



COMUNE DI VILLAFALLETTO

(Provincia di Cuneo)

Piazza G. Mazzini,19 - Tel 0171 935311

Posta certificata: info@pec.comune.villafalletto.cn.it - email: info@comune.villafalletto.cn.it

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
SERVIZIO MENSA SCOLASTICA SCUOLE
DELL'INFANZIA E PRIMARIA
PER GLI ANNI SCOLASTICI 2019/2020 E
2020/2021.
(sino al 30.06.2021).**

Art. 1

OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di fornitura generi alimentari, preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione pasti, riordino e pulizia refettori, stoviglie ed altri oggetti necessari alla consumazione dei pasti per la Scuola dell'Infanzia per tutti i giorni della settimana, dal lunedì al venerdì, e per la Scuola Primaria per un giorno alla settimana, il mercoledì, degli anni scolastici di riferimento. A scopo puramente indicativo, e non vincolante per l'Amministrazione, si prevedono n. 60 pasti quotidiani per la Scuola dell'infanzia e n. 40 pasti settimanali per la Scuola Primaria.

La Ditta dovrà provvedere, tramite proprio personale, al lavaggio delle stoviglie impiegate nella somministrazione dei pasti, alla pulizia, sanificazione, disinfezione, dei locali refettorio, dei mobili e degli arredi ivi ubicati, assicurando un grado ottimale di igiene.

I prodotti occorrenti per siffatte prestazioni dovranno essere forniti dalla Ditta; i prodotti non dovranno recare danno a persone, cose, locali ove verranno usati ed essere conformi alle disposizioni di legge.

Detti prodotti dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, impiegati secondo le istruzioni riportate sulle stesse ed essere riposti su un carrello apposito; terminato il loro impiego dovranno subito essere riposti e conservati in apposito locale chiuso a chiave o in armadi anch'essi chiusi a chiave.

In sede di offerta la Ditta dovrà tenere conto che i pavimenti debbono essere lavati giornalmente.

I rifiuti del refettorio devono essere raccolti, a cura del personale della Ditta, in appositi sacchi (forniti dalla stessa), e trasportati a cura dei suddetti negli appositi cassonetti; a tal fine la Ditta si impegna ad eseguire le istruzioni impartite al riguardo dal Comune in base alle normative nazionali e/o locali del settore.

Art. 2

DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà la durata di 2 anni scolastici e, precisamente, per gli anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021 sino al 30.06.2021.

L'Amministrazione comunale, a fronte del buon andamento del servizio, si riserva la facoltà di prorogare, alle medesime condizioni, con specifico provvedimento amministrativo esecutivo, l'affidamento del servizio alla medesima impresa aggiudicataria per un ulteriore biennio scolastico: 2021/2022 - 2022/2023 sino al 30.06.2023. La facoltà di disporre la proroga del contratto sarà effettuata sulla base di una valutazione discrezionale dell'Amministrazione, ponderata in relazione alla convenienza economica nonché alla capacità e professionalità dimostrate dall'impresa appaltatrice nel corso dell'esecuzione del contratto. L'Amministrazione si riserva inoltre la facoltà di recedere, in qualsiasi momento, per suo motivato e

insindacabile giudizio, dal contratto mediante comunicazione con lettera raccomandata. Trascorsi giorni 10 dal ricevimento della comunicazione di cui sopra il contratto si intende risolto senza che la Ditta Aggiudicataria, che in seguito sarà brevemente chiamata Ditta, possa pretendere danno o compensi di sorta ai quali essa dichiara, già sin d'ora, di rinunciare in caso di inadempienze gravissime (abbandono dell'appalto: frode; ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali od alle disposizioni di legge relative al servizio) la risoluzione avrà effetto immediato. L'Amministrazione si riserva inoltre la facoltà di apportare, nel corso della fornitura, le opportune variazioni al menu dei pasti.

Art. 3

GENERI ALIMENTARI E MENU" DEI PASTI

- LA FRUTTA deve essere di stagione, fresca e di ottima qualità, selezionata, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie.

La frutta e la macedonia devono essere fresche e non in scatola, con l'eventuale eccezione dell'ananas sciroppato.

Non vi sono limitazioni di categoria in menu, ma occorre fornire prodotto di stagione ruotando nell'arco della settimana le diverse varietà di frutta presenti.

- IL PROSCIUTTO COTTO, privo di additivi (polifosfati, allergeni, glutine 0 derivati della soia, ecc.), deve essere affettato, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, tale da garantire un ottimo rendimento alimentare. Non deve essere usato quello affettato confezionato sotto vuoto. Deve essere affettato nel giorno della somministrazione.

(Il DECRETO 21 Settembre 2005, disciplina la produzione e la vendita di taluni prodotti di salumeria, reca la definizione del prosciutto cotto: (art. 1.). La denominazione «prosciutto cotto» e' riservata al prodotto di salumeria ottenuto dalla coscia del suino eventualmente sezionata, disossata, sgrassata, privata dei tendini e della cotenna, con impiego di acqua, sale, nitrito di sodio, nitrito di potassio eventualmente in combinazione fra loro o con nitrato di sodio e nitrato di potassio. Nell'art.4 sono descritte le caratteristiche, mentre nell'art. 5 le proprietà organolettiche. All'apertura della confezione il prosciutto cotto commercializzato intero presenta:

a) all'esterno: 1) assenza o presenza trascurabile di liquidi nella confezione; 2) sufficiente resistenza alla compressione; 3) colore rosa, eventualmente tendente al rosa-rosso; 4) cavità e fessurazioni assenti o trascurabili;

b) al taglio: 1) tenuta della fetta: la fetta di 2 millimetri di spessore massimo che presenta una sufficiente tenuta tra i muscoli; 2) gusto caratteristico, non eccessivamente speziato; 3) colore rosa, eventualmente tendente al rosso in muscoli o porzioni di muscolo contenenti, naturalmente, elevate concentrazioni di pigmenti).

- IL PANE deve essere fresco del tipo comune con possibilità di fornitura di prodotto integrale, nel caso il menu lo preveda. Il pane integrale deve essere prodotto con farina integrale.

- IL BURRO deve essere fresco, genuino, pastorizzato.

- IL FORMAGGIO da condimento (pezzo intero e grattugiato) deve essere della qualità "Grana Padano"; deve essere prodotto da latte vaccino; non deve presentare odori o sapori anomali e non corrispondenti al prodotto tipico. Dovrà essere stagionato da almeno 12 mesi.

Il Grana Padano prevede come ingredienti latte, caglio, sale e come conservante il lisozima dell'uovo. In merito al lisozima dell'uovo il Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali, Comitato Nazionale per la Sicurezza Alimentare ha attuato una indagine per la valutazione del rischio di assunzione di tale componente, di cui si riportano alcuni stralci:

"il Grana Padano è un formaggio a pasta dura, cotta, a lenta maturazione e a lunga stagionatura (10-24 mesi ed oltre), prodotto da latte vaccino crudo, riposato e parzialmente scremato per affioramento _ la tecnologia di produzione del Grana Padano DOP è antica e, pur mantenendo sostanzialmente intatti i suoi caratteri originali, si è costantemente evoluta, in particolare nel corso del secolo scorso, con la introduzione dell'impiego di: colture lattiche specifiche (siero innesto) per la produzione e maturazione del formaggio;

lisozima, per il contenimento dei difetti microbici e, soprattutto, del gonfiore tardivo; nel "Regolamento concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari è stata autorizzata la pratica dell'impiego del lisozima come

additivo alimentare nella produzione dei formaggi stagionati alla dose "quanto basta"; ...il lisozima è un polipeptide che si ottiene dall'albume d'uovo di gallina, usualmente sotto forma di cloridrato; l'allergia alle uova è annoverata tra le più frequenti nella popolazione; sono state descritte reazioni cliniche al lisozima contenuto nell'uovo; sono stati descritti pochi casi di reazioni allergiche conseguenti all'assunzione di formaggi contenenti lisozima in soggetti allergici alle uovaai sensi del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modifiche ed integrazioni, tra gli allergeni alimentari sono ricompresi le uova e i prodotti derivati; questi ultimi "qualora utilizzati nella fabbricazione di un prodotto alimentare e presenti anche se in forma modificata debbono figurare in etichetta col nome dell'ingrediente da cui derivano";.....Il lisozima aggiunto al latte si lega, per una quantità stimata attorno al 80%, alla caseina gran parte del lisozima, quindi, si ritrova nel formaggio...anche dopo lunghi periodi di stagionatura. Allo stato attuale delle conoscenze e dei dati disponibili, se, in ogni caso, non si può escludere che soggetti sensibili possano manifestare reazioni allergiche secondarie all'assunzione di formaggi contenenti lisozima, si raccomanda al Gestore la messa in atto di ogni

intervento utile a favorire la scelta consapevole del consumatore e, in particolare, di quella quota dei consumatori allergici alle proteine dell'uovo".

- IL FORMAGGIO da taglio deve essere: primo sale, certosino o stracchino, fontal, mozzarella, ricotta o altro formaggio di tipo fresco costituito esclusivamente da latte, sale e caglio.

- LA CARNE di vitello, di pollo, di tacchino deve essere di prima qualità e di provenienza garantita.

- IL PESCE deve essere solo surgelato e privo di lisce e del tipo filetto di merluzzo, ecc. con caratteristiche tali che diano garanzia di salubrità e conservazione secondo le norme di legge. Deve essere indicata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

- LA PASTA deve essere di pura semola garantita di grano duro, esente da qualsiasi altro macinato ed additivo.

- L'OLIO, usato per gli alimenti a cotto e a crudo, deve essere olio extra-vergine di oliva di ottima qualità e non deve contenere più dell'1,5% in peso di acidità espressa in acido oleico e corrispondente alle vigenti norme di igiene....

(Gli oli devono essere ottenuti dalla spremitura di olive del territorio italiano, possibilmente spremute a freddo. L'etichetta deve riportare la dicitura "olio extra-vergine di oliva"...."ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici" come previsto dal Reg. CE 1019/2002 e successive modifiche del Reg. (CE) N. 182/2009 del 6 marzo 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 1019/2002 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva. Oltre alle indicazioni relative all'etichettatura dei prodotti alimentari, occorre prevedere quanto indicato in materia di etichettatura dell'olio di oliva secondo il Decreto Ministeriale del 09/10/2007: norme in materia di indicazioni obbligatorie nell'etichettatura dell'olio vergine ed extravergine di oliva).

- IL LATTE deve essere a lunga scadenza (non pastorizzato).

- Le UOVA al fine di evitare operazioni di sgusciatura a crudo, è consigliato l'utilizzo di prodotti pastorizzati, il cui trasporto deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili a 4°C. La conservazione in frigorifero una volta aperte deve rispettare rigorosamente le indicazioni riportate in confezione. In caso di preparazione con sgusciatura successiva alla cottura e con cottura completa (es. uova sode) vanno utilizzate uova fresche di cat. "A extra" di provenienza da allevamenti a terra nazionali.

- La VERDURA deve essere di stagione, fresca e di ottima qualità, selezionata, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie. La verdura deve essere fresca e non in scatola, con l'eventuale eccezione della polpa di pomodoro.

Non si può fornire prodotto surgelato ad eccezione di: fagiolini, piselli, spinaci, erbe e preparati per minestrone di sola verdura.

Per tutti gli alimenti, si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotto secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igienico e sanitarie in vigore e pienamente rispondenti alle caratteristiche stabilite dalle disposizioni legislative vigenti che disciplinano la produzione ed il commercio.

I generi alimentari utilizzati devono offrire assolute garanzie di freschezza e di qualità, preferendo:

- alimenti a filiera corta a km 0 e a rifiuti 0, cioè l'impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola (entro i 30 km di distanza dal Comune di Villafalletto);
- prodotti alimentari a ridotto impatto ambientale (alimenti provenienti da produzione biologica o da produzione integrata).

Non devono essere utilizzati alimenti O.G.M. (L.R. n. 9 del 23/02/2000).

Tutti i prodotti dovranno pervenire in confezioni integre, confezionati ed etichettati nel rispetto del D.Lgs. n. 109/92 e s.m.i. e delle altre normative specifiche vigenti, e non dovranno presentare alterazioni organolettiche e carenze igienico-sanitarie di alcun genere.

Tutte le derrate porzionate a cura della Ditta (prosciutto, formaggio, uova sode) devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti onde evitare contaminazioni.

E' vietata ogni forma di riciclo dei pasti e degli avanzi.

La Ditta si impegna al rispetto ed alla comunicazione di eventuali menù creati o prassi seguite per le diete speciali (allergie, intolleranze, altra patologia con implicazioni alimentari).

Art. 4

GESTIONE DEL SERVIZIO

La Ditta, per lo svolgimento del servizio, dovrà avere in disponibilità per tutta la durata dell'appalto un Centro cottura per la preparazione ed il confezionamento dei pasti (situato entro 5 km dal Comune di Villafalletto - distanza misurata rispetto alla sede del Municipio calcolata con il sito www.google.it/maps, considerando il tragitto stradale transitabile con i mezzi adibiti al servizio); non sono ammesse cucine da campo e/o cucine mobili.

La Ditta dovrà svolgere il servizio con propri capitali, mezzi tecnici e con proprio personale, il quale in ragione della natura del servizio in argomento, dovrà possedere idonea e maturata esperienza pluriennale specifica per il servizio medesimo grazie ad attività già in passato rese in strutture e per utenza analoghe a quelle in oggetto.

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di

manodopera previste nel nuovo contratto, l'appaltatore è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'operatore uscente, come previsto dall'articolo 50 del d.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n: 81.

Il personale sarà pertanto assunto, inquadrato e retribuito in conformità alla legge, ai contratti collettivi del settore ed agli accordi locali integrativi degli stessi in vigore per il tempo e nelle località in cui viene prestato il servizio.

La Ditta si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali previsti per legge e regolamento a favore dei propri dipendenti, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

Sono a carico della Ditta tutti i materiali occorrenti allo svolgimento del servizio.

La Ditta dovrà prendere carico dell'utenzieria, delle attrezzature specifiche e delle attrezzature di uso generale messe a disposizione dall'Amministrazione con l'obbligo di integrare quanto ricevuto qualora non sufficiente per il corretto espletamento del servizio e dovrà inoltre provvedere alla manutenzione ordinaria dell'utenzieria e delle attrezzature specifiche e di uso generale prese in carico.

Il servizio deve essere garantito dalla Ditta in ogni caso ed a fronte di ogni possibile evenienza (sciopero del personale della Ditta; difficoltà di approvvigionamento causate dai più disparati motivi; mancato funzionamento per guasti o mancanza di energia della cucina dell'Ente; ecc.) perché non si può far mancare agli ospiti della struttura l'alimentazione giornaliera.

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto. La Ditta si impegna a richiamare, multare e, se del caso, sostituire, i dipendenti che non osservassero una condotta irreprensibile. Le segnalazioni e le richieste dell'Amministrazione, in questo senso, sono impegnative per la Ditta che agirà di concerto e con l'assenso preventivo dell'Amministrazione Comunale su ogni iniziativa adottata nei confronti del personale.

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

In caso di malattia o assenza, la Ditta deve assicurare il servizio.

La Ditta risponderà direttamente dei danni alle persone ed alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'Amministrazione.

La Ditta dovrà provvedere all'approvvigionamento dei generi alimentari necessari.

L'Amministrazione si riserva, comunque, la facoltà di apportare nel corso della fornitura le variazioni nei quantitativi e nelle qualità dei generi alimentari qualora

venissero richieste dal Servizio Sanitario, come pure di sospendere, provvisoriamente in qualsiasi giorno e per qualsiasi motivo, la fornitura stessa quando non ritenga invece di avvalersi della più ampia facoltà di risoluzione prevista dall'art. 2.

I pasti da somministrare verranno tutti preparati con il sistema della cucina tradizionale che prevede esclusivamente l'impiego dei prodotti alimentari freschi o surgelati come autorizzati dalla competente A.S.L. e cucinati presso il centro cottura in disponibilità della Ditta. In nessuna circostanza è consentito l'impiego dei cibi precotti.

Al fine di eliminare nelle mense scolastiche bottiglie e stoviglie in plastica, nel rispetto dei Criteri Ambientali Minimi della ristorazione del Ministero dell'Ambiente, la Ditta si dovrà impegnare ad installare nei locali refettorio, erogatori di acqua microfiltrata e ad utilizzare nella distribuzione dei pasti stoviglie riutilizzabili (piatti in melamina, bicchieri in policarbonato e posate in acciaio) o, in alternativa, stoviglie in materiale biodegradabile.

Il gestore provvederà all'acquisto delle derrate ed avrà diritto di scegliere, a propria discrezione, i fornitori. L'Amministrazione procederà con proprio personale al controllo qualitativo delle derrate acquistate che dovranno risultare selezionate e di prima qualità.

Nell'eventualità di divieto da parte dell'Amministrazione dell'impiego delle merci acquistate dal gestore per la preparazione dei pasti, il gestore dovrà provvedere, a proprie cure e spese, alla loro immediata sostituzione.

La buona conservazione delle derrate depositate o preparate è a carico del gestore al quale sarà imputato ogni caso di riscontrata avaria.

In ogni caso, quando, le derrate somministrate risultassero non rispondenti ai requisiti del contratto, l'Amministrazione ed il gestore si incontreranno per concordare un adeguato correttivo in termini qualitativi.

L'appaltatore si impegna al rispetto del Menù approvato dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizioni dell'A.S.L. CN 1.

L'Ente appaltante si riserva la facoltà di apportare allo stesso menù eventuali modifiche suggerite e concordate con uno specialista dietologo e l'A.S.L.

La Ditta ha:

- a) l'obbligo di produrre per ogni alimento una porzione in più da conservare congelata in contenitori per alimenti per almeno 48 ore. Ciò ai fini di eventuali necessari controlli successivi alla preparazione;
- b) l'obbligo di non utilizzare alimenti contenenti O.G.M.

Art. 5
STANDARDS MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO.

Gli Standards minimi di qualità sono quelli riportati in questo capitolato. Dovranno in ogni caso essere rispettate le indicazioni contenute negli allegati 1), 2) delle "Linee Guida della ristorazione collettiva" emanate con determina del Direttore regionale della Direzione Sanità Pubblica 20.08.2002, n° 120, relative alla gestione delle strutture e del personale.

- Referenze
- Curriculum

Art. 6
PREZZO - PAGAMENTI

Il prezzo pasto unitario viene fissato a base d'asta in **€ 4,15 I.V.A. esclusa** e rimane invariato per tutta la durata del contratto.

Il pagamento verrà eseguito previa presentazione di regolare fattura da parte della Ditta e previo controllo sul numero delle "giornate alimentari" e degli utenti da parte dell'Amministrazione.

Le fatture, che dovranno essere compilate indicando il numero di giornate alimentari fornite nel mese e il numero degli utenti, saranno liquidate entro 60 giorni dal ricevimento delle stesse.

Con tale corrispettivo la Ditta si intende compensata di qualsiasi suo avere o pretesa per i servizi di cui trattasi, senza diritti ad altri o maggiori compensi o indennità di sorta.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni d'ufficio; quelle delle pene pecuniarie applicate per indisciplina a carico della Ditta e quant'altro dalla stessa dovuto. Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso o non dal presente capitolato, inerente e/o conseguente al servizio di cui trattasi.

Art. 7
OBBLIGHI A CARICO DEL COMUNE

Sono a carico del Comune:

- concessione dei locali necessari da adibirsi all'effettuazione del servizio refettorio;
- fornitura energia elettrica per i locali del servizio refettorio;
- fornitura acqua per pulizia;
- fornitura riscaldamento per i locali del servizio refettorio;

- copertura assicurativa a rischio incendio delle strutture adibite a servizio mensa;

Sono altresì a carico del Comune gli interventi necessari o prescritti dall'Autorità per la sicurezza e l'igiene dei locali e degli arredi.

Art. 8

SPESE DI CONTRATTO ED ONERI DIVERSI

Tutte le spese di contratto, bolli, registrazioni accessorie e conseguenti saranno per intero a carico della Ditta.

Art. 9

SUBAPPALTO E/O CESSIONE DI CONTRATTO

E' assolutamente proibito alla Ditta, pena immediata risoluzione del contratto, incameramento della cauzione e risarcimento danni, subappaltare e/o cedere il contratto.

Art. 10

MODALITÀ DELLA GARA E AGGIUDICAZIONE

L'appalto verrà aggiudicato mediante la procedura di cui all'art. 27 codice dei contratti.

Art. 11

ULTERIORI CONDIZIONI PER PARTECIPAZIONE ALLA GARA.

Le Ditte interessate dovranno far pervenire nei termini indicati dal bando l'offerta completa della documentazione.

LE OFFERTE DOVRANNO ESSERE INVIATE O MEDIANTE CONSEGNA A MANO ALL'UFFICIO PROTOCOLLO DEL COMUNE O A MEZZO POSTA RACCOMANDATA.

Le offerte che dovessero pervenire in ritardo NON saranno prese in considerazione e saranno pertanto escluse dalla gara.

Ad aggiudicazione avvenuta la Ditta vincitrice dovrà presentare la documentazione necessaria per il contratto che sarà richiesta.

Art. 12

ADEGUAMENTO DEL PREZZO ALLA FORNITURA.

Il prezzo offerto sarà impegnativo e fisso per tutta la durata dell'appalto, fatti salvi gli adeguamenti degli indici ISTAT a partire dal secondo anno di appalto (primo adeguamento 01/09/2020).