel presente appalto trova applicazione l'art.29 del D.lgs.4/2022 in tema di revisione prezzi , per il quale si prevede un aumento sino al massimo del 10% in presenza di un contratto pluriennale a partire dal secondo anno di attuazione.**

#### **ARTICOLO 14 – CONTRATTO**

La stipula del contratto avverrà mediante atto pubblico a rogito del Segretario Comunale, le cui spese saranno tutte a carico della Ditta affidataria.