



COMUNE DI COGGIOLA

- Via Garibaldi n. 24 - 13863 Coggiola (BI) – tel. 01578512

e-mail: coggiola@ptb.provincia.biella.it

www.comune.coggiola.bi.it

CAPITOLATO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA – CENTRI ESTIVI – DIPENDENTI – PERIODO SETTEMBRE 2026 – SETTEMBRE 2028

ART. 1 - PREMESSA

Il Comune di COGGIOLA definito nel prosieguo "Comune" - intende affidare la gestione del servizio di ristorazione meglio descritto nell'art. 2.

ART. 2 – OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO

Scopo del presente capitolato è quello di disciplinare

- il servizio di refezione nelle diverse fasi di acquisto delle materie prime, preparazione e trasporto pasti:
 - alla scuola Primaria ed al personale scolastico in servizio, sita in Via Garibaldi n. 58
 - alla Scuola dell'Infanzia ed al personale scolastico in servizio, sita in Frazione Granero - Portula;
 - alla Sede Municipale – personale dipendente – sita in Via Garibaldi n. 24

Il servizio mensa per i dipendenti comunali dovrà essere garantito anche nei periodi e giorni di chiusura delle scuole;

Potrà essere attivato con il gestore, in base alle esigenze rilevate dall'Amministrazione, il servizio di refezione:

- per i bambini ed agli animatori che parteciperanno al centro estivo eventualmente organizzato in accordo con l'amministrazione comunale;

La distribuzione e consegna dei pasti nelle mense scolastiche dovrà avvenire dal lunedì al venerdì per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria e per il personale scolastico in servizio;

I giorni di fornitura, gli orari ed il numero dei pasti potranno subire variazioni a seconda dell'organizzazione scolastica e della presenza / assenza degli studenti.

Lo stesso vale per gli eventuali pasti per i bambini e gli animatori del centro estivo organizzato in accordo con l'amministrazione comunale

Il gestore dovrà quindi fornire il personale, le derrate alimentari e quant'altro necessario al confezionamento dei pasti.

Il numero presunto dei pasti è di circa 23.550.

Il servizio avrà decorrenza dal mese di settembre 2026 al mese di settembre 2028 compreso.

Art. 3 – IMPORTI A BASE D'ASTA e CRITERI di AGGIUDICAZIONE

Si procede ad aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

3.a - Importi a base d'asta

Il prezzo unitario a base d'asta,

- per i pasti distribuiti e consegnati presso le sedi scolastiche/municipio

Euro 5,90 (Euro cinque/90) per ogni pasto, di cui Euro 0,10 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, oltre iva al 4%.

3.b – Modalità di aggiudicazione

L'affidamento avverrà mediante affidamento diretto con un unico operatore e sarà espletata su piattaforma telematica e-procurement Me.pa.

Art. 4 – Caratteristiche dei pasti

Per l'intero ciclo della filiera alimentare prevista dal presente disciplinare, dalla fornitura delle materie prime alla porzionatura dei pasti, si richiamano le linee guida generali della Regione Piemonte aventi ad oggetto "Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica".

Il menù giornaliero deve garantire un adeguato apporto di fabbisogni energetici e macronutrienti, come previsto dai più recenti LARN, a seconda - indicativamente – delle seguenti fasce d'età:

- 03-05 anni (alunni scuole dell'infanzia);
- 06-11 anni (alunni scuole primarie);

I pasti dovranno essere preparati giornalmente presso la sede operativa del gestore che non dovrà distare più di 35 km dalle Scuole Comunali, mediante l'utilizzo di materie prime di "qualità" (come meglio definite di seguito).

Il menù - tipo e le tabelle dietetiche sono quelli approvati dal Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'Azienda A.S.L. 11 di VERCELLI.

Art. 5 Menu e tabelle dietetiche

Il gestore dovrà proporre i menù settimanali, variati e strutturati su 4 settimane, in almeno due stagionalità, e dovranno essere approvati da parte dell'A.S.L.

Innovazioni e modifiche ai menù potranno essere apportate, nel corso dell'anno scolastico, sulla base delle indicazioni concordate tra il Comune di COGGIOLA, la Dirigenza Scolastica, i rappresentanti dei genitori ed il gestore e viste dall'A.S.L.

La Ditta appaltatrice dovrà, in ogni caso, essere in grado di attuare sui menù qualsiasi modifica/variazione qualitativa (es. aggiunta di piatti, cambio di ricetta, proposta di nuovi piatti, modifica delle grammature, etc), senza alcuna modifica del prezzo pattuito.

Il gestore dovrà assicurare "Diete speciali" cioè diverse da quelle fornite comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a esigenze sanitarie, etiche o religiose di alcuni utenti esclusivamente nell'ambito della mensa scolastica.

La composizione del pasto, che verrà porzionato nei locali mensa a cura del personale della Ditta stessa, dovrà essere la seguente:

- 1° piatto;
- 2° piatto;
- 1 contorno di stagione;
- Frutta di stagione/dolce.

Il pane e l'acqua naturale dovranno essere presenti in tutti i pasti e si intendono compresi nel costo a pasto.

I generi alimentari da impiegarsi nella preparazione dei pasti dovranno essere di ottima qualità, nel pieno rispetto delle loro caratteristiche di genuinità e freschezza, nonché delle loro componenti organolettiche e merceologiche. La stessa specie di frutta non potrà essere somministrata più di una volta alla settimana.

In attuazione del disposto della L. 488/99 e delle Linee Guida per la ristorazione collettiva scolastica della Regione Piemonte, le derrate alimentari e le bevande devono rispondere alle caratteristiche indicate nelle Linee Guida per la ristorazione scolastica in Piemonte di cui alla Determinazione Dirigenziale del 20 agosto 2002, n. 120 della Regione Piemonte (B.U.R. Supplemento al n. 40/2002).

Per l'espletamento del servizio oggetto della presente concessione dovranno essere utilizzati esclusivamente alimenti rientranti nelle seguenti categorie:

- prodotti non derivati da O.G.M.,
- prodotti che non contengono O.G.M.

Il gestore dovrà utilizzare prodotti di origine agricola con provenienza a km0: in particolare latticini, formaggi freschi, formaggi stagionati, altro (almeno il 75% dei prodotti simili forniti).

L'utilizzo di prodotti di origine locale sarà dimostrabile attraverso la sottoscrizione di accordi commerciali con le aziende agricole ed agroalimentari del territorio da esibirsi prima della firma del contratto con l'Ente e mediante la trasmissione trimestrale delle fatture di acquisto al Comune di COGGIOLA.

Le verdure dovranno essere fresche e non potranno essere utilizzate quelle in scatola o surgelate.

Non è ammesso l'uso di prodotti alimentari:

- Surgelati ad eccezione del pesce;
- Congelati precotti;

I dolci (quando previsti nei menù di cui all'Art.5) dovranno essere confezionati direttamente dal gestore oppure acquistati da un produttore locale la cui sede produttiva sia sita nel raggio di 35 km dalla sede scolastica/comunale.

I pasti per gli insegnanti verranno forniti secondo le rispettive modalità previste per gli alunni di ciascun ordine di scuola.

La Ditta dovrà fornire, a richiesta del Comune, eventuali piatti, anche non previsti dal menù, prescritti dai competenti uffici dell'ASL per studenti che debbano seguire "diete speciali" (es. per celiaci, diabetici, nefropatici, obesi, affetti da fibrosi cistica, fenilchetonuria, dislipidemia familiare, ipertensione essenziale, allergie, etc); tali pasti saranno comunque addebitati al Comune al medesimo prezzo stabilito. Alle stesse condizioni dovranno essere forniti, altresì, eventuali pasti a minori appartenenti a diverse comunità religiose e/o con diverse abitudini alimentari (vegetariani o vegani);

Tali tipologie di pasto dovranno essere servite in contenitori dedicati, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

La Ditta dovrà inoltre fornire, presso ogni singola scuola, il necessario quantitativo di olio d'oliva extravergine, aceto o limone e sale, per il completamento del condimento.

Il pane, l'acqua, la frutta e la verdura dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei.

Le stesse regole sopra descritte devono essere applicate anche per i pasti dipendenti.

Art. 6 – Articolazione del servizio - modalità

A titolo indicativo, il servizio mensa verrà effettuato di norma, salvo variazioni da concordare con l'amministrazione comunale, come segue:

Mensa scolastica:

nr. 5 giorni alla settimana

Periodo di svolgimento del servizio: intero anno scolastico

Fornitura dei pasti: presso le sedi scolastiche

Mensa dipendenti:

- nr. 5 giorni alla settimana: da lunedì a venerdì
- Periodo di svolgimento del servizio: da settembre a settembre senza interruzione
- Fornitura dei pasti:
 - c/o la Sede Municipale

Mensa centro estivo (qualora il servizio venga attivato):

- nr. 5 giorni alla settimana: da lunedì a venerdì
- Periodo di svolgimento del servizio: luglio – agosto - settembre
- Fornitura dei pasti:
 - c/o le sedi scolastiche

l'aggiudicatario dovrà indicare con massima chiarezza i periodi di fornitura del servizio, evidenziando eventuali accordi con altre imprese locali dotate dei requisiti di partecipazione al bando per garantire la fornitura del servizio anche nei momenti di non operatività del gestore (ad esempio chiusura ferie).

Si ribadisce che, sia il numero totale dei pasti, di cui al precedente art. 2), sia il numero di giorni settimanali di effettuazione del servizio, hanno valore puramente indicativo e non costituiscono impegno per il Comune. Il numero dei pasti potrà variare in più o in meno senza che la ditta possa trarne argomento per modificare la qualità del

servizio, o richiedere compensi ulteriori e/o praticare prezzi diversi da quelli risultanti dal contratto.

Il numero giornaliero dei pasti verrà quantificato sulla base delle prenotazioni pervenute entro le ore 10.00 di ogni giorno, alla cucina sita presso la sede operativa del gestore.

Art. 7 – Variazioni all'importo del contratto

I prezzi unitari offerti dalla ditta affidataria dell'appalto non potranno subire variazioni per il periodo di durata contrattuale.

Art. 8 – Gestione provvisoria ed iniziale della gara

La Ditta aggiudicatrice dovrà essere in grado di fornire i pasti sin dall'inizio della comunicazione dell'Amministrazione Comunale, anche in pendenza della stipulazione del contratto, in riferimento al calendario fornito dalla competente Autorità.

Art. 9 – Oneri a carico della Ditta

Sono a carico della ditta (e compresi nel prezzo offerto) i seguenti oneri:

A) Aspetti generali per la gestione della cucina/mense:

La Ditta appaltatrice, per svolgere detto servizio, dovrà provvedere a tutte le operazioni/mansioni necessarie alla sua realizzazione, così come agli aspetti ad esso conseguenti, correlati ed impliciti, nel rispetto delle regole culinarie ed igienico-sanitarie, in base alla legislazione vigente.

In tal senso, a semplice richiesta dell'Amministrazione appaltante, l'aggiudicatario sarà tenuto a depositare copia del manuale di autocontrollo relativo alle fasi di produzione, fermo restando gli ulteriori obblighi in relazione al servizio di distribuzione dei pasti. Le operazioni/mansioni che la Ditta appaltatrice intenderà svolgere per il presente servizio sono in particolare:

- approvvigionamento delle derrate, loro stoccaggio e conservazione, preparazione dei pasti, e tutte le spese inerenti l'esecuzione del servizio, esonerando il Comune di COGGIOLA da ogni e qualsiasi onere al riguardo;
- alla pulizia ed igienizzazione dei locali mensa, delle cucine degli impianti e delle attrezzature di proprietà con idonei materiali di detergenza, sanificazione e con la periodicità garantita dal proprio piano di autocontrollo.

Il Servizio dovrà essere svolto "a regola d'arte" allo scopo di raggiungere i seguenti fini:

- Ottenere una ristorazione e/o alimentazione di ottima qualità, sana, genuina, bilanciata, di facile digeribilità e pensata in base all'età e alle necessità caloriche degli utenti;
- Armonizzare e bilanciare i pasti in modo che essi risultino equilibrati e graditi agli utenti;
- Assicurare igiene degli alimenti e dei materiali impiegati per la loro gestione.

La Ditta appaltatrice assumerà l'onere dell'approvvigionamento dei generi alimentari necessari per il confezionamento dei pasti, assumendosi anche il compito della loro conservazione ed il rischio del loro naturale deterioramento.

La Ditta potrà provvedere all'acquisto diretto delle merci o potrà ottenerlo tramite fornitori di fiducia, restando l'unica responsabile della qualità igienico-nutrizionale di generi alimentari forniti.

In riferimento alla qualità dei pasti si precisa che gli stessi dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- Essere confezionati esclusivamente con derrate alimentari secondo quanto indicato nell'allegato alle linee guida regionali ed in relazione alla qualità e quantità di prodotti biologici e/o derivanti da produzioni agricole locali previsti
- Essere di gradimento sotto il profilo organolettico;
- Rispettare le prescrizioni di utilizzo di prodotti locali agricoli come da presente capitolato di gara;

B) Aspetti particolari per la gestione della refezione scolastica:

Prima dell'avvio del servizio la Ditta Aggiudicataria, pena la risoluzione del contratto, dovrà presentare il piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP (D.Lgs n. 193/2007) per la distribuzione all'interno delle mense oggetto della gara, sistemi di verifica del piano proposto, presentazione del manuale di buona prassi igienica, indicazione dei soggetti di controllo, descrizione delle procedure impiegate per la pulizia, disinfezione e sanificazione degli ambienti etc.

Art.10 - Personale

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, nonché di assicurazioni sociali (invalidità, vecchiaia, disoccupazione, etc.). La stessa è tenuta altresì al pagamento dei contributi posti a carico del datore di lavoro.

La Ditta si impegna all'osservanza delle condizioni normative e contributive risultanti dai contratti collettivi di lavoro, nonché delle vigenti disposizioni di legge e regolamentari in materia di tutela della libertà e della dignità dei lavoratori.

A tale proposito, la Ditta produrrà all'Amministrazione Comunale una dichiarazione in cui attesta gli avvenuti versamenti contributivi, previdenziali, assicurativi, etc.

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati, accertata dall'ente appaltante o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, l'Ente appaltante medesimo comunicherà alla ditta e, se del caso, anche all'Ispettorato suddetto, l'inadempienza accertata e procederà ad una detrazione del 20% sui pagamenti mensili da effettuarsi in corso di erogazione del servizio, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra. Il pagamento alla Ditta delle somme accantonate non sarà effettuato sino a quando dall'Ispettorato del Lavoro non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Per le detrazioni dei pagamenti di cui sopra la Ditta non può opporre eccezioni, né ha titolo per il risarcimento danni.

La ditta è altresì tenuta all'applicazione dei vigenti contratti collettivi di settore.

Il costo della manodopera, per n. 2 unità, è quantificato in presunti € 25.519,92 escluse le ore di produzione e trasporto.

Art. 11 – Garanzie di igiene

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico – sanitaria riguardanti la preparazione, il trasporto e la somministrazione dei pasti nonché la pulizia dei locali ed il lavaggio dei contenitori.

La Ditta dovrà curare che tutto il personale addetto alla preparazione dei pasti sia in regola

Non è ammesso l'uso di suppellettili e/o di materiali (es.: alluminio, pellicole, etc) che non siano consentiti dalle vigenti norme di legge.

E' obbligatorio, a pena di risoluzione del contratto, e fatto comunque salvo il risarcimento dei danni, il rispetto delle disposizioni di cui al DECRETO LEGISLATIVO 6 novembre 2007, n. 193 – “Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore”.

I cibi caldi dovranno essere tenuti ad una temperatura non inferiore a 65°C, mentre i cibi deperibili ad una temperatura compresa tra 1°C e 10°C, fino all'atto della somministrazione. La Ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile di proprietà eventualmente utilizzato dalla stessa per la preparazione dei pasti.

Per i pasti freddi: la temperatura non dovrà superare i + 10°C.

Il trasporto degli alimenti dovrà avvenire con automezzi idonei ai sensi dell'art. 43 D.P.R. n. 327/80 ed adeguatamente predisposti per il trasporto di alimenti.

Potranno accedere ai locali della cucina, dei magazzini e dei frigoriferi, gli Amministratori e i Funzionari del Comune o i rappresentanti dei genitori debitamente autorizzati dal Responsabile del Servizio, incaricati di controllare la preparazione, la quantità e la qualità dei pasti, nonché la tenuta dei magazzini viveri, allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente disciplinare.

La Ditta appaltatrice avrà cura di fornire alle persone sopra indicate l'abbigliamento idoneo per accedere ai locali.

A tal proposito, il Comune dovrà preliminarmente inviare alla Ditta un elenco nominativo delle persone autorizzate, comunicando tempestivamente ogni successiva variazione dello stesso elenco. La Ditta dovrà agevolare con ogni mezzo l'accesso e le operazioni dei Funzionari dell'ASL territorialmente competente, incaricati dei controlli igienici e sanitari, compreso il prelievo di campioni di materie prime e di cibi confezionati, secondo quanto previsto dalla normativa vigente. La Ditta, al fine di garantire i controlli dell'ASL conserverà presso i propri locali ogni giorno e per 48 (quarantotto) ore, in apposite celle frigorifere, una campionatura del pasto completo del giorno. Oltre ai controlli di processi previsti dal D.Lgs. n. 193/2007, la Ditta dovrà assicurare periodici autocontrolli microbiologici sui semilavorati e sui prodotti al fine di verificare lo standard microbiologico di qualità, rivolgendosi eventualmente anche a laboratori di analisi esterni.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare controlli periodici sugli alimenti, finalizzati a verificarne la qualità e la carica batterica, avvalendosi anche di laboratori di analisi scelti allo scopo.

Qualora le verifiche batteriologiche dovessero rilevare una situazione di rischio, di pericolo o tale da poter essere comunque nociva per l'utente, il Comune si riserva il diritto di rivalsa nei confronti della Ditta appaltatrice per tutti i danni che dovesse essere chiamato a risarcire, salva comunque la facoltà di risoluzione del contratto.

Le spese delle analisi sono a carico del Comune; solo in caso di esito positivo verranno accollate alla ditta appaltatrice.

Art. 12 – Situazioni particolari

In caso di sciopero programmato del personale della scuola o di altri eventi che, per qualsiasi causa, non consentissero la somministrazione dei pasti, dovrà essere dato preavviso alla Ditta entro le ore 9.30 del giorno stesso.

Per scioperi del personale dipendente della Ditta, la stessa Ditta dovrà darne comunicazione alle scuole con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ente appaltante e con il S.I.A.N. dell'ASL.

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non imputabili a nessuna delle parti, non danno luogo a responsabilità per nessuna delle parti, né ad indennizzi di sorta.

In caso di interruzioni del servizio o comunque mancata esecuzione della fornitura affidata, per cause imputabili alla Ditta, il Comune si riserva di addebitare alla stessa i danni conseguenti.

Nel caso in cui la Ditta aggiudicataria temporaneamente non fosse, per gravi motivi, in grado di svolgere regolarmente il servizio con continuità, dovrà tempestivamente darne comunicazione all'Amministrazione Comunale, provvedendo altresì, in accordo con la stessa, a proprie spese e senza alcun onere aggiuntivo per il Comune, ad assicurare comunque il servizio mediante altra Ditta autorizzata alla refezione per alunni ed insegnanti. Qualora il personale addetto alla somministrazione di pasti per la mensa scolastica constati l'inaccettabilità della consegna dei pasti all'atto della distribuzione, in quanto gli stessi o componenti degli stessi siano in numero inferiore all'ordinato del giorno, oppure le pietanze da servire non raggiungano le temperature previste al precedente art. 13, oppure non sia rispettato il menù previsto, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere tassativamente, entro un'ora dalla segnalazione telefonica, a integrare o sostituire i pasti o le pietanze contestati. Nel caso di ritardo nella consegna dei pasti, o di mancata sostituzione o integrazione degli stessi, di cui al precedente comma, il Comune provvederà a defalcare dalla fatturazione relativa il totale dei pasti interessati e ad applicare le penali previste dal presente disciplinare.

Art. 13 – Responsabilità della ditta aggiudicataria

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, conservazione e trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

La Ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi e all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione della fornitura.

La Ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone. Il massimale di tale polizza dovrà essere adeguato alle condizioni di rischio che implica l'appalto e comunque non inferiore ad Euro 1.000.000,00 (Euro un milione/00).

Copia della polizza verrà presentata al Comune entro 10 giorni dall'aggiudicazione, prima della stipula formale del contratto, che in assenza di tale documento non potrà essere stipulato.

L'accertamento iniziale dei danni sarà effettuato da un tecnico incaricato; verrà poi quantificato e comunicato alla Ditta per la richiesta di risarcimento.

Art. 14 – Pagamento dei corrispettivi

Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta, la quale dovrà indicare nelle fatture mensili il numero dei pasti forniti ogni giorno, distinti per scuola, dell'infanzia e primaria e per il corpo docente.

La fatturazione dovrà riguardare esclusivamente i soli pasti richiesti ed effettivamente consegnati. Il numero dei pasti indicato nel presente disciplinare è presunto; il corrispettivo verrà corrisposto solo ed esclusivamente in relazione al numero dei pasti effettivamente richiesti e confezionati.

Le fatture dovranno essere debitamente viste dall'Ufficio Comunale preposto e successivamente liquidate entro il termine di 30 giorni dalla data di presentazione. In caso di contestazioni verrà effettuato nei termini solo il pagamento della somma non contestata.

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la Ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente disciplinare.

Art. 15 – Cauzioni/Garanzia

A garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi derivanti dal presente disciplinare la Ditta aggiudicataria dovrà costituire una cauzione definitiva, nella misura del 5% dell'importo contrattuale, - articolo 53 in una delle seguenti forme:

- a) fidejussione bancaria;
- b) polizza assicurativa, rilasciata da una società di assicurazione autorizzata all'esercizio del ramo cauzioni.

Art. 16 – Domicilio legale

A tutti gli effetti del contratto, la ditta appaltatrice elegge il proprio domicilio legale in Via Garibaldi n. 24, presso la Sede Municipale di COGGIOLA;

Art. 17 – Adempimenti a carico dell'aggiudicatario

L'aggiudicatario dovrà costituire le garanzie e le coperture assicurative secondo quanto previsto dal presente disciplinare ed altresì firmare il contratto nel giorno ed ora che verranno indicati con comunicazione scritta, con avvertenza che, in caso contrario, l'Amministrazione, dopo un sollecito da effettuare entro 15 giorni dalla fissazione della data per la stipula del contratto, potrà procedere alla risoluzione del contratto, comunque formatosi con l'aggiudicazione.

Art. 18 – Avvertenze per l'aggiudicatario

Si avverte che il mancato adempimento a quanto richiesto al precedente art. 17, comporterà la decadenza dall'aggiudicazione che fino a tale momento deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa.

Si avverte altresì che eventuali verifiche da cui risulti che la ditta affidataria non è in possesso dei requisiti per la partecipazione alla gara, comporteranno la decadenza dall'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa. È esclusa la competenza arbitrale.

La ditta concessionaria dovrà essere in grado di attivare i servizi di refezione scolastica previsti dal disciplinare entro la data di inizio del servizio di refezione, come stabilita dall'Istituto Comprensivo, anche nelle more della stipula del contratto di affidamento del servizio.

L'importo complessivo stimato dell'appalto ammonta a presunti **€ 139.000 (EURO CENTOTRENTANOVEMILA/00)**, IVA 4% **esclusa**, calcolato sulla base del numero dei pasti presunti in circa n. 23.550.

Il numero previsto di pasti ha valore puramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune. Le indicazioni del fabbisogno esposte sono suscettibili di eventuali variazioni di utenza o delle diverse esigenze organizzative del plesso scolastico, nonché di variazione della popolazione scolastica; pertanto l'impresa dovrà erogare quantità di pasti soggetti a variazioni sia in aumento che in diminuzione.

COGGIOLA per effetto di variazioni in diminuzione dell'utenza o dei giorni di svolgimento del servizio.

Il personale della Ditta aggiudicataria è tenuto al rispetto delle norme che regolano il segreto professionale, il segreto d'ufficio, nonché la tutela della privacy, in osservanza del Regolamento Europeo 679/2016 e della deontologia professionale ed è da considerarsi a tutti gli effetti come incaricato del trattamento dei dati relativi agli utenti con cui viene a contatto.

L'impresa sarà nominata responsabile al trattamento.

L'impresa si impegna a non utilizzare in alcun caso le notizie e le informazioni di cui i suoi operatori siano venuti in possesso nell'ambito dell'attività prestata.

Art. 19 – Divieto di cessione e subappalto

E' assolutamente vietato alla Ditta appaltatrice di cedere o subappaltare, in tutto, il servizio aggiudicato, pena l'immediata risoluzione del contratto, il riconoscimento dei danni e delle spese causati all'Ente e il conseguente introito della cauzione.

E' concesso alla ditta appaltatrice individuare un'altra ditta, in propria sostituzione per non oltre 60 giorni all'anno ed anch'essa in possesso dei requisiti di partecipazione al bando, al fine di garantire la fornitura del servizio anche nei periodi di chiusura dell'impresa appaltatrice.

Tali sostituzioni dovranno essere comunicate con largo anticipo ed approvate dal Comune allo scopo di consentire le necessarie verifiche sulla ditta temporaneamente subentrante.

Art. 20 - DUVRI

Il Comune promuove la cooperazione ed il coordinamento per la gestione della sicurezza durante le attività oggetto dell'affidamento e in tale contesto predispone il DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI allegato al presente disciplinare (cosiddetto DUVRI) così come previsto dall'art. 26, comma 3 ter, del D.Lgs. n. 81/2008, recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia di prestazione che potrebbero derivare dall'esecuzione del servizio.

Prima dell'inizio del servizio, il predetto documento dovrà essere integrato a cura del Dirigente scolastico, che dovrà riferirlo ai rischi specifici da interferenza presenti presso i plessi scolastici in cui si svolgerà il servizio.

L'impresa con l'inizio del servizio è obbligata a mettere in atto ed a rispettare scrupolosamente tutte le misure riportate nel DUVRI, nel quale il Comune ha provveduto a stimare ed indicare gli oneri per la sicurezza che dovranno essere sostenuti in osservanza a dette prescrizioni.

Detti oneri, tenuti distinti dall'importo base d'asta, pari ad € 0,10/PASTO, non possono essere soggetti al ribasso.

Art. 21 - Rifiuti

Tutti i rifiuti solidi urbani provenienti da produzione e consumo dei pasti devono essere smaltiti come rifiuti, raccolti in sacchetti forniti dall'Impresa e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dalla cucina o dal refettorio.

pubblica via negli orari indicati.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto di cucina e/o di mensa negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi sono totalmente a carico dell'Impresa. L'Impresa si impegna a rispettare la normativa vigente in materia di gestione dei propri rifiuti speciali prodotti mediante utilizzo di idonei contenitori per ciascuna tipologia di rifiuto e successivo avvio a centri di recupero autorizzati che garantiscono il recupero di materia degli stessi.

L'Impresa si impegna, altresì, a rispettare le norme dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani, aderire e collaborare alle iniziative o ai progetti istituiti dal Comune in tema di corretta gestione dei rifiuti prodotti nella scuola, conferire in R.D. (Raccolta Differenziata) i rifiuti per i quali è stata istituita la R.D. da parte del Comune attraverso: la separazione della frazione secca/umida dei rifiuti; l'utilizzo di idonei contenitori o materiali necessari per ciascuna tipologia di rifiuto; il successivo avvio a recupero della frazione a soggetti autorizzati al recupero di materia e alla produzione di compost.

Art. 22 - Penalità

In conseguenza della primaria necessità che il presente servizio venga svolto con la massima professionalità e serietà, a prevenzione di ogni inefficienza, causa potenziale di danni alla salute pubblica, si individuano alcune circostanze che danno luogo all'applicazione di penali come di seguito indicato, previa contestazione alla ditta appaltatrice:

1. ritardo di oltre 15 minuti nella consegna delle forniture;
2. consegna dei cibi con temperature differenti da quelle previste;
3. qualità, quantità e tipologia di cibi differenti rispetto al menù previsto e all'ordinativo giornaliero;
4. mancata integrazione o sostituzione pasti, nel caso in cui i pasti o componenti degli stessi siano in numero inferiore all'ordinato del giorno o le pietanze da servire non raggiungano le temperature previste oppure non sia rispettato il menù previsto;
8. violazione delle norme di igiene o comunque della disciplina di settore;
9. la sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura di pasti;
10. mancata o non idonea sanificazione e riordino dei locali.

Le mancanze di cui ai punti n. 1, 2, 3 sono tollerate entro un massimo annuo di n. 5 episodi. Superati i limiti di cui ai punti n. 1, 2, 3 e per le mancanze di cui ai punti n. 7, 8, 9, 10 per ogni inadempimento la ditta aggiudicataria sarà tenuta a corrispondere una penale pari al 100% del costo della fornitura del giorno nel plesso dove viene accertato l'inadempimento.

Per reiterati inadempimenti, il Comune, a proprio giudizio insindacabile - avrà facoltà di chiedere la risoluzione del contratto in ogni momento e senza preavviso.

Il mancato rispetto delle dichiarazioni/contratti sull'utilizzo dei prodotti agricoli di origine locale, senza giustificata motivazione, sarà sanzionabile con una penale pari ad €500,00 per ogni prodotto dichiarato e per cui non viene rispettato l'impegno assunto in fase di candidatura.

Art. 23 – Risoluzione del contratto

Oltre che nei casi previsti dall'articolo precedente, il Comune ha diritto di promuovere, nei modi e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto - fatta comunque salva l'azione per il risarcimento dei danni - anche nei seguenti casi:

1. per mancato inizio entro i termini previsti dal disciplinare o abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
2. per gravi violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati in seguito a diffida formale da parte dell'Amministrazione;
3. per impiego di personale non sufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio;
4. per violazione di norme d'igiene, qualora tale violazione costituisca reato;
5. quando la Ditta si renda colpevole di frode in caso di fallimento;
6. quando ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente per interposta persona, i diritti o gli obblighi inerenti al presente disciplinare Speciale d'Appalto;
7. per ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile.
8. l'interruzione o comunque la mancata esecuzione del servizio affidato.
9. accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
10. accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della Ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
11. dopo un primo richiamo, il mancato rispetto delle dichiarazioni/contratti sull'utilizzo dei prodotti agricoli di origine locale, senza giustificata motivazione;

Nel caso di risoluzione del contratto, l'Amministrazione introiterà la cauzione prestata e la Ditta, o per essa il garante, corrisponderà al Comune una somma pari alla differenza di prezzo tra quello offerto dall'aggiudicatario e quello che il Comune riuscirà ad ottenere per la gestione del servizio, nel periodo intercorrente tra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto. E' in facoltà del garante, fermo restando il diritto del Comune al risarcimento dei danni e fatto salvo il pagamento delle penali già maturate in ragione dell'inadempimento dell'appaltatore, di proporre al Comune, per il tempo necessario all'espletamento della nuova gara, il nominativo di una ditta in possesso dei requisiti di moralità e professionalità, disposta ad eseguire la prestazione agli stessi prezzi e condizioni praticati dalla Ditta aggiudicataria. La domanda di sostituzione, ferma l'urgenza, sarà ovviamente sottoposta all'accertamento antimafia. In questa ipotesi la garanzia si trasferirà automaticamente sull'impresa subentrante e le penali saranno ridotte del 50%.

Art. 24 – Contestazione addebiti

Le penali di cui all'art. 30 verranno applicate previa contestazione degli addebiti. Alla contestazione dell'inadempienza la Ditta appaltatrice avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro 10 giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito ferma restando la facoltà dell'Ente appaltante, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

Art. 25 – Adeguamento al decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193

La Ditta aggiudicataria dovrà essere adeguata alle disposizioni di cui al D.Lgs. Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore. Prima dell'avvio del servizio, la Ditta dovrà predisporre il piano di autocontrollo HACCP per le attività di propria competenza e ne dovrà depositare copia negli uffici dell'amministrazione comunale. Dovrà essere in grado, se richiesto, di fornire all'Amministrazione comunale il piano di autocontrollo per la parte di servizi non espressamente previsti a proprio carico (distribuzione dei pasti e

pulizie dei locali mensa), che l'amministrazione comunale si impegna a fare rispettare ai propri operatori. In mancanza, il Comune potrà procedere alla risoluzione del contratto, introiterà la cauzione ed applicherà alla Ditta la penale prevista dall'art. 30 del presente disciplinare.

Art. 26 – Spese ed oneri fiscali

Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali, inerenti e conseguenti alla stipula del contratto, nessuna eccettuata od esclusa, saranno a totale carico della Ditta.

Art. 27 - Controversie

Nel caso di controversie, competente a giudicare sarà il Foro di Biella.

Art. 28 – Rinvio

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente disciplinare, si farà riferimento alla legislazione in materia di appalti e, più in particolare, alla disciplina di settore.