



Polo Scolastico di Valle – Ente Capofila Comune di Netro
Comuni di Netro, Donato, Graglia, Muzzano

ALLEGATO B: Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale.

GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
PER LE SCUOLE PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO
“POLO SCOLASTICO DI VALLE”,
ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025
EVENTUALE RINNOVO ANNI SCOLASTICI 2025/2026 – 2026/2027

Polo Scolastico di Valle – Ente Capofila Comune di Netro
Comuni di Netro, Donato, Graglia, Muzzano

Allegato B) - Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale

Indice generale

Articolo 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Articolo 2 – DURATA E DECORRENZA DELL'APPALTO

Articolo 3 – OFFERTA

Articolo 4 – MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE

Articolo 5 – CARATTERISTICHE DEI PASTI E RELATIVO SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE

Articolo 6 – MENU' E DIETE SPECIALI - PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE

Articolo 7 – PULIZIA DEI LOCALI DELLE ATTREZZATURE E STOVIGLIE

Articolo 8 – AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO

Articolo 9 – PERSONALE

Articolo 10 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

Articolo 11 – ASSICURAZIONE A CARICO DELLA I.A.

Articolo 12 – GARANZIA DEFINITIVA

Articolo 13 – MODALITA' DI PAGAMENTO

Articolo 14 – CONTROLLO – ISPEZIONE - VERIFICA

Articolo 15 – PENALE

Articolo 16 – CONTRATTO - SPESE

Articolo 17 – SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

Articolo 18 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Articolo 19 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Articolo 20 – CONTROVERSIE

Articolo 21 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Articolo 22 – NORMA DI CHIUSURA

ART. 1) OGGETTO DELL'APPALTO.

L'oggetto dell'appalto è l'affidamento ad Impresa qualificata nel settore ristorazione del servizio di ristorazione scolastica secondo le prescrizioni contenute nel Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale, per il periodo anni scolastici 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 ed eventuale rinnovo anni scolastici 2025/2026 – 2026/2027 oltre ad eventuale proroga tecnica.

Sede svolgimento servizio

Polo scolastico di Valle:

Regione Merletto, N. 2, 13895 GRAGLIA (BI)

Dimensione dell'utenza:

la prospettazione annua della dimensione dell'utenza è stata effettuata sulla base della media degli alunni iscritti al servizio negli ultimi due anni scolastici è la seguente:

Scuola Primaria e Secondaria di primo grado

L'attività è svolta su **cinque giorni alla settimana** ed organizzata sulla base del calendario dell'Istituto comprensivo di Mongrando – sede di Graglia.

A titolo indicativo si riportano le giornate in cui si svolge il servizio nell'anno scolastico in corso (2021/2022).

lunedì	Scuola primaria	Scuola secondaria
martedì	Scuola primaria	
mercoledì	Scuola primaria	
giovedì		Scuola secondaria
venerdì		Scuola secondaria

Il numero di pasti previsti calcolati in via presuntiva, sulla base dei pasti erogati negli ultimi due anni scolastici è di circa n. 17.340 annui.

Il servizio potrà subire nel corso del rapporto contrattuale delle variazioni quantitative entro il 20% del valore contrattuale. In tale evenienza l'impresa aggiudicataria è tenuta a prestare il servizio sia per le minori che per le maggiori quantità, senza aver diritto a reclamare prezzi diversi da quelli indicati nell'offerta.

La Ditta o Impresa Aggiudicataria (che verrà indicata in seguito I.A.) dovrà utilizzare un centro di cottura idoneo, di proprietà o in disponibilità per l'intero periodo di valenza dell'appalto.

I prezzi offerti in sede di gara rimarranno invariati per l'intero periodo salvo l'adeguamento ISTAT come definito dall'art.13 del Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale.

L'erogazione del servizio deve essere garantita con l'osservanza delle disposizioni contenute nel presente capitolato.

ART. 2) DURATA e DECORRENZA DELL'APPALTO.

Il servizio sarà affidato per 3 anni scolastici dal 01/09/2022 fino 30/06/2025. Al termine del periodo contrattuale l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di rinnovare il contratto di ulteriori due anni scolastici dal 01/09/2025 al 30/06/2027 (rimanendo invariati il prezzo e le condizioni del contratto scaduto), oltre a un'eventuale proroga tecnica di un anno.

In tal caso la I.A. avrà l'obbligo di continuare il servizio alle medesime condizioni sino a quando l'Ente non abbia provveduto ad un nuovo contratto e comunque non oltre 365 giorni successivi alla scadenza del presente contratto.

L'aggiudicazione si intende effettuata a titolo di prova per i primi sei mesi, decorsi i quali la S.A. si riserva la facoltà di recedere dal contratto di appalto qualora si verificano ripetuti comprovati disservizi anche non gravi o qualora il livello qualitativo del servizio sia giudicato motivatamente inadeguato. Decorso il termine predetto senza rilievi l'aggiudicazione si intende definitiva.

ART. 3) OFFERTA.

Per partecipare alla gara le ditte dovranno far pervenire la propria offerta secondo le modalità stabilite nei documenti di gara.

ART. 4) MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE.

SISTEMA INFORMATIZZATO DI PRENOTAZIONE E PAGAMENTO PASTI

La ditta si impegna a mantenere l'utilizzo del sistema informatico attualmente in uso per la gestione delle prenotazioni dei pasti e relativa rendicontazione, con le modalità attualmente in uso, compresi i costi di gestione di spettanza.

Il sistema non dovrà subire interruzioni o modifiche al fine di non interferire con l'attuale tipologia di gestione del servizio.

La Ditta dovrà gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del Regolamento UE 679/2016 ss.mm.ii. con particolare riferimento ai dati sensibili.

Sarà competenza della Ditta la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione dell'intero processo applicato e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico.

La Ditta dovrà garantire:

- Un referente unico individuato all'interno del personale in servizio presso la I.A. con il quale la S.A. dovrà rapportarsi per la gestione del servizio;
- l'invio di SMS (costo a carico della Ditta) e/o e-mail all'utente, al raggiungimento della soglia di n. 4 pasti residui;
- la comunicazione mensile alla S.A. dei nominativi degli utenti che hanno usufruito del servizio mensa e gli eventuali insolventi.

Allegato B) - Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale

Restano a carico della S.A. le seguenti fasi:

- inserimento degli utenti che aderiscono al servizio mensa all'avvio di ogni anno scolastico;
- definizione delle tariffe;
- comunicazione del numero dei pasti giornalieri a mezzo di personale scolastico, gestita tramite il programma attualmente in uso presso la S.A.

La I.A. si impegna a:

- a. effettuare l'acquisto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti, materiali e beni da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto;
- b. preparare, cucinare i pasti richiesti, rispettando la normativa vigente in materia e garantendo una dieta equilibrata, presso un Centro Cottura, avente la capacità necessaria a fronteggiare il fabbisogno giornaliero del servizio, di proprietà o comunque in disponibilità, e introdurre i cibi in idonei contenitori per il trasporto;
- c. la suddivisione ed il porzionamento in loco dei pasti, nel rispetto della normativa AntiCovid-19 e ss.mm.ii.;
- d. assicurare la fornitura di un frutto di stagione e sue varianti, quale merenda di metà mattina;
- e. assicurare un pasto composto da primo piatto, secondo, contorno, un panino, un frutto qualora il medesimo non venga fornito come merenda;
- f. predisporre, la carta dei menù, approvata dall'ASL BI, contenente l'elenco delle portate che la ditta intende garantire precisando il menù estivo ed invernale, nel rispetto della tabella dietetica redatta dall'Azienda Sanitaria Locale competente;
- g. garantire che la composizione dei menù preveda l'impiego di:
 - prodotti biologici;
 - prodotti DOC, DOP, IGP una volta alla settimana senza costi aggiuntivi
 - prodotti primari locali, per prodotti "locali" si intendono quindi quelli la cui zona di produzione primaria e, se previsto, di trasformazione, risulta essere in provincia di Biella.
 - prodotti primari a distanza ridotta, per prodotti "a distanza ridotta" si intendono quelli la cui zona di produzione primaria e, se previsto, di trasformazione, risulta essere, oltre che in provincia di Biella, anche nelle provincie di Vercelli, Novara, Torino e Aosta;
 - carni di prima qualità di razza bovina piemontese allevati e macellati in Italia
 - pasti in bianco su richiesta
 - l'uso degli alimenti surgelati, esplicitato sul menù, dovrà essere limitato ai prodotti ittici ed a casi eccezionali, sempre autorizzato dalla S.A.
 - garantire la fornitura di pasti per le diete speciali su prescrizione medica;
- h. Inoltre la S.A. in occasione delle festività e della chiusura dell'anno scolastico potrà richiedere variazioni ed integrazioni al menù e precisamente:
lasagne al forno (Natale, Pasqua, chiusura anno scolastico)
panettone e/o pandoro (Natale)
Bugie al forno (Carnevale)

Allegato B) - Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale

Ovetti di cioccolato (Pasqua)

Gelato (Chiusura scolastica)

Pasticceria secca (Chiusura anno scolastico)

Per l'inserimento dei prodotti ad integrazione del menù nulla sarà dovuto all'I.A. da parte della S.A.

- i. individuare un proprio incaricato, di esperienza e qualifica professionale adeguate, costantemente aggiornato, addetto al controllo del rispetto delle tecniche di manipolazione, igiene, sicurezza e prevenzione;
- j. effettuare il servizio una volta al giorno (pranzo) per 5 giorni alla settimana (compatibilmente con la programmazione scolastica), per tutta la durata del periodo contrattuale;
- k. erogare il servizio sulla base delle comunicazioni giornaliere effettuate dalla scuola;
- l. consegnare i pasti presso il polo scolastico di cui all'art. 1 del presente capitolato, che devono giungere caldi in conformità con le vigenti disposizioni sanitarie, in gamelle termiche o altro contenitore idoneo fornito dalla ditta, nel rispetto della normativa AntiCovid-19 vigente e secondo gli orari concordati con la S.A.;
- m. organizzare il piano dei trasporti in modo che i tempi di consegna dei pasti ai punti di raccolta siano compresi di norma in un massimo di 30 minuti al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali degli alimenti;
- n. tutti i contenitori termici utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti e sanificati, nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione, devono essere tali da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione e devono essere sostituiti dalla I.A. in caso di usura;
- o. l'organizzazione del personale e dei mezzi necessari per l'espletamento del servizio, compresa la fornitura dei contenitori termici per il trasporto dei pasti, è a totale carico dell'appaltatore.
- p. L'I.A. dovrà fornire altresì:
 - idonee attrezzature per la distribuzione in loco dei pasti al fine di garantire il mantenimento della temperatura adatta alla consumazione dei pasti stessi;
 - considerato che attualmente sono presenti tavoli e sedie per 120 posti, dovranno essere eventualmente sostituiti gli arredi danneggiati;
 - stoviglie: di norma dovranno essere utilizzati piatti, bicchieri, caraffe e posate in materiale sanificabile, al contempo si precisa che fino al termine dell'emergenza covid dovranno essere usati materiali usa e getta compostabili e/o riciclabili;qualsiasi eventuale arredo aggiuntivo sarà posto a carico dell'I.A.
Si precisa che al termine del contratto gli arredi resteranno di proprietà della S.A.
- q. pulizia giornaliera dei locali e delle attrezzature fornite per l'espletamento del servizio al fine di garantire la fruibilità degli spazi in sicurezza dal punto di vista igienico sanitario con prodotti idonei e garantiti, pulizia straordinaria degli stessi ogni tre mesi;

ART. 5) CARATTERISTICHE DEI PASTI E RELATIVO SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE.

I generi alimentari da impiegarsi nella preparazione dei pasti dovranno essere di ottima qualità, nel pieno rispetto delle loro caratteristiche di genuinità e freschezza, nonché delle loro componenti organolettiche e merceologiche.

Allegato B) - Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto dovranno essere utilizzati esclusivamente alimenti non derivati direttamente o indirettamente da Organismi Geneticamente Modificati.

I pasti devono essere preparati nella stessa mattinata del consumo. La I.A. dovrà fornire, a richiesta, eventuali piatti, anche non previsti dal menù, prescritti dai medici specialisti, per soggetti che debbano seguire diete speciali; tali pasti saranno comunque addebitati alla S.A. al medesimo prezzo aggiudicato in sede di gara. Alle stesse condizioni dovranno essere forniti eventuali pasti a persone appartenenti a comunità religiose e/o con diverse abitudini alimentari.

Tali tipologie di pasto dovranno essere servite con stoviglie sanificabili o di materiale compostabile e/o riciclabile.

Si segnalano, di seguito, alcune prescrizioni vincolanti in merito alle caratteristiche qualitative dei prodotti alimentari:

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E OLIO DI OLIVA - Devono essere di produzione e provenienza italiana.

PANE – Deve essere fresco con caratteristiche organolettiche a norma di legge, conservato in sacchetti chiusi di carta per garantire la percentuale di umidità.

CARNE - Potrà essere utilizzata carne bovina, suina e di avicoli. Le carni dovranno essere fresche e dovranno provenire solamente da allevamenti piemontesi autorizzati.

PROSCIUTTO COTTO - Deve essere costituito da coscia suina intera, di provenienza italiana, di prima qualità DOP.

Deve essere prodotto senza polifosfati, derivati del latte (sia lattosio, sia proteine) ed altri componenti estranei alla produzione tradizionale.

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA: prodotto di origine italiana, a base di carne, dal sapore dolce deve essere riconosciuto DOP/IGP così prescritto dalle norme vigenti e porzionato con taglio sottile.

PRODOTTI ITTICI: freschi o surgelati provenienti da acque italiane o europee, accuratamente puliti e privati di spine, cartilagine e pelle.

FORMAGGI: per quanto concerne il vigente sistema normativo (nazionale e comunitario) per tutti i tipi di formaggio, devono essere rispettate le norme di produzione, conservazione ed etichettatura previste.

FRUTTA - La frutta deve essere fresca e di stagione, di prima qualità, servita ad un livello di maturazione adeguato, trasportata in cassette o cartoni e nel caso di sfusi non contenibili nelle cassette in sacchetti per alimenti compostabili e/o riciclabili, debitamente chiusi. Settimanalmente si dovranno somministrare almeno tre tipologie di frutti diversi.

La composizione dei pasti deve essere formulata secondo menù settimanali che garantiscano il più possibile l'utilizzo di prodotti stagionali.

ART. 6) MENÙ E DIETE SPECIALI – PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE

La composizione dei menù dovrà prevedere:

Pranzo – primo piatto, secondo piatto (alternanza carne/pesce/legumi/formaggio/uovo), contorno, pane, frutta (se non distribuita a metà mattina), acqua in caraffa (potrà essere utilizzata l'acqua potabile ed in caso di eventuali problematiche, dovrà essere assicurata la fornitura di acqua in bottiglia senza ulteriori oneri per la stazione appaltante);

Oppure: un piatto unico, un contorno, pane, frutta come sopra.

Variazioni sul menù sono consentite, in via temporanea, nei seguenti casi: guasto di uno o più impianti utilizzati per la preparazione del piatto previsto, blocco delle derrate a seguito delle analisi preventive

Allegato B) - Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale

eseguite, non conformità di alimenti di una o più parti del pasto ai requisiti previsti dalla normativa vigente o dal capitolato. In questi casi l'I.A. dovrà provvedere alla sostituzione con piatti idonei che suppliscano, in modo corretto, le qualità alimentari e nutritive previste dal menù giornaliero. Per tali variazioni la ditta dovrà dare comunicazione scritta alla S.A. e avvisare tempestivamente la scuola. Non saranno autorizzate variazioni dei menù per motivazioni diverse da quelle in elenco, legate all'organizzazione del lavoro e/o a mancate forniture.

Il rispetto del menù stabilito costituisce uno standard di qualità del servizio ed uno degli aspetti del patto stabilito con l'utenza. Pertanto l'I.A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle tabelle-grammature preventivamente approvate dall'ASLBI.

Variazioni del menù potranno essere richieste alla Ditta, durante l'anno scolastico, a seguito di proposte inoltrate dalla Commissione Mensa (istituita presso il circolo didattico) e accettate dalla S.A., per migliorare la qualità e il gradimento.

Per gli scopi suddetti la Ditta dovrà mettere a disposizione della S.A. personale esperto in grado di elaborare le variazioni al menù nel rispetto dell'equilibrio nell'apporto di elementi nutrienti, in relazione alla dieta, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto alla S.A. entro giorni quindici dalla ricezione della lettera con cui quest'ultima comunicherà l'avvenuta aggiudicazione dell'appalto, al quale attribuire il ruolo di responsabile e di referente del servizio nei riguardi della S.A.

Particolari attenzioni dovranno essere comunque riservate a tutti i casi di esigenze specifiche, di diete leggere o di diete speciali, riguardanti:

- intolleranze e allergie (latte, uovo, glutine, ecc.)
- celiachia
- patologie quali ad esempio nefropatie croniche, diabete, dislipidemie, ecc

La I.A. si impegna a preparare tali pasti senza che ciò costituisca costi aggiuntivi per la S.A. o per gli utenti, per comprovate situazioni patologiche od esigenze cliniche.

L'eventuale relativa certificazione medica sarà agli atti della S.A. Le diete devono essere formulate, nel limite del possibile, in aderenza al menù settimanale corrente. Eventuali variazioni richieste dall'ASL dovranno essere immediatamente accolte senza che questo incida in alcun modo sul costo del pasto.

Sarà compito della I.A. promuovere la cultura dell'alimentazione attraverso incontri laboratori rivolti ai genitori e alle classi, al fine di offrire l'opportunità di far conoscere le procedure di produzione in un quadro di trasparenza della propria attività, nonché la disponibilità a partecipare, quando richiesto, ad incontri con insegnanti e genitori per la condivisione delle varie problematiche del servizio.

ART. 7) PULIZIA DEI LOCALI, DELLE ATTREZZATURE E DELLE STOVIGLIE.

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione da eseguire presso la sala refezione e il locale per la distribuzione dei pasti devono essere oggetto di specifica procedura. La Ditta concorrente è tenuta a trasmettere alla S.A. la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista dalla legislazione vigente.

Il servizio dovrà prevedere interventi di pulizia ordinaria giornaliera e pulizia periodica con cadenza prestabilita, specificato in un piano di lavoro elaborato dalla Ditta concorrente.

Tutto il personale assegnato deve garantire la costante igiene dei locali per garantire una permanenza sicura, sotto tutti gli aspetti, agli alunni ed al personale.

La Ditta, nella presentazione del progetto, dovrà fornire dettagliato elenco dei prodotti e delle attrezzature di cui si avvarrà per l'esecuzione del servizio di pulizia, detergenza e sanificazione. Tutti i

Allegato B) - Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale

prodotti impiegati dovranno essere rispondenti alle normative vigenti (biodegradabilità, dosaggi ed etichettature) e dovranno essere allegate le singole schede di sicurezza e tecniche dei prodotti utilizzati. A seguito dell'aggiudicazione i prodotti presentati in sede di gara non potranno essere cambiati.

Al termine della consumazione dei pasti tutte le attrezzature e le stoviglie utilizzate dovranno essere debitamente deterse e sanificate come previsto dalla procedura elaborata dalla Ditta in sede di gara.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i residui dovranno essere smaltiti come rifiuti.

I rifiuti solidi urbani e i rifiuti differenziati (plastica, vetro e cc.), prodotti nel locale mensa e in quello di distribuzione, dovranno essere raccolti in appositi sacchetti posti all'interno di contenitori a pedale direttamente forniti dall'I.A. e successivamente smaltiti con le procedure previste dal regolamento rifiuti del Comune di Graglia (sede del Polo scolastico di Valle).

E' vietato scaricare rifiuti solidi negli scarichi, l'I.A. sarà responsabile di ogni eventuale malfunzionamento degli scarichi verificatosi a causa di improprio utilizzo, con conseguente riparazione a spese della medesima.

ART. 8) AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO.

È a cura e spese della I.A., l'applicazione della normativa in materia di sicurezza alimentare per tutte le fasi/attività esplicitamente ed implicitamente previste dal presente Capitolato.

Il Piano di autocontrollo adottato dovrà essere messo a disposizione della S.A. prima dell'avvio delle attività e in copia controllata (soggetta ad aggiornamento per revisione). In relazione alle attività di cui sopra, la I.A. dovrà designare, prima dell'inizio dell'appalto, un proprio rappresentante che assumerà la qualifica e le responsabilità proprie dell'“operatore del sistema alimentare” come definito dai Regolamenti CE n. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004 e ss.mm.ii. (concernenti l'igiene dei prodotti alimentari) per l'intero servizio oggetto dell'appalto. Il suo nominativo dovrà essere comunicato alla S.A.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti presso il centro di cottura, a disposizione dell'autorità sanitaria territorialmente competente all'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato la I.A. dovrà provvedere alle modifiche del piano nel rispetto della normativa vigente, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

ART. 9) PERSONALE.

Per assicurare le prestazioni contrattuali, il gestore si avvarrà di proprio personale qualificato e lo impiegherà sotto la sua responsabilità.

Sono a carico della I.A.:

- le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro, nonché l'osservanza di quanto previsto dal D.Lgs. 81/08 e ss.mm.ii.
- l'adozione, nell'esecuzione del servizio, delle cautele necessarie per garantire l'incolumità degli operatori, delle persone addette al servizio stesso e dei terzi.

Allegato B) - Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale

- Dimostrare in ogni momento a semplice richiesta della S.A. di aver provveduto ai suddetti adempimenti.
- Dovrà essere sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio.

RESPONSABILE COORDINATORE DEL SERVIZIO

La I.A. ha l'obbligo di comunicare ufficialmente, prima dell'avvio del servizio, alla S.A. il nominativo del R.C.S (Responsabile coordinatore del servizio) che deve essere dipendente della I.A. ed avere qualifica professionale idonea. Tale comunicazione dovrà essere effettuata prima della stipula del contratto e dovrà contenere il curriculum professionale ed il mansionario del R.C.S. Esso costituirà il referente principale che dovrà mantenere un contatto costante con la S.A.

ART. 10) DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA.

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo alla I.A. di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.

La I.A. è tenuta a provvedere all'adeguata formazione del personale addetto, nonché degli eventuali sostituti, in materia di sicurezza ed igiene del lavoro, con particolare riferimento a quanto stabilito agli artt. 36 e 37 del D.Lgs. 81/2008.

La I.A. deve predisporre e far affiggere, a proprie spese, cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione antinfortunistica all'interno dei locali di distribuzione dei pasti, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

ART. 11) ASSICURAZIONE A CARICO DELLA I.A.

La I.A. assume tutte le responsabilità per eventuali intossicazioni alimentari derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.

Ogni responsabilità, sia civile che penale, per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero alla S.A. o a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della I.A.

Nulla può essere fatto valere dalla I.A., nei confronti della S.A.

Pertanto, la S.A. è esonerata da qualsiasi responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone (anche per danni che dovessero occorrere al personale della ditta), nonché per i danni arrecati alla S.A. stessa durante l'esecuzione del servizio.

La I.A. ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nei locali presso i quali è prevista la consegna e la distribuzione, nonché per danni a cose a chiunque appartenenti, per l'intera durata del contratto. Il massimale di tale polizza dovrà essere adeguato alle condizioni di rischio che implica l'appalto. Detta polizza, nella quale dovrà risultare che la S.A. è considerato "terzo" a tutti gli effetti, dovrà prevedere, tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezione alimentare subiti dai fruitori dei servizi di ristorazione appaltati, nonché ogni altro danno conseguente la

Allegato B) - Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale

somministrazione dei pasti preparati dalla I.A. o/e relativo alle derrate. La descrizione del servizio oggetto del presente appalto dovrà chiaramente essere contenuta nelle “attività assicurate” della sopra citata polizza. L’I.A. si impegna a consegnare all’Amministrazione copia della polizza di cui sopra entro 10 giorni dall’aggiudicazione del servizio, nonché a pagare le rate di premio successive per tutto il periodo in cui si svolge il servizio appaltato. La polizza di cui al presente articolo dovrà essere stipulata prima dell’esecuzione del servizio oggetto del contratto o comunque entro 5 giorni dall’avvio dello stesso.

ART. 12) GARANZIA DEFINITIVA.

Prima della stipula del contratto, oppure, nel caso di esecuzione anticipata del servizio, la I.A. deve costituire una garanzia definitiva nella misura del 10% dell’ammontare del contratto, a garanzia dell’osservanza delle obbligazioni assunte ai sensi degli artt. 93 e 103 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.

ART. 13) MODALITÀ DI PAGAMENTO.

Il pagamento del corrispettivo del servizio fornito dalla Ditta avviene a seguito di presentazione di apposita fattura mensile, in modalità elettronica, applicando il prezzo offerto in sede di gara, facendo inoltre pervenire una apposita distinta riepilogativa degli utenti per Comune di residenza e con indicazione di chi ha usufruito del servizio senza copertura economica.

Ricevute le fatture il Comune capofila effettua gli adempimenti tendenti ad accertare la regolare effettuazione del servizio, definirà il provvedimento di liquidazione, salvo insorgano fondate contestazioni sulle stesse.

L’aggiudicatario non potrà vantare diritto ad altri compensi, ovvero ad adeguamenti, revisioni o aumenti dei corrispettivi salvo eventuali variazioni, in aumento o in diminuzione, in seguito alla pubblicazione degli indici pubblicati dall’ISTAT (Indice FOI) applicabili annualmente e comunque dopo 24 mesi dalla data di sottoscrizione del contratto. La revisione dei corrispettivi potrà avvenire solo ed esclusivamente a seguito di apposita richiesta presentata dall’aggiudicatario almeno 2 mesi prima dell’inizio dell’annualità per cui viene richiesta la revisione stessa.

ART. 14) CONTROLLO - ISPEZIONE – VERIFICA.

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell’ASL competente e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, la S.A. si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti dei comitati mensa.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell’Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l’intero servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l’Amministrazione appaltante.

Se al contrario le carenze fossero gravi ed irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l’Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

Allegato B) - Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale

La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione-preparazione, la veicolazione, la conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare.

La ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

La S.A. si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio.

Flussi informativi

Il menù completo dovrà essere pubblicato online sul sito dell'istituto scolastico e del Comune ed esposto in copia cartacea presso l'edificio scolastico in modo tale da rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

ART. 15) PENALE.

La I.A., nell'esecuzione del servizio previsto dal capitolato, avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

La S.A. previa contestazione alla I.A., applica sanzioni nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificatamente riguardo a:

- qualità delle derrate non rispondenti alla tabella dietetica prevista;
- ritardo nella consegna dei pasti nel plesso rispetto agli orari concordati;
- mancato rispetto delle temperature di sicurezza;
- ritrovamenti di corpi estranei nei cibi.

Le sanzioni previste sono stabilite a giudizio della S.A.

La S.A. avrà la facoltà di dichiarare risolto il contratto con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta nel caso in cui dovessero verificarsi:

- gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto delle caratteristiche previste dal capitolato;
- altre violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati dalla ditta appaltatrice nonostante le diffide formali dell'Amministrazione appaltante;
- accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
- la sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata;
- subappalto del servizio;
- accertata tossinfezione alimentazione determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- riscontro di gravi irregolarità nel centro cottura.

Eventuali deficienze o carenze vengono comunicate alla I.A. per iscritto e la stessa deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dalla S.A.

Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopra indicate è la contestazione degli addebiti.

Allegato B) - Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale

Alla contestazione dell'inadempienza la I.A. ha facoltà di presentare le sue contro deduzioni entro 10 giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito, ferma restando la facoltà dell'Ente appaltante, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

La stazione appaltante applicherà la penale da un minimo di € 250,00 ad un massimo di € 3.000,00 per ogni violazione degli obblighi previsti dal presente capitolato.

In particolare la penale sarà applicata, a seguito di contestazione formulata per iscritto dalla S.A. e previa valutazione delle giustificazioni fornite dalla Ditta, per ogni singola contestazione.

ART. 16) CONTRATTO – SPESE.

La I.A. è obbligata alla stipula del contratto e qualora, senza validi motivi, non adempisse a tale obbligo, si disporrà immediatamente per la revoca dell'aggiudicazione che comporterà la perdita del diritto di recupero della garanzia provvisoria.

Il contratto verrà stipulato nella forma di atto pubblico amministrativo, con firma digitale.

Sono a carico della I.A. tutte le spese di contratto dovute secondo le leggi in vigore (imposta di bollo, diritti fissi di scritturazione, diritti di segreteria e imposte di registro).

Gli importi di cui sopra a carico della I.A. dovranno essere versati con le modalità che saranno comunicate dall'Ufficio segreteria della S.A.

L'inadempimento degli obblighi di cui al presente articolo, oltre alla revoca dell'aggiudicazione della I.A. inadempiente, fa sorgere, a favore della S.A., il diritto di affidare l'appalto alla Ditta che segue immediatamente nella graduatoria. Sono a carico della Ditta inadempiente i maggiori oneri sostenuti dalla S.A.

L'esecuzione in danno non esime la I.A. da eventuali responsabilità civili.

ART. 17) SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO.

Sono vietati il subappalto e la cessione del contratto, a pena di risoluzione del contratto.

Nella documentazione resa disponibile dalla Ditta, di cui alla lettera invito, non dovranno essere presenti, pena l'esclusione, riferimenti che inducano la Commissione a dubbi circa le intenzioni della Ditta in tale merito.

ART. 18) INTERRUZIONE DEL SERVIZIO.

La refezione scolastica è un "pubblico servizio"; la I.A., pertanto, dovrà attivare un "Piano di emergenza", tale da garantire il pronto intervento. In caso di sciopero del personale scolastico o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle lezioni e non necessità del servizio di refezione scolastica, la S.A. avviserà tempestivamente la I.A., senza che questa possa pretendere indennizzo alcuno.

Analogamente, nessun indennizzo potrà essere preteso dalla I.A. in caso di interruzione del servizio di refezione a causa di sciopero del personale dipendente della I.A., che dovrà in tempo utile avvisare la S.A. e comunque con almeno 5 giorni di anticipo.

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

Allegato B) - Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale

fuori del controllo sia della S.A sia della I.A. e che non si possa evitare con l'esercizio della normale diligenza, previdenza e perizia dovute.

In occasione di eventi imprevedibili e di documentata particolare gravità, la S.A. si riserva la possibilità di sospendere l'erogazione del servizio senza alcun preavviso e senza alcun costo a carico della medesima.

ART. 19) TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI ai sensi del Reg.UE 679/2016 e s.m.i.

“Tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali”

Si informa che il conferimento dei dati personali richiesti ha natura obbligatoria e l'eventuale rifiuto comporta l'esclusione dalla gara. Il trattamento dei dati da parte della S.A. ha la finalità di acquisire gli elementi necessari per l'ammissione alla gara e viene eseguito su supporto cartaceo e/o informatico.

I dati personali conferiti potranno essere comunicati o diffusi a terzi soltanto nei casi previsti da norme di legge o regolamenti. In relazione al trattamento dei dati personali, l'art. 13 della legge riconosce all'interessato il diritto di accesso ai dati che lo riguardano, nonché alcuni diritti complementari tra cui il diritto di rettificare, aggiornare, integrare dati e il diritto di opporsi, per motivi legittimi, al loro trattamento.

I dati forniti dai concorrenti in sede di gara, o in seguito acquisiti sul conto dell'aggiudicatario, saranno raccolti, registrati e memorizzati nell'ambito degli adempimenti relativi all'esecuzione del contratto.

Tali dati saranno comunicati e pubblicati nelle forme previste dalla legge e/o dal presente bando.

Responsabile del trattamento è il Sindaco Sig.ra Pasquale Tiziana.

ART. 20) CONTROVERSIE.

Le controversie relative al presente atto dovranno essere risolte con spirito di reciproca comprensione. In caso di mancato accordo sarà competente il Tribunale di Biella.

E' possibile la risoluzione di eventuali controversie insorte tra le parti ricorrendo all'istituto della transazione così come previsto dall' art. 208 del D.Lgs. 50/2016.

ART. 21) RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.

La S.A. ha facoltà di esercitare il diritto di recesso di cui all'art. 109 del D.Lgs. 50/2016, incamerando la cauzione con salvezza del risarcimento di tutti i danni subiti e subendi.

La S.A. si riserva la facoltà di risolvere il contratto in qualunque tempo, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 del Codice Civile, senza alcun genere di indennità e compenso per l'impresa nel caso di:

- inosservanza grave e reiterata, diretta o indiretta, delle disposizioni di legge, dei regolamenti e degli obblighi previsti nel presente Capitolato speciale descrittivo e prestazionale;
- apertura di una procedura di fallimento a carico della I.A.;
- ritardo nell'avvio del servizio;
- interruzione senza giusta causa del servizio;
- violazione degli obblighi relativi a versamenti contributivi per il personale dipendente ovvero mancata applicazione dei contratti collettivi;

Allegato B) - Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale

- inosservanza del divieto di subappalto e cessione del contratto rispetto alla disciplina contenuta nell'art. 17 del presente;
- impiego di personale non dipendente dalla I.A.;
- grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di produzione pasti;
- utilizzo di derrate alimentari in violazione alle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- un episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
- applicazione di 3 penali per la stessa violazione tra quelle previste dall'art.15;
- assenza del Responsabile Coordinatore del servizio di cui all'art.9;
- errore nella preparazione e somministrazione di dieta speciale tale da pregiudicare, in modo grave, la salute dell'utente;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'affidamento;
- reiterata inadempienza agli obblighi contrattuali;

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte della S.A., di richiesta di risarcimento per i danni subiti e subendi.

Si conviene come unica formalità preliminare alla risoluzione del contratto la contestazione degli addebiti. Ciò con opportuna salvezza di ogni ragione e azione per rivalsa dei danni in conseguenza dell'inadempimento da parte dell'Impresa stessa dei propri impegni contrattuali e delle penali maturate.

Del provvedimento di risoluzione del contratto è data formale comunicazione alla ditta a mezzo Posta Elettronica Certificata (PEC)

In caso di risoluzione del contratto non verrà riconosciuto indennizzo alcuno alla I.A. salvo il pagamento del corrispettivo per le prestazioni regolarmente eseguite.

Con la risoluzione del contratto sorge nella S.A. il diritto di incamerare l'intera cauzione dedotti gli eventuali prelevamenti già effettuati e di affidare, anche a trattativa privata, il servizio a terzi in danno dell'Impresa inadempiente.

ART. 22) NORMA DI CHIUSURA.

La S.A. si riserva la facoltà insindacabile di non dare luogo alla gara o di prorogare la data, senza che i concorrenti possano vantare alcuna pretesa, anche economica, al riguardo.

Il Responsabile unico del Procedimento (RUP)
Geom. Roberta Mazzetto
