

CITTA' DI VILLADOSSOLA

PROVINCIA DEL VERBANO-CUSIO-OSSOLA

Via G. Marconi n. 21 C.A.P. 28844

Tel.: 0324/501400 Fax 0324/575097 C.F. e P.I. 00233410034

E-mail: segreteria@comune.villadossola.vb.it

PEC: segreteria@pec.comune.villadossola.vb.it

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO (Anni Scolastici 2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026)

1) **OGGETTO: Servizio di refezione scolastica.**

Il presente appalto ha per oggetto:

- a) La preparazione e fornitura di pasti freddi e caldi per le seguenti scuole di **Villadossola**:
- Istituto Comprensivo scolastico "M.O. Attilio Bagnolini" (già scuola media statale)
 - Scuola elementare "Caduti per la Libertà"
 - Scuola elementare "XXV Aprile"
 - Scuole elementare "Loris Manzoni"
 - Scuola materna "Gianni Rodari"

Sono fatte salve eventuali modifiche in diminuzione sul numero dei plessi che nel triennio dovessero insorgere.

- b) La consegna dei pasti presso le scuole sopra indicate.
- c) La fornitura di tovaglie e stoviglie del tipo "usa e getta" da utilizzare in caso di mancato passaggio a stoviglie lavabili.
- d) Il servizio di distribuzione pasti meglio consistente in:
- apparecchiatura tavoli
 - ricevimento dei pasti dal centro di cottura con monitoraggio delle temperature e compilazione quotidiana delle schede Haccp, adeguata conservazione delle pietanze (con scaldavivande o frigorifero a seconda di pasti caldi o freddi) fino al momento della somministrazione, distribuzione pasti all'utenza;
 - servizio di distribuzione e gestione diete speciali
 - sbaracco a fine servizio con raccolta differenziata dei rifiuti;
 - riordino sala, pulizia di tavoli, altri arredi ed attrezzature (vassoi, carrelli scaldavivande, piani di appoggio, lavelli, posateria di servizio, ecc.) con esclusione dei pavimenti.

2) **MODALITA' DI APPALTO**

Il servizio sarà aggiudicato al soggetto che proporrà l'offerta economicamente più vantaggiosa per l'Amministrazione valutata sulla base dei seguenti elementi, secondo criteri e punteggi dettagliati nella lettera di invito:

- | | |
|----------------------------------|----------------------------|
| a) Offerta economica - | punteggio massimo 30 punti |
| b) Offerta tecnico – qualitativa | punteggio massimo 70 punti |

3) **CORRISPETTIVO DEL SERVIZIO.**

Il prezzo di aggiudicazione si intenderà remunerativo di tutte le spese, oneri e obblighi previsti dal presente capitolato.

Il pagamento del corrispettivo verrà effettuato mensilmente, dietro presentazione di regolari fatture.

4) **QUANTIFICAZIONE DELLA FORNITURA E MODALITA' DI CONSEGNA.**

La fornitura ha per oggetto la preparazione e la consegna presso gli istituti scolastici sotto indicati del seguente presuntivo numero dei pasti:

Villadossola:

- Istituto Comprensivo scolastico "M.O. Attilio Bagnolini" (già scuola media statale)
pasti presunti circa n. 6.450
- Scuola elementare "Caduti per la Libertà"
pasti presunti circa n. 3.050
- Scuola elementare "XXV Aprile"
pasti presunti circa n. 5.300
- Scuole elementare "Loris Manzoni"
pasti presunti circa n. 5.100
- Scuola materna "Gianni Rodari"
pasti presunti circa n. 8.100.

Numero **presunto** complessivo dei pasti per anno scolastico: intorno ai 28.000.

Il quantitativo dei pasti sopra riportato ha valore **puramente indicativo** e non costituisce impegno per l'Amministrazione, in quanto i pasti da fornire giornalmente potranno variare in più o in meno in relazione alle presenze, così come potranno variare i giorni di effettuazione del servizio per le varie scuole.

Le modalità di espletamento della fornitura sono così stabilite:

- il numero esatto giornaliero dei pasti sarà comunicato telefonicamente alla ditta appaltatrice. Sia i primi piatti che i secondi piatti dovranno essere trasportati e consegnati in appositi contenitori termici multi-razioni.

Sono a carico della ditta vincitrice tutti gli adempimenti riguardanti:

- la predisposizione della notifica sanitaria ex Reg. CE 852/2004 per la segnalazione all'Asl del subingresso nella gestione del centro cottura e dei cinque refettori interessati dal servizio;
- la predisposizione ex novo o l'aggiornamento ove esistente del piano di autocontrollo (sistema HACCP) riferito al centro cottura ed a tutti i refettori interessati dal servizio;
- la formazione obbligatoria in tema di igiene e H.A.C.C.P. (corso biennale) del personale scolastico interessato nonché la regolare fornitura di cuffie, grembiuli, guanti e mascherine (ove necessario) per gli addetti citati.

La ditta vincitrice dovrà avere in dotazione in tutti i plessi strutture o carrelli scaldavivande.

La fornitura dei pasti comprende anche l'acqua (1 bottiglia da ½ litro per ciascun pasto servito).

I pasti dovranno essere consegnati nelle varie scuole nella stessa giornata dal personale della ditta, negli orari che verranno indicati dall'Amministrazione.

Solo orientativamente si indicano i seguenti orari:

Villadossola:

- Istituto Comprensivo scolastico "M.O. Attilio Bagnolini" (già scuola media statale) ore 13.00
- Scuola elementare "Caduti per la Libertà" ore 12.30
- Scuola elementare "XXV Aprile" ore 12.00
- Scuole elementare "Loris Manzoni" ore 12.00
- Scuola Materna "Gianni Rodari" ore 12.00

Nessun ritardo è ammesso nella consegna.

L'inizio del servizio potrà essere discrezionalmente differito o anticipato dall'Amministrazione Comunale in relazione alle proprie esigenze organizzative e funzionali.

Il quantitativo dei pasti forniti dovrà essere accompagnato da un'apposita bolla sulla quale dovranno essere indicati la data e l'ora di consegna, il numero dei pasti, con la descrizione dei generi forniti e delle quantità.

Su ciascun contenitore dovranno essere indicati il numero dei pasti e le quantità delle singole razioni, per alunni e per adulti.

Ove per cause impreviste di forza maggiore, debitamente dimostrate, la ditta appaltatrice non fosse in grado di fornire i pasti caldi come pattuito, si impegna a fornire un equivalente pasto freddo alle stesse condizioni.

L'Amministrazione Comunale si riserva di chiedere la fornitura, in occasione di eventuali gite scolastiche, di pasti freddi o al sacco in sostituzione del pasto caldo.

La ditta appaltatrice è tenuta alla preparazione di pasti in bianco e/o speciali per utenti con problematiche dietetiche attestate da certificazione medica (ad esempio per diabete, celiachia, gastrite, colite, ecc.). Per patologie particolari potrà essere pattuito un prezzo a parte. Riferimenti normativi: L. 123/2005; DGR N. 40-29846 del 10/4/2000.

In merito alle diete speciali per patologia, si sottolinea che l'attivazione di tali diete in ambito scolastico è vincolata al parere espresso annualmente dal SIAN. Per l'attivazione va utilizzato un apposito modulo del SIAN, debitamente compilato e firmato dai genitori, accompagnato da certificazione medica. Le diete speciali elaborate dall'ASL dovranno essere sempre presenti in sede di produzione, garantendo la privacy. Nessun certificato medico dovrà pervenire agli Operatori della cucina.

Per la richiesta di diete cosiddette "Leggere", da assumere fino a un massimo di cinque giorni, è necessario che i genitori si rivolgano direttamente al Responsabile della mensa. Oltre i cinque giorni, occorrerà il certificato medico.

Per la gestione delle diete speciali si rimanda all'allegato "Linee guida per la gestione delle diete speciali nella Ristorazione Scolastica" – Aggiornamento 2022 – redatte da SOC Igiene Alimenti e della Nutrizione – Dipartimento di prevenzione dell'ASL VCO.

La ditta aggiudicataria dovrà accettare eventuali variazioni nel servizio (plessi, giorni di effettuazione, numero dei pasti previsti, ecc.) che comportino un aumento o una diminuzione non superiore al 10%, senza poter chiedere l'aggiornamento del costo del pasto; in caso di superamento di detta percentuale (in più o in meno) potrà procedersi all'aggiornamento suddetto, solo per la parte eccedente la percentuale in questione.

5) DURATA DEL SERVIZIO

Il servizio avrà la durata di tre anni scolastici (2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026).

L'inizio e l'ultimazione del servizio verranno anno per anno tempestivamente comunicati dall'Amministrazione Comunale alla Ditta appaltatrice, sulla base dei calendari scolastici e delle esigenze delle scuole e/o dell'Amministrazione Comunale.

6) MODALITA' DEL SERVIZIO

La fornitura in questione dovrà avvenire alle seguenti condizioni e prescrizioni:

a) osservanza dei menù, ricettario e delle tabelle dietetiche che verranno trasmesse (con riferimento alle vigenti tabelle approvate dal SIAN – ASL VCO).

Il menù deve essere reso noto ai genitori per consentire il bilanciamento con la cena.

Il Comune si riserva la facoltà di apportare, in qualsiasi momento, variazioni nei menù e nella qualità e nella quantità dei generi alimentari usati per i pasti.

Nessuna variazione può essere apportata ai menù senza la specifica autorizzazione scritta del Comune.

Le modalità di preparazione devono garantire:

- minima perdita dei nutrienti
- massima appetibilità dei cibi
- riduzione dei grassi di origine animale sia intrinseci sia di condimento
- massima variabilità
- privilegiare la cottura a vapore ed in forno a termo-convezione che impedisce la dispersione in acqua di vitamine e minerali e consente di mantenere il gusto e le qualità nutritive.

b) osservanza delle seguenti modalità di confezionamento e di trasporto:

- evitare la preparazione nel giorno antecedente a quello del consumo tranne i casi in cui ciò è impossibile e comunque solo se la ditta opera un repentino abbattimento della temperatura con successiva conservazione in frigorifero idoneo;

- nel confezionare i pasti non si dovrà:

* congelare materie prime acquistate fresche

* congelare il pane

* ricongelare alimenti scongelati

* far sostare gli alimenti scaduti nelle celle frigorifere o nei magazzini;

- per assicurare l'assenza di contaminazioni accidentali durante il trasporto, si chiede il "confezionamento ermetico" del cibo appena tolto dalla pentola di cottura. Il pericolo della proliferazione batterica deve essere eliminato con l'adozione di un "sistema termoregolato" che garantisca il mantenimento della temperatura del cibo cucinato sopra i 65°C, dal termine della cottura sino al consumo. Si deve cioè osservare quanto indicato dal Regolamento di applicazione della Legge 30.04.1962 n. 283 qui di seguito riportato: "Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (piatti pronti, snacks, polli, ecc.) devono essere consumati da +60°C a +65°C.

Il trasferimento deve essere effettuato con furgoni coibentati; il mantenimento della temperatura ottimale deve essere assicurato dalla ditta appaltatrice anche presso l'utilizzatore fino al momento del consumo effettivo del pasto, in modo da conservare al cibo le caratteristiche di igiene, di fragranza e di gusto.

L'accertamento dei requisiti igienico-sanitari sarà esclusivamente di competenza degli organismi di controllo preposti.

c) TRASPORTO PASTI

I pasti dovranno essere consegnati presso ciascuna della Scuole sopra indicate, alla temperatura adeguata, in modo che possa essere servito caldo anche l'ultimo piatto servito.

d) FORNITURA DI TOVAGLIOLI, TOVAGLIE E STOVIGLIE, PRODOTTI PER LA PULIZIA

La ditta appaltatrice dovrà fornire:

- tovaglie monouso, tovaglioli di carta per tutte le scuole, guanti in lattice monouso nonché piatti, posate e bicchieri a perdere (da utilizzare in caso di mancato passaggio a stoviglie lavabili).
- prodotti quali detersivi, spugne, panni carta, sacchi/sacchetti per rifiuti ecc. per la pulizia dei tavoli, degli arredi e attrezzature.

e) La Ditta deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù. E' ammissibile l'adozione di sistemi di distribuzione differenziati a seconda del tipo di scuola (Infanzia, Primaria, secondaria di primo grado).

Distribuzione ai tavoli

In caso di distribuzione ai tavoli vanno eseguite le seguenti operazioni:

- apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente tovaglie in materiale non riutilizzabile.
- i tavoli devono essere predisposti con bicchiere capovolto, posate in confezione con tovagliolo (bis – forchetta e coltello o tris – cucchiaio, forchetta e coltello – in funzione del menù) e acqua minerale. Il pane potrà essere posto a tavola solo al termine della somministrazione del primo piatto.
- procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola.
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento del contenitore.
- eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli termici, forniti a cura e spese dalla Ditta, sui quali verranno unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate previste.
- la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto.
- durante la consumazione dei pasti deve essere garantita la pulizia dei tavoli ed il ritiro dei piatti utilizzati presso ciascun commensale.

Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione

I pasti sono distribuiti da personale della Ditta nei locali ad uso refettorio dei centri refezionali. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere, indossare guanti in lattice monouso;
2. indossare camice, copricapo e mascherine (ove necessario), che devono essere sempre puliti e decorosi; i copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, piatti, bottiglie di acqua minerale;
5. all'arrivo dei contenitori isotermitici:
 - controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
 - provvedere, mediante termometro a sonda, al controllo delle temperature degli alimenti da somministrare ed annotare i valori su apposita scheda di registrazione;

Alimenti	Temperatura di riferimento	Tolleranza
Da consumare caldi	$\geq 65^{\circ} \text{C}$	60°C
Da consumare freddi	Salumi	$\leq 10^{\circ} \text{C}$
	Formaggi	$\leq 10^{\circ} \text{C}$
	Verdure crude	$\leq 10^{\circ} \text{C}$
	Insalate di riso o pasta	$\leq 10^{\circ} \text{C}$

6. conservare adeguatamente le pietanze fino al momento della somministrazione utilizzando carrelli scaldavivande oppure i frigoriferi a seconda si tratti di pasti caldi o freddi;
7. procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;

8. prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo;
9. la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo (**la scheda di correlazione prodotto crudo/prodotto cotto dovrà essere realizzata e fornita dalla Ditta entro 30 gg. dall'inizio del servizio**);
10. non mettere olio, aceto e sale sui tavoli ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
11. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
12. eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
13. aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
14. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
15. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
16. distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto;
17. il pane deve essere messo in tavola a fine consumazione del primo piatto;
18. devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di elementi già cotti.

7) PRENOTAZIONE DEI PASTI E RISCOSSIONE DELLE RETTE

Per la gestione contabile del servizio di mensa ad oggi è in uso il sistema School.net della ditta Etica Soluzioni S.r.l., società certificata ISO27001 e ISO22301, di cui il **Comune è proprietario delle licenze d'uso**, in quanto ha regolarizzato un contratto diretto con la software house per la fornitura di alcuni moduli aggiuntivi sul sistema.

L'Amministrazione intende mantenere in uso l'attuale sistema i cui costi di assistenza, manutenzione, aggiornamento funzionale e normativo del modulo relativo al servizio mensa (compresi canoni relativi a PagoPA, identità digitale per l'accesso al sistema School.Net e integrazione con piattaforma APP IO) sono posti a carico della ditta aggiudicataria.

La Ditta avrà l'obbligo di non creare disagi alle famiglie.

Si richiede al nuovo gestore di **mantenere attivo l'accesso all'intera banca dati del sistema** per fare in modo che gli addetti del Comune possano avere accesso sul Portale a tutti gli anni scolastici precedenti per controllare e monitorare tutti i dati pregressi; per esempio: *presenze, pagamenti effettuati, dichiarazioni 730 scaricate, comunicazioni inviate, ecc.*

Si richiede inoltre di mantenere la medesima configurazione di sistema attualmente in uso al fine di non stravolgere le abitudini delle famiglie e delle scuole.

Sarà cura dell'Amministrazione Comunale fornire alla ditta le credenziali di accesso per poter utilizzare il programma. Verranno ad ogni modo valutate eventuali implementazioni che possano migliorare la gestione del servizio e che siano in modo nativo integrate con il gestionale. L'attuazione sarà discrezionale da parte dell'Ente (a prescindere dall'offerta tecnica fatta dalla Ditta in sede di gara).

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

- gestione anagrafica completa degli alunni/tutori e delle relative tariffe
- Iscrizioni manuali al servizio
- Prenotazione informatizzata dei pasti tramite strumenti informatizzati forniti dalla ditta aggiudicataria (es. Tablet Touchscreen muniti di rete SIM per ogni plesso)
- contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'Ente

- riscossione in modalità anticipata dei buoni virtuali tramite dei punti vendita dislocati sul territorio. Sono previsti **almeno 2 punti vendita**, e vari canali online attivi 7 giorni su 7 tra cui il MAV ONLINE, l'interfacciamento PagoPA come previsto dalla normativa e ulteriori canali proposti, che non obblighino le famiglie a recarsi presso i punti vendita. Le ricariche avvengono a valore e non a numero di pasti per garantire il pieno rispetto della privacy.
- comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms, accesso al portale web multilingua dedicato alle famiglie e APP per Smartphone tramite identità digitale.

Sicurezza, gestione, conservazione dei dati e Leggi in materia

Il sistema informatico attualmente in uso garantisce inoltre quanto segue:

- A) Il sistema informatizzato è certificato CLOUDPA e rispetta la normativa GDPR.
- B) La banca dati e l'intero sistema informatico risiedono presso una server farm certificata Iso27001, in grado di garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili.
- C) la società Etica Soluzioni S.r.l. è certificata Iso27001 e Iso22301.
- D) L' I.A. è tenuta a trattare, attraverso il sistema informatizzato School.Net della Società Etica Soluzioni S.r.l., tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.Lgs. del 30/06/2003 n. 196 e s.m.i., con particolare attenzione ai dati sensibili, quali dati sanitari, etico - religiosi, economici.

Compete all'Aggiudicatario:

- la manutenzione per la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software, nonché l'assistenza agli operatori comunali per la verifica a fine mese, tramite il programma, dei dati consuntivati.
- gestione dei rapporti con l'istituto scolastico per l'organizzazione del servizio informatizzato di rilevazione pasti giornaliera
- collegamento informatico dei plessi scolastici e della cucina per la rilevazione e la registrazione delle presenze giornaliere mediante applicazione per tablet/smartphone
- fornitura dotazioni informatiche necessarie presso ciascun plesso scolastico (es. Tablet Touchscreen muniti di SIM dati per ogni plesso)
- l'attivazione e la manutenzione per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) certificato ISO27001.
- la fornitura degli sms di sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori
- l'indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione
- l'attivazione di un PC presso la Cucina per visualizzare tramite il programma le prenotazioni della giornata
- tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico.
- eventuali sessioni formative di approfondimento che si rendessero necessarie per il personale comunale in merito all'utilizzo del sistema.

Al termine dell'appalto il Comune resterà proprietario delle licenze d'uso del software nonché dell'hardware installato, ulteriori rispetto a quanto già in uso.

Si specifica che la ditta aggiudicataria prima della fornitura dovrà mettersi in contatto con la ditta Etica Soluzioni S.r.l per coordinare tutte le attività di inizio servizio. **Il sistema dovrà essere operativo dal primo giorno del servizio.**

8) SPESE VARIE

Tutte le spese per l'organizzazione del servizio sono a carico della ditta appaltatrice.

9) VINCOLO GIURIDICO - CAUZIONE DEFINITIVA

L'aggiudicazione costituisce impegno per l'aggiudicatario a tutti gli effetti dal momento in cui viene pronunciata.

Successivamente all'esecutività della determinazione di aggiudicazione, si addiverrà all'affidamento del servizio in relazione alle condizioni del presente capitolato ed a tutti gli altri obblighi inerenti e conseguenti.

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere al deposito cauzionale mediante fidejussione bancaria o assicurativa, pari al 10% sull'importo dell'appalto.

10) OBBLIGHI VARI DELL'APPALTATORE

Nell'esecuzione della fornitura è previsto l'obbligo per l'appaltatore di osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia o che interverranno nel periodo di decorrenza del contratto, per quanto applicabili, **con particolare riferimento alle norme in materia di igiene e sanità, nonché a quanto previsto in merito ai criteri ambientali minimi (C.A.M.) per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari.**

Nell'esecuzione della fornitura e distribuzione dei pasti che formano oggetto del presente appalto, l'Impresa dovrà obbligarsi ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti dell'impresa in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge la fornitura medesima.

L'Impresa si obbliga altresì ad applicare il contratto e gli accordi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione e, se cooperative, anche nei rapporti con i soci. I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da queste ed indipendentemente dalla natura, struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

L'Impresa dovrà inoltre essere in regola con il versamento dei contributi previdenziali ed assistenziali previsti dalle norme vigenti in materia.

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati sopra, accertata dalla stazione appaltante o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, la stazione appaltante comunicherà all'impresa e, se del caso, anche all'Ispettorato suddetto, l'inadempienza accertata e procederà ad una detrazione del 20% sui pagamenti in acconto, se le forniture saranno in corso di esecuzione, ovvero alla sospensione del pagamento del saldo, se le stese saranno ultimate, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra. Il pagamento all'Impresa delle somme accantonate non sarà effettuato fino a quando l'Ispettorato del lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti siano stati integralmente adempiuti. Per le detrazioni e sospensioni dei pagamenti di cui sopra, l'Impresa non potrà opporre eccezioni né avrà titolo a risarcimento di danni.

La ditta aggiudicataria si impegna inoltre:

- a stipulare idonea polizza assicurativa della durata del contratto per la responsabilità civile verso terzi con massimali adeguati che comunicherà con la massima sollecitudine all'Ente, fornendo copia comprovante l'avvenuta stipula; l'appaltatore risponderà pertanto direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, come al successivo art. 12.

11) CONTROLLI

E' facoltà del Comune far effettuare periodici casuali controlli ed analisi da parte di personale dell' A.S.L. per accertare i requisiti igienico-sanitari dei cibi, dei locali e delle attrezzature, la rispondenza dei pasti alle tabelle dietetiche ed agli indici qualitativi dei prodotti (tipo e marca) specificati nella procedura d'appalto, ecc.

Ai fini anzidetti l'appaltatore consentirà esplicitamente e senza formalità l'accesso ai propri impianti e locali di deposito, dispensa e frigoriferi, cucina, locali di confezione e predisposizione per il trasporto, da parte dei Sanitari dell'A.S.L. (medici, delegati sanitari) e degli incaricati comunali.

Nel caso di prelievo di pasti da sottoporre ad analisi, per consentire il contraddittorio necessario al momento del prelievo la Ditta appaltatrice autorizzerà un dipendente per ogni plesso in cui avviene la distribuzione dei pasti a rappresentarla per ogni effetto di legge.

L'Amministrazione Comunale, tramite propri incaricati facenti parte dell'eventuale Commissione mensa, può inoltre controllare il servizio di distribuzione dei pasti.

I componenti della Commissione predetta hanno altresì facoltà di visitare i locali della ditta appaltatrice.

12) RESPONSABILITA'

L'appaltatore si assume tutte le responsabilità civili e penali derivanti dall'ingestione, da parte degli utenti, di cibi contaminati o avariati.

L'appaltatore pertanto risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi a carico dell'Ente appaltante.

La Ditta appaltatrice si obbliga a sollevare il Comune e la scuola da qualunque pretesa o azione che possa derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.

Le spese che il Comune e/o la scuola dovessero eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della ditta appaltatrice e in ogni caso da questa rimborsate.

La Ditta appaltatrice è sempre responsabile, sia verso il Comune e la scuola sia verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti.

Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi potessero derivare al Comune, alla scuola o a terzi.

13) PENALITÀ'

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze al presente Capitolato, si procederà all'applicazione delle penalità di seguito indicate:

- in caso di ritardata consegna dei pasti, che superi i 30 minuti rispetto all'ora stabilita per la consegna, verrà applicata una penalità di € 2,50 per ciascun pasto ordinato per quel giorno.

Per quanto riguarda:

- l'irregolare consegna dei pasti (es. mancata fornitura di parte di essi, consegna arbitraria di cibi diversi da quelli previsti dal menù del giorno, l'inosservanza delle tabelle dietetiche, la qualità del cibo non perfettamente rispondente agli aspetti organolettici e alle altre caratteristiche merceologiche definite dagli allegati al presente capitolato);

- l'inosservanza delle norme tecniche, sanitarie e igieniche nella preparazione, trasporto, consegna e distribuzione dei pasti;

- il mancato rispetto delle prescritte norme igieniche da parte del personale durante tutte le fasi del servizio (preparazione, trasporto, distribuzione), verrà applicata, in relazione alla gravità dei fatti, una penalità di importo variabile tra € 150,00 e € 1.500,00.

Le irregolarità rilevate verranno tempestivamente notificate alla ditta aggiudicataria a cura del Comune; la Ditta dovrà fornire per iscritto le proprie controdeduzioni entro 15 giorni decorrenti dal ricevimento della lettera.

Trascorso il termine suddetto, il competente organo del Comune, con proprio atto da notificare alla ditta, quantificherà l'importo della sanzione applicata.

In caso di recidiva specifica o in caso di più di cinque infrazioni sanzionate, il competente organo del Comune procederà, a partire dalla sesta, al raddoppio delle penalità comminate per le precedenti analoghe infrazioni.

In caso di ulteriore recidiva, o nel caso di gravissime inadempienze (quale ad esempio la mancanza totale della fornitura non dovuta a forza maggiore o caso fortuito, la fornitura di cibo contaminato o deteriorato, grave inosservanza delle norme igieniche, sanitarie e tecniche) sarà facoltà della Giunta Comunale rescindere il contratto, a proprio insindacabile giudizio, procedendo nei confronti della ditta stessa per il risarcimento dei danni eventualmente subiti, inclusa ogni spesa aggiuntiva che il Comune dovrà accollarsi per assicurare la prosecuzione del servizio fino alla scadenza contrattuale.

Penalità, rifusione delle spese e risarcimento di eventuali danni verranno detratti, fin dove possibile, dai pagamenti ancora da effettuare.

Ove il danno e la pena eccedessero l'ammontare dei pagamenti, l'Amministrazione potrà utilizzare l'importo della cauzione prestata dalla Ditta. Qualora neanche questo importo fosse sufficiente, l'impresa sarà tenuta a pagare la differenza.

14) EVENTUALITA' DI SCIOPERO

Nel caso in cui, per scioperi del personale delle scuole o degli studenti o per qualsiasi altra causa, i pasti prenotati vengano disdetti dopo un'ora dalla prenotazione in misura superiore al 10% del prenotato, la ditta fornitrice avrà diritto al 70% del prezzo del pasto non consumato. Se i pasti disdetti saranno meno del 10% del totale prenotato, verranno pagati alla ditta solo i pasti consumati.

In caso di sciopero dei dipendenti della ditta, la stessa si impegna ad assicurare il servizio di refezione con la distribuzione di un pasto freddo di uguale valore, da concordarsi con l'Amministrazione Comunale.

15) FORO COMPETENTE

Qualunque contestazione o vertenza sorta tra le parti e non composta amichevolmente, dovrà essere devoluta al Giudice ordinario competente per territorio.

16) DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' vietata ogni forma di cottimo e subappalto, ad eccezione del trasporto e del servizio di distribuzione. E' vietata altresì la cessione del contratto. La violazione di quanto sopra comporterà l'immediata risoluzione del contratto; gli oneri derivanti da detta risoluzione verranno posti a carico della ditta.

17) EVENTUALE ESTENSIONE DELL'APPALTO

La ditta aggiudicataria, su richiesta dell'Amministrazione Comunale dovrà accettare l'eventuale ampliamento dell'appalto in oggetto con la distribuzione dei pasti ai dipendenti comunali, secondo le modalità che saranno successivamente indicate.
Il prezzo di tale servizio verrà concordato fra le parti.

18) UFFICIO DI RIFERIMENTO PER EVENTUALI PROBLEMI

L'ufficio di riferimento per la segnalazione di problematiche relative alla refezione è l'Ufficio Segreteria del Comune.

19) RECESSO

L'Amministrazione Comunale di Villadossola ha facoltà di recedere anticipatamente in qualsiasi momento dal presente contratto senza che la ditta aggiudicataria possa richiedere alcun risarcimento, indennizzo o quant'altro.

20) DISPOSIZIONI FINALI

Per tutto quanto non precisato nel presente capitolato si fa riferimento alla vigente normativa in materia di appalti di forniture nonché alla vigente normativa regionale in materia di appalti per la ristorazione collettiva scolastica.

Letto, confermato e sottoscritto dalle parti per accettazione di tutte le norme sopra riportate.

Il Comune di Villadossola
Il Segretario Comunale
Dott.ssa Munda Fernanda

La Ditta Aggiudicataria

.....

Ai sensi dell'art. 1341 C.C. le parti, di comune accordo, previa lettura delle norme contenute nel presente capitolato, dichiarano di approvare e sottoscrivere gli artt. 13 e 19.

Il Comune di Villadossola
Il Segretario Comunale
Dott.ssa Munda Fernanda

La Ditta Aggiudicataria

.....

Villadossola,