COMUNE DI CAVAGLIO D'AGOGNA
Provincia di Novara

Via Roma, 1 – C.A.P. 28010 – Tel. 0322/806114 – Fax 0322/806115
C.F. e P.IVA 00288380033 - E-mail: cavaglio.dagogna@cert.ruparpiemonte.it

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
DEL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA
SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA
ANZIANI RESIDENTI

PERIODO ANNI:

2019 (dallo 01.01.2019) – 2020 - 2021 (al 31.12.2021)

ART. 1 - DEFINIZIONI

Per "Impresa" si intende l'Impresa alla quale viene affidata in appalto la gestione del servizio di ristorazione delle Scuole Infanzia e Primaria, oltre degli anziani residenti.

Periodo: dal 1° gennaio 2019 al 31 dicembre 2021.

Per "Comune" si intende l'Ente che affida all'Impresa il servizio di refezione, disciplinato dal presente capitolato.

ART. 2 - OGGETTO E LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

L'affidamento ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica per gli alunni e insegnanti delle scuole dell'Infanzia e Primaria del Comune di Cavaglio d'Agogna, nonché eventuale servizio di ristorazione per pranzo anziani residenti, inclusa la possibilità di gestione delle rilevazioni giornaliere delle presenze con sistema informatizzato.

Servizio di preparazione e consegna pasti così costituito:

1. preparazione e confezionamento dei pasti, presso centro di cottura di proprietà e/o a disposizione dell'Impresa;
2. veicolazione dei pasti in contenitori multi razione, in grado di garantire il mantenimento delle temperature stabilite per la sicurezza alimentare presso: - i locali scolastici, ove saranno distribuiti agli utenti mediante l'utilizzo di carrelli termici; - per gli anziani residenti, la consegna del pasto confezionato è presso la Scuola Primaria;
3. la fornitura di piatti, bicchieri e stoviglie, compresa tovaglietta e tovaglioli, per i pasti consumati presso le Scuole dell'Infanzia e Primaria e fornitura di piatti confezionati per i pasti da destinare al consumo degli anziani residenti;
4. apparecchiatura dei tavoli, sporzionamento e distribuzione dei pasti nei locali scolastici appositamente adibiti a mensa scolastica, a cura del personale dell'Impresa addetta al servizio;
5. la fornitura di diete personalizzate.

ART. 3 - CENTRO DI COTTURA E ATTREZZATURE

Le attività di preparazione e confezionamento che necessitano di essere effettuate presso il centro di produzione pasti dell'impresa affidataria dovranno essere totalmente eseguite e portate a termine in struttura adeguata, dotata di tutte le necessarie autorizzazioni di legge relative ad un centro di cottura con produzione pasti veicolati, completa delle attrezzature necessarie.

L'Impresa è tenuta inoltre, conformemente alla normativa in vigore -Reg. (CE) n. 852/2004 – ad eseguire l'autocontrollo presso la citata struttura nella quale vengono preparati i pasti di cui al presente capitolato speciale d'appalto.

A tal fine nella relazione tecnica l'impresa partecipante alla gara dovrà dichiarare:

- l'ubicazione del centro di produzione pasti con l'indicazione della distanza chilometrica dal Comune di Cavaglio d'Agogna. La distanza chilometrica sarà oggetto di valutazione mediante assegnazione di punteggio in proporzione alla minore distanza intercorrente tra il centro di cottura e di consumo in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei pasti (*punto 5.4.6 allegato 1) D.M. 25.7.2011*);

- la sua capacità produttiva;

- il possesso delle autorizzazioni necessarie per produrre pasti (*compresi quelli relativi alle diete speciali*) destinati a ristorazione scolastica;

- se di proprietà: indicazione documenti atti a dimostrarne il titolo;

- se non di proprietà: indicazione dei documenti atti a dimostrare che il centro di produzione pasti è autorizzato a produrre pasti da veicolare.

In caso di aggiudicazione l'Impresa, prima della sottoscrizione del contratto, dovrà depositare presso l'Amministrazione Comunale i documenti indicati nella relazione tecnica relativi al titolo di possesso o utilizzo del centro cottura.

ART. 4 - VALORE COMPLESSIVO DELL' AFFIDAMENTO

Il valore complessivo contrattuale presunto ammonta a € **142.908,00** (IVA esclusa) per il servizio fornito come indicato al successivo punto 8), di cui € **140.796,00** (IVA esclusa) soggetto a ribasso e € **2.112,00** (IVA esclusa) per costi della sicurezza non soggetti a ribasso.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16 del D.Lgs. n. 50/2016 l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che il Comune ha stimato pari al 45% del valore del servizio.

Il valore stimato dell'appalto è stato quantificato prendendo in esame il costo medio sostenuto per il medesimo servizio negli anni scolastici 2014/2015, 2015/2016, 2016/2017 e 2017/2018, per il prezzo posto a base d'asta (IVA esclusa), così distinto:

- A) un pasto/base d'asta € **4,12 (IVA esclusa)** per gli alunni della **scuola Primaria**;
- B) un pasto/base d'asta ridotto € **3,92 (IVA esclusa)** per gli alunni della **scuola dell'Infanzia**;
- C) un pasto/base d'asta € **4,56 (IVA esclusa)** per gli **anziani residenti**.

L'importo a base d'asta, come definito dalla presente gara, è costituito dal prezzo unitario di un pasto e sarà da considerarsi comprensivo di tutti gli oneri, espressi e non dal Capitolato, inerenti e conseguenti al servizio affidato e di spesa utile all'appalto.

Durante l'intera durata del contratto, l'unico aumento che verrà riconosciuto all'Impresa, sarà quello indicato all'articolo 18 del presente capitolato.

Il pagamento dei pasti forniti sarà effettuato con cadenza mensile, dietro presentazione di regolari fatture elettroniche.

La liquidazione delle fatture avverrà entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle stesse, previa acquisizione di DURC regolare e assunzione degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari. Eventuali contestazioni sospenderanno il termine suddetto.

Con i pagamenti di cui sopra si intendono interamente compensati all'Impresa tutti gli oneri, espressi e non dal capitolato, inerenti e conseguenti ai servizi riferiti all'oggetto principale e complementare della concessione.

Il Comune potrà rivalersi, per ottenere la refusione di eventuali danni già contestati all'Impresa, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine mediante incameramento della cauzione.

ART. 5 - DURATA DELL' AFFIDAMENTO

La durata dell'affidamento in oggetto avrà decorrenza a partire dallo 01.01.2019 e terminerà al 31.12.2021.

Al termine del contratto, lo stesso scadrà di pieno diritto, senza necessità di disdetta o preavviso. E' consentita un'eventuale proroga, a fronte di giustificati motivi, alla scadenza dell'appalto (dicembre 2021).

ART. 6 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta da:

- alunni della Scuola dell'Infanzia;
- alunni della Scuola Primaria;
- personale autorizzato operante presso i plessi scolastici (insegnanti o altro personale scolastico autorizzato);
- anziani residenti;
- altre categorie eventualmente autorizzate dal Comune.

ART. 7 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO

Scuola dell'Infanzia e Primaria

Il servizio prevede la preparazione e il trasporto dei pasti, la fornitura di tovagliette e tovaglioli di carta, la fornitura di bicchieri e posate di plastica oltre al ritiro dei contenitori da sanificare.

Anziani

Il servizio prevede la preparazione e il trasporto dei pasti confezionati c/o la Scuola Primaria, oltre al ritiro dei contenitori da sanificare.

Il servizio comprende la fornitura completa del pasto composto da:

- un primo piatto
- un secondo piatto con contorno
- frutta o gelato o yogurt o dessert o dolce da forno
- pane

secondo i menù e nelle quantità previste dalla tabella grammature approvate dall'A.S.L.

L'Impresa si fa carico di informarsi in merito alle date attuali di inizio e termine del servizio di ristorazione scolastica.

ART. 8 - NUMERO PRESUNTO PASTI - SEDI E GIORNI DI SERVIZIO

I servizi di ristorazione individuati nel presente Capitolato sono da intendersi riferiti alle seguenti scuole, ciascuna dotata di proprio locale adibito a mensa:

- Scuola dell'Infanzia Statale, - Istituto Comprensivo "G. Ferrari" - Plesso di Cavaglio d'Agogna - Via Stazione n. 14;
- Scuola Primaria - Istituto Comprensivo "G. Ferrari" - Plesso di Cavaglio d'Agogna - Via IV Novembre n. 1;
- Anziani residenti - c/o sede Scuola Primaria.

Si dovrà tener conto del fatto che, indicativamente, le suddette scuole effettueranno il seguente numero di rientri pomeridiani e quindi usufruiranno del servizio di ristorazione scolastica con la seguente frequenza settimanale:

- Scuola dell'Infanzia: n. 5 pomeriggi a settimana con n. **27** pasti a giorno in media;
- Scuola Primaria:
 - LUNEDI', MERCOLEDI' e GIOVEDI' con n. **47** pasti a giorno in media
 - MARTEDI' e VENERDI' con n. **17** pasti a giorno in media (per alunni servizio post-scuola);
- Anziani residenti: n. **1** pasti a giorno in media da ritirare c/o sede Scuola Primaria.

Le suddette indicazioni relative al numero dei pasti sono comunque da ritenersi puramente indicative, ai soli fini della formulazione dell'offerta e non vincolano perciò in alcun modo il Comune.

Si ricorda che il servizio è soggetto a variabilità in funzione dell'orario scolastico (che viene disposto dai Consigli d'Istituto, soggetti estranei all'Amministrazione Comunale), e delle variazioni imposte da eventuali riforme legislative.

ORARI DI CONSEGNA DEL PASTO

Il servizio deve essere predisposto in modo che non intercorrano più di due ore tra il termine della cottura e la distribuzione e porzionatura a caldo (come indicato nelle "*Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica*" della Regione Piemonte).

I pasti devono essere consegnati presso i centri refezionali con un anticipo non superiore ai 30 minuti rispetto all'orario previsto per la somministrazione.

La distribuzione dei pasti è previsto nei seguenti orari:

- Scuola dell'Infanzia: **ore 11.45**;
- Scuola Primaria e Anziani residenti:
 - **ore 12.30 nei giorni di LUNEDI', MERCOLEDI' e GIOVEDI'**
 - **ore 13.00 nei giorni di MARTEDI' e VENERDI'.**

I predetti orari possono essere oggetto di revisione all'inizio di ciascun anno scolastico per esigenze scolastiche.

L'Impresa si fa carico di informarsi in merito alle date annuali di inizio e termine del servizio di ristorazione scolastica.

ART. 9 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di scioperi di tutti o solo di alcuni dei fornitori o del personale incaricato della gestione del servizio o di altri eventi che, per qualsiasi motivo, possono influire sul normale espletamento del servizio, il Comune dovrà essere avvisato con congruo anticipo. La ditta dovrà, comunque, garantire il servizio; risponderà di danno in caso di negligenza.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'Impresa come del Comune che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate causa di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili.

ART. 10 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Per l'intero ciclo del servizio, dal reperimento delle derrate alimentari, alla preparazione ed alla distribuzione dei pasti, vanno osservate:

-le linee guida e proposte operative per la ristorazione scolastica (edizione 2007) predisposte dalla Regione Piemonte, Assessorato alla Tutela della Salute e della Sanità Direzione Sanità Pubblica reperibili sul sito

<http://www.regione.piemonte.it/sanita/cms2/documentazione/category/19-proposte-operative-perla-ristorazione-collettiva>;

-le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica emanate dal Ministero della salute in data 29/4/2010 reperibili sul sito

www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1248_allegato.pdf;

-il D.Lgs. 06/11/2007, n. 193 in materia di "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore";

- Allegato 1 del decreto 25 luglio 2011 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) - *Criteri minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari*".

I criteri ambientali di cui al succitato "allegato 1" anche quelli «di base», corrispondono a caratteristiche e prestazioni superiori a quelle previste dalle leggi nazionali e regionali vigenti il cui rispetto deve comunque essere assicurato.

Si segnalano le principali norme ambientali che disciplinano i prodotti/servizi oggetto dell'appalto:

- Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/1991;

- Regolamento (CE) n. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. Come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009;

- Regolamento (CE) n. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai Paesi terzi;

- Regolamento (CE) n. 710/2009 della Commissione del 5 agosto 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica;

- Decreto Ministeriale n. 18354 del 27/11/2009 recante «Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici»;

- Regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità

di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;

- L. 23 dicembre 1999, n. 488, art. 59, comma 4 e s. m. i. recante «Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità»;

- Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell'8 settembre 1999, n. 350 recante «norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173»;

- Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti;

- Decreto Legislativo 29 luglio 2003, n. 267 Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento;

- Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne;

- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n. 534 Attuazione della direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini;

- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n. 533 Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli;

- Decreto Legislativo 1°(gradi) settembre 1998, n. 331 Attuazione della direttiva 97/2/CE relativa alla protezione dei vitelli. Pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale 25 settembre 1998, n. 224.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti veicolati, che compongono la giornata alimentare, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle normative nazionali ed europee vigenti.

Le caratteristiche di cui al presente articolo dovranno essere osservate presso il centro di produzione pasti dell'Impresa.

I generi alimentari dovranno assicurare qualità organolettiche medio alte, comunque di prima scelta.

E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici o derivati da organismi geneticamente modificati (OGM).

Produzione degli alimenti e delle bevande (stralcio punto 5.3.1. allegato 1 D.M. 25.07.2011)

- 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 devono provenire:

per almeno il 40%(per cento) espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) n. 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;

per almeno il 20%(per cento) espresso in percentuale di peso sul totale, da «sistemi di produzione integrata» (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG - come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento n. 589/2008 della Commissione europea in applicazione del Regolamento n. 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando "il calendario di stagionalità" definito nel presente capitolato. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

- Carne deve provenire:

per almeno il 15%(per cento) in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi; e per almeno il 25%(per cento) in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP - come riportato nell'Elenco delle denominazioni

italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) - e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

- Pesce deve provenire:

per almeno il 20%(per cento), espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/2007 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento n. 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti).

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 834/2007 e (CE) n. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Nell'organizzazione del servizio di ristorazione, da specificarsi in sede di offerta, particolare attenzione andrà posta sulle garanzie in merito alla qualità e salubrità degli alimenti impiegati, con particolare attenzione all'incremento dell'impiego di prodotti biologici, IGP, DOP e STG, prodotti a lotta integrata o di provenienza locale o regionale.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP, IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 510/2006, (CE) n. 1898/2006 e (CE) n. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 21 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

Per i parametri microbiologici, chimici e fisici degli alimenti, acqua e ambiente si fa riferimento alla vigente normativa ed in particolare al Regolamento (CE) n. 1441/2007 del 5.12.2007 che modifica il Regolamento (CE) n. 2073/2005 del 15/11/2005.

ART. 11 – MENU'

I menù applicati possono essere unicamente quelli concordati tra il Comune e l'Impresa e approvati dalla competente A.S.L.

Ad ogni menù dovrà corrispondere un ricettario, anch'esso dovrà essere approvato dalla competente ASL.

I menù sono articolati in menù autunno-inverno (indicativamente applicato da ottobre a metà aprile) e primavera-estate (indicativamente da metà aprile a fine settembre); tali periodi, concordati tra il Comune e l'Impresa, potranno essere modificati tenendo conto della

situazione climatica contingente.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'Impresa l'applicazione contemporanea di menù diversificati per singoli plessi ed in particolare per le scuole che usufruiscono del servizio di mensa solo alcuni giorni alla settimana.

ART. 12 - VARIAZIONE DEI MENU'

Il Comune si riserva la facoltà di chiedere variazioni, concordate con l'Impresa e l'ASL, ai menù inizialmente stabiliti, che prevedano anche nuove preparazioni culinarie.

Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con il Comune e successivamente inviate, per l'approvazione, alla competente ASL.

Nessuna variazione può essere apportata dall'Impresa senza la specifica autorizzazione scritta del Comune.

L'Impresa può, in via temporanea e previa comunicazione al Comune, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi (*anomalia*):

- guasto di uno o più impianti;
- imprevisti temporanei quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili e/o irreperibilità delle materie prime;
- mancato od insufficiente approvvigionamento per cause indipendenti dalla volontà dell'Impresa;
- ripetuto non gradimento di alcuni piatti.

Tale comunicazione dovrà essere necessariamente effettuata al rilevamento dell'*anomalia* ed in ogni caso non oltre l'orario di inizio della veicolazione dei pasti.

ART. 13 - DIETE SPECIALI

L'Impresa si impegna a fornire "diete speciali" personalizzate per utenti affetti da patologie, da allergie ed intolleranze alimentari, dietro presentazione di certificazione medica e previa validazione del menù (che dovrà essere dettagliato dall'Impresa con le singole derrate utilizzate) da parte dell' A.S.L. competente.

L'Impresa si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etiche ed etnico-religiose.

Ogni dieta speciale deve essere trasportata in piatti monoporzione con film di chiusura termosigillati contenuti in singoli contenitori isotermitici, perfettamente identificabili da parte del personale preposto alla distribuzione del pasto, nel rispetto della normativa sulla privacy. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore. Anche le diete speciali devono essere formulate comunque in aderenza alla varietà del menù settimanale corrente. Per la preparazione delle diete speciali potranno essere utilizzati anche alimenti non previsti nelle tabelle merceologiche riportate nel presente capitolato e nei suoi allegati (ad esempio, per la celiachia prodotti, analoghi a quelli previsti nei menù e privi di glutine).

La responsabilità della corretta preparazione alimentare al singolo utente è del personale dell'Impresa.

Non è previsto alcun costo aggiuntivo né a carico del Comune né a carico dell'utente per la preparazione e somministrazione di diete personalizzate.

ART. 14 - CONTENITORI DEI PASTI

Il trasporto deve avvenire con modalità atte a mantenere l'appetibilità degli alimenti e ad evitare la crescita microbica, secondo le modalità previste dal DPR n. 327/1980 e dal Reg. CE n. 852/2004 e altre leggi vigenti in materia.

All'interno dei contenitori isotermitici, di idoneo materiale, saranno collocati contenitori Gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Le Gastro-norm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza preferibilmente non superiore a cm. 10, ed in ogni caso non devono essere riempite totalmente, al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione ed essere chiaramente contrassegnate per l'identificazione dell'utente a cui sono destinate.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni)

Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio e/o in altro idoneo contenitore.

La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica, ad uso alimentare, muniti di coperchio.

I contenitori isotermitici, forniti dall' impresa, dovranno essere ritirati a fine servizio e sanificati presso il Centro di Cottura.

ART. 15 - MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art.43 del D.P.R. n. 3271/1980 e a quanto previsto dal regolamento CE n. 852/2004.

È fatto obbligo di provvedere, almeno settimanalmente, alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati.

Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto all'art. 47 del D.P.R. n. 327/1980.

ART. 16 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA- DUVRI

È fatto obbligo all'Impresa, al fine di garantire la tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia (D.LGS. n. 81/2008).

Allegata al presente capitolato, viene fornita la bozza del Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI), che l'affidatario è tenuto a completare nelle parti di propria competenza; il DUVRI completo dovrà quindi essere trasmesso al Committente entro e non oltre la data di stipula del contratto.

Art. 17 - OSSERVANZA DELLE NORME PREVIDENZIALI E DEI CONTRATTI COLLETTIVI

L'affidatario è tenuto, senza diritto ad alcuno speciale compenso, all'osservanza di tutte le norme e prescrizioni contenute nei contratti collettivi di lavoro e nelle leggi e regolamenti sulle assicurazioni sociali e previdenziali, sulla prevenzione infortuni e tutela dei lavoratori, sull'igiene del lavoro ed in generale di tutte le norme vigenti e che saranno emanate in materia nel corso dell'appalto restando fin d'ora il Committente esonerato da ogni responsabilità al riguardo.

L'affidatario è, pertanto, obbligato ad attuare nei confronti dei propri dipendenti addetti al servizio ed anche nei confronti dei soci, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro vigenti, nonché a corrispondere i dovuti contributi previdenziali, assistenziali ed assicurativi nella misura, nei termini e con le modalità stabilite dalle leggi e dai contratti collettivi.

I suddetti obblighi vincolano l'affidatario anche nel caso in cui non sia aderente alle Organizzazioni Sindacali stipulanti il Contratto collettivo di settore o receda da esse.

ART. 18 - REVISIONE DEL PREZZO

Durante il periodo contrattuale, i prezzi si intendono quelli fissati dall'Impresa in sede di offerta e sono immutabili, salvo adeguamento ISTAT, da riconoscersi a partire dall'inizio dell'anno 2020 e successivamente all'inizio di ogni anno (art. 106 d.lgs. n. 50/2016).

L'aumento sarà calcolato con riferimento all'indice annuale fissato per i prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati.

L'Impresa, entro e non oltre il 30 novembre di ciascun anno, dovrà trasmettere al Comune l'eventuale richiesta di revisione dei prezzi per l'anno successivo, che si intenderà invariabile per l'intero anno di riferimento.

In mancanza di presentazione della richiesta entro il termine stabilito, verrà automaticamente confermato l'ultimo prezzo fissato.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'Impresa.

Art. 19 – RAPPORTI FRA LE PARTI

Nell'espletamento del servizio, l'esecutore dovrà tenere contatti con il Servizio Amministrativo comunale nella persona del Responsabile del servizio, ing. Gian Angelo Zoia – tel. 0322.806114, fax 0322.806115, posta elettronica: anagrafe.cavaglio@ruparpiemonte.it - attenendosi alle disposizioni ed agli accordi stabiliti.

L'affidatario è tenuto ad individuare un responsabile tecnico del servizio, i cui recapiti telefonici sono comunicati al Committente entro e non oltre la data di stipula del contratto, nonché a mettere a disposizione del Comune un indirizzo di posta elettronica cui indirizzare eventuali segnalazioni di disservizio o richieste particolari, a cui l'affidatario si impegna a dare riscontro entro il giorno lavorativo seguente.

L'esecutore, prima dell'avvio del servizio, dovrà comunicare al Comune l'elenco nominativo degli addetti al servizio con indicazione delle rispettive qualifiche. Tale elenco dovrà essere aggiornato nel caso di variazioni del personale impiegato durante la vigenza del contratto.

Art. 20 - OBBLIGO DI RISERVATEZZA E TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi delle disposizioni del Regolamento UE n. 2016/679 relativo all'applicazione del "Codice in materia di protezione dei dati personali", l'affidatario è tenuto, per sé e per il proprio personale impiegato nel servizio, all'assoluta riservatezza e non divulgazione dei dati e delle informazioni di cui venga a conoscenza nel corso dell'espletamento del servizio. All'azienda aggiudicatrice sarà richiesto di sottoscrivere un documento di nomina come responsabile esterno dei dati, ai sensi delle disposizioni del suddetto Regolamento UE n. 2016/679.

I dati forniti dai concorrenti saranno trattati esclusivamente per le finalità connesse alla presente procedura e per la stipula del contratto. Titolare del trattamento dei dati è il Comune di Cavaglio d'Agogna.

Art. 21 - DIVIETO DI CESSIONE O SUBAPPALTO

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.

Non è consentito il subappalto totale del servizio. Il subappalto parziale, oltre ad essere dichiarato in sede di offerta, deve essere necessariamente autorizzato dal Committente prima dell'inizio del servizio. In caso di inadempienza, si procederà alla immediata risoluzione del contratto. Il Committente, in questo caso, incamererà la cauzione a titolo di risarcimento danni per le spese ad esso causate, salvo maggiori danni accertati.

ART. 22 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Ai fini di cui alla legge n. 136/2010 e s.m.i. riguardante la tracciabilità dei flussi finanziari, l'affidatario è tenuto:

- a) ad utilizzare uno o più correnti bancari o postali dedicati, anche in via non esclusiva, alle commesse pubbliche, per i movimenti finanziari relativi alla gestione del presente affidamento;
- b) a comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi di tali conti, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi, entro sette giorni dalla loro accensione;
- c) ad utilizzare, per ogni movimento finanziario inerente il contratto, lo strumento del bonifico bancario o postale, indicando in ogni operazione registrata il codice CIG assegnato dalla stazione appaltante, salva la facoltà di utilizzare strumenti diversi nei casi espressamente esclusi dall'art. 3, comma 3, della Legge n. 136/2010;
- d) a prevedere, nei contratti che saranno sottoscritti con imprese a qualsiasi titolo interessate a servizi o forniture connessi con il presente affidamento, la clausola con la quale ciascuna di esse assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge, a pena di nullità assoluta dei contratti stessi;
- e) se ha notizia dell'inadempimento agli obblighi di tracciabilità finanziaria da parte dei soggetti di cui alla precedente lettera c), a risolvere immediatamente il rapporto contrattuale con la controparte, informando contestualmente sia la stazione appaltante che la Prefettura-Ufficio territoriale del governo territorialmente competente.

Nel caso in cui si verifici, in contraddittorio con l'aggiudicatario, l'inadempimento degli obblighi di cui all'art. 3 della citata Legge n. 136/2010, la stazione appaltante può procedere alla

risoluzione del contratto sottoscritto dandone comunicazione all'affidatario tramite posta elettronica certificata.

Art. 23 – RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONE

L'Impresa si assume ogni responsabilità, sia civile che penale, che deriva ai sensi di legge dall'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

A tale scopo l'Impresa si impegna a consegnare al Comune una polizza RCT/RCO con primaria Compagnia di Assicurazione nella quale venga indicato che il Comune è considerato "terzo" a tutti gli effetti.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere agli utenti, al personale docente e non docente, durante l'esecuzione del servizio.

L'Impresa assumerà a proprio carico l'onere di manlevare il Comune da ogni azione che possa essere intentata nei confronti dello stesso per infortuni e/o danni arrecati a terzi e/o a dipendenti in relazione allo svolgimento del servizio di cui al presente capitolato.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da eventuale intossicazione alimentare o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla somministrazione dei pasti. La polizza deve prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'Impresa.

L'Assicurazione dovrà essere prestata, sino alla concorrenza di massimali non inferiori ad euro 2.000.000,00 (euro duemilioni/00) per sinistro, e per anno assicurativo.

Il Comune è inoltre esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'IA durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore ad euro 2.000.000,00 (euro duemilioni/00)) per sinistro, e per anno assicurativo.

In caso di Raggruppamento Temporaneo tra Imprese, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata al Comune prima dell'avvio del servizio. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

Dette polizze dovranno essere mantenute in vigore per tutta la durata dell'appalto e l'aggiudicatario dovrà produrre all'Amministrazione comunale quietanza dell'avvenuto pagamento del premio e/o copia di rinnovo annuale. I rischi non coperti dalla polizza, gli scoperti e le franchigie si intendono a carico dell'Impresa.

Le polizze devono prevedere espressamente l'impegno della compagnia assicuratrice mediate appendice contrattuale di:

- non consentire alcuna cessazione, variazione, riduzione della copertura e delle garanzie prestate, se non preventivamente notificate al Comune di Cavaglio d'Agogna a mezzo pec all'indirizzo: cavaglio.dagogna@cert.ruparpiemonte.it

- comunicare all'Amministrazione comunale a mezzo pec all'indirizzo: cavaglio.dagogna@cert.ruparpiemonte.it l'eventuale mancato pagamento del premio di proroga o di regolazione.

Art. 24 – GARANZIE

L'offerta deve essere corredata, ai sensi dell'art. 93 del d.lgs. n. 50/2016, da una CAUZIONE PROVVISORIA pari al 2% dell'importo complessivo presunto dell'appalto.

Ai fini della stipula del contratto, l'aggiudicatario deve produrre GARANZIA DEFINITIVA ai sensi dell'art. 103 del Codice dei Contratti, nella misura del 10% dell'importo complessivo dell'affidamento, fatti salvi i casi di riduzione previsti dalla normativa vigente. La garanzia, se prestata in forma di polizza fidejussoria, deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni dietro semplice richiesta scritta del Comune. La sua validità si deve protrarre sino alla scadenza del periodo di affidamento del servizio. Si applicano, per quanto non previsto nel presente comma, le disposizioni dell'art. 103 del Codice dei contratti.

Art. 25 - STIPULA DEL CONTRATTO

Le condizioni offerte dall'affidatario sono per lui vincolanti a tutti gli effetti contrattuali.

La presentazione dell'offerta e la sottoscrizione del capitolato da parte dell'affidatario equivalgono a dichiarazione di:

- perfetta conoscenza ed incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme che regolano espressamente la materia, oltre che del contenuto del presente capitolato;
- accettazione delle attività oggetto del presente affidamento.

Il contratto sarà stipulato in modalità elettronica mediante corrispondenza secondo l'uso del commercio, nelle forme e nei modi previsti dalla piattaforma telematica tramite la quale la gara è svolta.

L'affidatario dovrà presentare, entro il termine previsto in sede di gara per la stipula del contratto, la documentazione prevista nel presente capitolato comprensiva della garanzia definitiva. Ove non provveda, ovvero provveda in modo non conforme, il Committente, con atto motivato, potrà procedere ad annullare l'aggiudicazione.

Dal giorno dell'effettivo inizio del servizio, anche se antecedente alla stipula del contratto, l'aggiudicatario assumerà la completa responsabilità del servizio.

ART. 26 - PENALITÀ

Qualora l'affidatario ometta totalmente di provvedere all'esecuzione del servizio, verrà applicata una penale dell'importo di € 300,00 per ogni giorno di mancato o contestato servizio, o per ogni prestazione periodica non effettuata, salvo il risarcimento dell'ulteriore danno.

In caso di omissioni parziali, di deficienze o di abusi, la predetta penalità è percentualmente ridotta in relazione alla gravità del disservizio arrecato.

Qualora venga accertata un'insufficiente qualità del servizio, prima di applicare la corrispondente penale è facoltà dell'Ente richiedere all'appaltatore gli idonei interventi di ripristino. Tali prestazioni potranno essere richieste immediatamente, anche previa semplice comunicazione telefonica all'appaltatore e dovranno essere rese dallo stesso nel termine di due giorni dalla richiesta. Tali ripristini non daranno luogo ad alcun compenso aggiuntivo, in quanto forniti a compensazione di negligenze nell'esecuzione del servizio. Resta, comunque, in facoltà del Committente di far eseguire d'ufficio, in danno all'affidatario, gli interventi necessari per il regolare andamento del servizio. Ciò senza pregiudizio per ulteriori azioni nelle opportune sedi per il ristoro del danno subito.

Alla terza contestazione, cui non siano seguite giustificazioni ritenute valide, il Committente avrà facoltà di risolvere il contratto con danni a carico dell'affidatario. A tale scopo il Committente procederà all'incameramento della cauzione, fatto salvo il diritto ad ottenere il risarcimento del maggior danno.

Il Committente provvederà ad inviare contestazione scritta, tramite posta elettronica certificata all'indirizzo comunicato dall'affidatario, in merito alle circostanze che costituiscono inadempienza contrattuale, indicando la misura della penalità che intende applicare e che sarà oggetto di detrazione dalla fattura del mese successivo qualora l'affidatario non sia in grado di fornire giustificazioni ritenute valide a insindacabile giudizio del Committente. L'affidatario, ricevuta la contestazione, dovrà tempestivamente fornire le giustificazioni richieste al Committente, il quale valuterà in merito all'applicazione della sanzione, dandone corrispondente comunicazione all'affidatario. L'affidatario può richiedere la revisione della misura della sanzione entro 15 giorni dalla ricezione della comunicazione di irrogazione della stessa.

Per l'accertamento delle omissioni e dei danni di cui ai precedenti commi è competente il Responsabile del Servizio Amministrativo, su eventuale proposta dei responsabili degli altri servizi interessati.

ART. 27 - RINUNCIA AL CONTRATTO DA PARTE DELL'AFFIDATARIO

Qualora l'affidatario rinunci al contratto prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo o giusta causa, il Committente si riserva di trattenere a titolo di penale l'intero deposito cauzionale, ed inoltre di addebitare all'affidatario le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra impresa, a titolo di risarcimento danni.

ART. 28 - RECESSO E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Committente può recedere in qualunque tempo dal contratto previo il pagamento dei servizi eseguiti e del valore dei beni utili esistenti, oltre al decimo dell'importo dei servizi non eseguiti. Il contratto si intende risolto di diritto in caso di cessazione dell'attività da parte dell'affidatario. Il contratto potrà essere risolto unilateralmente dal Committente qualora l'affidatario ometta di prestare servizio per un'intera settimana ovvero si renda responsabile di omissioni totali del servizio di durata inferiore alla settimana ripetute per tre volte nel corso dell'appalto.

Fermo quanto previsto da altre disposizioni di legge, qualora nei confronti dell'affidatario sia intervenuta l'emanazione di un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui all'articolo 3, della legge 27 dicembre 1956, n. 1423, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per frodi nei riguardi della stazione appaltante, di subappaltatori, di fornitori, di lavoratori o di altri soggetti comunque interessati al servizio, nonché per violazione degli obblighi attinenti alla sicurezza sul lavoro, il responsabile del procedimento procede alla risoluzione del contratto.

In relazione al disposto dell'art. 1456 del codice civile, il contratto si risolve nei casi di inadempimento delle seguenti obbligazioni:

- a) mancato inizio del servizio appaltato alla data stabilita;
- b) violazione delle norme che disciplinano il subappalto;
- c) interruzione non motivata del servizio;
- d) in caso di deficienze o abusi ripetuti che rendano impossibile la regolare prosecuzione del servizio. In tale ultimo caso l'affidatario verrà preventivamente diffidato ai sensi dell'art. 1454 del Codice Civile.

Per qualsivoglia altro inadempimento non espressamente contemplato nei precedenti paragrafi, si farà luogo alla risoluzione del contratto ai sensi di legge.

Qualora si riscontri l'insorgere di uno dei casi di risoluzione sopra specificati, l'Amministrazione appaltante notificherà all'affidatario l'addebito, con invito a produrre le proprie deduzioni entro il termine di tre giorni dalla data di notifica. Dopo tale data, in mancanza di controdeduzioni ritenute valide, il contratto sarà risolto di diritto.

Nel caso di risoluzione, l'affidatario ha diritto soltanto al pagamento dei servizi regolarmente eseguiti, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto.

Trovano applicazione gli articoli da 1453 a 1462 del Codice Civile nonché gli artt. 108 e 109 del Codice dei Contratti.

ART. 29 - SPESE E TASSE

Tutte le spese e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipula del contratto d'appalto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'assuntore.

ART. 30 - CONTROVERSIE

Ogni e qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra le parti, anche in corso d'opera, in ordine all'interpretazione, esecuzione, risoluzione del contratto di cui al presente capitolato nonché in ordine ai rapporti da esso derivanti e che non si sia potuta risolvere mediante transazione, sarà rimessa alla competenza del Foro di Novara.

ART. 31 - DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non previsto nel presente capitolato si fa espresso riferimento, in quanto applicabili, a tutte le disposizioni di legge e di regolamento vigenti in materia ed alle norme del Codice Civile.