



COMUNE DI PONT CANAVESE
Città metropolitana di Torino
Servizio alla Persona

**APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA
PER IL PERIODO 1/09/2018 – 31/08/2020
CON EVENTUALE RINNOVO PER IL PERIODO 1/09/2020 – 31/08/2022**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

OGGETTO E IMPORTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di mensa scolastica per i bambini del Micro nido e della Scuola dell'Infanzia, per gli alunni della Scuola Primaria, per gli insegnanti e per gli operatori del Comune di Pont Canavese, per il periodo 1/09/2018 – 31/08/2020 con eventuale rinnovo per il periodo 1/09/2020 – 31/08/2022.

L'importo a base d'asta per anni 2 è pari a € **250.000,00** al netto di IVA, di cui € 2.500,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, così ripartito:

Tipologia di servizio: Ristorazione scolastica

Pasti annui presunti: 25.000

Costo del pasto giornaliero: € 5,00 + IVA

di cui 0,10 oltre IVA non soggetto a ribasso d'asta per oneri relativi alla sicurezza, per ogni singola somministrazione effettivamente erogata

Il prezzo dei panini viene stabilito in:

€ 0,40 oltre IVA per i panini della scuola primaria;

€ 0,50 oltre IVA per i panini della scuola secondaria;

gli stessi non rientrano nella valutazione dell'offerta economica e non sono compresi nell'importo contrattuale;

Ai fini della determinazione delle soglie di cui all'art. 35 del D. Lgs. n. 50/2016 e smi l'ammontare complessivo presunto del presente appalto, per i primi due anni e per gli ulteriori due anni in caso di rinegoziazione, è di € 500.000,00 oltre IVA nelle misure di legge.

Il prezzo derivante dall'applicazione dello sconto percentuale offerto deve tenere conto di tutti gli oneri e le spese che l'impresa aggiudicataria deve sostenere per l'esecuzione dei servizi in appalto, come indicato nel disciplinare di gara.

È ammessa un'unica offerta in ribasso. Non sono ammesse offerte in aumento o di importo pari alla base d'asta.

Il presente appalto comprende:

- a) l'acquisto e il deposito delle derrate presso il locale dispensa;
- b) la preparazione e il confezionamento dei pasti freschi presso il centro cottura comunale;
- c) la preparazione dei tavoli presso i locali delle Scuole dell'Infanzia e Primaria;
- d) il trasporto dei pasti presso i locali della Scuola dell'Infanzia, del palazzo comunale e del micro nido in idonei contenitori adatti a mantenere la giusta temperatura;
- e) la somministrazione dei pasti, che deve iniziare alle ore:



COMUNE DI PONT CANAVESE Città metropolitana di Torino

Servizio alla Persona

- 12,05 presso la Scuola dell'Infanzia;
- 12,30 presso la Scuola Primaria;
- 12,15 presso il Salone polifunzionale sito in Via Soana n. 32 (esclusivamente nel periodo estivo);
e deve terminare entro le ore:
 - 12,35 presso la Scuola dell'Infanzia;
 - 13,10 presso la Scuola Primaria;
 - 13,00 presso il Salone polifunzionale sito in Via Soana n. 32 (esclusivamente nel periodo estivo);
- f) la consegna dei pasti dovrà avvenire entro le ore :
 - 11,45 presso il Micro nido;
 - 12,45 presso il Palazzo Municipale;la consegna dei panini dovrà avvenire entro le ore:
 - 10,00 presso la Scuola Secondaria;
 - 10,30 presso la Scuola Primaria.
- g) la fornitura, per la mensa dei dipendenti del Comune, delle tovaglie e dei tovaglioli di carta, nonché delle stoviglie monouso;
- h) la pulizia e il riordino giornalieri dei locali adibiti a cucina e mensa presso le Scuole dell'Infanzia, Primaria e presso il Salone polifunzionale (esclusivamente nel periodo estivo) con relativa pulizia delle suppellettili, dei contenitori utilizzati per il trasporto e dei carrelli portavivande, lavaggio delle pentole e della stoviglieria;
- i) la pulizia scrupolosa del locale dispensa;
- j) la fornitura di pranzo al sacco (comprensivo di acqua) in occasione di gite, durante l'Anno Scolastico ed il periodo estivo, su richiesta dell'Amministrazione Comunale in sostituzione dei relativi pasti.

I pasti devono essere preparati secondo le tabelle dietetiche e i menù allegati al presente capitolato; potrà inoltre eventualmente essere richiesta dal Comune di Pont Canavese la preparazione, la consegna, la somministrazione nonché la pulizia indicata nel presente articolo per la mensa dei centri estivi diurni o per qualsiasi altro servizio, organizzato dall'Amministrazione Comunale, che necessiti della mensa.

NUMERO DEI PASTI

La preparazione dei pasti avverrà presso la menzionata cucina per 5 giorni alla settimana e per una media di circa:

- 40 pasti al giorno per 5 giorni per gli alunni della Scuola dell'Infanzia;
- 80 pasti al giorno per 5 giorni per gli alunni della Scuola Primaria;
- 50 panini al giorno per 5 giorni di prosciutto cotto o salame crudo o formaggio tipo "Edamer", del peso di almeno 30 gr. ciascuno escluso il ripieno, per la merenda mattutina degli alunni della Scuola Primaria;
- 50 panini al giorno per 5 giorni di prosciutto cotto o salame crudo o formaggio tipo "Edamer", del peso di almeno 50 gr. ciascuno escluso il ripieno, per la merenda mattutina degli alunni della Scuola Secondaria;
- 16 pasti al giorno per 5 giorni per gli Insegnanti;
- 3 pasti al giorno per 4 giorni per i dipendenti del Comune;



COMUNE DI PONT CANAVESE

Città metropolitana di Torino

Servizio alla Persona

10 pasti al giorno per 5 giorni per i bambini del Micro nido;
2 pasti al giorno per 5 giorni per le insegnanti del Micro nido;

Il numero dei pasti avanti indicato è da intendersi meramente indicativo (e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale) in quanto la fornitura dei pasti stessi dovrà avvenire in base a comunicazione, da parte del personale comunale e da parte delle Segreterie delle Scuole, del numero dei pasti alla Ditta appaltatrice che avverrà entro le ore 10,00 di ogni giorno per i pasti della stessa giornata.

La ditta aggiudicataria dovrà accettare eventuali variazioni nel servizio (plessi, giorni di effettuazione, numero dei pasti previsti, ecc.) che comportino un aumento o una diminuzione non superiore del 10% in relazione al fabbisogno stimato di 25.000 pasti annui, senza poter chiedere l'aggiornamento del costo del pasto; in caso di superamento di detta percentuale (in meno) si procederà all'aggiornamento suddetto, solo per la parte eccedente la percentuale in questione.

CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L'erogazione dei pasti avverrà secondo il calendario scolastico regionale oppure secondo diverse indicazioni fornite dall' Amministrazione Comunale. I periodi sono indicativamente i seguenti:

SCUOLA DELL'INFANZIA: da metà settembre a fine giugno;

SCUOLA PRIMARIA: da metà settembre a metà giugno;

CENTRO ESTIVO: da metà giugno per 7 settimane;

DIPENDENTI: nei giorni in cui è attiva la mensa per i ragazzi (per le scuole e il micro nido);

MICRO NIDO: da inizio settembre a fine luglio;

salvo eventuale e diversa articolazione del servizio dal parte dell'Amministrazione comunale.

VARIAZIONI AL MENU'

Durante il corso dell'appalto non potranno essere apportate modifiche alle tabelle dietetiche ed al menù, tranne per le variazioni che per qualità e quantità non provochino alcun aumento in ordine al costo del pasto.

Il menù non potrà essere modificato da parte della ditta aggiudicataria senza previa intesa ed autorizzazione dell'Amministrazione in concerto con l'A.S.L., tranne per motivi religiosi o per coloro che presenteranno una certificazione medica che comprovi l'esigenza di una dieta speciale (intolleranze alimentari e celiachia).

Il pasto in bianco dovrà consistere nel menù giornaliero senza arricchimento di particolari condimenti. Es: spaghetti al ragù, pollo al forno, patate fritte potranno essere sostituiti con spaghetti in bianco, pollo lesso e patate lesse.

Le variazioni del pasto dovranno comunque essere comunicate entro e non oltre le ore 10 del mattino, salvo malesseri occasionali.

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

- guasti degli impianti necessari alla preparazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, black-out, ecc,);



COMUNE DI PONT CANAVESE Città metropolitana di Torino

Servizio alla Persona

- c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- d) costante non gradimento di alcuni piatti.

MODALITA' ED ONERI DELLA FORNITURA

I pasti dovranno essere confezionati presso il citato centro di cottura comunale da personale e con derrate approvvigionate a carico della Ditta appaltatrice, la quale dovrà provvedere al trasporto ed alla consegna, utilizzando contenitori termici e propri automezzi come sopradescritto.

DURATA DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto del presente capitolato, sarà appaltato per il periodo 1/09/2018 – 31/08/2020 con eventuale rinnovo per il periodo 1/09/2020 – 31/08/2022.

Il servizio dovrà essere fornito in conformità al calendario scolastico Ministeriale nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole, nonché eventualmente durante il periodo estivo per attività organizzate dall'Amministrazione Comunale (Es: Centro Estivo, ecc.) che potrebbero essere effettuate, sempre nel territorio comunale, in sedi diverse da quelle summenzionate.

Non sono previste interruzioni del servizio.

ASSICURAZIONE

La ditta appaltatrice provverà a sue esclusive cure, responsabilità e spese all'attivazione delle necessarie posizioni assicurative, nessuna esclusa, e quindi anche quella concernente gli infortuni sul lavoro.

La gestione si assume tutte le responsabilità derivanti dall'ingerimento da parte degli utenti di cibi contaminati o avariati. L'appaltatore pertanto risponderà direttamente dei danni alle persone e/o alle cose comunque provocati dall'esecuzione del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi a favore dell'impresa da parte di Società assicuratrici.

Tra le condizioni speciali l'assicuratore deve comprendere i danni cagionati dai prodotti somministrati, esclusi quelli dovuti a difetto originario.

SOSPENSIONE DAL SERVIZIO

In caso di eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata con anticipo di almeno 5 giorni.

In caso di scioperi da parte dei dipendenti della Ditta appaltatrice, la stessa si impegna ad assicurare il servizio di refezione con la preparazione di un pasto freddo, di uguale valore commerciale e costituito da derrate di qualità, da concordare con l'Amministrazione Comunale.

L'interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore non darà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti (Es.: eventi che rendano impossibile l'uso delle strutture).

Parimenti non si darà luogo ad alcun rimborso in caso di scioperi generali che interessino una sola parte o contemporaneamente entrambe le parti.



COMUNE DI PONT CANAVESE

Città metropolitana di Torino

Servizio alla Persona

ONERI DEL COMUNE

Resta in capo all'Amministrazione Comunale:

- 1) il centro cottura comunale;
- 2) i tavoli, sedie, stoviglieria ed altre attrezzature già presenti nella cucina stessa;
- 3) la fornitura di acqua, metano ed energia elettrica;
- 4) il pagamento della TARI;
- 5) la manutenzione straordinaria di impianti, attrezzature, locali ed arredi.

La Ditta appaltatrice, prima di iniziare la gestione dell'appalto, per poter esercitare la presente attività di mensa scolastica, nei locali adibiti a tale uso, dovrà trasmettere all'ASL TO 4 (tramite SUAP) notifica di inizio o variazione di attività ai sensi art. 6 Reg. CE 852/2004.

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

Il coordinamento del servizio per la preparazione e la distribuzione dei pasti dovrà essere affidato ad un responsabile. Il responsabile sarà il diretto interlocutore dell'Amministrazione Comunale per tutto quanto concerne le questioni del servizio.

Il personale addetto alla preparazione, cottura, trasporto e distribuzione dei pasti sarà a carico della Ditta appaltatrice.

Il presente appalto in conformità agli obblighi applicabili in materia di diritto sociale e del lavoro stabiliti dal diritto dell'Unione europea, dal diritto nazionale, dai contratti collettivi o dalle disposizioni internazionali in materia, al fine di promuovere in particolare la stabilità occupazionale, è sottoposto alle osservanze delle norme in materia di cessazione/cambio appalto.

Per la finalità di cui sopra l'aggiudicatario del contratto, nel rispetto dei principi dell'Unione europea, in base a quanto previsto dall'art. 50 del D. Lgs. n. 50/2016, qualora sia soggetto diverso dal preesistente avrà l'obbligo di applicare quanto previsto dagli art.li 328,329,330,331, 332, 333, 334,335,336, 337,338,339 340 del CCNL Turismo 20.02.2010, relativo al personale dipendente delle aziende del settore della "ristorazione collettiva" garantendone, altresì, l'integrale applicazione ai dipendenti assunti, ai sensi dell'art.51 D. Lgs. n.81/2015, a condizioni normative, retributive e di tutela del rapporto di lavoro non peggiorative rispetto a quelle preesistenti, ivi compreso quanto previsto dall'art.1 c.42 della L. n. 92/2012, senza periodo di prova con riconoscimento dell'anzianità economica maturata e maturanda. Nell'allegato denominato "Dettaglio del personale attualmente impiegato" al presente Capitolato è riportato l'elenco del personale attualmente impiegato. Si precisa che tale informazione è da considerarsi indicativa in quanto il dato aggiornato e definitivo del personale impiegato verrà comunicato all'aggiudicatario al momento della stipula del contratto

La ditta aggiudicataria subentrante ha l'obbligo di rispettare integralmente il CCNL firmato dalle OO.SS. e delle Associazioni datoriali comparativamente più rappresentative a livello nazionale e di miglior favore nell'ambito di applicazione strettamente connesso con l'attività oggetto di appalto, nonché gli accordi integrativi, territoriali vigenti firmati dalle OO.SS. e datoriali comparativamente più rappresentative.



COMUNE DI PONT CANAVESE

Città metropolitana di Torino

Servizio alla Persona

CONTROLLI DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di sottoporre il personale a controlli sanitari occasionali.

DANNI CAUSATI DAL PERSONALE

La Ditta appaltatrice è direttamente responsabile di danni a persone o a cose arrecati dal proprio personale nel corso dell'attività.

RISPETTO DELLA NORMATIVA

Il gestore dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti, relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alla sicurezza sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi ed altre malattie professionali, ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire nel corso dell'esercizio per la tutela materiale dei lavoratori; dovrà in ogni momento dimostrare di aver provveduto a quanto sopradetto, con l'obbligo di adottare tutte le precauzioni atte a prevenire infortuni e ad assumere tutte le cautele che valgano ad assicurare l'incolinità del personale addetto ai lavori. L'Amministrazione Comunale si riterrà sollevata da ogni responsabilità civile e penale, anche rispetto a terzi.

CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

Le derrate alimentari e le bevande dovranno rispettare i criteri ambientali minimi previsti dall'Allegato 1, al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 25 luglio 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 220 del 21 settembre 2011, e successivi aggiornamenti ed essere conformi ai requisiti previsti dalle norme legislative generali e, se esistenti, da quelle particolari che qui si intendono tutte richiamate e dovranno rispondere agli aspetti merceologici di cui all'allegato 3 delle "Linee Guida per la Ristorazione Scolastica in Piemonte" e dovranno essere scelti nel rispetto delle indicazioni di cui al punto 3.3 dello stesso, con esclusione delle forniture specificate nell'articolo seguente.

Detto allegato è consultabile presso il sito della Regione Piemonte:

http://www.regione.piemonte.it/sanita/sanpub/vigilanza/dwd/ris_collettiva/ris_scolastic_a.pdf

Non è ammesso in alcun modo l'impiego di alimenti transgenici (o geneticamente manipolati). Ai sensi della deliberazione del Consiglio Comunale n. 52 del 20.12.2005 dovrà essere formalmente dichiarato il non utilizzo di alimenti contenenti O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati) nella preparazione dei pasti.

TRASPORTO

I pasti dovranno essere trasportati dalla cucina ai plessi scolastici, educativi ed al Palazzo Comunale in appositi contenitori termici in conformità a tutte le normative sanitarie vigenti.

DISTRIBUZIONE

I pasti saranno serviti a cura del personale della Ditta appaltatrice.



COMUNE DI PONT CANAVESE

Città metropolitana di Torino

Servizio alla Persona

PULIZIA AMBIENTI E LOCALE CUCINA

Il locale cucina dovrà essere tenuto costantemente pulito e si dovranno osservare le norme stabilite dall'Autorità Sanitaria. In particolare la gestione si impegna a far disinfettare, almeno due volte durante l'appalto, i locali e i magazzini utilizzati per la preparazione dei cibi e lo stoccaggio delle derrate, facendo ricorso a Ditte specializzate.

PULIZIA IMPIANTI

Al termine delle operazioni di stoccaggio, preparazione, cottura e distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature dovranno essere pulite con cura da ogni residuo.

PULIZIA STOVIGLIE

I rifiuti dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti posti in contenitori a pedale, dislocati nelle zone di preparazione del pasto.

La loro rimozione dovrà essere effettuata prima dell'allestimento dei piatti.

Anche i rifiuti delle mense dovranno essere raccolti in appositi sacchetti e trasportati nei luoghi predisposti per la raccolta e gli stessi dovranno essere differenziati.

DIRITTO DI CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso alla Ditta aggiudicataria e con le modalità che riterrà opportune, controlli (compreso il locale cucina) per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta aggiudicataria alle descrizioni contrattuali del capitolato d'appalto. In particolare il Comune potrà effettuare controlli riguardo alla corrispondenza qualitativa e Quantitativa dei pasti serviti, alle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato, nonché alla preparazione dei pasti, alla buona conservazione degli alimenti e in generale all'applicazione delle norme di lavorazione.

Per una funzionalità del controllo, la Ditta appaltatrice è obbligata a definire un piano di autocontrollo ed a trasmettere con regolarità gli esiti all'Amministrazione Comunale. La Ditta appaltatrice è obbligata altresì a fornire agli organismi preposti al controllo (vedi art. successivo) tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali di lavorazione, ai magazzini ed ai mezzi di trasporto, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la documentazione relativa.

ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

L'Amministrazione Comunale si avvarrà dei seguenti organismi preposti al controllo dell'oggetto del contratto:

- i competenti Servizi dell'A.S.L.;
- la Commissione Mensa;
- tecnici autorizzati dall'Amministrazione Comunale.

VERIFICHE DA PARTE DELLA COMMISSIONE MENSA

La Commissione Mensa può effettuare anche un intervento di controllo in loco (nel rispetto delle modalità igienico-sanitari indicate dall'ASL) presso ciascuna mensa per individuare direttamente inadempienze o eventuali irregolarità.



COMUNE DI PONT CANAVESE

Città metropolitana di Torino

Servizio alla Persona

I rappresentanti della Commissione Mensa, tenendo conto del fatto che tutti gli aspetti del servizio possono essere oggetto di suggerimenti ed attenzioni da parte loro, provvedono quando lo ritengono opportuno ad effettuare tale controllo, senza ostacolare l'operato del personale mensa.

Le visite ai locali mensa, coordinate dal Presidente, devono avvenire esclusivamente durante l'orario di lavoro del personale addetto ed essere concordate con un congruo preavviso con il Responsabile del Servizio alla Persona che lo comunica al Dirigente Scolastico, al fine di ottenere l'accesso all'edificio scolastico. Contestualmente deve essere specificato se durante il sopralluogo viene richiesto l'assaggio dei cibi che dovrà essere effettuato in altro locale opportunamente indicato.

I componenti per effettuare il controllo devono esibire un documento di riconoscimento e quant'altro è ritenuto indispensabile da parte dei responsabili dell'ASL per poter accedere ai locali di distribuzione dei pasti.

La Commissione ha quindi il compito di verificare:

- il rispetto del menù;
- le temperature e le modalità di stoccaggio delle derrate;
- la rispondenza delle derrate alimentari presenti al menù ed alle grammature fornite dall'Asl;
- le date di scadenza dei prodotti;
- la temperatura dei pasti al momento della distribuzione;
- l'appetibilità del cibo;
- l'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;
- ogni altro aspetto ritenuto rilevante per il buon funzionamento del servizio.

Ai componenti della Commissione non è consentito:

- richiamare il personale addetto alla mensa;
- rivolgere eventuali richieste di modifica del servizio direttamente al personale della Ditta Appaltatrice;
- alcun tipo di manipolazione diretta dei generi alimentari né alcun intervento diretto verso il servizio di preparazione e distribuzione dei pasti;
- asportare alcunché dai locali oggetto di sopralluogo.

Nel caso in cui la Commissione Mensa, nel locale cucina o nei vari punti di distribuzione, riscontri alimenti crudi, semilavorati, o cotti che, a loro giudizio, non presentino all'esame a vista le condizioni contrattuali previste, informerà per iscritto il Responsabile del Servizio alla persona.

Tali comunicazioni scritte consentiranno all'Amministrazione Comunale ed al Responsabile del Servizio alla Persona di apportare eventuali modifiche migliorative al servizio.

E' fatto assoluto divieto ai componenti della Commissione Mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze della Ditta appaltatrice.

I membri della Commissione non devono utilizzare i servizi igienici riservati al personale e si devono astenere dalla visita in caso di tosse, raffreddore e malattie dell'apparato gastrointestinale.

Eventuali richieste di analisi di laboratorio o di controlli sanitari devono pervenire al Responsabile del Servizio alla Persona (e per conoscenza all'Assessore all'Istruzione), che comunicherà al Presidente i tempi, le modalità ed i risultati.



COMUNE DI PONT CANAVESE

Città metropolitana di Torino

Servizio alla Persona

BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli potranno dar luogo al “blocco delle derrate”. I tecnici incaricati dall’Amministrazione Comunale provvederanno a far custodire le derrate oggetto del blocco in un magazzino o in cella frigorifera ed a far apporre un cartellino con la scritta “in attesa di accertamento”. L’Amministrazione Comunale provvederà entro due giorni a far accettare le condizioni igieniche e merceologiche dell’alimento e a darne tempestiva comunicazione alla Ditta appaltatrice. Qualora i referti diano esito positivo, alla Ditta appaltatrice verranno addebitate eventuali spese di analisi, oltre alle penalità previste col presente capitolato.

PRELIEVI

I tecnici, nel rispetto dei parametri chimici e microbiotici fissati dalla normativa vigente, effettueranno i prelievi nei modi che riterranno più opportuni e nell’osservanza delle norme vigenti in materia.

L’ispezione non dovrà comportare interferenza nello svolgimento della produzione.

RILIEVI DEI TECNICI

Il personale addetto al servizio mensa non deve interferire sulle procedure dei controlli dei tecnici incaricati dall’Amministrazione Comunale.

I tecnici sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale addetto al servizio.

CONTROLLI E ANALISI PERIODICHE DA PARTE DELLA DITTA

La Ditta appaltatrice dovrà giornalmente effettuare scrupolosi controlli qualitativi su tutte le derrate alimentari in arrivo e in partenza dal magazzino.

La Ditta appaltatrice dovrà assicurare una garanzia di costanza qualitativa, nel rispetto del menù programmato attraverso una scelta accurata di fornitori.

La Ditta aggiudicataria, nell’esecuzione del presente appalto, dovrà attenersi al Regolamento CE 852/2004.

PENALITA’

La Ditta aggiudicataria sarà responsabile nei confronti dell’Amministrazione del buon andamento del servizio.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente capitolato, si procederà all’applicazione delle seguenti penalità, oltre alla non accettazione del pasto:

- 1) mancata consegna di pasti nel numero richiesto: penalità di € 5,00 a pasto;
- 2) non rispetto delle grammature previste: penalità di € 5,00 a porzione;
- 3) forniture non rispondenti alle prescrizioni del capitolato, penalità di € 500,00;
- 4) altre violazioni minori alle condizioni di offerta e al capitolato, penalità da € 5,00 a € 75,00 a insindacabile giudizio dell’Amministrazione Comunale;
- 5) in caso di interruzione o sospensione del servizio la penalità sarà di € 1.000,00;
- 6) per ogni mancato rispetto delle norme sul personale: penalità di € 50,00.

L’applicazione delle penalità avviene previa contestazione con lettera raccomandata alla Ditta che ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla contestazione. Le penalità saranno riscosse mediante la ritenuta diretta sul pagamento del corrispettivo dovuto alla ditta aggiudicataria.



COMUNE DI PONT CANAVESE
Città metropolitana di Torino
Servizio alla Persona

PREZZO DEL PASTO

Il prezzo di aggiudicazione si intenderà comprensivo di tutte le spese, oneri ed obblighi previsti dal presente capitolato e dal relativo contratto.
Dal secondo anno di appalto, i prezzi saranno soggetti a revisione con l'applicazione del calcolo percentuale annuale dell'indice ISTAT (FOI).

PAGAMENTI

Il pagamento dei corrispettivi dovuti a favore della Ditta appaltatrice, verrà effettuato a mezzo mandato, su presentazione di fatture elettroniche mensili, che dovranno pervenire entro i primi 15 giorni successivi alla fine di ogni mese.

Si procederà quindi al pagamento delle fatture entro 30 giorni dal ricevimento della fattura, previa adozione del provvedimento di liquidazione.

Viene espressamente convenuto che il Comune può trattenere sul prezzo da corrispondere all'appaltatore le somme necessarie ad ottenere il reintegro di eventuali danni già contestati alla Ditta appaltatrice, o il rimborso di spese di pagamento di penalità.

Tutte le spese inerenti e conseguenti l'appalto saranno a carico della Ditta aggiudicataria.

NORMATIVA

Nella gestione del servizio di ristorazione in appalto trovano integrale applicazione i criteri ambientali minimi previsti dall'Allegato 1, al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 25 luglio 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 220 del 21 settembre 2011, e successivi aggiornamenti di seguito CAM. Prima dell'inizio del servizio, nel rispetto degli obblighi derivanti dall'applicazione dei CAM, laggiudicatario dovrà fornire quanto di seguito dettagliato:

- CAM all'art. 5.3.1 (Produzione degli alimenti e delle bevande), le fatture e le bolle di accompagnamento delle derrate alimentari, ai fini della verifica del rispetto dei limiti previsti
- CAM agli artt. 5.3.2. "Requisiti dei prodotti in carta-tessuto" 5.3.5. "Pulizie dei locali" elenco riportante nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare.
- CAM all'art. 5.3.3 "Trasporti" Scheda dei mezzi di trasporto utilizzati
- CAM all'art. 5.3.4 "Consumi energetici" Schede tecniche delle attrezzature impiegate
- CAM agli artt. 5.3.6. "Requisiti degli imballaggi" e 5.5.2. "Riduzione e gestione dei rifiuti" certificati di prodotto che attestino la conformità alla norma UNI EN 13432:2002, (ad eccezione dei mono-porzioni termosaldati)
- CAM all'art. 5.3.7. "Gestione dei rifiuti" idonea dichiarazione del legale rappresentante attestante la corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti,



COMUNE DI PONT CANAVESE

Città metropolitana di Torino

Servizio alla Persona

- CAM all'art 5.3.8." Informazione agli utenti" Piano di Informazione agli Utenti, redatto e stampato a proprie cure e spese in numero di copie adeguato all'appalto, riportante tutte le informazioni agli utenti previste nel CAM
- CAM all'art. 5.5.1 "Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari" rapporto semestrale riportante dichiarazione della quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità
- CAM all'art. 5.5.3. "Formazione del personale" Piano di Formazione del personale specificandone le tematiche previste nel CAM.

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolo si fa richiamo alle disposizioni del Codice Civile, alla legislazione di settore ed ai Regolamenti vigenti

APPROVAZIONE GARA D'APPALTO

L'Appaltatore è vincolato ad ogni effetto dalla data di aggiudicazione, in sede di gara.

SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

È ammesso il subappalto nei limiti e alle condizioni previste dall'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016 esclusivamente per le seguenti prestazioni oggetto del servizio: trasporto pasti, manutenzione ordinaria, pulizie straordinarie.

Si ricorda che, ai sensi dell'art. 105, comma 2, del D. Lgs. n. 50/2016, l'eventuale subappalto non può superare la quota del **30%** dell'importo complessivo del contratto.

La mancata dichiarazione in sede di offerta della volontà di subappaltare non consentirà il subappalto durante l'esecuzione del contratto.

Il committente non corrisponderà direttamente al subappaltatore l'importo dovuto per le prestazioni dallo stesso eseguite.

L'Impresa aggiudicataria è tenuta ad eseguire in proprio il servizio oggetto del presente Capitolato. Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità, ai sensi dell'art. c. 1 del D.lgs 50/2016 e s.m.i., fatto salvo quanto previsto dall'art. 106 c. 1, lett. d) del citato D.Lgs.

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Qualora dopo l'applicazione di due penalità in tre mesi si verificassero altre inadempienze l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza, procedendo alla richiesta danni alla Ditta aggiudicataria, incameramento della cauzione versata e ove questa fosse insufficiente richiedendo il pieno risarcimento dei danni subiti.

La risoluzione del contratto potrà essere pronunciata con esplicito atto amministrativo comunicato con raccomandata A.R. al verificarsi dell'applicazione di cinque penalità durante la durata del servizio.

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

- a) interruzione non motivata del servizio,



COMUNE DI PONT CANAVESE

Città metropolitana di Torino

Servizio alla Persona

- b) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relativi ai servizi;
- c) grave e reiterata inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del servizio,
- d) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati,
- e) grave e/o reiterato caso di intossicazione alimentare,
- f) interruzione non motivata del servizio,
- g) gravi danni prodotti ad impianti, attrezzature ed ai beni comunali.
- h) gravi e reiterate negligenze da parte della Ditta appaltatrice o del proprio personale adibito al servizio;
- i) assenza o irreperibilità del responsabile mensa per più di tre volte al mese;
- j) inosservanza da parte della Ditta di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- k) in caso di fallimento e/o, frode;
- l) quando ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente capitolato;
- m) ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

SOPRALLUOGO LOCALI

Il sopralluogo presso tutti i plessi scolastici è obbligatorio. La mancata effettuazione del sopralluogo è causa di esclusione dalla procedura di gara.

La richiesta di sopralluogo deve essere inoltrata a info@comune.pontcanavese.to.it e deve riportare i seguenti dati dell'operatore economico:

nominativo del concorrente; recapito telefonico; recapito fax/indirizzo e-mail; nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

La suddetta richiesta dovrà essere inviata entro il termine che verrà successivamente indicato nella lettera d'invito.

Data, ora e luogo del sopralluogo sarà comunicato ai concorrenti con almeno tre giorni di anticipo.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto in possesso del documento di identità e apposita delega munita di copia del documento di identità del delegante.

Il Comune rilascerà attestazione di avvenuto sopralluogo.

In caso di raggruppamento temporaneo, GEIE, aggregazione di imprese di rete o consorzio ordinario, sia già costituiti che non ancora costituiti, in relazione al regime della solidarietà di cui all'art. 48, comma 5, del Codice, tra i diversi operatori economici, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purché munito della delega di tutti detti operatori.

In caso di consorzio di cooperative, consorzio di imprese artigiane o consorzio stabile e in caso di aggregazione di imprese di rete con organo comune e soggettività giuridica, il sopralluogo deve essere effettuato da soggetto munito di



COMUNE DI PONT CANAVESE
Città metropolitana di Torino

Servizio alla Persona

delega conferita dal consorzio/organo comune oppure dall'operatore economico consorziato/retista indicato come esecutore.

CAUZIONE PROVVISORIA

Ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi assunti con la partecipazione alla gara e del risarcimento dei danni che possono derivare all'Amministrazione dall'inadempimento, le Ditte partecipanti alla gara dovranno presentare cauzione provvisoria, nella misura del 2% dell'importo netto complessivo dell'appalto.

CAUZIONE DEFINITIVA

L'impresa che risulta aver formulato la migliore offerta, come determinata ai sensi di legge, dovrà inoltrare al servizio alla persona, nel termine indicato dal comune nell'apposita lettera: la cauzione definitiva come previsto dall'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i..

SPESE CONTRATTUALI ED ONERI DIVERSI A CARICO DELL'APPALTATORE

Tutte le spese relative al contratto di appalto, ivi compresi l'imposta di bollo, la registrazione e i diritti di segreteria restano a carico dell'Appaltatore, che vi farà fronte nei modi e nei tempi che verranno indicati nell'apposita lettera di aggiudicazione.

Resta a carico dell'Appaltatore la fornitura e la conseguente manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature, locali ed arredi del centro cottura.

DISPOSIZIONI FINALI

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si farà riferimento alla normativa vigente di settore ed al D.lgs 50/2016 e s.m.i.

Allegati al presente capitolato:

menù e tavelle dietetiche delle grammature per il Micro nido;

menù e tavelle dietetiche delle grammature per gli altri pasti.

Dettaglio del personale attualmente impiegato