

COMUNE DI VARALLO

Provincia di Vercelli

CAPITOLATO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E ASILO NIDO COMUNALE IN VARALLO PERIODO: SETTEMBRE 2021/LUGLIO 2023

1. Contenuto generale del Capitolato

Il presente disciplinare si riferisce alla gara indetta dall'Unione Montana Valsesia per conto del Comune di Varallo per l'affidamento, mediante procedura aperta e secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, del servizio di Ristorazione Scolastica presso la Scuola dell'Infanzia, Primaria e Asilo Nido del Comune di Varallo. Sono ammessi a fruire del servizio anche gli insegnanti e/o il personale scolastico che dovrà permanere nei plessi, nonché i dipendenti comunali, tenuto presente che la composizione ed il prezzo dei pasti saranno uguali a quelli forniti agli alunni delle rispettive scuole.

Il servizio di ristorazione, che deve essere garantito nel rispetto degli standard di igiene, qualità e sicurezza previsti dalla normativa in vigore (linee guida nazionali e regionali, menù dell'ASL ed i C.A.M. 2020), nonché assicurando un'ottima qualità dal punto di vista organolettico, comprende:

- Fornitura derrate alimentari, produzione dei pasti, preparazione dei tavoli, distribuzione dei pasti, lavaggio delle stoviglie/posate/bicchieri/caraffe/contenitori/pentolame/accessori vari, riassetto dei locali mensa e zona lavaggio per la Scuola dell'Infanzia e Primaria (Plessi di Varallo e Roccapietra)
- Trasporto e scodellamento pasti per il Plesso di Roccapietra
- Preparazione e distribuzione merende per la Scuola dell'Infanzia Plesso di Varallo e Roccapietra
- Servizio di produzione pasti, scodellamento e pulizia locale cucina e refettori (con fornitura di detergenti specifici) per Asilo Nido Comunale

Nell'esecuzione del servizio dovrà essere posta particolare attenzione all'utilizzo di materiali riciclabili e alla riduzione dell'uso della plastica monouso.

E' altresì prevista la fornitura di un **servizio in emergenza** per garantire la regolare erogazione dei pasti ai bambini delle scuole, su richiesta del Responsabile del Servizio comunale, anche mediante la somministrazione del **pasto in multiporzione** nelle aule, con conseguenti operazioni di pulizia e sanificazione.

La ditta aggiudicataria deve inoltre assicurare le attività di pulizia, monitoraggio infestanti ed eventuali disinfestazioni, campionature e controlli analitici, manutenzione e gestione dei rifiuti.

Il numero presunto dei pasti, per ciascun anno scolastico (alunni scuola infanzia e primaria plessi di Varallo e Roccapietra – personale scolastico – dipendenti comunali), è di **60.000 pasti**.

- L'importo stimato del servizio per i pasti è di € **234.000,00 annui** IVA esclusa, calcolato su un importo del costo pasto a base d'asta di € **3,90** + € 0,05 per oneri sicurezza
- L'importo stimato del Servizio di Ristorazione Infanzia/Asilo nido è di € **47.151,00 all'anno** IVA esclusa calcolato su un importo a base d'asta di € **19,50** come costo orario prestazione servizio + € 0,05 oneri sicurezza

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 2 (due), rinnovabili, a decorrere dal mese di settembre 2021. Il relativo contratto verrà stipulato a seguito di aggiudicazione, la cui efficacia è subordinata all'esito positivo dei controlli di legge, decorso il termine dello stand still.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, ai sensi dell'art. 32 c. 8 del Dlgs 50/2016 e s.m.i, di richiedere l'avvio dell'esecuzione del contratto in via d'urgenza, nelle more della verifica dei requisiti di legge, in pendenza della formale stipulazione dello stesso, anche alla luce delle disposizioni di cui all'art. 8, c.1 lett. a) del D.L. 76/2020 convertito con Legge 120/2020.

La data di effettivo avvio del servizio verrà stabilita annualmente in relazione al calendario scolastico regionale e in concomitanza con l'inizio delle lezioni a tempo pieno.

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: "*Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica*". Il menù giornaliero dovrà garantire un adeguato apporto di fabbisogni energetici e macronutrienti, come previsto dai più recenti LARN, a seconda, indicativamente, delle seguenti fasce d'età:

9 mesi – 3 anni (alunni Asilo Nido)

3 - 5 anni (alunni Scuole Infanzia)

6 - 11 anni (alunni Scuole Primarie)

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 (Scuole), dovrà essere la seguente:

- 1° Piatto
- 2° Piatto
- un contorno
- Frutta/Dolce
- Pane
- Merenda per la Scuola Infanzia

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. Le specie di frutta e verdura somministrate dovranno possibilmente essere legate alla stagionalità. In attuazione del disposto della L. 488/99 e delle 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 contengano* 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 e i dipendenti comunali 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 per gli altri pasti. Alle stesse condizioni dovranno essere forniti, altresì, eventuali pasti a minori appartenenti a diverse comunità religiose. Tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in vaschette monoporzione 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 espletare il servizio di preparazione dei pasti nei locali di proprietà comunale a ciò destinati, situati presso la sede Primaria ed Infanzia dell'Istituto Comprensivo "Tanzio da Varallo" in Piazza Ferrari. La ditta dovrà altresì garantire il servizio, a pena di risoluzione del contratto, in caso di emergenza, avvalendosi di un proprio centro di cottura, presente nel raggio massimo di 40 Km, per il quale la stessa ditta abbia la titolarità delle licenze amministrative e sanitarie, anche se situato in locali non di proprietà, ma per i quali sia in possesso di regolare contratto di affitto da almeno un anno alla data di pubblicazione del bando e con scadenza successiva alla durata dell'appalto.

La mancata attestazione dei requisiti sopra indicati comporterà automaticamente l'esclusione dalla gara. Si precisa sin da ora che l'Amministrazione procederà in ogni caso alla verifica delle dichiarazioni pervenute dalle singole aziende.

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

<i>Scuola</i>	<i>n. giorni settimana</i>	<i>n. pasti giornalieri (media)</i>
Infanzia	5	80
Primaria	5	225

L'inizio, la cessazione e le interruzioni del servizio in oggetto, al di fuori di quelle previste dal calendario scolastico annuale, regionale e locale, legate a esigenze particolari o a situazioni emergenziali non imputabili al Comune, saranno comunicate alla Ditta non appena note. Si ribadisce che, sia il numero totale dei pasti, di cui al precedente punto. 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 della rilevazione delle presenze effettuata attraverso il programma informatizzato a ciò dedicato, come meglio specificato nel successivo punto 5.

5. Sistema informatizzato di Prenotazione dei pasti

Per la gestione contabile del servizio refezione scolastica, il Comune di Varallo ha sottoscritto un contratto diretto per l'utilizzo del sistema School.net della ditta Etica Soluzioni S.r.l., società certificata ISO27001 e ISO22301, in forza del quale il Comune **detiene le licenze d'uso**.

Sarà cura dell'Amministrazione Comunale fornire alla ditta aggiudicataria le credenziali di accesso per poter utilizzare il programma.

Il sistema informatico ad oggi in uso permette la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:

- gestione anagrafica completa degli alunni/tutori e delle relative tariffe;
- iscrizioni manuali al servizio;
- prenotazione informatizzata dei pasti;
- pagamento dei buoni con sistema PagoPA

Del sistema sopradescritto restano in carico all'Amministrazione Comunale le seguenti fasi:

- la gestione delle iscrizioni al servizio e l'aggiornamento delle banche dati;
- l'attribuzione delle tariffe degli utenti;
- l'incasso delle rette;
- il recupero del credito;
- l'eventuale diffida ad adempiere degli utenti insolventi;
- la gestione dei pagamenti

Compete all'Aggiudicatario:

- l'attivazione delle eventuali migliorie rispetto alla configurazione base del software offerte in sede di gara.

6. 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.

7. 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 a integrale carico del Concessionario.

8. 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	Criterio di valutazione	Punteggio massimo
A.	Procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione del pasto, lavaggio e sanificazione locali e attrezzature	A discrezione della Commissione	20
B.	<ul style="list-style-type: none"> - UNI EN ISO 9001:2015 (Sistema di Gestione per la Qualità) - HACCP_GMP LINEA GUIDA CODEX – CAC/RCP-1/1969 Principi generali sull'igiene alimentare - UNI EN ISO 14001:2015 (Sistema di Gestione Ambientale) - UNI EN ISO 22000:2018 (Sistema di Gestione Sicurezza Alimentare) - UNI EN ISO 22005:2007 (Sistema di Gestione Rintracciabilità Prodotti Alimentari) - ISO 45001:2018 (Sistema di Gestione per la Sicurezza e la Salute dei Lavoratori) - SA 8000:2014 (Sistema di Gestione della responsabilità sociale) - UNI CEI EN ISO 50001:2011 (Sistema di Gestione dell'Energia) - Certificato di conformità ai disciplinari tecnici per il servizio di ristorazione in regimi dietetici - Attestato di idoneità per il ricevimento e stoccaggio prodotti biologici - Nessuna certificazione di qualità 	<ul style="list-style-type: none"> Punti: 0,5 Punti: 0 	5

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 riscontrata 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 tra 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.

9. 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.

10. Gestione provvisoria ed inizio del servizio

La Ditta aggiudicataria dovrà essere in grado di fornire i pasti e di svolgere i servizi richiesti sin dal ricevimento della comunicazione dell'Amministrazione Comunale, in riferimento al calendario scolastico regionale e locale e in concomitanza con l'inizio delle lezioni a tempo pieno.

11. Oneri a carico della Ditta.

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

A) Dotazione arredi e attrezzature locali adibiti alla ristorazione

La gestione del servizio presuppone la dotazione da parte della ditta appaltatrice di arredi e attrezzature di cucina, da collocare nei locali di proprietà comunale siti in Piazza Ferrari, sede della scuola Infanzia e Primaria di Varallo. Le attrezzature e gli arredi attualmente esistenti hanno un valore pari a € 47.775,06 e sono di proprietà della ditta uscente. La subentrante potrà rilevare gli stessi accordandosi con la ditta stessa o, in alternativa, provvedere alla loro sostituzione. Di seguito l'elenco di arredi e attrezzature esistenti:

- Affettatrici elettriche
- Pelapatate
- 200 contenitori + vaschetta acciaio
- 12 bidoni nettezza urbana
- 8 frullatori tritacarne Lavave
- Bollitore
- Cucina 6 fuochi + forno – gas
- Forni trivalente 10XGN1/1 MBM FGMD107 + supporto
- Abbattitore 5 GN 1/1
- Cucina 4 fuochi a gas su forno
- Cuoci pasta a gas 2 vasche lt. 40
- Fornitura e posa miscelatore
- Lavatoio 2 vasche + rubinetto leva a gomito
- Tavolo con alzatina 1400 mm + cassetto singolo

- Tavolo con alzatina 1600 mm
- Tagliaverdure 2 vel + set dischi
- Tavolo con alzatina 2000 mm + cassetto singolo
- Tavolo con alzatina 1200 mm + cassetto singolo
- Affettatrice verticale braccio salumi
- Forno AOS COMBI gas 10 GN 2/1
- Cappa forno
- Base aperta + support teglie
- Tavolo armadiato con alzatina
- Tavolo da 1400 mm
- Cuocipasta gas 1 vasca 40 lt + cestelli
- Pentola a gas 100 lt
- Brasiera gas 80 lt
- Unità estrazione 1 vel. (cappa)
- Tritacarne per mono.3 + motoriduttore
- Frigo dig. 1430 lt 2 porte -2/+10°c
- 2 freezer dig. 670 lt 1 porta -15/-22°c
- Tavolo prelav. + vasca + gruppo doccia
- Lavastoviglie cap. coib + cesti + tavolo
- Tavolo con alzatina 1800 mm + ripiano
- Cella 203x203 -2+2°c
- Cella 163x123 -18-20°c + stampante

B) 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, fermi restando gli ulteriori obblighi in relazione al servizio di distribuzione dei pasti.

Le operazioni/mansioni che la Ditta appaltatrice dovrà svolgere per il presente servizio sono in particolare:

- approvvigionamento delle derrate, loro stoccaggio e conservazione (Asilo Nido escluso), preparazione dei pasti e relative spese inerenti l'esecuzione del servizio, esonerando il Comune di Varallo da ogni e qualsiasi onere al riguardo;
- trasporto dei pasti (Infanzia e Primaria) con mezzi idonei presso il plesso scolastico di Roccapietra;
- pulizia e igienizzazione degli ambienti, impianti e attrezzature di proprietà con idonei materiali di detergenza e sanificazione e con la periodicità garantita dal proprio piano di autocontrollo;
- aerazione dei locali mensa e cucina

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

- ottenere una ristorazione e/o alimentazione di ottima qualità, sana, genuina, bilanciata, di facile digeribilità e pensata in base all'età e alle necessità caloriche degli utenti;
- armonizzare e bilanciare i pasti in modo che essi risultino equilibrati e graditi agli utenti;
- assicurare l'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 (Asilo Nido escluso), assumendosi anche il compito della loro conservazione e 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 dovranno 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.

C) Aspetti particolari per la gestione della mensa 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 e al lavaggio dei contenitori termici dei cibi per il trasporto alle scuole di Roccapietra;
- 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.155/1997) per il servizio di trasporto degli alimenti e la distribuzione all'interno delle mense oggetto della gara, sistemi di verifica del piano proposto, 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.

12. 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 è il 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 dei danni.

13. Garanzie di igiene

La Ditta 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 dovrà curare che tutto il personale addetto alla preparazione dei pasti sia in regola con le prescrizioni sanitarie in vigore e fornire allo stesso tutti i dispositivi di protezione individuale (DPI) previsti anche in relazione alle norme in materia di emergenza sanitaria. 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.155/1997 "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 alla scuola di Roccapietra 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 e i Funzionari del Comune o i Rappresentanti dei genitori debitamente autorizzati dal Responsabile del Servizio, incaricati di controllare la preparazione, la quantità e la qualità dei pasti, nonché la tenuta dei magazzini viveri, allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente 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. 155/1997, 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.

14. 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 e 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 la pietanze da servire non raggiungano le temperature previste al precedente art. 18, oppure non sia rispettato il menù previsto, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere tassativamente, entro un'ora dalla segnalazione telefonica, a integrare o sostituire i pasti o le pietanze contestati. Nel caso di ritardo nella consegna dei pasti, o di mancata sostituzione o integrazione degli stessi, di cui al precedente comma, il Comune provvederà a defalcare dalla fatturazione relativa il totale dei pasti interessati e ad applicare le penali previste dal presente Capitolato.

15. 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 (Varallo e Roccapietra), dell'Infanzia, Primaria, per il corpo docente e i dipendenti comunali. 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 emesse in formato elettronico e verranno liquidate dall'Ufficio Comunale preposto entro il termine di 30 giorni dalla data di ricevimento, attestata dal protocollo informatico. 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 e oneri a essa derivanti dal presente Capitolato Speciale d'Appalto.

16. 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 e 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.

17. 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 o variazioni non tempestivamente segnalate
- 4) violazione delle norme di igiene o comunque della disciplina di settore
- 5) sospensione o mancata esecuzione della fornitura di pasti
- 6) 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 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.

18. 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) per l'interruzione o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata
- 9) per accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto
- 10) per accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della Ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale
- 11) in seguito a 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 a 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%.

19. Contestazione addebiti

Le penali di cui all'art. 16 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.

20. Adeguamento al D.Lgs. n. 155/1997

La Ditta aggiudicataria dovrà essere adeguata alle disposizioni di cui al D.Lgs. n. 155/1997 "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. 155/1997 per le attività di propria competenza e ne dovrà depositare copia negli Uffici dell'Amministrazione Comunale. Dovrà essere in grado, se richiesto, di fornire all'Amministrazione Comunale il piano di autocontrollo per la parte di servizi non espressamente previsti a proprio carico (distribuzione dei pasti e pulizie dei locali mensa), che l'Amministrazione Comunale si impegna a fare rispettare ai propri operatori. In mancanza, il Comune potrà procedere alla risoluzione del contratto, introiterà la cauzione ed applicherà alla Ditta la penale prevista dall'art. 16 del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

21. 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.

22. 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.