



TOSCOLANO-MADERNO

Provincia di Brescia

AREA FINANZIARIA

Via Trento, 5 – 25088 Toscolano Maderno

CF 00839830171 – PI 00581090982

Tel. 0365/546057-51 Fax 0365/546056

ragioneria@comune.toscolanomaderno.bs.it

utenze@comune.toscolanomaderno.bs.it

SERVIZIO MENSA DIPENDENTI COMUNALI

Periodo 01.01.2020- 31.12.2022

CAPITOLATO D'ONERI

I – OGGETTO

Il presente capitolato riguarda l'erogazione del servizio mensa a favore dei dipendenti comunali da parte degli esercizi convenzionati con il Comune.

Il prezzo del singolo pasto, stabilito dall'Amministrazione, è fissato per tutto il periodo di gestione del servizio in Euro 10,00 (IVA inclusa) per ciascun pasto completo e di Euro 8,00 (IVA inclusa) per pasto ridotto.

Per il pasto completo, di euro 10,00 (iva al 4% inclusa):

- sarà a carico del dipendente la quota di euro 3,30
- sarà a carico dell'Amministrazione la quota di euro 6,70

Per il pasto ridotto, di euro 8,00 (iva al 4% inclusa):

- sarà a carico del dipendente la quota di euro 2,70
- sarà a carico dell'Amministrazione la quota di euro 5,30.

L'Amministrazione Comunale si riserva la possibilità di affidare il servizio di ristorazione a più ditte che accetteranno di applicare il prezzo stabilito dal presente capitolato.

Si precisa che, nel caso in cui l'aggiudicazione del servizio sia affidato a più ristoratori, sarà facoltà degli utilizzatori del servizio scegliere dove consumare il pasto.

2 – DURATA DELLA CONVENZIONE

La convenzione ha durata di tre anni, dal 01/01/2020 al 31/12/2022.

3 - BUONI PASTO

I dipendenti firmano, dopo la fruizione del servizio, l'apposito modulo fornito dal Comune all'esercizio convenzionato. Ai fini della liquidazione del dovuto l'esercente dovrà verificare, prima di apporre la propria firma ed il proprio timbro, che sulla

modulistica siano stati apposti, a cura del dipendente:

- il nome e il cognome;
- la data di utilizzo;
- l'indicazione di pasto completo o ridotto;
- la firma del dipendente.

L'assenza di tali indicazioni sulla modulistica riconsegnata all'Amministrazione ne impedirà la liquidazione all'esercente.

All'esercente è fatto divieto di dare al dipendente, qualora la consumazione abbia un valore inferiore al valore del buono pasto, resto in denaro contante o consentire l'utilizzo del valore residuo per consumazioni successive.

È fatto divieto all'esercente di far firmare per più di un buono pasto al giorno da uno stesso dipendente, salvo esplicita richiesta dell'Amministrazione Comunale (eventi particolari).

Per la differenza corrisposta direttamente al gestore dal dipendente dovrà essere rilasciato il relativo scontrino fiscale.

5 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE E IGIENE DEGLI ALIMENTI CONTROLLI

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e che qui si intendono tutte richiamate.

Tutte le operazioni di conservazione, manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale e comunque essere svolte nel rispetto delle disposizioni vigenti in materia di sanità e igiene degli alimenti.

Ferme restando le competenze che la legge attribuisce agli organi specificamente preposti al controllo del rispetto delle norme vigenti in materia di igiene sicurezza e somministrazione degli alimenti, l'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare tutti i controlli, tramite personale appositamente designato, necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato.

In caso di segnalazione di inosservanza delle disposizioni del presente capitolato l'Amministrazione Comunale provvederà ad inoltrare il reclamo ricevuto; potrà inoltre disporre le specifiche verifiche necessarie.

6 - COMPOSIZIONE PASTO TIPO

La fornitura può avere ad oggetto la tavola calda, con l'opzione per il pasto intero e/o ridotto, o la tavola fredda con pasto ridotto con le caratteristiche seguenti:

La struttura tipo del **PASTO COMPLETO** è la seguente:

- ✓ un primo piatto a scelta tra almeno tre proposti giornalmente;

- ✓ un secondo piatto caldo a scelta tra almeno tre proposti giornalmente;
- ✓ un contorno di verdura cruda o cotta;
- ✓ pane;
- ✓ ½ litro di acqua minerale (naturale o gassata) o ¼ di vino.
- ✓ Caffè o frutto

La composizione del **PASTO RIDOTTO** è la seguente:

TAVOLA CALDA:

- ✓ un primo piatto a scelta tra almeno tre proposti giornalmente **o, in alternativa,** un secondo piatto a scelta tra almeno tre proposti giornalmente;
- ✓ un contorno di verdura cruda o cotta;
- ✓ pane;
- ✓ ½ litro di acqua minerale (naturale o gassata) o ¼ di vino.
- ✓ Caffè o frutto

TAVOLA FREDDA:

- ✓ 2 panini o tramezzini o toast a scelta;
- ✓ ½ litro di acqua minerale (naturale o gassata) o una bibita.
- ✓ Caffè.

La tavola fredda deve poter essere consumata nei locali dell'esercizio.

Deve sempre essere garantita la possibilità di scelta di un menu "in bianco" costituito da pasta o riso in bianco, carne ai ferri; si deve inoltre garantire la possibilità di un piatto freddo (affettati, formaggi ecc.) alternativo al secondo.

Ogni piatto o elemento del menù dovrà essere fornito in quantità non inferiore a quella assicurata a normali condizioni di mercato.

7 – SOGGETTI CHE POSSONO CONVENZIONARSI

Sono ammessi a stipulare la convenzione gli esercizi di somministrazione con codice ATECO 56.10.11: ristorazione con somministrazione.

E' facoltà dell'Amministrazione estendere la possibilità di convenzionarsi ad altri esercizi in periodi successivi che durante l'anno si rendessero disponibili ad offrire tale servizio alle condizioni stabilite nel presente capitolato.

I soggetti non devono inoltre trovarsi nelle condizioni di esclusione dalla stipulazione della convenzione indicate dall'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016 Codice dei Contratti Pubblici.

8 - OBBLIGHI DELLA DITTA CONVENZIONATA

La ditta convenzionata dovrà provvedere all'espletamento del servizio con diligenza e regolarità, restando il Comune al riguardo completamente esonerato da ogni qualsiasi responsabilità a qualunque titolo anche nei riguardi dei terzi.

9 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

L'esercente deve garantire il servizio tutto l'anno, nei giorni dal lunedì al venerdì con apertura dalle ore 12.00 alle ore 14.30 e, per il solo personale appartenente al Corpo di Polizia Municipale, anche in orario serale e nei giorni di sabato e domenica.

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale modificare tale orario in relazione all'eventuale diversa articolazione dell'orario di servizio degli uffici.

In casi eccezionali (elezioni, eventi diversi) l'Amministrazione comunale richiederà il servizio anche al di fuori delle predette fasce orarie.

10 - MODALITA' A CUI SI DEVE ATTENERE IL RISTORATORE

La ditta convenzionata dovrà prefiggersi l'obiettivo del mantenimento e del necessario miglioramento della qualità del servizio per l'intera durata dell'appalto e garantire:

a) che i locali ed il materiale per la somministrazione dei pasti (vasellame, posateria, utensili e quanto altro occorrente) siano igienicamente ineccepibili a norma delle vigenti disposizioni in materia;

b) che gli addetti al servizio di ristorazione siano in regola con la normativa in materia di assunzione e previdenza sociale, nonché in possesso del libretto sanitario ove prescritto;

c) che il servizio abbia regolare esecuzione, ad eccezione delle giornate di riposo settimanale o di chiusura festiva, assicurando la consumazione del pasto all'interno della suddetta pausa prevista dall'orario di servizio;

d) che siano eliminati entro 5 (cinque) giorni dalla contestazione, le disfunzioni di qualsiasi genere recanti pregiudizio per la correttezza del servizio, che si dovessero verificare nel corso del medesimo.

e) la comunicazione all'Ufficio Ragioneria dei periodi di chiusura (ferie, lavori, ecc.) salvo per cause imprevedibili, almeno 20 gg. prima al fine di assicurare la continuità di erogazione del servizio ai dipendenti comunali.

11 – OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI.

In applicazione di quanto previsto dall'art. 3 della Legge n. 136/2010 riguardo la tracciabilità dei flussi finanziari, le ditte convenzionate assumeranno, a pena di nullità del contratto, tutti gli obblighi previsti dalla citata norma e s.m.i. ivi compresa la comunicazione, ai fini del pagamento della fornitura, degli estremi di c/c bancario o postale dedicato, anche non in via esclusiva, le generalità delle persone delegate ad operarvi nonché apposita sottoscrizione di impegno degli obblighi a proprio carico derivanti dalla citata Legge 136/2010.

12 - RESPONSABILITA' DANNI

Le ditte convenzionate sono responsabili di eventuali danni derivanti al Comune di Toscolano Maderno e/o ai suoi dipendenti in occasione o in conseguenza della fruizione del servizio di ristorazione, nonché a causa del mancato rispetto delle norme igienico - sanitarie e del commercio in genere, ovvero di negligenze o colpa del personale addetto al servizio. Per questo dovranno essere provviste di polizze assicurative con massimale adeguato a copertura dei rischi igienico-sanitari e della responsabilità civile.

13 - REVISIONE PREZZI

Non è ammessa la revisione prezzi. I prezzi si intendono validi ed invariati per tutta la durata della convenzione.

14 - PAGAMENTI

Il gestore dell'esercizio **dovrà presentare fattura elettronica** entro il giorno 5 di ogni mese e provvedere alla consegna, all'Ufficio Personale del Comune di Toscolano Maderno, della modulistica con i buoni pasto relativi al mese precedente fatturato.

Il pagamento delle fatture sarà effettuato previa adozione del provvedimento di liquidazione da parte del Responsabile del Servizio Finanziario e con mandato di pagamento nei termini di legge, a seguito di attestazione di regolarità della fornitura.

L'Amministrazione comunale non assume impegni circa il numero effettivo dei pasti di cui sarà richiesta la somministrazione.

L'entità complessiva della fornitura è pertanto aleatoria per la ditta che nulla potrà pretendere se non il pagamento del numero dei pasti effettivamente fogniti e consumati, risultanti dai buoni raccolti e consegnati all'amministrazione.

15 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER GRAVI INADEMPIENZE E PENALI

Il presente contratto potrà essere risolto con effetto immediato da parte dell'Amministrazione qualora la ditta convenzionata:

- perda i requisiti di cui all'art. 6;
- non adempia in maniera puntuale e precisa alle proprie obbligazioni e persista nell'inadempimento trascorsi 30 giorni dal ricevimento di diffida ad adempiere, comunicategli per iscritto dal Comune;
- ceda a terzi la sua impresa o la parte principale di essa.

In caso di accertata inosservanza da parte del ristoratore alle disposizioni previste dal presente capitolato, sarà applicata, previa comunicazione scritta, una penale di € 250,00 (duecentocinquanta) per ogni violazione.

L'ammontare della penalità verrà trattenuto sui corrispettivi da pagare alla ditta convenzionata.

16 - DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'IMPRESA

Qualora la ditta volesse disdettare il contratto prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo o giusta causa, dovrà comunicarlo con raccomandata AR almeno 30 gg. prima del termine stabilito.

17 - CAUZIONE

La ditta che intende convenzionarsi, prima della sottoscrizione del relativo atto convenzionale, dovrà prestare cauzione pari a € 250,00 a garanzia della regolare esecuzione del servizio, che verrà svincolata alla scadenza della convenzione.

18 - CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Per la definizione giudiziale delle controversie che dovessero insorgere tra il Comune di Legnano e la ditta convenzionata, per le quali non sia possibile una composizione bonaria tra le parti, competente è il Giudice Ordinario del Foro di Brescia.

19 - SPESE IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipulazione della convenzione sono a carico della ditta.

20 – NORME FINALI

Per quanto non disciplinato dalle disposizioni del presente Capitolato, si fa riferimento alle norme vigenti in materia.