



COMUNE DI MORBEGNO

Provincia di Sondrio

CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO MENSA SOCIALE PER GLI ANNI 2024 E 2025

OGGETTO E NATURA DELL’APPALTO

Art. 1 – Oggetto della concessione.

1. Il presente capitolato ha per oggetto:

a) la concessione del servizio Mensa sociale;

b) l’attuazione di inserimenti lavorativi ai sensi della L. 381/1991;

c) la rendicontazione e il riparto delle spese condominiali relative ai due appartamenti siti nello stesso immobile dove è ubicata la mensa sociale.

Art. 2 – Descrizione e consistenza dell’immobile dedotto in convenzione.

1. L’immobile dedotto in convenzione, situato in via Rita Levi Montalcini, è individuato al Fg. 14, sez. II mapp. 26 del Catasto del Comune di Morbegno e consta di piano terra, primo piano e secondo piano così come risulta in planimetria allegata (All. A).

2. L’immobile ha una superficie effettiva di mq. 1212,50 (SL + Ss).

3. Presso l’immobile sono ubicati la mensa sociale, due appartamenti, che sono gestiti dal Comune di Morbegno per finalità sociali, gli spazi esterni.

Art. 3 – Durata della concessione.

1. La concessione ha durata di anni 2 (due) e precisamente per gli anni 2024 e 2025.

2. È prevista la possibilità di rinnovo espresso per un ulteriore biennio e precisamente per gli anni 2026 e 2027

Art. 4 – Prestazioni a carico del concessionario.

1. Le prestazioni poste a carico del concessionario consistono:

a) nella fornitura del servizio di erogazione pasti secondo le modalità di cui al presente capitolato;

b) nella attuazione degli inserimenti lavorativi ai sensi della L. 381/1991;

c) nel riconoscimento di un canone di concessione per la messa a disposizione dell'immobile da parte del Comune, da versare al Comune con cadenza semestrale nella misura determinata in sede di gara.

d) il canone di concessione dovrà essere pagato dal concessionario con la seguente modalità:

in forma anticipata entro il 10 gennaio ed entro il 10 luglio dell'anno di riferimento; per i ritardati pagamenti verranno applicati gli interessi moratori nella misura di legge.

Art. 5 – Controprestazione a favore del concessionario.

1. La controprestazione a favore del concessionario consiste unicamente nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio.

Art. 6 – Valore della convenzione.

1. Il valore stimato della concessione viene calcolato tenendo conto degli elementi indicati 179 del D. Lgs. n.36/2023.

2. Sulla scorta del PEF, il valore della concessione viene stimato in € 810.193,00 su base biennale.

Art. 7 – Verifica equilibrio economico finanziario della concessione

1. Le parti verificheranno annualmente il PEF presentato dall'operatore economico in fase di gara. A tale scopo l'operatore economico dovrà produrre la documentazione atta ad indicare le motivazioni e i documenti giustificativi che inducono lo stesso a richiedere eventualmente di rivedere l'importo dovuto.

Art. 8 – SUBAPPALTO

1. Il subappalto è regolato dall'art. 119 del D. Lgs. n. 36/2023.

2. Si richiama la lettera c) del comma 4 dell'art. 119, a norma del quale il subappalto potrà essere autorizzato purché all'atto dell'offerta si stata indicata la parte di servizio che si intende subappaltare.

ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO

Art. 9 – Finalità della concessione.

1. La concessione è finalizzata ad ottimizzare il servizio che l'immobile già offre, in particolare:

- attività di ristorazione self – service (solo pranzo), attualmente rivolta a circa 200 utenti giornalieri;

- preparazione di pasti per l'asporto;
- funzione di mensa aziendale per i dipendenti del Comune di Morbegno;
- preparazione di pasti a favore di terzi (quali Aziende, gestori di Camp estivi);
- effettuazione inserimenti lavorativi ai sensi dell'art. 5, comma 4 della L. 381/1991.

Art. 10 – Progetto gestionale – Applicazione e aggiornamento periodico delle tariffe pranzo.

1. Il concessionario è tenuto a svolgere i servizi nei termini e con le modalità previste dal presente capitolato.
2. Il concessionario è obbligato a praticare le tariffe/pranzo stabilite dall'Amministrazione comunale ed indicate, nella tabella allegata al presente capitolato.
3. Il concessionario ha la possibilità di stabilire i prezzi di altri prodotti di consumo, quali acqua in bottiglia, vino, bibite, crackers, grissini, pane speciale, nonché il prezzo per i contenitori utilizzati per l'asporto.
4. Le tariffe/pranzo stabilite dall'Amministrazione comunale, di cui all'allegato elenco, verranno aggiornate automaticamente in base all'indice ISTAT.

Art. 11 – Gestione del servizio di ristorazione - Obblighi a carico del concessionario.

1. Il concessionario, nell'ambito della gestione aziendale, è tenuto a svolgere tutte le attività occorrenti per il corretto funzionamento della mensa sociale, nell'osservanza delle seguenti condizioni e tenuto presente che gli obblighi del Comune sono esclusivamente quelli elencati in via residuale al successivo art. 11 del presente Capitolato:

- a) preparare ed erogare pasti dal lunedì al venerdì ad eccezione delle festività civili e religiose cadenti in tali cinque giorni;
- b) somministrare pasti con sistema del self-service nella fascia oraria dalle 11.30 alle 13.45;
- c) approvvigionarsi delle vivande e degli ingredienti di cucina nelle misure necessarie e sufficienti per l'adempimento degli obblighi contrattuali;
- d) svolgere servizi straordinari, al di fuori degli orari, giorni e condizioni stabiliti nel presente capitolato, previa autorizzazione del Comune e accordo sulle modalità di effettuazione del servizio;
- e) aprire la mensa su richiesta del Comune, al di fuori degli orari, giorni e condizioni stabiliti nel presente capitolato, per l'organizzazione di momenti conviviali all'interno di manifestazioni comunali o patrocinate dal Comune;
- f) osservare una chiusura annuale non superiore a quattro settimane, di cui al massimo due consecutive, da comunicare al Comune con anticipo di almeno 15 giorni;
- g) acquisire le licenze e i permessi necessari per lo svolgimento dell'attività;
- h) segnalare tempestivamente al Servizio lavori pubblici e manutenzione del Comune ogni anomalia e/o problema inerente gli impianti e gli immobili dati in concessione limitatamente agli aspetti che richiedono un intervento di manutenzione straordinaria di competenza del Comune come specificato al successivo art. 11 comma 1 del presente Capitolato;
- i) effettuare tutti gli interventi di manutenzione ordinaria che dovessero rendersi indispensabili per il mantenimento della piena funzionalità della mensa sociale in

conformità a quanto previsto dall'art. 1576 del codice civile. Le richiamate opere di manutenzione ordinaria si intendono riferite all'immobile con i relativi impianti, all'area di pertinenza ed alle attrezzature utilizzate per l'erogazione del servizio;

j) preparare pasti pronti a favore di terzi;

k) stipulare contratti/convenzioni con soggetti esterni, quali Aziende, gestori di Camp estivi, etc, per la preparazione e consegna di pasti.

2. Il concessionario dovrà trasmettere entro il mese di maggio di ogni anno le seguenti informazioni relative all'esercizio dell'attività dell'anno precedente:

a) numero di utenti suddivisi per singola tipologia;

b) conto economico dettagliato del servizio con indicazione dei proventi distinti per tipologia di utenza e di costi;

c) elenco dettagliato degli interventi di manutenzione ordinaria effettuati con indicazione dei costi sostenuti

Art. 12 - Gestione del servizio di ristorazione - Ulteriori obblighi a carico del concessionario.

1. Sono a carico del concessionario tutti gli oneri gestionali della mensa sociale ed in particolare:

a) tutti gli obblighi derivanti dall'espletamento del servizio, in particolare quelli di carattere amministrativo e quelli previdenziali ed assistenziali relativi ai propri dipendenti;

b) gli oneri relativi alla pulizia dei locali e degli spazi interni ed esterni assegnati al Concessionario, ivi compresi i servizi igienici e la fornitura di materiale igienico sanitario;

c) gli oneri relativi alla fornitura (incluso intestazione contatore o voltura) e ai consumi elettrici relativi all'immobile;

d) le spese relative al consumo di gas, gasolio e carburanti in genere (consumi energetici);

e) le spese di riscaldamento dell'immobile;

f) le spese telefoniche;

g) le spese di fornitura dell'acqua relative all'immobile;

h) tutti gli oneri derivanti dall'intestazione di tutte le utenze e/o contratti necessari al funzionamento della mensa sociale;

i) tariffe, tasse e imposte, che la normativa nazionale, regionale e comunale pone a carico del concessionario per lo svolgimento delle attività previste nel presente Capitolato;

j) le spese relative alla dotazione del personale;

k) tutti gli oneri derivanti dalla copertura assicurativa per infortunio e danni verso terzi;

l) tutti gli oneri fiscali previsti dalle vigenti disposizioni di legge, compresa l'imposta di bollo e di registro;

m) tutte le spese riguardanti la stipulazione del contratto;

n) ogni responsabilità di quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008, e successive modifiche per quanto riguarda la sicurezza del personale che opera all'interno della mensa sociale;

o) ogni responsabilità in caso di infortunio degli operatori ed in caso di danni arrecati a persone o cose (sia dell'Amministrazione Comunale che di terzi), in dipendenza di manchevolezze e trascuratezze nell'esecuzione della gestione di cui al presente Capitolato;

p) il completo risarcimento di eventuali danni provocati, se dovuto, a persone o cose.

2. In caso di chiamata in causa da parte di terzi per presunta responsabilità civile del Comune in relazione a fatti verificatisi in vigenza del presente contratto, il concessionario risponderà per qualsiasi azione/omissione connesse alle prestazioni di cui al presente capitolato e quindi manleverà il Comune e/o i Dirigenti/il personale/gli amministratori comunali da ogni e qualsivoglia responsabilità, fatte salve quelle eventualmente inerenti la proprietà dell'immobile (non derivanti da carenze o omessa manutenzione ordinaria di impianti e attrezzature fisse o mobili che sia posta in capo al gestore in base al presente capitolato) o interventi di manutenzione straordinaria dello stesso, purché la necessità di detti interventi sia stata a suo tempo debitamente segnalata dal concessionario.

Art. 13 – Obblighi a carico del Comune concedente.

1. Il Comune si obbliga ad eseguire gli interventi di manutenzione straordinaria dell'immobile, degli impianti e delle attrezzature strumentali costituenti la mensa sociale tenuto conto dello stato e delle caratteristiche esistenti al momento della consegna (risultanti dal verbale di consegna), purché la necessità degli interventi non sia dovuta a mancanza o carenza di manutenzione ordinaria o ad incuria da parte del concessionario. Si precisa che per manutenzione straordinaria si intendono esclusivamente le opere e le modifiche riguardanti il consolidamento, il rinnovamento sostanziale e la sostituzione di parti strutturali dell'edificio, la realizzazione degli impianti tecnologici (intesa sia come sostituzione integrale di quelli esistenti che come realizzazione ex novo di impianti resisi necessari in forza di circostanze sopravvenute).

2. Per quanto riguarda eventuali vizi o difformità legati agli interventi posti a carico del concessionario ai sensi del presente capitolato, viene fatto espresso riferimento agli art. 1667 e seguenti del codice civile.

3. A fronte del pagamento della TARI, il Comune rimborserà al concessionario il 50% dell'importo della tariffa versata annualmente, in considerazione della limitazione imposta dall'Ente concedente di utilizzare la struttura solo per l'erogazione di pranzi e non di cene.

Art. 14 – Sostituzione di attrezzature strumentali.

1. Le attrezzature strumentali di proprietà dell'Ente concedente (quali, a titolo esemplificativo: lavastoviglie, forni, frigoriferi, etc.) saranno eventualmente sostituite con oneri a carico del comune, mentre le spese di ordinaria manutenzione delle stesse sono a carico del soggetto gestore del servizio.

2. Il reintegro dei beni di consumo (stoviglie, etc.) è a carico del soggetto gestore del servizio.

Art. 15 – Gestione del servizio di ristorazione - Composizione del menù.

1. Il concessionario si impegna a fornire un menù basato su almeno due primi piatti, due secondi piatti, due contorni e con le varianti classiche dei piatti freddi (affettato misto, formaggi vari). Il menù giornaliero deve includere almeno un piatto vegetariano (C.A.M. cap. D, punto 1).

2. Il menù deve essere predisposto su base stagionale e le ricette prescelte devono consentire il recupero degli avanzi non serviti (C.A.M. cap. D, punto 1).

3. La quantità minima degli alimenti da somministrare è quella indicata nella tabella allegata al presente capitolato (all. B). L'elencazione è riferita ai principali alimenti e non esclude pertanto la possibilità di somministrarne ulteriori; la misura della relativa porzione verrà quantificata utilizzando criteri analoghi rispetto alla quantificazione degli alimenti specificamente individuati.

4. La qualità degli alimenti dovrà risultare conforme a quanto indicato nell'“Allegato merceologico – schede tecniche prodotti alimentari”, allegato al presente capitolato (all. C).

5. E' esclusa l'utilizzazione di alimenti contenenti OGM.

6. Il prezzo dei pasti è stabilito nella allegata tabella (all. D).

Art. 16 - Etichettatura delle derrate alimentari

1. Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art. 17 - Garanzie di qualità

1. La Ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

Art. 18 - Igiene della produzione

1. La produzione dei pasti deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Deve essere rispettato il principio della “marcia in avanti”.

2. L'aggiudicatario deve applicare il sistema H.A.C.C.P. ed il responsabile dell'attività deve tenere il manuale H.A.C.C.P. sempre a disposizione dell'autorità preposta al controllo e fornire tutte le informazioni relative alla procedura adottata.

3. Durante tutte le operazioni di produzione dei pasti, le finestre devono rimanere chiuse o, se aperte, devono essere provviste di opportuna rete che impedisca l'entrata di insetti e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

4. Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

Art. 19 - Conservazione delle derrate

1. I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

2. I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra; i prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.

3. Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale adatto per quel tipo di alimento e non soggetto ad ossidazione.

4. I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per il tipo di alimento in questione, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

5. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982 n. 777 e successive modificazioni.

6. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

E' vietato l'uso di recipienti di alluminio.

7. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

La temperatura del magazzino non deve superare i 25° C.

Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

Art. 20 - Riciclo

1. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne per quanto contemplato nel successivo art. 21 del presente capitolato.

Art. 21- Manipolazione e cottura

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Art. 212- Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

1. Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, seguendo scrupolosamente le indicazioni d'uso, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;

- il pane deve essere fresco di giornata (è vietata la distribuzione di pane congelato e/o surgelato);
- il lavaggio ed il taglio della verdura e della frutta dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua.

Art. 23 - Informazioni ai commensali

1. L'aggiudicatario è tenuto ad affiggere nel locale di distribuzione dei pasti il menù del giorno, indicante l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati.

Art. 24 - Disposizioni igienico-sanitarie

1. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26.3.80 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Art. 25 - Modalità di utilizzo dei prodotti di detersione

1. Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

2. Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Art. 26 - Divieti

1. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

2. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

3. Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso la cucina.

Art. 27 - Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

1. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

2. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento.

3. L'eventuale integrazione di armadietti per il vestiario del personale è a carico della ditta.

Art. 28 - Rifiuti

1. Tutti i residui derivanti dall'attività di cucina e di pulizia devono essere smaltiti nei rifiuti.

2. In materia di raccolta, differenziazione e conferimento dei rifiuti l'aggiudicatario deve osservare le norme e le regole dettate dal Comune.

3. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

4. Contenitori e pattumiere devono essere a pedale e munite di coperchio.

5. L'acquisto dei sacchi per la raccolta differenziata dei rifiuti è a carico della ditta aggiudicataria

6. È posto a carico della ditta aggiudicataria il pagamento della TARI o altro analogo tributo in vigore in costanza di concessione.

Art. 29 - Servizi igienici

1. I servizi igienici devono essere tenuti costantemente puliti.

2. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere o modalità equivalente che escluda l'utilizzo di salviette di materiale tessile multiuso.

3. È a carico della ditta, il materiale di consumo (sapone, salviettine, carta igienica) utilizzato nei servizi igienici.

4. Qualsiasi responsabilità e relative conseguenze derivanti dal mancato rispetto delle prescrizioni e delle norme igieniche nella gestione del servizio resta a completo carico della ditta.

Inserimenti lavorativi

Art. 30 - Inserimenti lavorativi di persone svantaggiate ai sensi dell'art. 4, comma 1, della L. 381/1991

1. L'aggiudicatario si obbliga a mantenere, dall'inizio della concessione, fatta salva la volontà contraria delle persone interessate, gli inserimenti lavorativi in servizio presso la mensa sociale oggetto del presente appalto, alla data di presentazione dell'offerta con pari inquadramento contrattuale.

2. L'aggiudicatario si obbliga a garantire dal 01/01/2024, minimo n. 2 inserimenti lavorativi di persone svantaggiate, ai sensi dell'art. 4, comma 1, della L. 381/1991, per minimo n.° 25 ore settimanali, da concordare preventivamente con l'Amministrazione comunale.

3. Eventuali nuovi inserimenti lavorativi sono da concordare con i Servizi sociali dell'Amministrazione comunale.

4. L'aggiudicatario ha l'onere di concordare, per ogni lavoratore svantaggiato, un progetto individualizzato, che contenga anche periodiche verifiche sull'inserimento con valutazione di personale specialistico condivise dall'Ente inviante.

5. L'aggiudicatario si impegna a trasmettere al Comune, con periodicità semestrale, una relazione dettagliata degli inserimenti lavorativi.

6. Pena l'immediata risoluzione del contratto, l'aggiudicatario dovrà dimostrare:

- entro 30 giorni dall'avvio dell'attività, l'impiego del numero di persone svantaggiate di cui all'art. 4, comma 1, della L. 381/1991 dichiarato in sede di gara, il cui nominativo è stato concordato con il Comune. In assenza di indicazioni da parte del Comune, il termine di cui sopra viene prorogato di ulteriori 30 giorni;
- ogni sei mesi la verifica del numero di ore [almeno n.° 25 (venticinque) settimanali] di inserimenti lavorativi dichiarati in sede di gara, fatte salve comunque cause di forza maggiore liberamente valutate dal Comune (attraverso la consegna del libro matricola, di copia della certificazione attestante lo stato di svantaggio ed elenco nominativo estratto dal libro matricola, cui dovrà risultare nome e cognome della persona svantaggiata, orario di lavoro, tipologia di svantaggio, comune di residenza, tipo di lavoro svolto).

Personale

Art. 31 – Personale

1. Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 57 del D. Lgs. n. 36/2023, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore.

2. A tal fine, l'elenco del personale attualmente impiegato è allegato alla documentazione di gara.

3. L'appaltatore dovrà osservare tutte le disposizioni ed ottemperare a tutti gli obblighi stabiliti dai contratti collettivi nazionali di lavoro, da leggi, norme sindacali e disposizioni previdenziali e assicurative, i cui oneri sono a carico dell'appaltatore.

4. Gli operatori dell'impresa appaltatrice dovranno, pena la risoluzione del contratto, essere assunti con contratto di lavoro dipendente ed inquadrati nel rispetto delle vigenti norme in materia.

5. I lavoratori svantaggiati ai sensi dell'art. 4 della L. 381/1991, anche se soci di cooperativa, devono essere inseriti esclusivamente mediante assunzione a norma del C.C.N.L.

Norme di prevenzione, sicurezza e antinfortunistica sui luoghi di lavoro

2Art. 31- Disposizioni in materia di sicurezza

1. E' fatto obbligo al concessionario, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro (D. Lgs. 09/04/2008, n. 81).

2. Il concessionario deve, almeno una settimana prima dell'inizio del servizio, dimostrare di aver redatto il documento di valutazione del rischio (D.V.R.) di cui all'art. 28 del D. Lgs. 81/2008, tenendolo a disposizione.

3. La ditta, almeno una settimana prima dell'inizio del servizio, dovrà fornire alla Stazione appaltante la copia dei certificati di idoneità alla mansione dei propri dipendenti, operanti nell'ambito del presente appalto, rilasciata dal medico competente aziendale. Ogni qual volta sarà impiegato nell'ambito dell'appalto un nuovo lavoratore, copia del suddetto certificato dovrà essere inviato alla stazione appaltante prima dell'inizio del servizio.

Art. 33 – Referenti della sicurezza.

1. Il Comune comunicherà il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione.

2. Il concessionario deve comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a questo ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

Art. 34 – Sopralluogo per la comunicazione dei rischi.

1. La ditta aggiudicataria è tenuta a:

- eseguire, unitamente ad un tecnico del Comune di Morbegno, un attento e approfondito sopralluogo nelle zone dove dovrà svolgersi il servizio;
- sottoscrivere il relativo verbale congiunto di presa d'atto e di avere conseguentemente verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di avere informato i propri lavoratori.

Art. 35 – Divieti.

1. E' fatto divieto al personale della ditta di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal presente capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc.

Art. 36 – Imposizione del rispetto delle norme dei regolamenti.

1. La ditta deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

2. In particolare imporrà a tutto il personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

Art. 37 – Impiego di energia.

1. L'impiego di energia elettrica, gas, vapore, da parte del personale della ditta o comunque da essa gestito deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione; in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico della ditta.

Art. 38 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro.

1. La concessionaria deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, consumo pasti e servizi vari, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

2. Sono pure a carico del concessionario gli armadietti contenenti il materiale di pronto soccorso.

Art. 39 – Piano di evacuazione.

1. La concessionaria deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai Centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali, da presentare in fase di stipula del contratto.

2. A tal fine la concessionaria deve effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito e verificato nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente.

Art. 40 – Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti.

1. Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine, guanti ed indumenti speciali, quando l'utilizzo di tali indumenti/dispositivi di protezione è consigliato dalle schede di sicurezza, e deve in ogni caso attenersi strettamente alle disposizioni riportate sulle suddette schede.

2. Una copia delle schede di sicurezza di ciascuna sostanza chimica (prodotti di pulizia ecc.) utilizzata deve essere conservata sul luogo di lavoro, per poter essere consultata dai soccorritori in caso di incidente.

Art. 41 – Pulizia di impianti e attrezzature.

1. Al termine delle operazioni di preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti, le attrezzature e stoviglie presenti nella cucina e nei refettori devono essere deterse e disinfettate a cura della concessionaria.

2. Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

3. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti e attrezzature, gli interruttori del quadro generale devono essere disinseriti.

Controlli di qualità della produzione e del servizio

Art. 42 - Diritto di controllo del comune.

1. E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli la mensa sociale per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla concessionaria alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale.

2. E' facoltà del Comune disporre, senza limitazioni di orario, la presenza di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente capitolato e di verificare la soddisfazione della clientela.

3. Il Comune si riserva la facoltà di richiedere al concessionario di effettuare a proprie cura e spese indagini finalizzate alla rilevazione del grado di soddisfazione della clientela. I testi dei questionari dovranno essere approvati dalla Amministrazione comunale (non più di una volta all'anno).

Art. 43 – Organismi preposti al controllo.

1. Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi della locale ATS;
- il Servizio preposto del Comune.

Art. 44 – Rilievi e procedimento di applicazione delle penali.

1. I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente al concessionario tramite posta elettronica certificata (P.E.C.)

2. Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione il concessionario non fornisce alcuna motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, il Comune applicherà le penali previste dal presente capitolato.

UTILIZZO DEI BENI DI PROPRIETA COMUNALE

Art. 45 - Consegna alla ditta degli immobili e degli impianti.

1. Il Comune dà in consegna al concessionario, previa stesura di inventario da stilare in contraddittorio, l'immobile, gli arredi e le attrezzature nello stato in cui si trovano; l'inventario è firmato dal competente responsabile comunale e dal legale rappresentante del concessionario.

Art. 46 – Riconsegna al comune degli immobili, degli impianti, delle attrezzature e degli utensili.

1. Alla scadenza del contratto il Concessionario si impegna a riconsegnare al Comune l'immobile e le attrezzature che dovranno essere restituiti in adeguato stato di funzionamento, manutenzione e pulizia in relazione al loro stato di vetustà.

2. Alla riconsegna dei beni di proprietà comunale deve essere redatto, in contraddittorio tra le parti, specifico inventario, da firmarsi da parte dei soggetti individuati all'art. 43, primo comma.

3. Qualora si ravvisassero danni arrecati all'immobile, agli impianti ed alle attrezzature, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati al Concessionario.

Norme di garanzia e penali

Art. 47 - Assicurazioni

1. Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve ed eccezioni a totale carico della ditta concessionaria.

2. Il concessionario deve pertanto stipulare prima dell'inizio del servizio, a proprie cura e spese, esclusa qualsiasi rivalsa di sorta nei confronti del Comune, con una o più primarie società assicurative nazionali o internazionali, **specifico** contratto di assicurazione per la copertura dei rischi di responsabilità civile verso terzi, derivanti per danni a persone e/o cose in conseguenza di tutte le attività gestite con l'assunzione del presente servizio, con massimale assicurato non inferiore a € 2.500.000,00 per sinistro blocco unico e di € 1.000.000,00 per persona.

Art. 48 - Spese imposte e tasse

1. Tutte le spese, imposte e tasse nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico della ditta aggiudicataria.

Art. 49 - Garanzia definitiva

1. L'aggiudicatario deve versare, all'atto della stipulazione del contratto, ai sensi dell'art. 117 del D. Lgs. n. 36/2023, la garanzia definitiva con le modalità stabilite dall' art. 106 del medesimo D. Lgs., nella misura del 10% (dieci per cento) dell'importo complessivo del contratto al netto di IVA, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte della ditta, ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione dell'aggiudicazione, in caso di risoluzione del contratto per inadempimenti della ditta.

2. Resta salva per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

3. L'aggiudicatario è obbligato a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

Art. 50 – Penali.

1. Il Comune a tutela delle condizioni contenute nel presente contratto, si riserva di applicare, ogni qual volta si verificasse il caso, le seguenti penalità:

1 – Standard merceologici

1.1 - € 130,00 (centotrenta)

Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.

1.2 - € 130,00 (centotrenta)

Etichettatura non conforme alla vigente normativa

2 – Quantità

2.1 - € 260,00 (duecentosessanta)

Non corrispondenza del numero dei piatti e della quantità delle porzioni rispetto a quanto previsto nel presente capitolato.

3 – Igienico - sanitari

3.1 – € 520,00 (cinquecentoventi)

Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.

3.2 - € 520,00 (cinquecentoventi)

Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.

3.3 - € 520,00 (cinquecentoventi)

Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili.

3.4 - € 1.050,00 (millecinquanta)

Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.

3.5 - € 520,00 (cinquecentoventi)

Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.

3.6 - € 520,00 (cinquecentoventi)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante.

4 – Inadempienze di tipo amministrativo

4.1 € 260,00 (duecentosessanta)

Violazione dell'art. 4, comma 1, lett. d.1) – interessi moratori + € 520,00 (ripetibili) da applicare per ogni ritardo superiore ai 3 mesi.

4.2 € 520,00 (cinquecentoventi)

Violazione dell'art. 11, comma 2.

2. Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% del valore medio annuo del contratto. Qualora molteplici inadempimenti alle condizioni contrattuali comportino la ripetuta applicazioni delle suddette penali oltre tale limite, si procederà alla risoluzione del contratto a danno del concessionario.

3. L'applicazione delle penali avverrà con le modalità di cui all'art. 43 del presente capitolato speciale.

CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 50 - Clausola risolutiva espressa.

1. Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono causa per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico del concessionario;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività del concessionario;
- c) impiego di personale non dipendente dal concessionario;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D. Lgs. 26 maggio 1997, n. 155;
- g) casi di grave tossinfezione alimentare;
- h) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) subappalto totale del servizio o subappalto parziale del servizio non autorizzato; violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- k) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art. 1453 C.C.;
- l) per inosservanza di quanto dichiarato ai fini dell'ottenimento dei punteggi tecnico/qualitativi in sede di gara;**
- m) per inosservanza degli artt. 30, comma 6 e 31, comma 4 del presente capitolato.

2. Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune mediante PEC (posta elettronica certificata), di avvalersi della clausola risolutiva espressa ai sensi dell'art. 1456, comma 2 del codice civile.

3. L'applicazione della causa risolutiva espressa comporterà il risarcimento del danno subito dal comune, che a tale titolo si rivarrà sulla concessionaria inadempiente.

Art. 51 – Risoluzione per inadempimento

1. Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento. Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

Art. 52 – Nuovo affidamento in caso di fallimento dell'esecutore o di risoluzione del contratto.

1. In caso di fallimento del concessionario o di risoluzione del contratto verranno interpellati progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti

dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento della concessione. Si procede **all'interpello** a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, fino al quinto migliore offerente escluso l'originale aggiudicatario.

2. L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

NORME FINALI

Art. 53 - Foro competente

1. Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente capitolato e del relativo contratto di appalto sarà definita dal giudice ordinario. Il Foro competente è quello di Sondrio.

Art. 54 - Richiamo alla legge ed altre norme

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento al codice civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Art. 55 - Strutture organizzative comunali di riferimento

1. La struttura organizzativa del Comune a cui è affidata il controllo del servizio oggetto del presente capitolato è l'Area Amministrativa – Servizio alle persone.

Allegati:

- All. A – Planimetria;
- All. B – Tabella della quantità minima degli alimenti;
- All. C – Schede tecniche prodotti alimentari;
- All. D – Tabella indicante il prezzo dei pasti;