



Comune di Castel Focognano (Provincia di Arezzo)

Capitolato Descrittivo Prestazionale

PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELLA MENSA SCOLASTICA COMUNALE DI RASSINA ALLE COOPERATIVE SOCIALI DI TIPO B) AI SENSI DELLA LEGGE N. 381/1991

Art. 1 – OGGETTO DELL’ AFFIDAMENTO

Per l’affidamento di cui al presente capitolato, riservato alle cooperative sociali di tipo b), la scelta del contraente avverrà mediante procedura negoziata ai sensi dell’art. 36, co. 2, lett. b), del Codice, e con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell’art. 95 del Codice, della L. 381/1991, L.R.T. n. 87/1997 e delibera del Consiglio Regionale Toscano n. 335/1998.

I servizi oggetto dell’affidamento, svolti nel rispetto dei Criteri Ambientali Minimi in vigore per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari (approvati con Decreto del Ministro dell’ambiente 25 luglio 2011), possono essere così sintetizzati:

1) *Preparazione presso la cucina della mensa scolastica di Rassina, con acquisto diretto di tutti i generi alimentari occorrenti, dei pasti giornalieri necessari per gli alunni delle locali scuole dell’Istituto Comprensivo, gli insegnanti e il personale ATA aventi diritto, secondo il menù approvato dalla Azienda Sanitaria Locale, con preparazione e allestimento delle tavole, sporzionamento dei pasti e servizio a tavola degli stessi.*

Il menù è articolato in 4 stagioni a rotazione su 4 settimane con doppio contorno ed è allegato al presente capitolato.

L’Affidatario nell’acquisto dei prodotti è tenuto a garantire l’alta qualità degli stessi e dei fornitori, tenuto conto degli utenti destinatari del servizio. Per verificare il rispetto degli standard qualitativi potranno essere effettuati controlli periodici e essere proposti test di gradimento agli utenti.

2) *Lavaggio delle stoviglie, del pentolame, della posateria, del tovagliame e delle attrezzature di cucina in genere utilizzate per la preparazione dei pasti.*

3) *Ripulitura e risistemazione dei locali cucina e mensa della scuola. In merito si precisa che l’aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg.CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti conformi al d.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. L’aggiudicatario deve inoltre garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall’amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.*

4) *Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all’uso per l’igiene personale, l’assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che*



Comune di Castel Focognano

(Provincia di Arezzo)

rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

5) Contabilizzazione delle presenze giornaliere su apposito registro. Rendicontazione dei pasti giornalieri per ogni mese su stampati predisposti dall'Amministrazione, da consegnare nei primi giorni del mese successivo a quello di riferimento all'Ufficio Scuola e da allegare alle fatture corrispondenti. Spetta al personale scolastico (ATA) la prenotazione dei pasti alla ditta affidataria del servizio entro le ore 9,30.

6) Predisposizione e gestione del piano di autocontrollo con nomina del responsabile del piano.

7) Manutenzione ordinaria dei locali cucina e mensa, quali a titolo esemplificativo la sostituzione di lampadine, e simili.

8) Acquisto delle attrezzature necessarie al miglior svolgimento del servizio, quali: affettatrici elettriche, forni elettrici, carrelli, tritacarne, e simili; e/o sostituzione delle attrezzature che dovessero deteriorarsi nel corso dello stesso, quali: piatti, bicchieri, caraffe, stoviglie, utensili, pentole, tovaglie, e simili.

9) Acquisto di tutto il materiale occorrente al personale per la corretta gestione del servizio, quali: vestiario, guanti, detersivi per le pulizie, sacchetti porta rifiuti e relativi contenitori, e simili.

10) Predisposizione del Piano per le misure per la sicurezza fisica dei lavoratori.

11) Presso la cucina della mensa scolastica di Rassina, dovranno essere preparati, con acquisto diretto di tutti i generi alimentari occorrenti, anche i pasti giornalieri necessari per gli utenti, il personale in servizio e gli operatori aventi diritto del Centro "Tangram" di Rassina, secondo il menù approvato dalla Azienda Sanitaria Locale che è il medesimo di cui al punto 1).

Tali pasti dovranno essere trasportati con mezzo idoneo presso la sede del Centro posta attualmente in Rassina in Via Firenze n.1/H.

L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- Veicoli, almeno euro 4,*
- Veicoli elettrici,*
- Vetture ibride.*

Per l'espletamento del servizio di preparazione dei pasti, l'Affidatario è tenuto a utilizzare le strutture e le attrezzature messe a disposizione dal Comune, della cucina e della mensa scolastica, così come rispettivamente individuate nella planimetria e nel verbale di consistenza delle attrezzature che verrà consegnato in sede di sopralluogo.

È fatto obbligo all'Affidatario di utilizzare in modalità esclusiva le strutture (locale cucina e locale mensa) messe a disposizione dal Comune.



Comune di Castel Focognano

(Provincia di Arezzo)

È facoltà dell'Affidatario dotarsi di ulteriore attrezzatura qualora lo ritenga opportuno per una migliore gestione del servizio.

Il numero dei pasti indicato nel presente Capitolato è puramente indicativo in quanto subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili per l'Amministrazione comunale che, conseguentemente, non sarà tenuta a corrispondere alcun indennizzo all'impresa aggiudicataria nel caso in cui il numero dei pasti richiesti risulti inferiore a quello previsto e sotto indicato.

L'Affidatario dovrà peraltro rendersi disponibile a fornire pasti in quantità superiori, qualora ve ne sia la necessità, previa assunzione di relativo impegno di spesa da parte dell'Amministrazione comunale.

L'Amministrazione comunale potrà autorizzare l'Affidatario alla preparazione presso la cucina della mensa scolastica comunale di pasti aggiuntivi per altri soggetti del settore socio-educativo, diversi dall'utenza individuata nel presente capitolato. In tal caso dovrà essere corrisposto da parte dell'Affidatario all'Amministrazione comunale un corrispettivo d'uso della cucina e delle attrezzature comunali e per le utenze dell'energia elettrica, gas e acqua che sono a carico dell'Amministrazione comunale quantificato in € 0,40 (euro zero e centesimi quaranta) per ogni pasto cucinato.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà, limitatamente al periodo di chiusura estiva sia del servizio scolastico sia di quello sociale relativo al "Centro Tangram", di concedere l'utilizzo dei locali cucina e mensa per le iniziative organizzate dal Comitato per il Gemellaggio locale. Tale Comitato dovrà concordare con l'Affidatario le modalità di presa in carico e riconsegna dei locali e delle attrezzature; sarà a carico del Comitato provvedere direttamente all'acquisizione di tutti i nulla osta necessari per la realizzazione di tali iniziative.

È attivo presso la mensa scolastica, ai sensi della legge 19 agosto 2016 n. 166, il progetto denominato "PASTI SOLIDALI", destinato al recupero e alla redistribuzione delle eccedenze dei pasti della mensa scolastica comunale, a fini di solidarietà.

Tale progetto, istituito per gli anni scolastici 2016/2017 e 2017/2018, dovrà avere continuità fino alla data di conclusione dell'appalto, in caso di decisione in tal senso assunta dall'Amministrazione Comunale.

Pertanto l'Affidatario dovrà dare continuità al progetto, fornendo adeguata formazione al proprio personale impiegato presso la mensa scolastica per la gestione delle eccedenze dei pasti che dovranno essere consegnate all'Associazione incaricata del ritiro nei tempi e nei modi concordati nella procedura operativa del progetto, con fornitura in comodato d'uso gratuito dei contenitori isotermitici e altro materiale che si dovesse ritenere necessario per il confezionamento, la conservazione e la distribuzione dei pasti, con verifica e garanzia dell'integrità e dell'idoneità igienico merceologica dei prodotti alimentari fino al momento della loro consegna e vigilanza in merito al corretto rispetto delle procedure e delle norme igienico sanitarie di cui sarà responsabile.

In seguito a circostanze particolari, occasionali e straordinarie l'Amministrazione comunale potrà richiedere all'Affidatario, con congruo anticipo, prestazioni aggiuntive e straordinarie, che saranno contabilizzate separatamente.

L'Affidatario, per l'espletamento del servizio in oggetto, dovrà avvalersi di personale in possesso d'idoneità sanitaria e di ogni altra autorizzazione prevista dalla legislazione in materia.

Presso la mensa sarà inserita dal Servizio Sociale dell'Unione dei Comuni Montani del Casentino, di cui il Comune di Castel Focognano fa parte, con costi e



Comune di Castel Focognano

(Provincia di Arezzo)

monitoraggio a carico dell'Unione, n. 1 unità con disabilità quale inserimento terapeutico occupazionale.

Art. 2 - IMPORTO E LUOGHI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

La base d'asta della gara di appalto per la gestione del servizio mensa è di € **5,70** (euro cinque e centesimi settanta) a pasto somministrato IVA ESCLUSA.

Il numero medio dei pasti somministrati nell'arco di **un anno scolastico agli alunni e al personale scolastico è stimato in circa n. 24.000, suscettibile di variazioni legate al numero degli iscritti al servizio, alle effettive presenze e all'organizzazione del calendario e dell'orario scolastico stabilito dall'Istituto Comprensivo competente per territorio.**

Il numero medio di pasti somministrati nell'arco di **un anno solare agli utenti, al personale in servizio e agli operatori del Centro Tangram di Rassina è stimato in circa n. 4.500 suscettibile di variazioni legate al numero degli iscritti al servizio e alle effettive presenze degli iscritti.**

I pasti destinati al Centro Tangram dovranno essere fatturati separatamente alla Unione dei Comuni Montani del Casentino che, dopo l'aggiudicazione, gestirà in autonomia il rapporto contrattuale con la ditta aggiudicataria.

L'importo complessivo del presente appalto è pari a € 568.825,00 (euro cinquecentosessantottomila ottocentoventicinque e centesimi zero), desunto al netto dell'IVA di rivalsa, dovuta nei termini di legge, di cui:

- € 487.350,00 (euro quattrocentoottantasettemilatrecentocinquanta e centesimi zero) quale importo a base di gara soggetto a ribasso, calcolato sulla base della stima di cui al presente articolo considerando la durata dell'appalto prevista al successivo art. 4;

- € 250,00 (euro duecentocinquanta e centesimi zero) quale importo stimato per gli oneri della sicurezza, non soggetto a ribasso;

- € 81.225,00 (euro ottantunomiladuecentoventicinque e centesimi zero) quale importo stimato per l'eventuale proroga, prevista per un periodo di tempo non superiore a sei mesi.

Pertanto l'importo a base di gara ammonta a € 487.350,00 (euro quattrocentoottantasettemilatrecentocinquanta e centesimi zero).

La stazione appaltante, ai sensi dell'art. 23, co. 16, del Codice, ha individuato i costi della manodopera in € 243.309,33 (euro duecentoquarantatremilatrecentonove e centesimi trentatre, esplicito nel successivo art. 3.

Il luogo di esecuzione del servizio è la mensa scolastica di Rassina, ubicata in viale Filippo Turati nc 3, all'interno della Scuola dell'Infanzia di Rassina.

Art. 3 – COSTI DELLA MANODOPERA

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 23. Co. 16, del Codice, si riportano, di seguito, i costi stimati della manodopera al fine di determinare l'importo da porre a base di gara:

1) ore settimanali presunte:

n. 72 ore settimanali per funzione cuoco / aiuto cuoco – livello C1

n. 50 ore settimanali per funzione di ausiliario / addetto allo sporzionamento – livello A2



Comune di Castel Focognano

(Provincia di Arezzo)

2) costo orario del lavoro (desunto dalla tabella ministeriale cooperative sociali 2013):
per il livello C1 è previsto un costo orario di € 19,56
mentre, per il livello A2 è previsto un costo orario di € 17,25

3) costo stimato della manodopera giornaliero:

livello C1 14,40 ore/giorno x 19,56 €/ora = 281,66
livello A2 10,00 ore/giorno x 17,25 €/ora = 172,50

4) monte ore stimato annuale:

livello C1 2581 ore/anno
livello A2 1775 ore/anno

5) costo stimato della manodopera annuale

livello C1 2581 ore/anno x 19,56 €/ora = 50.484,36
livello A2 1775 ore/anno x 17,25 €/ora = 30.618,75

totale costo manodopera annuale 81.103,11 euro

totale costo manodopera appalto 81.103,11 x 3 = 243.309,33 euro

pari al 49,92%

Art. 4 – DURATA DEL CONTRATTO

L'appalto in oggetto ha durata a partire dal 17 settembre 2018 (vedi deliberazione della Giunta Regionale n. 279 del 7 aprile 2014 e ssmmii) sino al giorno 30 giugno 2021, salvo data successiva indicata dalla competente autorità scolastica.

La durata dell'appalto potrà essere ridotta in relazione alle decisioni assunte dall'Autorità scolastica, dal Comune o dall'Unione dei Comuni Montani del Casentino, in ordine ad una diversa organizzazione dei servizi o delle sedi operative; ciò non potrà costituire motivo per richiedere alcun indennizzo nei confronti del Comune o dell'Unione dei Comuni Montani del Casentino.

Il Comune e l'Unione dei Comuni Montani del Casentino si riservano la possibilità di prorogare l'espletamento dei vari servizi oggetto dell'appalto agli stessi prezzi, patti e condizioni del contratto d'appalto, per un periodo di tempo non superiore a sei mesi, successivo alla scadenza del contratto.

Art. 5 – OBBLIGHI DEL GESTORE

L'Affidatario assume, oltre agli obblighi di cui agli articoli precedenti, a suo completo carico:

1. la custodia della struttura della mensa scolastica, ivi compresa la manutenzione ordinaria annuale da effettuare precedentemente all'effettivo inizio del servizio mensa o durante l'anno in caso di necessità;



Comune di Castel Focognano (Provincia di Arezzo)

2. la preparazione di pasti conformi a diete particolari destinate ad utenti che presentino specifiche forme di intolleranza od allergie a certi prodotti alimentari (su richiesta dei genitori e certificazione medica), oppure che per credo religioso vogliano astenersi da determinati alimenti (su richiesta e dichiarazione dei genitori). L'erogazione dei pasti alternativi sarà concessa previa specifica richiesta della famiglia dell'utente, corredata da certificazione e indicazione medica in caso di allergie od intolleranze alimentari e sarà segnalata alla cucina direttamente dall'ufficio comunale competente o dall'Istituto Comprensivo. In tale caso sarà comunque corrisposto un prezzo identico al prezzo di aggiudicazione. Considerata l'utenza del Centro Tangram dovrà essere prevista giornalmente in tale sede la somministrazione di opzioni aggiuntive come specificato nella nota allegata al menù.
3. la stipula di contratto di assicurazione per responsabilità civile a favore degli utenti e contro tutti i rischi derivanti dalla somministrazione e consumazione dei pasti, restando inteso che detta assicurazione dovrà garantire anche il rimborso delle eventuali spese di cura o degenza per gli utenti sopra citati.

Ogni onere diretto o indiretto derivante viene assunto dall'Affidatario, che solleva il Comune da ogni responsabilità e si impegna a produrre qualsiasi documentazione che il Comune stesso ritenga opportuno richiedere in merito.

L'Affidatario nella predisposizione e somministrazione dei pasti deve attenersi scrupolosamente al menu giornaliero approvato dalla competente A.S.L., allegato al presente capitolato, nonché a quanto specificato dal presente capitolato per quanto concerne qualità e tipologia degli alimenti. Eventuali modifiche potranno essere apportate solo se previamente autorizzate dal Comune.

Qualora si dovessero verificare guasti improvvisi agli impianti (es. guasto del forno, ecc) o qualsiasi altro imprevisto giustificabile (es. interruzione energia elettrica, interruzione erogazione acqua potabile ecc), l'impresa ha facoltà di servire un pasto freddo la cui composizione dovrà essere concordata con il Servizio Pubblica Istruzione. In tale ipotesi sarà comunque corrisposto un prezzo identico al prezzo di aggiudicazione.

L'affidatario dovrà disporre, per l'intera durata dell'appalto, di idoneo centro cottura alternativo conforme ai requisiti di legge in relazione alla preparazione dei pasti che permetta la gestione degli imprevisti e delle emergenze non risolvibili con la modalità di cui al punto precedente.

In caso di sciopero si applicherà quanto previsto dalla vigente normativa in materia di servizi pubblici essenziali con particolare riferimento alla Legge n. 146 del 12.06.1990 e ssmii.

In caso di sciopero indetto per la categoria di personale cui l'impresa appaltatrice appartiene, l'Amministrazione comunale dovrà essere avvisata di norma entro le ore 10.00 del quinto giorno antecedente quello di inizio dello sciopero. In tale ipotesi, su richiesta del Servizio Pubblica Istruzione, l'Affidatario dovrà fornire un piatto freddo alternativo, ad un prezzo pari al prezzo di aggiudicazione, la cui composizione sarà preventivamente



Comune di Castel Focognano

(Provincia di Arezzo)

concordata. In questo caso potranno altresì essere concordate con il Comune, in via straordinaria, particolari modalità gestionali per la distribuzione dei pasti.

In caso di richiesta di sospensione del servizio da parte del Comune (sciopero, assemblee del personale scolastico, gite, maltempo, ogni altro evento che per qualsiasi motivo possa influire sul normale espletamento del servizio) l'Amministrazione comunale informerà l'Affidatario con tempestivo preavviso (almeno 24 ore prima dell'inizio del servizio stesso) e nessun indennizzo potrà essere preteso.

Art. 6 – QUALITA' DELLE MATERIE PRIME

Le materie prime utilizzate per la preparazione del pasto dovranno essere di prima qualità e in ottimo stato di conservazione, curando di privilegiare i prodotti di filiera corta e tipici del territorio, i prodotti Bio e quelli Agriqualità.

Non dovranno essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati.

L'Affidatario dovrà fare in modo che l'iter di acquisto, conservazione, lavorazione e distribuzione delle vivande sia rispondente e conforme alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari nonché a tutte le prescrizioni impartite dalle competenti autorità.

E' vietato l'uso di cibi precotti o precucinati e di alimenti surgelati ad eccezione, per questi ultimi, del pesce e di alcune verdure, quali: piselli, spinaci, ecc..

Le caratteristiche dei prodotti che dovranno essere utilizzati sono specificate nell'allegato al presente capitolato denominato "QUALITA' DELLE MATERIE PRIME".

Dovrà essere utilizzato esclusivamente olio extra vergine di oliva di olive italiane confezionato in Italia.

È tassativamente vietato il riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti.

L'Affidatario dovrà sempre garantire l'identificazione delle materie prime utilizzate per la produzione dei pasti.

Le derrate devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle vigenti leggi; non sono ammesse etichettature incomplete con diciture poco chiare e poco leggibili e prive di traduzione in lingua italiana.

Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

Considerato che nei locali della mensa scolastica è presente un fontanello per l'erogazione dell'acqua dal quale giornalmente viene prelevata l'acqua per il consumo ordinario con riempimento delle brocche da collocare sui tavoli, in caso di momentaneo guasto o impossibilità d'uso dello stesso l'Affidatario dovrà provvedere a proprie spese all'acquisto dell'acqua per il pasto, che dovrà essere fornita in bottiglie ed essere oligominerale o minerale naturale.

Nel rispetto dei CAM l'affidatario deve garantire un'informazione agli utenti, con modalità da concordare con l'Amministrazione comunale, relativamente ai seguenti temi:



Comune di Castel Focognano

(Provincia di Arezzo)

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Provenienza territoriale degli alimenti;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

Art. 7 - ADEMPIMENTI IN MATERIA DI IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE

L'Affidatario è responsabile di tutti gli adempimenti previsti dalla vigente normativa in materia di igiene e sicurezza alimentare relativamente a tutte le fasi del servizio. In particolare, a titolo esemplificativo e non esaustivo, l'impresa nello svolgimento del servizio deve uniformarsi alla normativa "Pacchetto igiene" (Reg. CE 852/04, Reg. CE 853/04, Reg. CE 854/04, Reg. CE 882/04, Reg. CE 2073/05, Reg. CE 178/02) sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati che nell'individuare processi, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo) riportati nel Piano di Autocontrollo **di cui l'impresa affidataria dovrà dotarsi.**

L'Affidatario è responsabile di tutti gli adempimenti previsti dal Piano di Autocontrollo (HACCP) richiesto dalla vigente normativa sia per il centro di cottura che per i refettori (locale cucina e locali destinati alla consumazione dei pasti) posti all'interno degli edifici scolastici, relativamente all'intero ciclo produttivo (stoccaggio e conservazione della materie prime, confezionamento, trasporto e sporzionamento dei pasti, sanificazione dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie) nonché per il personale impiegato nel servizio (formazione periodica, attestazioni, requisiti sanitari).

L'Affidatario ha l'obbligo di provvedere alle scadenze indicate (giornaliere, settimanali, ecc.) all'esecuzione di tutti gli adempimenti previsti ed alla compilazione e custodia della relativa modulistica, da esibire a richiesta del personale comunale o della ASL, nonché della documentazione concernente il personale impiegato.

L'Affidatario è tenuta al rispetto della vigente normativa regionale in materia di igiene e sicurezza alimentare (es. D.P.G.R. n. 40/R del 01.08.2006 e ssmii, D.G.R.T. n. 559 del 21.07.2008, ecc.).

L'Affidatario dichiara di possedere le autorizzazioni previste dalla vigente normativa per l'attività di ristorazione collettiva e la veicolazione dei pasti ed essere in regola con l'attuazione del piano di autocontrollo sull'igiene dei prodotti alimentari previsto dalla vigente normativa.

Qualora nel corso dell'appalto venissero meno i requisiti igienico-sanitari del centro di cottura, il Comune provvederà alla sospensione dell'appalto e sarà applicata la penale giornaliera prevista nello schema di contratto che sarà reso disponibile tra la documentazione di gara.



Comune di Castel Focognano

(Provincia di Arezzo)

Art. 8 - CONTROLLO DA PARTE DELL'ENTE

L'Ufficio tecnico comunale è incaricato del controllo sul perfetto mantenimento dei locali mensa e cucina, dell'accurata pulizia e della puntuale custodia, impartendo all'Affidatario le opportune direttive redigendo, laddove rilevasse adempienze, apposito verbale, con obbligo dell'Affidatario a provvedere e ad assumersi i relativi oneri.

L'Ufficio scuola dovrà provvedere al controllo sul puntuale rispetto della qualità, quantità e modalità di somministrazione dei pasti, anche in merito alla qualità e quantità dei prodotti alimentari da utilizzare, in accordo con le autorità sanitarie e scolastiche, redigendo, laddove rilevasse inadempienze, apposito verbale, con obbligo dell'Affidatario a provvedere di conseguenza, e ad assumersi i relativi oneri.

Su richiesta del Comitato mensa potranno essere effettuate verifiche ed assaggi delle pietanze cucinate, come previsto dallo specifico regolamento comunale.

Art. 9 – RESPONSABILITA' DEL GESTORE

L'Affidatario è direttamente responsabile di ogni danno arrecato ai locali ed attrezzature, subito dal proprio personale o arrecato a utenti o terzi all'interno della struttura per l'esercizio delle attività previste dall'appalto in questione. A tal fine l'Affidatario prima dell'avvio del servizio dovrà dare dimostrazione dell'avvenuta apposita copertura assicurativa depositando copia di adeguata polizza per la copertura dei seguenti rischi:

1-per R.C.T. in conseguenza della preparazione, somministrazione e consumazione dei pasti agli utenti della mensa,

2-per danni causati nella gestione del servizio ai locali ed attrezzature in uso ed agli attigui locali ed attrezzature destinati ad uso scolastico,

3-per R.C.T. causata nella gestione del servizio verso terzi sia inerenti i locali ed attrezzature in uso che quelli destinati ad uso scolastico, compreso il rischio di incendio, con massimale assicurato non inferiore a € 5.000.000,00 (euro cinquemilioni).

L'Affidatario, in ogni caso, dovrà provvedere senza indugio a proprie spese alla riparazione delle strutture o degli oggetti danneggiati.

L'Affidatario è altresì obbligato al rispetto degli obblighi contrattuali ed assicurativi nei confronti dei propri dipendenti o soci e a dimostrazione del rispetto di tale obbligo è tenuto a presentare, su formale richiesta, dimostrazione dei versamenti contributivi e assicurativi.

Alla naturale scadenza o alla data della rescissione del rapporto contrattuale, sulla base di apposito verbale di consistenza redatto in contraddittorio fra le parti, verrà accertato, ove ricorra il caso, il perfetto stato di conservazione dell'impianto, ovvero posto a carico della ditta affidataria ogni intervento necessario al ripristino dello stato originario dei luoghi come da verbale di consegna, con oneri a carico della ditta affidataria.

L'Affidatario è costituito custode ai sensi delle previsioni del Codice Civile dei locali cucina e mensa e di tutte le attrezzature e gli arredi presenti nei locali stessi dal momento dell'affidamento fino alla scadenza contrattuale. A tale scopo la consegna dei locali mensa e delle attrezzature verrà fatta in contraddittorio tra le parti con apposito verbale redatto dal personale dell'Ufficio tecnico comunale contenente la descrizione dei locali, degli oggetti e lo stato di conservazione. L'Affidatario è tenuto a custodire e conservare i beni



Comune di Castel Focognano

(Provincia di Arezzo)

consegnati con la diligenza del buon padre di famiglia e non può cederne il godimento a terzi senza autorizzazione scritta dell'Ente.

Allo scadere dell'affidamento sarà redatto nuovo verbale per verificare lo stato, la consistenza e la corrispondenza del numero dei beni dati in custodia.

L'Affidatario è tenuto a far entrare nei suddetti locali solo il personale autorizzato; si assume inoltre l'onere per la riparazione urgente dei danni agli arredi e alle attrezzature, con sostituzione degli stessi in caso di necessità, arrecati da terzi non autorizzati o dalla stessa ditta, qualora venga accertato che i beni siano stati utilizzati senza la necessaria diligenza e cura o per uso diverso da quello a cui sono destinati.

È fatto divieto di cedere in tutto o in parte il servizio affidato, pena l'immediata decadenza del rapporto contrattuale.

Art. 10 – ONERI DELL'AMMINISTRAZIONE CONCEDENTE

Il Comune si riserva, assumendone i relativi oneri:

a) di provvedere alla manutenzione straordinaria dell'attrezzatura e dei locali destinati a cucina e mensa scolastica, intendendosi per manutenzione straordinaria quella definita dall'art. 135, co. 2, lett. b) e art. 136 co.2 lett. A) della L.R. 65/2014 e ss.mm.ii. (d.p.r. 380/2001).

b) di provvedere alla copertura assicurativa dei locali di cucina e mensa di proprietà comunale.

Le fatture dovranno essere emesse dalla ditta affidataria con cadenza mensile posticipata e il loro pagamento avverrà entro 30 (trenta) giorni, naturali e consecutivi, decorrenti dalla data di ricevimento presso l'Ufficio protocollo comunale.

Art. 11 – RISPETTO DEI CONTRATTI COLLETTIVI NAZIONALI DI LAVORO ED INTEGRATIVI NONCHE' DELLE NORME IN MATERIA DI ASSICURAZIONE E PREVIDENZA ED ALTRI OBBLIGHI DI LEGGE NEI CONFRONTI DEL PERSONALE DIPENDENTE.

L'Affidatario è tenuto al rispetto dei livelli retributivi previsti nei C.C.N.L. e dall'integrativo territoriale in vigore, nonché nei contratti individuali, se migliorativi, con particolare riguardo ai minimi tabellari e agli strumenti di tutela occupazionale sia nei confronti dei lavoratori dipendenti che dei soci lavoratori nell'ipotesi di società cooperativa.

L'Affidatario è inoltre tenuto all'osservanza dalle disposizioni del D.Lgs. 81/2008 testo unico per la sicurezza sul lavoro e ssmmii. L'Affidatario dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti e mezzi idonei a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti adottando le misure e cautele atte a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

L'Affidatario è altresì tenuta all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.



Comune di Castel Focognano

(Provincia di Arezzo)

L'Affidatario deve certificare a richiesta dell'Amministrazione comunale l'avvenuto pagamento dei contributi assicurativi e previdenziali dei lavoratori addetti all'appalto, nonché l'erogazione dei salari ai dipendenti, ferma restando la facoltà del Comune di effettuare le verifiche e controlli che ritiene opportuni.

L'Affidatario è altresì tenuto al rispetto di tutte le norme in materia di sicurezza e di igiene del lavoro e degli alimenti e sottoporre il personale alle visite mediche e analisi di controllo previsti dalla vigente normativa.

Qualora la ditta affidataria non risulti in regola con gli obblighi di cui ai commi precedenti, l'Amministrazione comunale procederà alla sospensione del pagamento delle fatture, assegnando alla stessa un termine perentorio entro il quale procedere alla regolarizzazione degli addebiti ascritti.

Qualora la ditta affidataria non adempia entro il predetto termine l'Amministrazione comunale procederà alla risoluzione di diritto del contratto destinando le somme trattenute al soddisfacimento degli inadempimenti previdenziali e contrattuali.

Per tale sospensione o ritardo di pagamento la ditta affidataria non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo al risarcimento dei danni.

ART. 12 - CLAUSOLA SOCIALE

L'aggiudicatario si obbliga ad assicurare i livelli occupazionali, procedendo prioritariamente all'assunzione del personale già in forza nelle imprese cessanti, al fine di garantire la continuità del rapporto con gli utenti destinatari del servizio, applicando i CCNL firmati dalle organizzazioni sindacali maggiormente rappresentative a livello nazionale e garantendo il mantenimento dell'inquadramento attuale ed in generale dei diritti maturati dal personale in servizio a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione prescelta dall'aggiudicatario subentrante.

A tal fine si indicano di seguito le unità e l'inquadramento del personale utilizzato dalla attuale Ditta Appaltatrice, con riferimento al CCNL Cooperative Sociali:

n.° 1 unità di personale di qualifica "cuoca" di livello C1 con 4 scatti pari a 0,41940 €/h (prossimo scatto 10/2019)

n.° 1 unità di personale di qualifica "cuoca" di livello C1 con 1 scatto pari a 0,11267 €/h (prossimo scatto 11/2018)

n.° 1 unità di personale di qualifica "ausiliaria/addetto sporzionamento" di livello A2 con 1 scatto pari a 0,08139 €/h (prossimo scatto 10/2018)

n.° 1 unità di personale di qualifica "ausiliaria/addetto sporzionamento" di livello A2 con nessun scatto (primo scatto 10/2019)

n.° 1 unità di personale di qualifica "ausiliaria/addetto sporzionamento" di livello A2 con nessun scatto (primo scatto 10/2019)

ART 13 – PERSONALE IMPIEGATO



Comune di Castel Focognano

(Provincia di Arezzo)

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della somministrazione pasti e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Il personale addetto alla produzione dei pasti dovrà, prima dell'inizio del servizio, essere in possesso di corsi di formazione abilitanti la funzione attinente (corsi HACCP – Celiachia – L.R.T. n° 24/2003 – Regolamenti C.E. n° 852/2004 – n° 853/2004).

L'impiego del personale dovrà essere sempre adeguato sia per numero, che per qualifica, affinché il servizio risulti svolto in maniera efficace e rapida.

L'Affidatario è responsabile del comportamento del proprio personale e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale, quello comunale e quello scolastico coinvolto nel servizio di refezione.

Il Comune si riserva il diritto di richiedere all'affidatario la sostituzione del personale impiegato nel servizio, ritenuto non idoneo. In tal caso l'affidatario provvederà a quanto richiesto, entro il termine massimo di 5 giorni lavorativi, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

L'affidatario prima della stipula del contratto comunica l'organico che sarà impiegato per tutta la durata del contratto, precisando numero, nominativi, mansioni, livello e monte-ore. In caso di riduzione o variazioni dell'organico proposto in fase di offerta, l'affidatario deve provvedere immediatamente al reintegro con personale di pari qualifica e pari monte-ore senza che sia in alcun modo pregiudicato il normale svolgimento del servizio.

L'Affidatario è tenuto ad informare l'Amministrazione su eventuali variazioni di personale in ordine ai nominativi, al numero degli addetti e relative qualifiche, fatta eccezione per le sostituzioni ordinarie (ferie, malattie etc.) per brevi periodi, comunque non superiori ai 15 giorni lavorativi.

L'Affidatario dovrà avere la disponibilità senza oneri aggiuntivi per il Comune di un/una dietista con esperienza nel settore della ristorazione scolastica per la gestione dei menù e delle diete speciali, oltre che in tutte le occasioni che possano richiederne la presenza sul posto e/o la consulenza.

L'Affidatario del servizio dovrà inoltre individuare prima della stipula del contratto un Coordinatore deputato a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con l'Amministrazione.

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Arch. Filippo Rialti

Firmato digitalmente ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 7
marzo 2005 n. 82 "Codice dell'amministrazione digitale"