

COMUNE DI VALDUGGIA

Provincia di Vercelli

CAPITOLATO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1^ GRADO IN VALDUGGIA PERIODO: SETTEMBRE 2019/AGOSTO 2022

1. Contenuto generale del Capitolato

Il presente disciplinare si riferisce alla gara indetta dall'Unione Montana Valsesia per conto del Comune di Valduggia, per l'affidamento mediante procedura aperta e secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, del "Servizio di Refezione Scolastica", avente per oggetto la fornitura di pasti a favore degli alunni della Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1^ Grado del Comune di Valduggia. Sono ammessi a fruire dei pasti anche gli insegnanti e/o il personale scolastico che, per ragioni di servizio, dovrà permanere nei plessi, tenuto presente che la composizione ed il prezzo dei pasti saranno uguali a quelli forniti agli alunni delle rispettive Scuole. Il numero presunto dei pasti, per ciascun anno scolastico, è di 16.500 con costo a pasto di € 4,00 (comprensivo di oneri sicurezza) per cui la base d'asta del costo risulta essere di € 3,97. L'importo complessivo presunto del servizio è di € 198.000,00 (comprensivo di € 500,00 annui per oneri di sicurezza) + IVA 4% per complessivi € 205.920,00. L'appalto rispetta la disciplina dei C.A.M. per i prodotti/servizi oggetto dell'appalto D.M. 25.07.2011 (Centri Ambientali Minimi per il Servizio di Ristorazione Collettiva e la Fornitura di Derrate Alimentari).

La presente gestione è soggetta agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L. 136/2010.

2. Durata della concessione

anni 3 (tre) a decorrere dal mese di settembre 2019.

3. Caratteristiche dei pasti

Per l'intero ciclo della filiera alimentare prevista dal presente capitolato, dalla fornitura delle materie prime alla porzionatura dei pasti, si richiamano le linee guida generali della Regione Piemonte avente 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)

11 - 13 anni (alunni scuole secondarie di 1^ grado).

A tal fine la Ditta aggiudicataria dovrà formulare (previo accordo con l'Ente in ordine ai menù effettivamente da somministrare) i propri menù presentando la grammatura dei singoli alimenti e la relativa composizione bromatologica dei nutrienti. La composizione del pasto, che verrà porzionato nei locali mensa a cura del Personale dell'Amministrazione Comunale, dovrà essere la seguente:

1^ Piatto

2^ Piatto

1 Contorno

Frutta/Dolce

Pane

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 la settimana e nello stesso giorno. In attuazione del disposto della L. 488/99 e Linee Guida per la ristorazione collettiva scolastica della Regione Piemonte, 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.

La composizione e la proposizione del menù tipo avverrà a cura della Ditta aggiudicataria. I menù proposti dalla Ditta aggiudicataria dell'appalto saranno in ogni caso soggetti al visto preventivo del Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'ASL di Vercelli e dovrà basarsi sulle direttive Regionali. La formulazione dei menù dovrà essere quadrisettimanale, estivo-invernale e calibrata in relazione all'età della popolazione scolastica, nel rispetto delle suddette direttive regionali. 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.) richiesta dai competenti Uffici Comunali, senza alcuna modifica del prezzo pattuito. 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. Tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in vaschette monoporzionamento sigillate, 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, la frutta e la verdura dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei.

4. Articolazione del servizio – Modalità

La Ditta dovrà assicurare, a pena risoluzione del contratto e con l'esclusivo utilizzo di proprio centro di cottura - per il quale la stessa ditta abbia la titolarità delle licenze amministrative e sanitarie anche se situati in locali non di proprietà ma per i quali la Ditta abbia in corso regolare contratto di affitto da almeno un anno alla data di scadenza del bando e con scadenza successiva a quella della durata dell'appalto – la fruizione del servizio in qualsiasi plesso indicato nel capitolato d'onori ed eventuali plessi che si dovessero aggiungere nel corso dell'esecuzione del servizio, sede di attività scolastica ed in cui siano presenti soggetti aventi diritto al pasto.

A titolo indicativo, il servizio di cui sopra verrà effettuato di norma, salvo variazioni derivanti da esigenze di organizzazione scolastica, come segue:

Scuola:	n. giorni settimana	n. pasti giornalieri
Infanzia	5	15
Primaria	5	50
Secondaria di 1^ Grado	4	40

I giorni di rientro pomeridiano saranno stabiliti, all'inizio di ciascun anno scolastico, dalla competenti Autorità Scolastiche, e possono anche non coincidere fra loro. L'inizio e la cessazione del servizio in oggetto saranno comunicati alla Ditta con congruo preavviso, non appena le Autorità Scolastiche ne avranno deciso le date. Si ribadisce che, sia il numero totale dei pasti, di cui al presente art. 1), 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 telefoniche, o pervenute

direttamente dalle singole scuole ed inviati a mezzo fax entro le ore 9,00 di ogni giorno, al centro di cottura. Dovrà essere prevista anche l'eventuale fornitura, alla stessa tariffa, durante il mese di luglio per i ragazzi che parteciperanno alla scuola estiva organizzata da questa Amministrazione.

5. Cauzione definitiva di cui all'art. 103 del D.Lgs. 50/2016

Il concessionario è tenuto a prestare la cauzione definitiva, nella misura del 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale, a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali, nella misura prevista dall'art. 103 del D.lgs 50/2016 e con le modalità di cui all'art. 93 commi 2 e 3 della stessa norma, con decorrenza dalla data di sottoscrizione del contratto di concessione.

Ai sensi dell'art. 103, comma 3, del D.Lgs 50/2016 la mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante, che aggiudica la concessione al concorrente che segue in graduatoria.

6. Responsabilità della Ditta aggiudicataria e Coperture assicurative

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme igienico-sanitarie 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 idonea polizza assicurativa 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 € 1.000.000,00 (€ 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 dal Servizio Finanziario dell'Ente o da Tecnico incaricato; verrà poi quantificato e comunicato alla Ditta per la richiesta di risarcimento.

Eventuali danni che non dovessero trovare copertura nella suddetta polizza assicurativa saranno comunque posti ad integrale carico del Concessionario.

7. Offerta migliorativa

Il servizio è aggiudicato, all'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/2016, secondo i sotto elencati elementi di valutazione:

1) Valutazione qualità del servizio = max punti 70

2) Valutazione economica effettuata in base al prezzo a pasto = max punti 30

ai quali si attribuiscono i seguenti fattori ponderali di valutazione:

Descrizione	Criteri di valutazione	Punteggio massimo
Schema organizzativo complessivo che l'impresa intende adottare in rapporto ai compiti, alle funzioni ed agli obiettivi del servizio richiesto, modalità di svolgimento del servizio in riferimento alla gestione della veicolazione e della distribuzione dei pasti. Saranno valutate il grado di coerenza metodologica, l'affidabilità e l'adeguatezza	A discrezione della Commissione	Max punti 10

<p>del modello e delle metodologie proposte con particolare riguardo alla veicolazione dei pasti, le modalità previste per fronteggiare le emergenze (<i>Massimo 2 facciate in formato A4</i>).</p>		
<p>Organizzazione e gestione del personale Valutazione del piano del personale che opera presso l'unità o le unità sostitutive (numero, qualifica e professionalità) presenza di un piano di formazione per il personale del centro cottura alternativo (<i>Massimo 2 facciate in formato A4</i>).</p>	<p>A discrezione della Commissione</p>	<p>Max punti 5</p>
<p>CRITERI AMBIENTALI MINIMI - Possesso di certificazione ISO 22005:2007 del sistema di gestione della rintracciabilità - Possesso di certificazione OHSAS 18001: 2007 per la sicurezza e la salute dei lavoratori - Possesso o stato di applicant di certificazione SA 8000:2008 del sistema di gestione della responsabilità sociale - Nessuna certificazione di qualità <i>L'offerente dovrà produrre copia delle certificazioni possedute</i></p>	<p>Punti 3 Punti 3 Punti 2 Punti 0</p>	<p>Max punti 8</p>
<p>CRITERI AMBIENTALI MINIMI Vicinanza del centro di cottura con la sede municipale <i>Per ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei pasti, il centro di cottura a disposizione dal Concorrente deve essere ubicato entro un raggio massimo di non oltre 50 km dalla sede del Comune (piazza G. Ferrari, 12) ovvero posto ad una distanza percorribile in un tempo massimo di 60 minuti (come verificabile utilizzando il sito www.viamichelin.it)</i> <i>L'offerente dovrà indicare l'indirizzo di ubicazione del centro di cottura, la distanza espressa in Km e il tempo di percorrenza.</i></p>	<p><i>Il tempo di percorrenza sarà calcolato utilizzando il sito www.viamichelin.it</i></p> <p>Al concorrente che garantirà il minor tempo di percorrenza, come sopra calcolato, sarà attribuito il punteggio massimo (5 punti).</p> <p>Agli altri concorrenti sarà attribuito un punteggio proporzionale al tempo di percorrenza, come sopra calcolato, con l'applicazione della seguente formula:</p> $\text{Punteggio} = \frac{\text{Miglior offerta (Minor tempo)}}{\text{Offerta da valutare (Tempo offerta)}} \times 5$	<p>Max 5 punti</p>
<p>CRITERI AMBIENTALI MINIMI Valutazione dei menù Utilizzo prodotti biologici: maggiore quota</p>	<p>Max 5 punti <i><u>1 punto ogni 2% di utilizzo di prodotto</u></i></p>	

<p>percentuale, rispetto al 40% considerata criterio ambientale di base - espresso in percentuale di peso sul totale), di alimenti quali frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine provenienti da colture biologiche in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi, che l'offerente si impegna a fornire nel servizio (Massimo 2 facciate in formato A4).</p> <p>Utilizzo prodotti provenienti da “sistemi di produzione integrata”: maggiore quota percentuale, rispetto al 20% considerata criterio ambientale di base espresso in percentuale di peso sul totale -, di alimenti quali frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine provenienti da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG che l'offerente si impegna a fornire nel servizio (Massimo 2 facciate in formato A4).</p> <p>Utilizzo di prodotti tradizionali (si dovrà indicare il prodotto utilizzato e il produttore)</p>	<p><u>biologico in aggiunta al 40% di base</u></p> <p>-----</p> <p>Max 5 punti <u>1 punto ogni 2% di utilizzo di prodotto proveniente da sistemi di produzione integrata in aggiunta al 20% di base</u></p> <p>-----</p> <p>Max 2 punti Offerta da valutare Punteggio = ----- X 2 Maggior quantità di prodotti offerti</p>	<p>Max 12 punti</p>
<p>Disponibilità di uno o più centri di cottura da impiegarsi in caso di indisponibilità del centro di cottura indicato. A garanzia di continuità del servizio: Presenza di un ulteriore centro di cottura in disponibilità dell'azienda a distanza massima di 60 Km.</p>	<p>Punti 5</p>	<p>Max 5 punti</p>

Assenza di centro	Punti 0	
Si prenderanno in esame elementi migliorativi che l'azienda attuerà a sua cura e spese. Gli interventi dovranno essere descritti analiticamente e con l'indicazione dei tempi di realizzazione. Fornitura di acqua minerale naturale nella quantità di n. 3.000 bottiglie per anno scolastico	Max 10 punti Max 15 punti	Max 25 punti
TOTALE QUALITA' DEL SERVIZIO		70
OFFERTA ECONOMICA		30

La proposta tecnica del Concorrente costituirà allegato all'atto di contratto. Conseguentemente in sede di valutazione sarà ritenuta inammissibile qualunque proposta tecnica condizionata, parziale, contraddittoria o carente delle certificazioni richieste. Qualora fosse riscontrato una tale situazione, all'offerta tecnica del Concorrente, per la voce/i in esame, verrà automaticamente assegnato punteggio nullo. I miglioramenti eventualmente offerti non potranno comportare variazioni del prezzo offerto, che si intende abbia tenuto conto degli stessi.

Durante il servizio, in caso di manifesta difformità di quanto proposto in sede di gara e quello effettivamente realizzato dalla Ditta aggiudicataria, l'Ente, previa diffida scritta, potrà procedere allo scioglimento immediato del contratto.

Si precisa che nessun onere di progettazione verrà riconosciuto ai concorrenti in relazione alle proposte presentate;

8. Variazioni all'importo del contratto

I prezzi unitari offerti dalla Ditta aggiudicataria dell'appalto non potranno subire variazioni per il primo anno di durata contrattuale. Successivamente l'Amministrazione riconoscerà alla Ditta una revisione del prezzo pari agli indici ISTAT ufficiali.

9. Gestione provvisoria ed inizio del servizio

La Ditta aggiudicataria dovrà essere in grado di fornire i pasti sin dal ricevimento della comunicazione dell'Amministrazione Comunale, in riferimento al calendario fornito dalla competente Autorità.

10. 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 e trasporto presso la sede comunale, 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 ed a tutte le spese inerenti l'esecuzione del servizio esonerando il Comune di Valduggia da ogni e qualsiasi onere al riguardo;
- Trasporto dei pasti con mezzi idonei presso ogni singolo plesso scolastico;
- Pulizia ed igienizzazione degli ambienti, impianti ed attrezzature di proprietà con idonei materiali di detergenza e sanificazione e con la periodicità garantita dal proprio piano di autocontrollo. La Ditta aggiudicataria dovrà utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (reg. CE 648/2004 e DPR 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 DPR 6 ottobre 1998, n. 398 sui presidi medico-chirurgici. Pertanto, ai sensi del punto 5.3.5 del C.A.M. l'offerente dovrà dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. 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 ed 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 dei generi alimentari forniti. Gli ingredienti e le materie prime da utilizzarsi nella preparazione dei pasti dovrà essere di prima qualità e corrispondere alle tabelle merceologiche che la Ditta presenterà in fase di gara e che sarà materia di giudizio della Commissione e che in ogni caso dovranno riferirsi alle Linee Guida Regionali. La qualità delle materie prime è indicata, nella specificazione delle caratteristiche merceologiche di ciascuna tipologia di prodotto, nel presente capitolato in aggiunta a quanto sopra specificato. Prima dell'inizio del servizio l'I.A. deve inviare al Comune l'elenco delle derrate alimentari utilizzate, con evidenza di marchio e produttori, nonché le relative schede tecniche contenenti i dati identificativi del produttore, fornitore, i nomi commerciali dei prodotti utilizzati ed eventuali altre dichiarazioni (punto 5.3.1 C.A.M.).

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 richiesti e proposti dall'Azienda;
- Essere di gradimento sotto il profilo organolettico.

B) Aspetti particolari per la gestione della refezione scolastica

La Ditta appaltatrice dovrà fornire, se richiesto, un apposito scaldavivande per il servizio effettuato presso le scuole in cui si effettua il servizio di distribuzione pasti.

La Ditta dovrà inoltre:

- Fornire e provvedere alla manutenzione ed al lavaggio dei contenitori termici dei cibi per il trasporto alle scuole;
- Trasportare i pasti preparati con propri automezzi e personale dal centro di cottura e/o le Scuole e ritiro dei contenitori dai refettori medesimi dopo l'avvenuta consumazione dei cibi;
- 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 il servizio di trasporto degli alimenti, 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 di proprietà etc.

11. 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 non sarà effettuato sino a quando dall'Ispettorato del Lavoro non sia stato accertato che gli obblighi predetti siano stati integralmente adempiuti. Per le detrazioni dei pagamenti di cui sopra la Ditta non può opporre eccezioni, né ha titolo per il risarcimento danni.

Ai sensi del punto 5.5.3 del C.A.M., la Ditta aggiudicataria deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute
- Alimentazione 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 animale
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione o di produzione
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione dei rifiuti
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- Energia, trasporti e mense

12. Garanzie di igiene

La Ditta aggiudicataria dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico sanitaria riguardante la preparazione, il trasporto e la somministrazione dei pasti nonché la pulizia dei locali ed il lavaggio dei contenitori. La Ditta aggiudicataria dovrà utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e DPR 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 DPR 6 ottobre 1998, n. 398 sui presidi medico chirurgici. Pertanto, ai sensi del punto 5.3.5 del C.A.M. l'offerente dovrà dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. La Ditta dovrà curare che tutto il personale addetto alla preparazione dei pasti sia in regola con le prescrizioni sanitarie in vigore. 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 D.Lgs. n. 193/2007 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3 CEE concernente l'igiene dei prodotti alimentari".

I pasti multiporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es. acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici. I contenitori termici per il trasporto dei pasti multiporzione e quelli per il trasporto dei pasti monoporzione per diete particolari dovranno essere in materiale adatto al trasporto di alimenti, in perfette condizioni, con chiusura ermetica, muniti di presa di corrente, eventuale necessario cavo elettrico e termostato, onde consentire il mantenimento della temperatura dei cibi caldi ad un livello non inferiore a 65°C e dei 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 utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

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

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con automezzi idonei ai sensi dell'art. 43 D.P.R. n. 327/80 ed adeguatamente predisposti per il trasporto di alimenti. Il trasporto e la consegna dei pasti ad ogni singola scuola dovrà avvenire con apposito documento di trasporto, sul quale dovranno essere indicate la data e l'ora della consegna; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola che ne conserverà una copia.

Potranno accedere ai locali della cucina, dei magazzini e dei frigoriferi, gli Amministratori ed 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 Capitolato Speciale d'Appalto. 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 positivo verranno accollate alla ditta appaltatrice.

13. 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 9,00 del giorno stesso. In difetto, il Comune corrisponderà alla Ditta l'importo relativo al numero dei pasti preparati e non consumati.

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 SIAN dell'ASL.

In caso di mancanza di erogazione di gas o energia elettrica durante le ore di preparazione dei cibi o di gravi guasti agli impianti dei centri di cottura, per cui non fosse possibile per la Ditta fornire pasti caldi o comunque ne venisse limitata la produzione, la Ditta medesima consegnerà, qualora non abbia indicato centri di produzione pasti ulteriori rispetto a quello principale ed in sostituzione, piatti freddi, dandone immediato avviso alle scuole.

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 dei 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 articolo o 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 Capitolato.

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, Primaria, Secondaria di 1° Grado e per il corpo docente. La fatturazione dovrà riguardare esclusivamente i soli pasti richiesti ed effettivamente consegnati.

Il numero dei pasti indicato nel presente Capitolato 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 loro data/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 Capitolato Speciale d'Appalto.

15. Divieto di cessione e subappalto

E' assolutamente vietato alla Ditta appaltatrice di cedere o subappaltare, in tutto o in parte, il servizio aggiudicato, pena l'immediata risoluzione del contratto, il riconoscimento dei danni e delle spese causati all'Ente ed il conseguente introito della cauzione, fatto salvo il servizio di trasporto pasti per il quale in ogni caso l'azienda dovrà chiedere preventiva autorizzazione all'Ente.

16. 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, come previsto 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
- 5) violazione delle norme di igiene o comunque della disciplina di settore
- 6) la sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura di pasti
- 7) 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 1,2,3 e per le mancanze di cui ai punti 4,5,6,7 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.

17. 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 capitolato 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 delle norme di 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 inerente al presente Capitolato 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 della fornitura affidata
- 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) riscontro di gravi irregolarità nello stabilimento.

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%.

18. Contestazione addebiti

Le penali 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.

19. Adeguamento al D.Lgs. n. 193/2007

La Ditta aggiudicataria dovrà essere adeguata alle disposizioni di cui al D.Lgs. n. 193/2007 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CEE concernente l'igiene dei prodotti alimentari". Prima dell'avvio del servizio, la Ditta dovrà predisporre il piano di autocontrollo HACCP di cui al D.Lgs. n. 193/2007 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 dal presente Capitolato Speciale d'Appalto.

20. Spese ed oneri fiscali

Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali, inerenti e conseguenti alla stipula del contratto, nella forma dell'atto pubblico amministrativo, nessuna eccettuata ed esclusa, saranno a totale carico della Ditta appaltatrice.

21. Altre informazioni

- Il contratto d'Appalto verrà stipulato nel termine di 60 giorni, che decorre dalla data in cui l'aggiudicazione definitiva è divenuta efficace. Le spese contrattuali e tutti gli oneri connessi alla stipulazione e registrazione sono a carico dell'Aggiudicatario;
- Le spese relative alla pubblicazione del bando di gara e gli avvisi di aggiudicazione dovranno essere rimborsate al Concedente entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione definitiva (Legge 17.12.2012 n. 221).
- Si rammenta che, ferme restando le sanzioni penali conseguenti a dichiarazioni mendaci o formazione di atti e documenti falsi, qualora dai controlli delle dichiarazioni emerga la non veridicità del contenuto della dichiarazione, il dichiarante decade dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera, così come previsto dall'art. 75 del D.P.R. n. 445/2000.

22. Riservatezza e trattamento della Privacy

- Il Comune di Valduggia e il Concessionario si impegnano ad osservare reciprocamente le disposizioni del Codice in materia di protezione dei dati personali, di cui al REG. UE 679/2016 e s.m.i. sulla tutela delle persone e di altri soggetti, rispetto al trattamento dei dati personali.

- Ai sensi del REG. UE 679/2016 e s.m.i., i dati personali relativi al Concessionario saranno trattati, anche con mezzi informatici da parte del Comune di Valduggia, per i soli fini inerenti la presente procedura. I dati medesimi saranno pubblicizzati in sede di aggiudicazione o di eventuale contenzioso nelle misure e con i limiti stabiliti dalla normativa vigente. In ogni caso, in relazione ai dati forniti il Concessionario potrà esercitare i diritti di cui al REG. UE 679/2016 e s.m.i.
- Il conferimento dei dati è obbligatorio; l'eventuale rifiuto di fornire i dati richiesti impedirà di dare corso al procedimento, fatte salve ulteriori sanzioni previste dalla normativa vigente. I dati raccolti potranno essere comunicati ad altri soggetti pubblici, organi competenti e uffici comunali, in base e nel rispetto della normativa vigente. Titolare del trattamento dei dati è il Comune di Valduggia; il responsabile del trattamento dei dati è il Responsabile del Servizio Scuola del Comune di Valduggia. I diritti dell'interessato sono quelli previsti dal REG. UE 679/2016 e s.m.i.
- Il Concessionario dichiara di essere consapevole che i dati che tratterà in esecuzione della concessione in oggetto sono dati personali e, come tali, sono soggetti all'applicazione del Codice per la protezione dei dati personali (REG. UE 679/2016 e s.m.i.); si impegna ad adottare tutte le misure necessarie per la sicurezza dei dati, ad adempiere a quanto previsto dal REG. UE 679/2016 e s.m.i. nonché ad ottemperare a tutti gli obblighi previsti dallo stesso Codice per la protezione dei dati personali; garantisce la massima riservatezza delle informazioni personali acquisite, anche sensibili, compiendo le sole operazioni necessarie per adempiere alla presente concessione e, comunque, nel pieno rispetto della normativa vigente; si impegna ad adottare le eventuali specifiche istruzioni all'uopo impartite dal Comune di Valduggia o, successivamente indicate, per il trattamento dei dati personali, ovvero ad integrare in tal senso le proprie procedure già in essere; si impegna a relazionare annualmente al Comune sulle misure di sicurezza adottate, nonché ad allertare l'Ente in caso di situazioni anomale o di emergenza.
- Ai fini di cui al REG. UE 679/2016 e s.m.i. il Concessionario assume la qualifica di Responsabile del trattamento ed a tal fine si impegna a nominare un Responsabile, che, a sua volta, è tenuto ad individuare i soggetti incaricati del trattamento dei dati personali; infine, il Concessionario riconosce al Comune il diritto di verificare periodicamente l'applicazione delle norme di sicurezza adottate.

23. Rispetto normativa in materia di tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori

- Il Concessionario si impegna a garantire l'osservanza degli obblighi di cui al D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i., assumendosene in toto i relativi oneri. A tal fine dovrà sottoscrivere, prima dell'inizio del servizio, il D.U.V.R.I. allegato al presente Capitolato; gli oneri per la sicurezza ivi esposti (pari ad € 500,00 annuali) sono a carico esclusivo del Concessionario.