

COMUNE DI VALEGGIO SUL MINCIO

Provincia di Verona



“Fornitura di derrate alimentari al crudo comprensivo di servizio di ristorazione scolastica destinato agli alunni e al personale docente del Comune di Valeggio sul Mincio anni 2019/2020, con relativi centri estivi 2019 e 2020”

CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO

CIG N. 7610714FDC



COMUNE DI VALEGGIO SUL MINCIO

Provincia di Verona



Art. 1

Oggetto dell'appalto e disposizioni generali

Il servizio di ristorazione scolastica voluto dal Comune di Valeggio s/M, si ispira ai principi di sostenibilità, riduzione dell'inquinamento e degli sprechi alimentari al fine di educare implicitamente i bambini a scelte eco-compatibili e rispettose di una sana e corretta alimentazione.

Il contratto ha per oggetto la fornitura di derrate al crudo, la preparazione e distribuzione dei pasti nei relativi plessi scolastici, in collaborazione con il personale messo a disposizione dall'Ente. Tale attività riguarderà le strutture scolastiche degli asili nido comunali, dei centri estivi, delle scuole dell'infanzia, della scuola primaria in funzione dell'obbligatorietà del servizio, oltre al servizio di «doposcuola» del Comune.

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria del servizio di attenersi, per la qualità delle derrate, alla scrupolosa osservanza delle indicazioni previste dalle *“Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto”-edizione anno 2017.*

Il presente capitolato recepisce le disposizioni contenute nel Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 18 dicembre 2017 *“Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche”*, i principi della sostenibilità ambientale come previsti dall'art. 34 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., nonché del D.M. 25 luglio 2011 avente ad oggetto *“Adozione dei criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni”*.

Art. 2

Articolazione del servizio

Le attività costituenti il servizio specifico sono articolate come di seguito dettagliatamente descritto:

- fornitura, di tutte le derrate alimentari e fornitura dei prodotti occorrenti per l'espletamento del servizio, garantendo l'alta qualità degli stessi, tenuto conto degli utenti destinatari del servizio;
- messa a disposizione del personale di supporto, compreso l'eventuale trasporto per un giorno settimanale, preparazione con distribuzione dei pasti mediante la presenza di personale qualificato, lavaggio stoviglie (per la sola scuola primaria).

Si precisa che l'offerta di condizioni migliorative su quanto obbligatorio ai sensi del presente capitolato sarà valutata ai fini dell'aggiudicazione della gara, e i relativi impegni costituiranno integrazione del presente capitolato dietro apposita sottoscrizione dell'aggiudicatario. Quanto alle migliorie si rimanda al Disciplinare di gara.

Art. 3

Luogo di esecuzione del servizio

Le attività oggetto del presente contratto vengono espletate presso le cucine di proprietà Comunale ubicate presso la Scuola dell'Infanzia del Capoluogo (Servizio di Refezione Scolastica Comunale) sita in Via degli Alpini e presso la Scuola Primaria “C. Collodi.

Nel corso del periodo contrattuale le parti possono definire d'intesa l'espletamento del servizio presso altri punti di produzione ove saranno installate le relative attrezzature a spese dell'ente committente.

La verifica degli eventuali rischi da interferenza saranno definiti in un successivo momento.

Le attività di distribuzione dei pasti avvengono all'interno della Scuola dell'Infanzia del Capoluogo e nella Scuola Primaria, comprese le classi della Scuola Primaria dislocate presso la scuola secondaria.

COMUNE DI VALEGGIO SUL MINCIO

Provincia di Verona



Art.4

Durata e criterio di aggiudicazione dell'appalto

Il contratto decorre dal 01/01/2019 fino al 31/12/2020 e relativi centri estivi previsti nel mese di luglio ed agosto 2019 e 2020.

La ditta aggiudicataria si impegna a proseguire la fornitura di derrate ed i servizi di ristorazione scolastica alle medesime condizioni convenute, sino a quando il Comune non abbia provveduto a definire un nuovo contratto; tuttavia, il Comune ha la facoltà di reiterare il contratto, per un periodo massimo di ulteriori anni 2 (due) anni scolastici, fino al 31.12.2022, alle medesime condizioni del contratto iniziale, a seguito di accertamento della corretta esecuzione (senza contestazioni gravi o previa risoluzione delle eventuali contestazioni di minore gravità), il tutto sulla base di una opzione espressamente concessa al Comune ed esercitabile ad insindacabile giudizio di quest'ultimo, e ciò anche a termini di quanto stabilito dall'art. 63, c. 5 del Codice.

Il contratto scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione di mora.

L'Amministrazione si riserva la possibilità di risolvere anticipatamente il contratto, ai sensi del 2° comma dell'art. 1373 c.c. senza che l'impresa appaltatrice possa nulla pretendere, previa comunicazione da notificarsi all'impresa stessa con almeno 60 giorni di anticipo rispetto alla data dalla quale diviene operativo il recesso.

Il servizio sarà affidato in ragione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95, comma 4, del D.Lgs. n. 50/2016, sulla base degli elementi di valutazione elencati nello specifico allegato "CRITERI DI AGGIUDICAZIONE".

L'amministrazione procederà anche in presenza di una sola offerta valida.

Art. 5

Importo dell'appalto

Il numero dei pasti per l'effettuazione del servizio oggetto dell'appalto è definito, in via presuntiva, in n. 125.000 annui inteso per anno scolastico di cui:

DESCRIZIONE PASTO N. PASTI (PRESUNTI) ALL'ANNO SCOLASTICO E CENTRI ESTIVI

Asili Nido	7.000
Scuole d'infanzia	48.000
Scuola primaria	55.000
Insegnanti di tutte le scuole	9.000
<u>Centri estivi</u>	<u>6.000</u>
TOTALE	125.000

Il valore presunto annuale del servizio è quantificato in euro 425.000,00 oltre IVA 10% per un totale complessivo IVA compresa di Euro 467.500,00 e corrisponde ad Euro 3,40/ a pasto oltre IVA 10%. Il costo pasto deve intendersi comprensivo anche del costo del personale e dei servizi richiesti così come indicato all'articolo successivo.



L'importo complessivo potrà essere ridotto o aumentato del 20% da parte dell'Amministrazione ferme restando le condizioni contrattuali di affidamento, senza che l'impresa possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità. Variazioni di entità superiore dovranno essere concordate tra le parti.

Non sono ammesse offerte condizionate né espresse in modo indeterminato. L'offerta dell'aggiudicatario è vincolante per 180 giorni dalla scadenza del termine per la sua presentazione.

Il valore complessivo per il periodo 2019/2020 e Centri Estivi 2019 – 2020 è di Euro 850.000,00 oltre IVA del 10% per un totale complessivo di Euro 935.000,00. Il valore complessivo con l'eventuale ripetizione è di Euro 1.700.000,00 oltre IVA del 10% per un totale di Euro 1.870.000,00.

Art. 6 Compiti dell'appaltatore

Oltre a quanto già descritto negli articoli precedenti, è compito della ditta appaltatrice, nello specifico:

- fornire le derrate alimentari, pane compreso, l'acqua in bottiglia sarà fornita su specifica richiesta del personale comunale, in quanto, ove possibile, verrà utilizzata al tavolo l'acqua di rubinetto;
- trasporto delle relative derrate al servizio di refezione scolastica nei giorni e nelle condizioni stabilite;
- messa a disposizione di un mezzo per trasporto derrate dalla Scuola dell'Infanzia alla Scuola Primaria per un giorno settimanale;
- preparazione e distribuzione dei pasti mediante la presenza di personale qualificato in possesso di titolo di studio di qualifica professionale di cuoco/a o esperienza lavorativa nel settore: si ritiene, a tal proposito, che siano necessari:

- 1 cuoco/a a 40 ore settimanali
- 1 cuoco/a a 32,5 ore settimanali
- 1 cuoco/a a 30 ore settimanali fino alla conclusione della scuola primaria *
- addetta ai servizi mensa a 85 ore settimanali fino alla conclusione della scuola primaria *, da individuarsi in almeno 4 unità (in funzione del servizio attivato nel corso dell'anno scolastico).

* la conclusione della scuola primaria è di norma fissata nelle prime due settimane di giugno.

Tale modalità organizzativa potrà subire delle variazioni in funzione delle esigenze delle attività da espletare e dovranno comunque essere previamente concordate.

Il personale deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- a) Lavare accuratamente le mani, togliere anelli ed ori in genere
- b) Indossare camice e copricapo che devono essere puliti e decorosi
- c) Esibire il cartellino di riconoscimento

- disponibilità di un centro di cottura di emergenza, che non dovrà distare più di 30 km. dalla scuola dell'infanzia statale di via degli Alpini di Valeggio sul Mincio, per il quale dovrà essere allegata documentazione comprovante il possesso o la piena disponibilità per tutta la durata dell'appalto, escludendo cucine gestite in regime di appalto, in alternativa è ammessa la dichiarazione di impegno ad attivare un centro di cottura entro la data di avvio del servizio con le caratteristiche sopra descritte e munito di registrazione dell'attività prevista dal REG CE 852/04.

COMUNE DI VALEGGIO SUL MINCIO

Provincia di Verona



Art. 7

Oneri a carico del Comune

Il Comune di Valeggio sul Mincio mette a disposizione, assumendosi i relativi costi:

- n. 1 centro cottura, ubicato nella scuola d'infanzia statale del Capoluogo – Via degli Alpini, con relative attrezzature, costi energetici e manutenzione;
- n. 1 centro cottura ubicato nella scuola primaria del Capoluogo – Via Don G. Beltrame con relative attrezzature, costi energetici e manutenzione;
- n. 1 automezzo FIAT DOBLO' per il trasporto pasti dal centro cottura alle scuole periferiche;
- n. 1 dipendente di ruolo a n. 36 ore settimanali, inquadrato nella categoria professionale B, con il profilo professionale di esecutore - cuoco, adibito alla preparazione dei pasti e al coordinamento del servizio di ristorazione scolastica.

Eventuali assenze inferiori ai 15 giorni per una qualsiasi causa da parte del personale comunale nell'arco di tempo di vigenza del contratto, non comporteranno per l'Ente l'obbligo di sostituzione del medesimo, ma competerà alla ditta aggiudicataria, qualora sia necessario, il suo rimpiazzo, senza alcun costo a carico dell'Ente. In caso di sostituzione per periodi superiori ai 15 giorni, previa verifica con il Responsabile del Settore Servizi alla Persona del Comune dell'effettiva esigenza di sostituzione a cui sarà riconosciuto il corrispettivo orario determinato in sede di gara.

- il servizio di pulizie della cucina, distribuzione in parte, nonché il lavaggio delle stoviglie (per intero presso la scuola dell'infanzia, in parte presso la scuola primaria), trasporto pasti e tutto quanto era in precedenza classificato come «Funzioni Miste» sono affidate a Cooperativa Sociale di Tipo B che mette a disposizione oltre alle attrezzature e al materiale necessario anche unità lavorative.

- adempimenti inerenti il piano di autocontrollo HACCP e relativa formazione del personale comunale escluso il personale a carico della ditta aggiudicataria della presente fornitura.

Art. 8

Obblighi dell'appaltatore

Il personale impiegato dalla ditta e che a qualsiasi titolo presterà la propria attività nell'ambito del servizio oggetto del presente capitolato non avrà, sotto alcun profilo, rapporti con l'Ente committente.

L'Appaltatore è tenuto alla scrupolosa osservanza delle leggi, dei regolamenti, degli usi, dei contratti collettivi di lavoro e di ogni altra norma vigente, sia in rapporto alle modalità di esecuzione dei servizi, sia nei confronti del personale dipendente.

L'Appaltatore sarà tenuto in particolare all'osservanza delle norme riguardanti le varie forme di assicurazione (infortuni, previdenza sociale, fiscale, sanitaria, ecc.), gli assegni familiari, indennità varie, ecc.

Egli, se richiesto, dovrà dimostrare di aver ottemperato a tutte le menzionate prescrizioni, alle assicurazioni a valere per la responsabilità civile e di aver adottato tutte le cautele atte a garantire la salute e l'incolumità dei propri dipendenti, sotto l'osservanza delle leggi a tutela del lavoratore.

Egli risponderà delle eventuali infrazioni e si assumerà l'onere delle relative penalità, anche se queste venissero direttamente imposte dall'Amministrazione Comunale.

In caso di rilevata inadempienza contributiva il Comune potrà provvedere al pagamento degli oneri contributivi non versati direttamente a favore degli Enti Previdenziali ed Assicurativi. Nel caso di ritardato pagamento delle retribuzioni ai lavori dipendenti, il Comune previa diffida ad adempiere alla ditta entro i successivi 15 giorni potrà procedere al pagamento diretto ai lavoratori delle retribuzioni arretrate detraendo il relativo importo dal corrispettivo dovuto.

Si applica l'articolo 30 commi 5 e 6 del DLGS n. 50/2016.

COMUNE DI VALEGGIO SUL MINCIO

Provincia di Verona



Art. 9 Servizi opzionali

Nel corso della gestione del contratto, il Comune potrà affidare all'aggiudicatario altri servizi o fornitura di beni che si rendessero necessari per consentire l'espletamento del servizio di refezione scolastica anche in funzioni delle diverse modalità gestionali del servizio che dipendono dalle diverse esigenze di fruizione dell'attività scolastica stabilite di comune accordo con l'Istituto Comprensivo.

L'importo massimo stimato dei **servizi opzionali** è pari a € 80.000,00 annuali oltre IVA, con possibilità di eventuale reiterazione.

Art. 10 Accordi operativi

Dettagli meramente operativi sull'organizzazione del servizio non contemplati dal presente Capitolato, potranno essere concordati e formalizzati per via di corrispondenza o di verbali sottoscritti tra il Comune ed il soggetto appaltatore, senza che ciò comporti alterazioni del contratto di servizio e dei rapporti giuridico – economici fissati in sede di aggiudicazione dell'appalto e di stipula del contratto.

Art. 11 Coordinatore responsabile

La ditta aggiudicataria dovrà nominare un soggetto responsabile per la gestione dei rapporti con l'Amministrazione Comunale in possesso di esperienza e qualifica professionale ed il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune prima dell'inizio del servizio.

Tale figura deve essere prontamente reperibile durante la fascia oraria in cui si svolge il servizio scolastico e dovrà garantire il corretto andamento del servizio in stretto rapporto di collaborazione con il Comune e gli altri soggetti comunque interessati al regolare svolgimento del servizio.

Art. 13 Personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione ed alla distribuzione degli alimenti, alla pulizia e sanificazione di locali, attrezzature ed arredi, è carico della Ditta, *che, per assicurare l'espletamento dell'appalto, procede in via prioritaria all'assorbimento del personale precedentemente impegnato nel servizio, dando comunque attuazione alle previsioni contrattuali del settore.*

La Ditta si impegna ad attuare nei confronti dei propri dipendenti impegnati nel servizio, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro.

Prima dell'inizio del servizio deve essere comunicato al Comune l'elenco nominativo del personale che verrà impiegato e che deve essere adeguato, sia per qualifica che per entità numerica, allo svolgimento del servizio in relazione alle esigenze così come prospettate. L'elenco dovrà essere altresì comprensivo dell'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento.

Il personale, nel corso del servizio, deve essere munito e portare ben visibile il tesserino di riconoscimento corredato di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione della ditta di appartenenza come previsto dall'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008.

La Ditta deve assicurare il rispetto di tutte le norme applicabili relative all'igiene e sicurezza dei propri e degli

COMUNE DI VALEGGIO SUL MINCIO

Provincia di Verona



altrui lavoratori ed utenti ed alla tutela dell'ambiente, dotando il personale di idonea formazione, attrezzature e di indumenti appositi e di mezzi di protezione individuali, atti a garantirne la massima sicurezza in relazione alla specifica attività lavorativa e verificare che lo stesso ne faccia uso corretto e regolare.

Art. 14 Idoneità Sanitaria e Formazione

La ditta appaltatrice dovrà garantire lo svolgimento della formazione per tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione degli alimenti.

Deve inoltre garantire, lo svolgimento di corsi di formazione a tutto il personale impiegato al fine di renderlo edotto circa gli standard di qualità previsti nel presente Capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarlo. Le modalità e la tempistica dello svolgimento dei corsi dovranno essere comunicati al Comune, che vi potrà far partecipare anche propri incaricati.

Come previsto dal punto 5.5.3 dell'Allegato 1 del D.M. del Ministero dell'Ambiente del 25 luglio 2011 (CAM), l'impresa aggiudicataria deve garantire al proprio personale formazioni sulle 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 di animali;
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione dei rifiuti e sprechi alimentari;
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- Energia, trasporti e mense.

Art. 15 Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezione ed alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale secondo quanto previsto dal Regolamento CE n. 852/2004. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione. I copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

Art. 16 Controllo della salute degli addetti

L'Impresa deve provvedere a garantire che il personale, impiegato per la realizzazione del servizio, soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere all'appaltatore l'effettuazione di accertamenti clinici di qualsiasi natura per i dipendenti impegnati nel servizio.

COMUNE DI VALEGGIO SUL MINCIO

Provincia di Verona



Art. 17

Disposizioni Generali

Tutti i prodotti alimentari richiesti devono rispondere alla normativa generale vigente, nazionale e comunitaria, di natura orizzontale e di natura verticale, relativa alle categorie merceologiche.

In particolare si fa rilevare la necessaria conformità a:

- Regolamento CE n. 178/2002;
- Regolamento CE n. 852 e 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari);
- Regolamento CE n. 834/2007 (produzione biologica e etichettatura dei prodotti biologici e s.m.i. e che abroga il Reg. (CEE) n. 2092/91)
- Regolamento CE n. 889/2008 (produzione biologica, etichettatura e controlli);
- Regolamento CE n. 1169/2011
- D.M. n. 18354 del 27/11/2009 (produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici).

Art. 18

Specifiche tecniche confezioni ed etichette

Le derrate devono avere confezioni ed etichettatura conformi alla legislazione vigente Regolamento CE n. 1169/2011

Non sono ammessi prodotti con etichettature incomplete, non leggibili e non in lingua italiana.

Art. 19

Garanzie di qualità

Su richiesta del Comune, la Ditta deve consegnare l'elenco dei fornitori, le certificazioni di qualità (certificazione di prodotto, di sistema, ecc.), la documentazione sui sistemi e procedure da essa istituiti per garantire la rintracciabilità dei prodotti forniti, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 178/2002, o le dichiarazioni di conformità delle derrate a quanto richiesto dal capitolato, del disciplinare di gara e/o dalla vigente legislazione.

Art. 20

Prodotti "certificati" e classificazione materie prime

L'Amministrazione Comunale richiede l'impiego di prodotti biologici, a denominazione protetta e a Km 0 ovvero entro un raggio di 150 Km come previsto dall'Allegato 1 del D.M. del 18 dicembre 2017, provenienti da filiera corta.

Gli stessi prodotti, con la relativa attribuzione del punteggio sono riportati nell'allegato "CRITERI DI AGGIUDICAZIONE".

Art. 21

Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande devono rispondere alle caratteristiche indicate nelle "*Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto*"-edizione anno

COMUNE DI VALEGGIO SUL MINCIO

Provincia di Verona



2017.

Per le carni bovine si richiede l'utilizzo di prodotto di razza certificata di età compresa fra 11 e 24 mesi, a filiera tracciata/certificata inserito nell'elenco approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e forestali.

L'elenco dei prodotti alimentari individuati dall'Impresa, per lo svolgimento del servizio, dovrà essere presentato in fase di offerta. Le schede tecniche devono essere in lingua italiana. La qualità dei prodotti offerti sarà oggetto di valutazione in sede di gara.

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco degli alimenti e bevande, anche se relativo ad un solo componente, comporta la revisione dell'elenco completo da inviare al Comune (a mano, per posta normale o elettronica certificata, per fax), con evidenza della modifica apportata, il numero progressivo di revisione, la data, la firma del Responsabile del servizio.

Si precisa inoltre che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio del Comune, il gusto degli utenti, l'Impresa ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti e di cui l'Impresa dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menu.

Inoltre:

- devono essere esclusi alimentari contenenti OGM ;
- il pane dovrà essere acquistato esclusivamente presso i panifici locali;

La consegna delle derrate dovrà essere effettuata almeno due volte la settimana presso la cucina centralizzata del servizio di refezione scolastica sita nella scuola d'infanzia di via degli Alpini esclusivamente dalle ore 07,00 alle ore 08,30.

L'orario di consegna dovrà essere rispettato al fine di non intralciare la normale attività del servizio e dovrà essere concordata con il Responsabile di cucina entro l'orario sopracitato.

La qualità della merce potrà essere accertata con opportuni sopralluoghi nella cucina della Scuola dell'Infanzia dove vengono preparati i pasti, in contraddittorio con il fornitore o con il suo rappresentante e potrà essere sottoposta ad analisi chimico-fisiche e microbiologiche da effettuarsi presso laboratori della competente ASL o altre ditte specializzate.

Se la fornitura risultasse, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, in tutto o in parte di qualità inferiore o in condizioni diverse da quelle stabilite, essa verrà immediatamente restituita al trasportatore.

Se l'Amministrazione dovesse procedere all'acquisto in proprio di derrate in quanto non fornite direttamente dalla ditta o non consegnate il fornitore sarà tenuto al risarcimento delle spese sostenute dall'Amministrazione Comunale.

Art. 23

Struttura del menù – composizione del pasto

Il pasto giornaliero comprende primo, secondo, contorno, frutta, pane e merenda.

Il pasto giornaliero dovrà essere composto dalle portate indicate nei menù allegati al presente capitolato, rispettando le grammature indicate nelle *"Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto"-edizione anno 2017*

Il menù potrà essere variato dall'Amministrazione Comunale in qualsiasi momento.

Inoltre nel corso dell'appalto la ditta è tenuta ad integrare la consegna di derrate alimentari, sulla base delle esigenze espresse dal Comune.

Art. 24

Disposizioni generali

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, le autorità competenti, il Comune e l'Impresa aggiudicataria provvedono ad effettuare i controlli di merito sul rispetto degli standard qualitativi,

COMUNE DI VALEGGIO SUL MINCIO

Provincia di Verona



per appurare la rispondenza del servizio reso dall'impresa appaltatrice

L'Impresa, durante lo svolgimento delle attività previste, dovrà tener conto di osservazioni, chiarimenti, suggerimenti e richieste, formulate dal Comune e, all'occorrenza, apportare le necessarie integrazioni, senza che ciò possa comportare di norma aumento dei prezzi stabiliti per l'espletamento dell'incarico conferito.

I danni derivanti dal non corretto espletamento del servizio o – comunque – collegabili a cause da esso dipendenti, di cui venisse richiesto il risarcimento al Comune o a terzi, saranno assunti dall'Impresa a suo totale carico, senza riserve od eccezioni.

Art. 25

Programmazione e controlli da parte del Comune

La programmazione e il controllo dell'attività di refezione scolastica, oggetto del presente capitolato, saranno effettuati dal Comune di Valeggio sul Mincio dal Responsabile del Settore , che si avvarrà anche del proprio dipendente operante all'interno della cucina centralizzata.

Inoltre è facoltà del Comune effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato, anche avvalendosi di personale esterno appositamente incaricato.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Quando il Responsabile del servizio per l'impresa non è presente per il contraddittorio, il Comune effettuerà ugualmente i controlli e l'Impresa non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

Inoltre, il comune si riserva di predisporre appositi rapporto/test sui prodotti impiegati avvalendosi nella somministrazione degli stessi eventualmente dell'Impresa appaltatrice, al fine di rilevare il gradimento della pietanza/alimento, ed eventuali motivazioni.

Art. 26

Organismi preposti al controllo del Comune

I soggetti e gli Organismi preposti al controllo sono:

- il personale incaricato dal Comune;
- i professionisti incaricati dal Comune;
- la Commissione mensa scolastica, qualora istituita o istituita anche con diverse forme di partecipazione da parte dell'utenza, purché debitamente autorizzata dal Comune, può effettuare visite e controlli presso il centro cottura e presso le sedi di consumo dei pasti.

Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa.

Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dal Comune.

Art. 27

Dimensione presumibile dell'utenza e calendario di erogazione del servizio

A titolo informativo, si prevede la fornitura di un numero medio di pasti giornaliero di 45 unità per gli asili nido, 300 unità per le scuole d'infanzia, 350 unità per la scuola primaria e doposcuola, 50 unità per insegnanti, 200 unità per i centri estivi.

Il numero dei pasti giornaliero viene rilevato dal personale scolastico e dal nostro personale dipendente.

COMUNE DI VALEGGIO SUL MINCIO

Provincia di Verona



I dati relativi al numero dei pasti hanno valore del tutto indicativo e non costituiscono alcun obbligo per il Comune.

Il servizio è sospeso, seguendo il calendario scolastico, nei giorni di festività e vacanza, nonché in tutti gli altri periodi di sospensione temporanea dell'attività scolastica (gite ed altre attività varie), previo congruo preavviso da parte del Comune. Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione, a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'Impresa.

Art. 28 Penali

Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare la penalità di euro 100,00, (euro cento/00), per ogni violazione rilevata nell'ambito delle funzioni di controllo disposte ai sensi del presente capitolato. L'ammontare della penalità applicata sarà direttamente trattenuto dal Comune sul corrispettivo mensile dovuto all'Impresa.

Art. 29 Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità

I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente all'Impresa, per via diretta o telefonica, e confermati per iscritto entro il più breve tempo possibile.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione per iscritto l'Impresa non fornisce alcuna motivata giustificazione in merito ai rilievi contestati, ovvero qualora le giustificazioni non fossero ritenute accoglibili dal Comune, quest'ultimo applicherà le penali previste dal presente capitolato.

Art. 30 Subappalto e cessione del contratto

È vietato il subappalto anche parziale del servizio oggetto del presente capitolato, salvo deroghe espressamente concesse dal Comune nei limiti e nel rispetto di tutti i requisiti previsti dall'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016.

È vietata all'appaltatore la cessione anche parziale del contratto relativo al presente appalto, fatti salvi casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese, per i quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 11 del D.Lgs. n. 50/2016.

Art. 31 Corrispettivo e pagamenti

Il corrispettivo dovuto è quello risultante dall'offerta "costo-pasto" della Ditta aggiudicataria.

Con tale corrispettivo il prestatore del servizio si intende compensato di qualsiasi suo avere, senza alcun diritto di pretendere dal Comune di Valeggio nuovi e maggiori compensi per i servizi svolti.

Sarà cura della ditta aggiudicataria compilare un prospetto riepilogativo dei pasti effettivamente erogati suddivisi per asilo nido, scuola dell'infanzia, primaria e servizio di doposcuola e presentare la fattura possibilmente entro il ventesimo giorno del mese successivo a quello in cui si è svolto il servizio.

Le fatture verranno liquidate, accertata la corretta e regolare esecuzione del servizio, entro trenta giorni dalla data di ricevimento delle medesime da parte del Comune.

Il pagamento è subordinato alla previa verifica della regolarità contributiva della ditta aggiudicataria (DURC) ed all'esito preventivo di cui all'art. 48 bis del DPR 602/1973 presso il sistema integrato dei concessionari, nei casi e per gli importi previsti dalla normativa.

Il prezzo determinato in base all'offerta presentata dalla Ditta che risulterà assegnataria, resterà fisso ed invariato per tutta la durata del contratto.

COMUNE DI VALEGGIO SUL MINCIO

Provincia di Verona



In caso di reiterazione del contratto sarà applicata la revisione del prezzo offerto dall'aggiudicatario in base all'indice di variazione ISTAT del mese di settembre su settembre dell'anno precedente delle variazioni dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati con efficacia dal mese di settembre a cui decorrerà l'eventuale ripetizione contrattuale.

Le fatture dovranno essere intestate a "COMUNE DI VALEGGIO SUL MINCIO – Piazza Carlo Alberto 48 – 37067 – Valeggio Sul Mincio – C.F. e P.I. 00346630239.

Il codice univoco del Comune di Valeggio sul Mincio è : **UFFS9F**

Le attività richieste dal presente capitolato d'appalto sono finanziate con i mezzi propri di bilancio

Art. 32 Cauzione definitiva

In ottemperanza di quanto prescritto dall'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'Impresa causante inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, l'Impresa stessa sarà tenuta a costituire, ai fini della sottoscrizione del contratto, apposita cauzione definitiva pari al 10% del valore contrattuale. L'importo della garanzia può essere ridotto qualora le imprese soddisfino una o più condizioni previste dall'art. 93, comma 7, del D.Lgs. n. 50/2016.

La cauzione può essere costituita mediante bonifico bancario, in assegni circolari ovvero mediante titoli di Stato. La garanzia può essere rilasciata, ai sensi dell'art. 93, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016, da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività. La stessa può essere altresì rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del D.Lgs. n. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del D.Lgs. n. 58/1998 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

La mancata presentazione della stessa comporta la decadenza dall'affidamento, l'incameramento della garanzia provvisoria da parte della stazione appaltante e l'aggiudicazione dell'appalto al secondo classificato.

L'efficacia della garanzia decorre dalla data di stipula del contratto e termina alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione ovvero alla data di emissione dell'attestazione di regolare esecuzione delle prestazioni.

È riconosciuta alla stazione appaltante la possibilità di richiedere al soggetto aggiudicatario la **reintegrazione** della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte. In caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore.

La garanzia è operativa (escussione) entro 15 giorni a decorrere dalla richiesta scritta della stazione appaltante, inviata per conoscenza anche al Contraente.

Art. 33 Responsabilità ed obblighi dell'Impresa

L'Impresa risponderà direttamente dei danni alle persone o cose, comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, rimanendo così sollevato il Comune stesso nonché l'eventuale personale preposto alla sorveglianza dell'esecuzione del servizio. In particolare, l'Impresa si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti l'ingerimento da parte dei commensali, dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate.

COMUNE DI VALEGGIO SUL MINCIO

Provincia di Verona



Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Impresa, la quale ne è la sola responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico dell'Ente o in solido con l'Ente, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Ente medesimo e di ogni indennizzo.

Inoltre, il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo d'appalto.

L'Impresa è tenuta a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza di responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e di responsabilità civile verso i prestatori d'opera (R.C.O.) nella quale sia esplicitamente indicato che il Comune deve essere considerato "terzo" a tutti gli effetti. Detta polizza dovrà essere presentata al Comune prima della stipula del contratto d'appalto.

Il suddetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto e tenere indenne il Comune da ogni responsabilità. Inoltre, il medesimo contratto dovrà assicurare la copertura per i seguenti massimali:

- a) R.C.T.:
 - € 5.000.000,00 (euro cinquemilioni/00) per ogni sinistro;
 - € 2.500.000,00 (euro duemilioneccinquecentomila/00) per persona;
- b) R.C.O.:
 - € 3.000.000,00 (euro tremilioni/00) per ogni sinistro;
 - € 1.500.000,00 (euro unmilioneccinquecentomila) per persona.

Si precisa che l'esistenza della suddetta polizza non libera l'Impresa dalle proprie responsabilità avendo essa solo scopo di ulteriore garanzia.

Sono a carico dell'Impresa tutte le spese relative e conseguenti alla stipula del contratto d'appalto.

Art. 34

Risoluzione e rescissione del contratto, esecuzione in danno

Per la risoluzione e la rescissione del contratto si applicano, rispettivamente gli artt. 108 e 109 del D.lgs. 50/2016.

Nei casi indicati dall'art. 110 del D.lgs. 50/2016, la stazione appaltante interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del Servizio, che avviene alle medesime condizioni proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta. In caso di fallimento, liquidazione coatta e concordato preventivo dell'esecutore, oppure in caso di procedura di insolvenza concorsuale.

Si prevede altresì espressamente che il contratto si risolva di diritto, ai sensi dell'art. 1456 del c.c. nel caso di gravi e reiterati inadempimenti agli obblighi contrattuali, alle norme di legge o regolamentari.

In ogni caso di risoluzione per inadempimento il Comune procederà all'escussione della garanzia fideiussoria, fermo restando il diritto al risarcimento di ogni ulteriore danno patito, in aggiunta all'ammontare della cauzione e delle penalità previste nel presente Capitolato.

Qualora l'appaltatore ometta di eseguire in tutto o in parte i servizi o le forniture di cui al presente appalto, il

COMUNE DI VALEGGIO SUL MINCIO

Provincia di Verona



Comune potrà ordinare ad altra impresa, previa comunicazione all'appaltatore, l'esecuzione totale o parziale dei servizi o delle forniture omessi dallo stesso, addebitando all'appaltatore i relativi costi e i danni eventualmente subiti dal Comune.

Per la rifusione di tali danni il Comune potrà rivalersi sui crediti dell'appaltatore, oppure se questo non fosse possibile, sulla cauzione costituita che dovrà essere reintegrata per l'importo escusso.

È comunque causa di risoluzione del contratto:

- a) Interruzione del servizio senza giusta causa;
- b) Inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, di regolamenti e degli obblighi previsti dal presente foglio patti e condizioni e del CCNL;
- c) Grave inadempimento o frode dell'impresa atto a compromettere il risultato del servizio, ovvero
 - i. nell'adempimento degli obblighi contrattuali;
- d) Mancato espletamento del servizio per reiterate assenze del personale, non sostituito;
- e) Per motivi di pubblico interesse;
- f) Avvenuta applicazione di tre sanzioni nell'arco di un semestre;

È inoltre causa di risoluzione del contratto:

- a) la dichiarazione di fallimento del gestore;
- b) il subappalto totale o parziale del servizio o la cessione del relativo contratto;
- c) la commissione di infrazioni di rilevanza penale che facciano venir meno l'affidabilità del gestore.

Art. 35

Fallimento dell'appaltatore

La ditta aggiudicataria assumendo le prestazioni, si obbliga, per sé, per i suoi eredi ed aventi causa. In caso di fallimento l'appalto si intenderà revocato e l'Amministrazione Comunale procederà a termini di Legge.

Art. 36

Spese di contratto

Il contratto nascente verrà stipulato nella forma pubblica amministrativa, tutte le spese accessorie, relative e consequenziali, nessuna esclusa, tasse, imposte, tasse di registro e diritti di segreteria sono a carico della ditta aggiudicataria.

Il Comune si riserva la facoltà di fare iniziare il servizio prima della stipula del relativo contratto.

Art. 37

Controversie

Nel caso di vertenze tra il Comune e la ditta aggiudicataria, che si verifichino durante il periodo di gestione, come al suo termine, quale che sia la loro natura (tecnica, amministrativa), nessuna esclusa, viene riconosciuta tra le parti la competenza del Tribunale di Verona

COMUNE DI VALEGGIO SUL MINCIO

Provincia di Verona



Art. 38

Codice di comportamento

L'affidatario nello svolgimento dell'attività di cui al presente contratto, si obbliga ad osservare e far osservare per quanto compatibili, ai propri collaboratori a qualsiasi titolo gli obblighi di condotta previsti dal Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Valeggio sul Mincio.

Il codice di comportamento è scaricabile dal sito www.comune.valeggiosulmincio.vr.it – Amministrazione Trasparente.

La violazione degli obblighi di condotta comporterà la risoluzione o la decadenza del rapporto contrattuale.

Art. 39

Tracciabilità dei flussi finanziari

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 8, della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., l'appaltatore si impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta disposizione in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste nel presente capitolato, si conviene che, in ogni caso, il comune di Valeggio sul Mincio, in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 3, comma 9 bis, della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, risolveranno di diritto, ai sensi dell'art. 1456 c. C., nonché ai sensi dell'art. 1360 cod. Civ., il contratto nell'ipotesi in cui le transazioni siano eseguite senza bonifico bancario o postale ovvero degli altri documenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., del decreto legge 12 novembre 2010 n. 187, convertito in legge 17 dicembre 2010, nr. 217, nonché della determinazione dell'autorità per la vigilanza sui contratti pubblici n. 8 del 18 novembre 2010 e n. 10 del 22 dicembre.

L'appaltatore sarà tenuto a comunicare al comune, alla stipula del contratto, i dati afferenti al conto bancario o postale dedicato, anche non in via esclusiva, alla ricezione dei flussi finanziari relativi al contratto stipulato nonché le generalità e il codice fiscale del/i soggetto/i delegato/i ad operare sul conto/i corrente dell'appaltatore dedicato/i.

L'appaltatore è tenuto a comunicare tempestivamente e comunque entro e non oltre 7 giorni dalla/e variazione/i, qualsivoglia variazione intervenuta in ordine ai dati relativi agli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i dedicato/i nonché le generalità (nome e cognome) e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su detto/i conto/i.

Art. 40

Nota informativa privacy

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e del Regolamento europeo Privacy n. 2016/679, si informa che questa amministrazione comunale provvede alla raccolta e al trattamento dei dati personali di codesta ditta per le finalità connesse all'espletamento dell'appalto in questione e, in caso di aggiudicazione, per tutte le susseguenti operazioni inerenti alla stipula del contratto di appalto e all'esecuzione del servizio.

Art. 41

Responsabile del Procedimento e Direttore dell'esecuzione

Responsabile Unico del Procedimento di gara e di esecuzione del servizio è il dott. Albertini Paolo, Responsabile del Settore Servizi alla Persona del Comune di Valeggio sul Mincio. Direttore dell'esecuzione è la dr.ssa Coltri Laura, fatta salva ogni diversa individuazione anche successiva da parte del RUP.

Art. 42

Sicurezza

L'Impresa appaltatrice dovrà fornire al Comune la documentazione per gli adempimenti ex art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008. Il Comune fornirà all'Impresa appaltatrice, che deve osservare integralmente le disposizioni di cui alla normativa vigente in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro, di prevenzione

COMUNE DI VALEGGIO SUL MINCIO

Provincia di Verona



infortuni ed igiene del lavoro, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il personale dovrà operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza da adottare in relazione all'attività normalmente esercitata nell'ambiente di lavoro.

Più precisamente l'Impresa appaltatrice dovrà:

- redigere il documento di valutazione dei rischi relativo alle attività oggetto dell'appalto e provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi;
- indicare in sede di offerta economica i **costi della sicurezza** relativi alla sicurezza del lavoro afferenti all'esercizio dell'attività oggetto dell'appalto di cui al presente capitolato, che restano a carico dell'impresa. Detti costi devono risultare congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi e delle forniture. Gli stessi costi non sono soggetti a ribasso.

Il documento di valutazione dei rischi deve essere trasmesso al Comune entro un mese dall'inizio del servizio.

L'Impresa appaltatrice dovrà inoltre provvedere all'adeguata informazione, formazione, addestramento ed aggiornamento del personale addetto e degli eventuali sostituti in materia di sicurezza e di igiene del lavoro ai sensi degli art. 36 e 37 del D.Lgs. n. 81/2008.

Gli obblighi formativi si estendono alla prevenzione incendi ed al primo soccorso, comprovata da appositi attestati, ed alla formazione dei preposti (art. 19 del D.Lgs. n. 81/2008). La Ditta è tenuta ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare le norme antinfortunistiche ed a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alla vigente normativa in materia di tutela e della sicurezza sul lavoro.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, sicurezza e di tutela dell'ambiente di cui al presente articolo, determinano, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

Art. 43

Sicurezza ed igiene del lavoro

1. Nello svolgimento di tutte le attività che rientrano nell'oggetto dell'affidamento l'impresa dovrà rispettare, per quanto riguarda gli aspetti relativi ad igiene, sicurezza, prevenzione e protezione, quanto previsto dai regolamenti in vigore nell'Ente, avendo cura altresì di seguire le indicazioni operative del Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Ente.

2. Le attività dovranno essere svolte sotto la direzione e sorveglianza del dipendente di ruolo-cuoco

3. L'Ente si riserva la facoltà di accertare e segnalare, in qualunque momento e con le modalità che riterrà più opportune, la violazione da parte dell'Appaltatore degli obblighi di legge in materia sicurezza sul lavoro ed in materia ambientale.

Art. 44

Duvri

Il Comune promuove la cooperazione ed il coordinamento per la gestione della sicurezza durante le attività oggetto dell'affidamento e in tale contesto predispone il DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI (cosiddetto DUVRI) così come previsto dall'art. 26, comma 3 ter, del D.Lgs. n. 81/2008, recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia di prestazione che potrebbero derivare dall'esecuzione del servizio.

Prima dell'inizio del servizio, il predetto documento dovrà essere integrato a cura della ditta aggiudicataria

COMUNE DI VALEGGIO SUL MINCIO

Provincia di Verona



che dovrà riferirlo ai rischi specifici da interferenza presenti presso i locali in cui si svolgerà il servizio.

L'impresa con l'inizio del servizio è obbligata a mettere in atto ed a rispettare scrupolosamente tutte le misure riportate nel DUVRI, nel quale il Comune ha provveduto a stimare ed indicare gli oneri per la sicurezza che dovranno essere sostenuti in osservanza a dette prescrizioni.

Art. 45 Disposizioni finali

Per tutto quanto non previsto dal presente capitolato speciale si fa rinvio alla legislazione vigente ed in modo particolare in materia di appalti pubblici di servizi al D.Lgs. n. 50/2016, al codice civile e alle norme presenti nell'ordinamento giuridico.

ALLEGATI

a- DUVRI

b- MENU'