



Comune di Melara

Provincia di Rovigo

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA E ALTRI A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE (D.M.25/07/2011)

CIG: 8324942776

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

Costituisce oggetto del presente appalto:

1. il servizio di refezione scolastica nelle seguenti scuole del territorio comunale:
 - a) Scuola dell'infanzia "Monumento dei Caduti", di Melara;
 - b) Scuola Primaria "Lord Baden Powell", di Melara;
 - c) Scuola Secondaria di I° grado "Rita Levi Montalcini", di Melara;
2. il servizio di fornitura di pasti a soggetti diversi: pasti a domicilio anziani richiedenti, residenti del Comune, alunni del doposcuola e dipendenti comunali impegnati con i rientri pomeridiani;
3. fornitura completa e messa in funzione delle seguenti attrezzature:
 - Attrezzature da cucina come da normativa vigente;
 - oneri e costi a carico della ditta aggiudicataria ricompresi nel corrispettivo d'appalto;
 - mezzo/i di trasporto e relative attrezzature per i pasti veicolati.

Tutte le forniture dovranno essere perfettamente funzionali e conformi alle normative vigenti.

Le attrezzature fornite per lo svolgimento del servizio restano di proprietà dell'aggiudicatario e dovranno essere rimosse al termine dell'appalto.

Ai sensi dell'art. 86 comma 3 bis del D. Lvo n. 163/03 come modificato dalla legge n. 123/07 e in base alla determinazione n. 3/08 dell'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici, non si rilevano particolari rischi da interferenza (DUVRI) essendo in primo luogo le strutture ricettive della prestazione in oggetto già adeguate alle vigenti normative in materia di sicurezza. Gli oneri di sicurezza, ai fini della presente procedura (DUVRI) e per le misure considerate, sono pari a zero.

L'appalto verrà affidato mediante procedura negoziata in base agli artt. 36 e 37 del D.Lgs. 18/04/16 n. 50 con criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa art. 95 D.Lgs. 18/04/16 n. 50.

Art. 2 - Caratteristiche del servizio e oneri a carico dell'appaltatore

Utenze:



Comune di Melara

Provincia di Rovigo

alunni dei plessi scolastici delle scuole sopraindicate, nonché il personale docente autorizzato;

- anziani che hanno fatto richiesta presso l'ufficio servizi sociali del Comune del pasto a domicilio;
- alunni del doposcuola;
- dipendenti comunali impegnati con i rientri pomeridiani;

Durata dell'appalto: anni 5 dalla data di stipula del contratto

Stima della fornitura e importo dell'appalto:

a) scuola infanzia	n. pasti annui 4.600
b) scuola primaria	n. pasti annui 1.800
c) scuola secondaria di I° grado	n. pasti annui 2.400
c) pasti a domicilio anziani	n. pasti annui 1.600
d) pasti alunni dopo scuola	n. pasti annui 1.920
e) pasti dipendenti comunali	n. pasti annui 80

Per un totale di 12.400 pasti annui, si specifica che il conteggio è da considerarsi a misura e che verranno conteggiati per la fatturazione i pasti realmente preparati mensilmente per le varie tipologie di utenza.

Costo dei pasti soggetti a ribasso

Costo del pasto scodellato in sede: euro 5,50.

Costo del pasto veicolato: euro 6,00.

Importo Complessivo dell'appalto (sulla base della stima effettuata sui pasti realizzati nell'anno 2019) è di euro 69.000 annui, per un totale di euro 345.000 per tutta la durata del contratto di cui 13.800 euro di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

Si precisa che gli importi indicati sono da considerarsi al netto dell'Iva.

Variazione della rete scolastica: in caso di variazioni nella struttura della rete scolastica o di una diversa organizzazione didattica operata dall'autorità scolastica il numero dei pasti presunti potrà subire delle variazioni (in aumento o in diminuzione) senza che l'appaltatore possa pretendere nulla al riguardo. In particolare la chiusura di uno o più plessi scolastici, ovvero l'erogazione della fornitura dei pasti in un numero minore di plessi scolastici, per qualsiasi causa e/o sopravvenuta opportunità di pervenire ad una diversa organizzazione del servizio, comporterà la cessazione della gestione in appalto limitatamente al plesso interessato, senza che si renda necessaria preventiva disdetta, resta inteso che l'impresa appaltatrice non potrà pretendere alcun risarcimento.

Preparazione dei pasti: i pasti saranno preparati presso la cucina del plesso scolastico:

Scuola dell'infanzia " Monumento dei Caduti " di Via Garibaldi n.96 Melara e consumati presso il refettorio sito presso il medesimo plesso per la scuola dell'Infanzia, mentre per la scuola primaria, secondaria e gli alunni del doposcuola presso il refettorio della scuola primaria.

Il Comune darà in concessione in uso esclusivo dell'aggiudicatario la cucina della mensa scolastica,



Comune di Melara

Provincia di Rovigo

nonché i locali adibiti a refettorio scolastico in comodato gratuito. La manutenzione ordinaria di tali locali è a carico del comodatario, quella straordinaria a carico del Comune. Al termine dell'appalto i locali dovranno essere restituiti in buono stato conservativo e manutentivo compresa la coloritura.

Le spese relative alla fornitura di acqua, energia elettrica e gas dei locali del servizio mensa sono a carico dell'appaltatore. Il Comune, cui sono intestati i relativi contatori di utenza, provvederà al pagamento delle fatture emesse dai fornitori dei servizi e, semestralmente, alla richiesta di rimborso delle quote di competenza dell'appaltatore, calcolate in base alle misurazioni rilevate da appositi misuratori installati dal Comune a monte delle linee. La rilevazione semestrale dei consumi sarà oggetto di un verbale di constatazione sottoscritto da entrambe le parti. L'appaltatore assume l'obbligo di rimborsare il Comune di dette spese entro gg. 30 dalla richiesta.

Veicolazione pasti: i pasti saranno veicolati a domicilio degli anziani richiedenti il pasto 365 giorni l'anno.

Prestazioni: l'aggiudicatario dovrà provvedere alla fornitura dei pasti completi secondo le seguenti disposizioni:

- a. Le ordinazioni saranno effettuate dal **personale scolastico entro le 9,30** della mattina stessa e la consegna dei pasti dovrà avvenire negli orari stabiliti annualmente dall'Autorità scolastica;
- b. L'impresa aggiudicataria si impegna, nel caso di impossibilità a prestare servizio, dovuta a scioperi del personale dipendente o altre cause, a darne comunicazione all'Autorità scolastica e all'Amministrazione comunale, con preavviso di almeno 48 ore, in difetto di ciò e in caso di mancato servizio per cause alla stessa imputabile, l'impresa aggiudicatrice corrisponderà al Comune l'ammontare del costo del pasto moltiplicato il numero delle presenze del giorno;
- c. L'impresa aggiudicataria si impegna, nel caso di impossibilità a prestare servizio per cause tecniche (guasti improvvisi alle attrezzature da cucina o cause tecniche di qualunque origine comprese quelle relative ai locali ove è ubicata la cucina), a non interrompere il servizio veicolando i pasti da una cucina alternativa;
- d. L'impresa aggiudicataria inoltre si impegna a garantire il servizio anche se il numero complessivo dei pasti da fornire dovesse essere notevolmente inferiore o superiore a quello stimato al precedente art 2 del presente capitolato speciale;
- e. L'impresa aggiudicataria è incaricata del servizio di pulizia dei locali cucina e dispensa con prodotti idonei che non nuociano o siano incompatibili con la preparazione dei pasti.

Art. 3 - Caratteristiche delle forniture

Le caratteristiche, i menù e le tipologie dei prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti sono descritti nella tabella dietetica predisposta dall'Autorità sanitaria competente per territorio e potrà variare annualmente o nel corso del medesimo anno scolastico su disposizione della medesima. I menù e le relative schede tecniche con le caratteristiche merceologiche devono essere richieste direttamente all'A.S.L. competente.

A. MATERIE PRIME ALIMENTARI: esse sono a carico dell'impresa aggiudicataria, la quale utilizzerà generi alimentari di prima qualità ed ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario, in



Comune di Melara

Provincia di Rovigo

perfetto stato di conservazione e pienamente rispondenti alle caratteristiche stabilite dalle disposizioni legislative vigenti che disciplinano la produzione ed il commercio. Le materie prime alimentari perverranno attraverso un ciclo interamente controllato e saranno sottoposte dall'impresa aggiudicataria ad accurate analisi chimiche e merceologiche in tutte le fasi, dall'acquisto alla utilizzazione. Dovranno essere rispettati almeno i criteri minimi del D.M. 25/07/2011.

L'impresa aggiudicataria libera l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari.

B. PREPARAZIONE DEI PASTI: i pasti dovranno essere preparati nel più rigoroso rispetto delle disposizioni che sono impartite dall'A.S.L. competente per territorio.

C. DIETE SPECIALI: L'impresa appaltatrice si impegna a fornire, secondo le procedure stabilite dall' A.S.L., diete speciali a parità di condizioni e prezzo, per particolari regimi dietetici: utenti affetti da patologie di tipo cronico (es. celiachia, diabete, ecc.), allergie e intolleranze alimentari corredate da certificati medici. Diete speciali potranno essere richieste da singoli utenti con esigenze etnico religiose corredate da autocertificazioni. Ogni dieta speciale deve essere contenuta in vaschetta monoporzione, termosigillata e chiaramente distinguibile e contrassegnata con nome e cognome o numero di riferimento univoco che precisa la persona dell'utente destinatario e quindi perfettamente identificabile dal personale addetto alla distribuzione dei pasti.

D. PASTI SOSTITUTIVI: l'Autorità scolastica può richiedere pasti freddi o cestini da viaggio, o in casi particolari pasti in monoporzione per motivi d'emergenza o di gite scolastiche. Il cestino da viaggio dovrà essere approvato e contemplato nella tabella dietetica. Tali pasti sostitutivi dovranno essere trasportati con contenitori termici idonei per il mantenimento della temperatura indicata (freddo o caldo).

E. CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO: i pasti destinati al domicilio degli utenti iscritti all'apposito servizio, devono essere trasportati in contenitori in polietilene, all'interno dei quali sono collocati contenitori gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munita di guarnizione in grado di assicurare la temperatura prevista. Le gastro-norm impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento. La frutta deve essere trasportata in contenitori muniti di coperchio. I primi piatti (pasta o riso, minestre in brodo) devono essere forniti separatamente dalle rispettive salse e brodo nonché da formaggio grana e conditi esclusivamente da olio extravergine di oliva. L'alloggiamento del cibo porzionato nei contenitori gastro-norm quali pizza, frittata, sformato e pesce al forno deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo fra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione fra le porzioni. Il trasporto dei contenitori dovrà essere effettuato su mezzi coibentati e idonei per il trasporto di alimenti e comunque conformi a quanto previsto dall'articolo 43 del decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327 e successive modifiche e integrazioni. È fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi in modo tale che dai medesimi non derivi contaminazione degli alimenti trasportati.



Comune di Melara

Provincia di Rovigo

F. ATTREZZATURE E ARREDI FUNZIONALI DELLA CUCINA: L'impresa è tenuta a:

Integrare le attrezzature esistenti pienamente rispondenti alle normative vigenti sia per quanto concerne la qualità dei pasti da produrre, che per quanto concerne la sicurezza sul lavoro dei propri operatori, secondo il progetto da allegare alla documentazione relativa all'offerta tecnica;
Provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature fornite;
Ottemperare in modo tempestivo alle eventuali segnalazioni o disposizioni formulate dagli ispettori dall' A.S.L. competente per territorio;
Adeguare attrezzature alle eventuali leggi e norme che potranno essere emanate nel periodo contrattuale.

Art. 4 - Durata del contratto

La durata dell'appalto è di n. 5 anni a decorrere dalla data di stipula del contratto

L'impresa aggiudicataria dovrà provvedere sollecitamente all'allestimento della cucina (entro 30/60 giorni), del refettorio e di tutto quant'altro necessario a garantire il servizio, si precisa comunque che a decorrere dalla data dell'attivazione della mensa scolastica decisa dall'Istituto Comprensivo di Castelmassa, il servizio dovrà essere erogato con puntualità e regolarità, senza alcuna interruzione, a tutti gli utenti delle scuole (DOPOSCUOLA) agli anziani richiedenti residenti nel Comune, dipendenti comunali anche se temporaneamente trasportati da altro centro di cottura fino al completamento dell'allestimento della cucina; si richiede in merito di dichiarare a quale distanza dal Comune di Melara si ha a disposizione una cucina per dare continuità al servizio.

L'impresa aggiudicataria, su esplicita richiesta dell'amministrazione, si impegna ad avviare l'esecuzione dell'appalto, secondo la decorrenza indicata, anche nelle more della stipula del contratto e degli adempimenti connessi e il suo proseguimento sarà subordinato alla verifica della posizione dell'aggiudicatario;

L'Amministrazione si riserva di chiedere proroghe tecniche al termine dell'appalto, nelle more del completamento delle procedure di ricerca del contraente.

E' facoltà del Comune risolvere in tutto o in parte l'obbligo contrattuale prima della scadenza in relazione ad eventi straordinari, oppure di passaggio ad altre forme di gestione, senza che l'impresa abbia nulla a pretendere oltre al corrispettivo per il servizio regolarmente effettuato. La risoluzione avrà effetto dal giorno riportato nella relativa comunicazione all'impresa (comunque non inferiore a sei mesi).

L'ufficio Istruzione del Comune, d'accordo con le Autorità Scolastiche, comunica annualmente all'appaltatore il calendario scolastico e, almeno sette giorni prima, la data d'inizio del servizio di refezione.

La preparazione dei pasti per il servizio di "pasti a domicilio" viene effettuata 365 giorni all'anno ed è riferita al pranzo.

Art. 5 - Manutenzione ordinaria e straordinaria

Le utenze relative ai servizi di somministrazione di acqua, luce e gas, verranno addebitate all'affidatario come definito all'art. 2 del presente capitolato.

L'appaltatore si impegna a verificare lo stato di manutenzione e la funzionalità dei locali affidati (cucina – refettorio) in comodato d'uso gratuito, nonché di eventuali attrezzature esistenti, almeno



Comune di Melara

Provincia di Rovigo

30 giorni prima dell'avvio della esecuzione del contratto ed a segnalare tempestivamente eventuali anomalie riscontrate.

La manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, delle attrezzature, degli arredi forniti è a carico dell'appaltatore, con esclusione degli interventi che attengano all'impiantistica, ad opere murarie ed edili che restano invece a carico del Comune. All'aggiudicatario spetta, altresì, la manutenzione ordinaria dei locali adibiti a centro cottura ed a consumazione dei pasti.

L'appaltatore deve segnalare tempestivamente all'ufficio scuola del comune qualsiasi eventuale guasto o inconveniente nel funzionamento delle attrezzature e degli impianti che dovessero protrarsi per più di tre giorni, comportando il ricorso a variazioni di menù (indipendentemente dalla causa o dalle responsabilità dell'appaltatore e/o del Comune). In tale ipotesi il Comune concorderà con l'appaltatore e la ASL competente una soluzione alternativa che non penalizzi l'utenza.

L'appaltatore non può apportare modifiche o trasformazione ai locali e agli impianti salvo quelli necessari per adeguamenti a norme di legge, che potranno essere eseguiti esclusivamente in accordo e con il preventivo assenso dei competenti uffici comunali.

Art. 6 - Svolgimento del servizio

L'appaltatore provvede a svolgere le seguenti attività anche nel rispetto del D.M. 25/07/2011:

- a. acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, al loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento;
- b. preparazione dei pasti presso la cucina della scuola dell'infanzia;
- c. distribuzione e somministrazione dei pasti;
- d. trasporto dei pasti, laddove previsto;
- e. approntamento dei refettori e delle aule scolastiche adibite a sala mensa, loro riassetto, lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature e di quant'altro utilizzato per l'erogazione del servizio. Nelle attività di riassetto e di lavaggio è compresa anche la fornitura di tutto il materiale occorrente (detersivi, disincrostanti, disinfettanti ecc.);
- f. ritiro dei contenitori, delle stoviglie e delle posate sporche dalle aule scolastiche adibite a mensa e loro lavaggio presso la cucina della scuola dell'infanzia;
- g. raccolta differenziata dei rifiuti e smaltimento nei cassonetti esterni alle sedi di refezione;
- h. effettuazione di un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio presso il locale adibito a centro cottura e, successivamente, quando si renda necessario;
- i. richiesta e gestione di tutte le autorizzazioni, le licenze ed i permessi previsti dalle norme vigenti per l'attività di manipolazione ed erogazione dei pasti;
- j. quanto ulteriormente occorra per lo svolgimento del servizio;
- k. si ricorda che il presente appalto aderisce ai criteri minimi definiti dal D.M. 25/07/2011.

Art. 7 - Veicolazione dei pasti

I pasti da veicolare a domicilio degli utenti dovranno essere sigillati in appositi contenitori, conformi per caratteristiche costruttive e funzionali alle prescrizioni dettate dal Ministero della Salute in modo da assicurare, durante il trasporto sino alle sedi di distribuzione, la salvaguardia delle sostanze alimentari dal contatto, anche soltanto fortuito, con agenti inquinanti di qualunque specie, ivi compresi quelli batterici e virali.



Comune di Melara

Provincia di Rovigo

Art. 8 - Menù, variazioni, diete speciali

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica, comprende un primo ed un secondo piatto, un contorno, pane, frutta e acqua minerale secondo i menù presentati dalla ditta aggiudicatrice nella propria offerta.

Ogni pasto dovrà essere preparato e cotto nella giornata destinata al consumo. E' vietato ogni forma di riciclo dei pasti e degli avanzi, così come è vietato l'uso di alimenti precotti e di prodotti geneticamente modificati.

La programmazione dei menù nei locali mensa delle scuole deve essere esposta, a cura dell'appaltatore, utilizzando una cartellonistica che consenta l'immediata individuazione per l'utenza sia del menù del giorno che della settimana a cui questo appartiene.

Variazioni al menù potranno essere effettuate in corso d'appalto, previo accordo tra le parti e con benestare del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della locale Asl:

- a) al guasto di uno o più impianti;
- b) interruzione temporanea del servizio per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
- c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- d) blocco delle derrate a seguito di analisi ispettive negative effettuate dagli organi competenti.

E' prevista la fornitura di pasti per diete speciali per gli alunni o utenti affetti da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico (es. celiachia, diabete mellito, ecc.), o per ragioni legate alla religione.

Previa opportuna certificazione e diagnosi attestante l'esistenza di una particolare patologia che necessita di diete speciali e/o previa segnalazione del medico che attesti la necessità di eliminare taluni elementi, verranno elaborati, dai dietisti dell'appaltatore previa richiesta dell'Amministrazione Contraente, menù personalizzati per gli utenti di cui sopra.

In particolare:

- a. nel caso di bambini o utenti affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, ecc. dovrà essere presentato un certificato medico rilasciato dal Servizio Sanitario (o da altro Ente/organo competente);
- b. nel caso di bambini o utenti portatori di allergie alimentari dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con allegati i test allergologici infantili, con validità non superiore ad un anno.

Detti pasti dovranno garantire la maggior alternanza possibile.

La fornitura di detti pasti, di volta in volta richiesti dall'Amministrazione Contraente e per i quali l'appaltatore dovrà garantirne la fornitura, non comporterà variazione di prezzo.

L'appaltatore si impegna a custodire e a non diffondere le informazioni inerenti gli utenti di cui possa venire in possesso, secondo le regole previste dal D. Lgs. n. 196 del 30/6/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Art. 9 - Introduzione mirata di prodotti tipici, tradizionali e biologici



Comune di Melara

Provincia di Rovigo

In riferimento ai menù che prevedono l'utilizzo di prodotti biologici, questi dovranno essere utilizzati almeno per il 40% e comunque nel rispetto delle specifiche tecniche di base previste dal D.M. 25/07/2011:

Per quanto concerne i prodotti tipici e tradizionali, le tabelle merceologiche che prevedono l'impiego di farro, orzo e carne, dovranno essere, preferibilmente, di produzione locale, zonale o regionale.

Art.10 - Tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto

All'appaltatore compete la responsabilità in merito alla applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito.

L'appaltatore individua ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantisce che siano applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate le schede o altri strumenti consentiti dalla legge per la dovuta informazione sulla natura, frequenza e risultati delle procedure.

L'appaltatore, conformemente alla normativa vigente, dovrà registrarsi presso l'A.S.L. quale gestore del servizio di mensa ed ottenere, di conseguenza, tutte le autorizzazioni necessarie al funzionamento;

L'appaltatore esegue presso un laboratorio autorizzato ai sensi di legge almeno due campionature annue sulle materie prime o sul prodotto finito ed almeno due analisi microbiologiche e chimico-fisiche sugli strumenti in uso e sui locali affidati. I risultati dovranno essere consegnati all'ufficio Istruzione del Comune.

Art. 11 - Fornitura di pasti gratuiti

L'appaltatore si impegna a fornire gratuitamente un numero di pasti che verranno indicati nell'offerta tecnica in sede di gara, all'Amministrazione per tutta la durata del contratto, che l'Amministrazione consegnerà a persone in stato di bisogno e/o necessità.

Art. 12 - Personale adibito al servizio. Continuità dei contratti di lavoro e obblighi per l'impresa.

Il concessionario assumerà alle proprie dipendenze, n. un dipendente del comune concedente, cuoco comunale assegnato alla struttura, in cessione di contratto a seguito cessione ramo d'azienda ai sensi dell'art. 31 dlgs n. 165/01 ed art. 2112 c.c., salvo interventi modificativi o estintivi del rapporto di lavoro delle stesse. Tale personale trasferito dovrà mantenere, fino a **riassorbimento**, il trattamento economico in godimento, non potrà essere trasferito in altra sede di lavoro distante più di km 50 dalla sua residenza e riacquisterà, al termine dell'appalto e riassunzione in capo al Comune della gestione della struttura, l'inserimento nei ruoli organici del personale dipendente del comune, compatibilmente con le disposizioni di legge in materia di assunzioni e di gestione finanziaria vigenti a tale data. L'Amministrazione si riserva di non procedere alla cessione di contratto qualora eventi successivi alla pubblicazione del bando quali richieste di quiescenze o ricollocamento in altri



Comune di Melara

Provincia di Rovigo

settori del Comune lo richiedano.

Ogni attività inerente lo svolgimento del servizio dovrà essere compiuta da personale dipendente dall'appaltatore.

L'organico dovrà essere tale, sia per qualifica posseduta che per entità numerica, da garantire un servizio efficiente ed efficace.

Il personale adibito al servizio deve possedere l'attestato di formazione di cui all'art.210 della L.R.33/05 o titolo equipollente, ed adeguate professionalità nel rispetto delle normative vigenti nel settore della refezione scolastica.

L'appaltatore, prima dell'inizio del servizio, presenta all'ufficio Istruzione del Comune l'elenco nominativo del personale operativo che sarà impiegato con indicazione degli orari, delle mansioni espletate (cuoco, aiuto-cuoco, addetto alla distribuzione, ausiliari autisti ecc.) e del tipo di rapporto contrattuale; ogni variazione che riguardi il personale va sempre comunicata all'ufficio Istruzione.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere:

- a) di aumentare il numero degli addetti impiegati nelle diverse attività, nel caso si evidenzino disservizi correlati a un numero insufficiente di operatori.
- b) di sostituire il personale ritenuto non idoneo per comprovati motivi.

In tali casi l'appaltatore provvederà di conseguenza senza maggiori oneri per l'Ente.

Art. 13 - Comportamento del personale

Tutto il personale dell'appaltatore deve mantenere un comportamento corretto ed un contegno adeguato, vista l'età degli utenti.

L'appaltatore deve, inoltre, curare che il proprio personale:

- a) sia munito di idoneo tesserino di riconoscimento;
- b) sia dotato di un'adeguata uniforme da lavoro del tipo comunemente in uso nei servizi di ristorazione scolastica e si attenga, nell'espletamento delle proprie funzioni, a tutte le norme igienico-sanitarie vigenti o che siano emanate nel corso dell'appalto;
- c) abbia a propria disposizione, nei locali comunali, un apposito armadietto nel quale riporre gli abiti civili e da lavoro;
- d) verifichi che gli utenti siano provvisti del buono-pasto rilasciato dal Comune, segnalando all'ufficio scuola tempestivamente gli utenti privi del buono, registri giornalmente il numero dei pasti distribuiti, tenendo separati alunni ed adulti e consegna al Comune mensilmente le relative distinte ed i buoni-pasto raccolti;
- e) consegna immediatamente all'autorità scolastica le cose rinvenute nei locali comunali;
- f) segnali subito all'ufficio Istruzione del Comune eventuali anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio;
- g) non prenda ordini da estranei all'espletamento del servizio;
- h) venga formato professionalmente e tenuto costantemente aggiornato in materia di igiene alimentare;
- i) mantenga il segreto e la totale riservatezza sui fatti e circostanze di cui sia venuto conoscenza durante l'espletamento del servizio.



Comune di Melara

Provincia di Rovigo

Art. 14 - Osservanza delle norme in materia di lavoro

L'appaltatore si obbliga ad applicare le condizioni economiche e normative stabilite dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di categoria a tutto il personale, anche se soci di cooperative, ad assolvere tutti i conseguenti oneri compresi quelli concernenti le norme previdenziali, assicurative e similari e ad esibire mensilmente all'Ente ricevuta dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali ed assicurativi, pena la sospensione del pagamento delle competenze spettanti.

L'appaltatore è tenuto ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni, si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia. Ai sensi dell'art. 19, comma 1, del D. Lgs. n. 157/95 e ss. mm., le ditte concorrenti possono ottenere informazioni in materia di protezione dell'impiego e di condizioni di lavoro presso la Direzione Provinciale del lavoro – Servizio ispettivo – Rovigo. L'Amministrazione, nel fornire tali informazioni, chiederà ai concorrenti di dichiarare, in sede di offerta, senza che ciò osti all'applicazione dell'art. 25 del D.lgs. 157/95, che nel redigere le stesse abbiano tenuto conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché delle condizioni di lavoro, come previsto dal comma 2 del citato art. 19.

Art. 15 - Verifica della soddisfazione dell'utenza scolastica

L'appaltatore dovrà prevedere un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utente. Tale sistema verrà impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio e di comunicare tali dati all'Amministrazione Comunale comprese le modalità di miglioramento del servizio.

Art. 16 - Subappalto e divieto di cessione del contratto

Le ditte concorrenti sono tenute ad indicare la parte del contratto che intendono eventualmente subappaltare a terzi, con le modalità di cui all'art. 18 della L. n. 55/90 e successive modificazioni.

Si intendono subappaltabili esclusivamente il servizio di veicolazione dei pasti, quello di pulizia, disinfestazione, derattizzazione delle cucine utilizzate, dei refettori e delle aule scolastiche adibite a mensa, nonché la fornitura delle attrezzature indicate nell'art. 1 punto 2) ed i lavori di manutenzione alle attrezzature ed ai locali.

L'eventuale subappalto non può superare il 40% dell'importo dell'appalto ai sensi dell'art. 105 del D.Lgs 50/2016 ss.mm.ii

Art. 17 - Corrispettivi e revisioni

Spetta all'appaltatore, a compenso di tutti gli oneri previsti nel presente capitolato, il corrispettivo calcolato sulla base dei prezzi contrattuali moltiplicati per il numero dei pasti serviti durante il mese. L'appaltatore presenta mensilmente fatture posticipate, accompagnate da una distinta dalla quale risulti il numero dei pasti erogati. Il pagamento sarà effettuato dall'ufficio Istruzione del Comune entro 60 (sessanta) giorni dalla data di ricevimento di tutta la documentazione. Le fatture elettroniche devono essere intestate come segue:

COMUNE DI MELARA



Comune di Melara

Provincia di Rovigo

Piazza Bernini, 1
45037 Melara
P.I. 00328590294
Codice Unico Ufficio UFUO3C

Art. 18 - Prezzi e aggiornamento

Resta convenuto che il prezzo unitario dei pasti è comprensivo di ogni voce di spesa che il presente capitolato pone a carico dell'impresa aggiudicataria.

I prezzi unitari dei pasti si intendono stabiliti dall'offerente, a suo rischio e pericolo e quindi invariabili durante tutta la durata del contratto e indipendenti da qualsiasi eventualità fatta salva la revisione periodica del prezzo in base all'andamento dell'indice ISTAT, a decorrere dal secondo anno di servizio.

Art. 19 – Penalità

L'appaltatore, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, ha l'obbligo di uniformarsi, oltre che alle leggi e ai regolamenti che attengono in qualsiasi modo al tipo di attività, alle istruzioni che le siano comunicate verbalmente o per iscritto dall'Amministrazione appaltante.

In caso di singole inadempienze contrattuali, l'Amministrazione ha la facoltà di applicare una penale variabile da un minimo di € 25,00 ad un massimo di € 500,00 in relazione alla gravità della inadempienza riscontrata. Si fa comunque riferimento all'art. 103 del D.Lgs 50/2016.

L'applicazione delle penali è preceduta dalla formale contestazione dell'addebito o degli addebiti mediante lettera formale a firma del responsabile del servizio da notificare nei modi di legge. Qualora nel termine di dieci giorni decorrenti da quello successivo alla notifica, l'appaltatore non avrà prodotto alcuna nota esaurientemente giustificativa dell'infrazione effettuata, si procederà senza ulteriore avviso con determinazione dirigenziale all'applicazione della o delle penalità.

Art. 20 - Risoluzione del contratto

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, potranno costituire cause di risoluzione del contratto le seguenti ipotesi:

- A. Interruzione non motivata del servizio;
- B. Abbandono del servizio;
- C. Contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del personale dell'appaltatore; quando l'appaltatore si renda colpevole di frode;
- D. Quando l'appaltatore ceda ad altri in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente o per interposta persona i diritti e gli obblighi inerenti il presente capitolato;
- E. Ogni altra inadempienza degli obblighi contrattuali o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto a termini dell'art. 1453 del Codice Civile;
- F. Quando durante il periodo contrattuale, l'Amministrazione abbia dovuto contestare alla ditta, per gravi inadempienze, il servizio fornito;
- G. Perdita dei requisiti richiesti per l'espletamento del servizio;
- H. Mancata osservanza del sistema di autocontrollo;



Comune di Melara

Provincia di Rovigo

- I. Casi di grave tossinfezione alimentare;
- J. Impiego di personale non dipendente dall'appaltatore;
- K. Inosservanza delle norme di legge e contrattuali nei confronti del proprio personale; subappalto totale del servizio o subappalto parziale non autorizzato

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della comunicazione del Comune, in forma di lettera raccomandata A.R. o posta elettronica certificata, di volersi avvalere della clausola risolutiva; in tal caso l'appaltatore risponderà, oltre che dei danni subiti, anche degli eventuali maggiori costi che il Comune dovrà sostenere per la gestione del servizio fino alla conclusione delle procedure per una nuova gara e alla stipulazione di un nuovo rapporto contrattuale. In caso di risoluzione del contratto per i motivi suddetti, il Comune, allo scopo di impedire l'interruzione del servizio, procederà allo scorrimento della graduatoria approvata in sede di aggiudicazione dell'appalto, per il periodo di tempo necessario ad espletare nuova gara e comunque per un tempo non superiore alla durata dell'originario contratto, attribuendo gli eventuali maggiori costi all'appaltatore inadempiente.

Art. 21 - Cauzione definitiva

Prima della stipulazione del contratto, l'appaltatore deve costituire a favore del Comune e per tutta la durata dell'appalto una garanzia fidejussoria del 10% dell'importo contrattuale ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs50/2016. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%

Art. 22 - Responsabilità – danni

L'appaltatore si assume la responsabilità penale e civile piena derivante da qualsiasi causa motivo correlato all'esercizio delle attività oggetto dell'appalto. Si accolla, quindi, senza riserve ed eccezioni, ogni responsabilità per danni, che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, a cose o a persone; esonera l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità e si obbliga a sollevarla da ogni molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potesse venire intentata contro di essa.

L'appaltatore è responsabile verso l'Amministrazione appaltante dell'esatto e puntuale adempimento del contratto e dell'operato dei suoi dipendenti, ovvero dell'operato di quanti incaricati dall'impresa al trasporto e consegna delle merci ordinate.

Prima della stipula del contratto l'appaltatore dovrà consegnare una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi e dipendenti con i seguenti limiti di massimali:

Euro 1.500.000,00 per ogni sinistro con il limite di:

Euro 1.000.000,00 per ogni persona;

Euro 1.000.000,00 per danni a cose e/o animali.

Art. 23 - Foro competente



Comune di Melara

Provincia di Rovigo

Per tutte le controversie che dovessero sorgere nell'esecuzione del contratto, è competente il Giudice del Tribunale di Rovigo.

Art. 24 - Trattamento dei dati

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 30.6.2003, n. 196, si informa che tutti i dati forniti dalla ditta saranno utilizzati dagli uffici comunali, con le modalità e procedure strettamente necessarie, esclusivamente per le finalità di gestione della gara e saranno trattati mediante supporto cartaceo e/o informatico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo. I dati potranno essere oggetto di comunicazione e/o diffusione nei modi e limiti previsti dalle vigenti disposizioni di legge e regolamentari. Il conferimento dei dati è obbligatorio a pena l'esclusione della gara. L'interessato gode dei diritti di cui all'art. 7 del decreto legislativo citato. Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti del Comune di Melara. Titolare del trattamento è il Sindaco pro tempore.

Art.25 – Trattamento dati in out-sourcing

Con riferimento al D. Lgs. 30.6.2003, n. 196, si precisa che l'aggiudicataria rivestirà il ruolo di titolare autonomo per il trattamento in out-sourcing dei dati relativi agli utenti del servizio affidato. In qualità di titolare autonomo l'aggiudicataria sarà soggetta agli obblighi di legge e risponderà direttamente e in via esclusiva per le eventuali violazioni.

Art. 26- Spese contrattuali

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipula del contratto e le relative imposte e tasse sono a carico dell'aggiudicatario.

Art. 27 - Adempimenti per la stipulazione del contratto

La convenzione/contratto viene stipulata non prima di giorni 35 decorrenti dalla comunicazione di avvenuta aggiudicazione definitiva.

Art. 28 - Disposizioni finali

Per quanto non previsto dal presente capitolato, si fa rinvio alla normativa sia generale sia speciale regolante la materia.

L'appaltatore è tenuto comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire dopo l'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione o dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

Qualora il servizio non dovesse essere avviato a causa dell'emergenza COVID-19 l'aggiudicatario non potrà avanzare alcuna richiesta di pagamento nei confronti della stazione appaltante.

Nel caso in cui il servizio si avvii e venga sospeso per cause di forza maggiore (ad esempio COVID 19) l'aggiudicatario non potrà avanzare richieste di pagamento nei confronti della stazione appaltante durante il periodo di sospensione del servizio.