



27037 PIEVE DEL CAIRO
P.zza Paltineri n.9
UFFICIO DI SEGRETERIA

**COMUNE
DI
PIEVE DEL CAIRO**

Provincia di Pavia

segretario@comunepievedelcairo.org

Tel. 0384-87107/87129
FAX 0384-831055
P.I. e C.F. 00482780186

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO
PER
LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA
PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA, PERIODO DAL 01/04/2019 AL 30/06/2021 A RIDOTTO
IMPATTO AMBIENTALE – D.M. 25/07/2011**

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

- a) il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione presso la scuola dell'infanzia e la scuola primaria di Pieve del Cairo consistente nella preparazione, cottura, porzionatura e distribuzione dei pasti presso l'esistente cucina sita nella scuola dell'infanzia;
- b) trasporto e distribuzione dei pasti presso il locale mensa comune sito presso la scuola primaria;
- c) pulizia e manutenzione della cucina e di tutte le attrezzature necessarie alla preparazione, cottura dei pasti nonché alla pulizia del locale adibito a mensa;
- d) fornitura e stoccaggio delle derrate necessarie alla preparazione e cottura dei pasti;
- e) fornitura di tovaglie, tovaglioli monouso ed eventuale integrazione dello stoviglie ora in dotazione (piatti in ceramica, cucchiari, forchette e coltelli in acciaio del Comune);

ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO

Il presente appalto si intende valido per n. 23 mesi effettivi considerando l'interruzione del servizio nei mesi estivi di luglio e agosto dal 01.04.2019 al 30.06.2021.

Il periodo dell'anno scolastico 2018/2019 è inteso come periodo di prova e la prosecuzione della fornitura del servizio per tutto il periodo restante dell'appalto è condizionato alla dimostrazione del buon andamento del servizio ed al grado di soddisfazione degli utenti. Inoltre, l'Amministrazione comunale, a fronte del buon andamento del servizio, al termine del periodo di appalto, si riserva la facoltà di rinnovare, alle medesime condizioni, con specifico provvedimento amministrativo, l'affidamento del servizio alla medesima impresa aggiudicataria per ulteriori due anni scolastici.

ART. 3 – PREZZO DEL PASTO E VALORE DELL'APPALTO

Il valore del singolo pasto posto a base d'asta è pari ad € 4,50 IVA esclusa: saranno ammesse solo offerte in ribasso e non in aumento.

Il numero dei pasti annui erogati (soggetto a variazione giornaliera in base ai periodi dell'anno scolastico ed in base alle effettive presenze degli alunni) è circa 10.000 per un valore di circa (per i 23.000 pasti dei 23 mesi effettivi e calcolato al prezzo a base d'asta) € 103.500,00

Si precisa che il numero complessivo di 10.000 pasti annui è all'incirca di:

- n. 5.600 per gli alunni della scuola dell'infanzia
- n. 3.500 per gli alunni della scuola primaria
- n. 900 per le insegnanti delle due scuole,

ART. 4 – METODO DI GARA E CRITERI PER L'AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

A) metodo di gara

L'affidamento della Servizio avverrà con procedura negoziata, così come definito ai sensi dell'art.36 comma 2 lett. b) del D.Lgs. n.18/04/2016 N. 50 e successive modifiche ed integrazioni.

B) Criteri di aggiudicazione

Si procederà per l'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida, per l'aggiudicazione si procederà ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. 50/2016 e successive modifiche ed integrazioni, e cioè a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto tra qualità e prezzo, con i parametri di valutazione indicati nel disciplinare di gara.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida dall'Amministrazione Comunale;

ART. 5 – CONDIZIONI PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

La preparazione e il consumo dei pasti saranno effettuati esclusivamente nei locali di proprietà comunale che dovranno essere in possesso delle prescritte autorizzazioni igienico - sanitarie e di sicurezza, siti all'interno del complesso scolastico, composti da distinti e separati vani per la preparazione e il consumo.

La ditta aggiudicataria non dovrà asportare o introdurre in detti locali macchine, attrezzature o utensili senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale; delle attrezzature consegnate alla ditta aggiudicataria verrà redatto apposito inventario, eventuali danni causati da un cattivo utilizzo delle attrezzature o ad imperizia verranno addebitati alla ditta aggiudicataria.

L'impresa dovrà procedere all'acquisto di generi alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti ed alla loro confezione, secondo le tabelle e le grammature previste dall'apposito servizio dell'ATS di Pavia, a cui potranno essere apportate varianti nella quantità e nella qualità dei menù se richiesti dall'autorità sanitaria, normalmente operante di concerto con l'Amministrazione e l'appaltatore.

E' a carico dell'impresa la sporzionatura/distribuzione dei pasti ivi compresa eventuale sbucciatura della frutta per gli alunni della scuola dell'infanzia.

L'impresa dovrà utilizzare la stoviglieria (piatti, bicchieri ecc) non monouso attualmente in dotazione del servizio mensa (provvedendo all'eventuale integrazione) per tutti i pasti somministrati nella mensa (piatti, bicchieri, posate e tovaglioli). L'eventuale integrazione si intende compresa nel prezzo del pasto in offerta.

Tutte le pentole, gli utensili da cucina, le stoviglie, i contenitori per la conservazione degli alimenti, nonché gli elettrodomestici che si rendessero necessari per la perdita, rottura o insufficienza di quelli attualmente in dotazione dovranno essere forniti dalla ditta appaltatrice; tali attrezzature resteranno di esclusiva proprietà della ditta appaltatrice, salvo la facoltà di cederli gratuitamente all'Amministrazione alla scadenza del presente contratto.

I pasti saranno costituiti da: primo piatto, secondo con contorno, pane, frutta di stagione e acqua naturale.

Al fine di garantire la qualità del servizio la ditta appaltatrice dovrà preferibilmente impiegare frutta e verdura di stagione e carne non congelata; dovrà trattarsi di generi alimentari approvvigionati, confezionati e trasportati nelle condizioni dietetiche e sanitarie della massima garanzia ed in obbedienza alle vigenti norme sanitarie.

L'Amministrazione Comunale potrà, in ogni caso, richiedere le certificazioni di qualità dei prodotti impiegati per la preparazione dei pasti, il nome delle ditte produttrici e fornitrici nonché ogni altra informazione ritenuta utile.

L'Amministrazione potrà altresì richiedere analisi merceologiche e microbiologiche sulla qualità dei prodotti che saranno a carico della ditta appaltatrice.

L'amministrazione si riserva di effettuare, tramite l'apposita commissione comunale mensa o con personale del competente servizio ATS, in qualsiasi momento e senza preavviso, controlli per verificare la corrispondenza delle norme stabilite dal contratto prelevando campioni secondo le modalità previste dal DPR 327/80 e successive modifiche ed integrazioni. Qualora la merce al controllo quantitativo e qualitativo non risultasse conforme al dichiarato, la ditta dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti. Se all'analisi la merce non dovesse presentare i requisiti richiesti prescritti sarà senz'altro respinta e dovrà immediatamente essere sostituita addebitando alla ditta oltre alle spese inerenti al ritiro, anche tutti gli oneri sostenuti per controlli ed analisi.

Quanto sopra detto sarà causa, oltre che di applicazione delle sanzioni per inadempienze contrattuali anche di eventuale risoluzione del contratto da parte dell'Amministrazione Comunale così come previsto dagli articoli successivi.

Le famiglie e gli operatori scolastici potranno essere chiamati a vigilare sul buon andamento del servizio.

ART. 6 - CENTRO PRODUZIONE PASTI E QUANTITA' PASTI

Per i casi di emergenza dovuti a momentanea inagibilità della cucina il concorrente dovrà disporre di un centro pasti, localizzato entro 30 km dal luogo di consumo dei pasti, che deve essere autorizzato ai sensi e nei termini di cui al DPR 26.3.1980 n.327 e successive modifiche od integrazioni il cui possesso è condizione di partecipazione alla gara.

In ogni caso, l'utilizzo del centro pasti esterno dovrà avere carattere temporaneo, subordinato dalla situazione di emergenza e dovrà essere comunque preventivamente autorizzato dall'Amministrazione comunale.

Il numero presunto annuale dei pasti è di circa n. 10.000, somministrati in loco negli appositi locali del plesso scolastico.

Il numero medio annuale dei pasti come sopra determinato sarà suscettibile di modifiche legate alla disponibilità della popolazione scolastica interessata al servizio, in numero, differenziato in rapporto alle attività pomeridiane didattico/integrative: tempo pieni, tempo prolungato, moduli e periodi dell'anno scolastico.

ART.7 - TABELLE DIETETICHE E MENU'

Le tabelle delle grammature ed i dosaggi, i menù, la composizione del pasto e le eventuali alternative nonché il peso ed i metodi di cottura degli alimenti sono quelle determinate dall'ASST di Pavia (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) per le scuole dell'infanzia e primaria.

Dette tabelle potranno essere modificate dall'Amministrazione in base alle esigenze emergenti dallo svolgimento del servizio ed in accordo comunque con i servizi competenti.

I pasti delle insegnanti aventi diritto al servizio mensa dovranno avere le grammature previste per utenti superiori ai 18 anni.

Per i bambini affetti da patologie a carattere permanente attestate da certificato medico, l'aggiudicatario dovrà predisporre un menù differenziato che terrà conto delle patologie indicate cui la cucina dovrà attenersi. Non sono in ogni caso ammessi prodotti geneticamente modificati.

Eventuali "diete in bianco" a carattere temporaneo dovranno in ogni caso essere certificate e non comportano aggravii di costo per l'Amministrazione.

I menù saranno articolati come previsto dall' ASST di Pavia.

ART. 8 - VARIAZIONE MENU'

E' prevista una variazione del menu giornaliero nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie di forza maggiore, quali sciopero, incidenti o interruzione energia elettrica etc.
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili

In ogni caso la gestione dovrà attenersi, anche per gli altri piatti, alla tabella dietetica dell'ATS di Pavia.

L'Amministrazione Comunale oltre ai casi previsti, si riserva di variare il menù per eventuali sopraggiunte motivazioni, dandone preventiva comunicazione all'impresa aggiudicataria.

ART. 9 - ORARIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La distribuzione dei pasti deve avvenire dalle ore 12,00 (circa) alle ore 13,00 (circa) per la scuola dell'infanzia, dalle ore 13,00 (circa) alle ore 13,30 (circa) per la scuola Primaria, rispettando quanto indicato nell'orario delle lezioni che la Direzione Didattica e l'Istituto Comprensivo indicheranno all'inizio dell'anno scolastico.

ART. 10 - RISPETTO DELLE TEMPERATURE

In ogni momento l'organizzazione del lavoro dovrà essere tale da garantire il rispetto dei tempi e delle temperature indicate nella normativa di legge per quanto concerne la distribuzione, cottura, riscaldamento, congelamento e surgelazione degli alimenti.

ART. 11 - UTILIZZO PRODOTTI BIOLOGICI.

L'impresa aggiudicataria dovrà introdurre, concordando con l'Amministrazione stessa, prodotti provenienti da coltivazioni agricole in cui non venga fatto uso di prodotti pesticidi, sostanze chimiche di sintesi e sistemi di coltivazione forzati, certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (regolamento CEE n.2092/91 del consiglio del 14.7.92 e Regolamento CEE m.1084/99. Regolamento CEE N. 2081/92 come modificato dal regolamento CEE 535/97. Legge n.526 del 21.12.99 art. 10 comma 7). Dovrà essere inoltre considerato quanto indicato all'art. 27 relativo alle specifiche tecniche di base dei CAM.

ART. 12 - PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO – CONTROLLI SANITARI – DISCIPLINA - SCIOPERI

a) L'Impresa aggiudicataria dovrà garantire il corretto espletamento del servizio con proprio personale, nel numero e nella qualifica che consenta di raggiungere risultati ottimali, relativamente alla sicurezza del lavoro e sul lavoro, igienicità rispetto alla corretta lavorazione delle derrate pervenute, al fine di garantire le caratteristiche al momento dell'uso, della qualità e della quantità dei pasti prodotti e dei tempi di somministrazione degli utenti.

il cuoco/a deve essere in possesso della relativa qualifica professionale comunque conseguita.

b) Nell'esecuzione del servizio che forma oggetto del presente appalto, l'impresa aggiudicataria si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme in vigore contenute nei contratti nazionali di lavoro per i propri dipendenti e negli accordi locali integrativi ad essi ed applicare integralmente tutte le norme in vigore riguardanti la sicurezza sul posto di lavoro.

L'impresa è tenuta a rimettere ogni anno lo stato di servizio degli addetti, con l'indicazione numerica e nominativa del personale e copia della documentazione comprovante l'effettivo pagamento dei salari e contributi previdenziali ed assistenziali.

Le unità lavorative andranno assunte con priorità tra i dipendenti dell'Impresa uscente.

Tutto il personale che presterà la sua attività per l'espletamento del servizio, oltre ad essere fornito del prescritto libretto sanitario e del vestiario idoneo ai compiti affidati, dovrà essere munito di apposito distintivo di identificazione portante la denominazione dell'impresa appaltatrice, il proprio nome e con specificato il ruolo svolto.

c) L'Amministrazione si riserva di sottoporre il personale a controlli sanitari occasionali. I soggetti portatori di enterobatteri patogeni e/o stafilococchi enterotossici saranno immediatamente allontanati dal servizio. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico, dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio.

L'Amministrazione rimane estranea ai rapporti che possono intervenire tra l'impresa ed il personale da essa adibito al servizio; al termine dell'appalto lo stesso personale deve cessare dalle sue funzioni senza che possa vantare alcun diritto verso l'Amministrazione Comunale. Qualora il comportamento di taluno/a degli addetti alla mensa dovesse essere ritenuto insoddisfacente, l'impresa a richiesta dell'Amministrazione dovrà provvedere alla di lui/lei sostituzione.

d) In caso di sciopero del personale della gestione o di altri eventi, che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del Servizio, l'impresa dovrà avvisare con anticipo di almeno 4 (quattro) giorni l'Amministrazione Comunale e impegnandosi a garantire comunque un servizio sostitutivo che andrà preventivamente concordato tra le parti e tempestivamente comunicato, in caso di interruzioni dell'attività scolastica per cause di forza maggiore l'Amministrazione si impegnerà a darne tempestiva comunicazione all'impresa appaltatrice.

ART. 13 - SICUREZZA DEI LAVORATORI

La ditta è responsabile dell'osservanza delle norme per la tutela della salute e per la sicurezza dei lavoratori, di cui al D.Lgs. n. 81 del 09.04.2008, anche per i locali destinati all'espletamento del servizio in appalto, assunti in carico con la consegna del servizio.

ART. 14 - IGIENE AMBIENTALE

La pulizia ordinaria e straordinaria dei locali, impianti ed arredamenti presenti, ivi inclusi i servizi igienici e gli eventuali spazi esterni connessi, è a totale carico dell'impresa aggiudicataria compresi i materiali di pulizia, che dovranno essere idonei per non provocare danni e per il buon funzionamento delle attrezzature.

L'impresa aggiudicataria deve presentare al momento di inizio del servizio un programma che definisca una pratica sanitaria ed ambientale che assicuri oltre alla quotidiana pulizia delle stoviglie, delle attrezzature e delle superfici impiegate, anche gli interventi di pulizia straordinaria e disinfezione a scadenze programmate.

ART. 15 - SMALTIMENTO RIFIUTI – RACCOLTA DIFFERENZIATA

La raccolta, l'imballaggio e lo smaltimento dei rifiuti e quanto altro comunque connesso e derivante dallo svolgimento del servizio, dovrà essere effettuato secondo le normative vigenti nel territorio comunale ed a completo carico ed onere, anche economico dell'impresa aggiudicataria e comunque sempre con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni ed il rispetto delle cure igieniche.

I rifiuti dovranno essere raccolti in modo differenziato per uno smaltimento secondo le tipologie dello stesso.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a conferire agli organi preposti tutti gli oli ed i grassi animali residui di cottura a propria cura e spesa.

ART. 16 - COMMISSIONE MENSA

La Commissione mensa del Comune avrà funzioni consultive ed ispettive e sarà convocata ogni qualvolta il Responsabile del Servizio lo riterrà necessario o gli verrà richiesto da uno dei componenti la commissione stessa, al fine di valutare la qualità del servizio e proporre le opportune modifiche.

ART. 17 - MANUTENZIONI

La manutenzione ordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli impianti presi in consegna, nonché dei locali ed ambienti esterni ed interni, è a carico dell'impresa aggiudicataria; eventuali ammodernamenti di attrezzature ed accessori, proposti dall'impresa aggiudicataria, potranno essere dalla stessa realizzati, previo parere favorevole dell'Amministrazione senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione stessa.

L'impresa aggiudicataria dovrà presentare al momento di inizio del servizio un programma che definisca una pratica di manutenzione ordinaria a scadenze programmate.

ART. 18 - CORRISPETTIVI

I corrispettivi della prestazione del servizio di refezione scolastica saranno liquidati in relazione al numero dei pasti effettivamente forniti ed in base al prezzo unitario risultante dall'offerta, previo controllo da parte dei competenti uffici dell'Amministrazione Comunale.

La liquidazione avverrà previa presentazione di fatture con cadenza mensile, a cui dovranno essere allegati i buoni pasto del mese, che verranno liquidate non oltre 60 giorni dalla fine del mese di presentazione delle stesse al protocollo comunale. Le fatture dovranno essere corredate dagli elenchi dei pasti forniti giornalmente (con specificazione dei pasti forniti al personale docente avente diritto), vistati dal dirigente scolastico; le stesse dovranno essere vistate, prima della liquidazione, dal responsabile amministrativo del servizio per congruità e fornitura effettuata. Ad ogni chiusura di anno scolastico verrà effettuata la verifica del numero complessivo dei pasti forniti, e qualora in tale verifica il numero dei pasti effettivamente forniti risultasse inferiore al 70% del numero totale dei pasti presunti, l'Amministrazione Comunale pagherà in unica soluzione, con le modalità sopra previste, il costo pasto dell'offerta moltiplicato il numero dei pasti mancanti fino al raggiungimento del 70% dei pasti previsti. L'aggiudicatario sarà, per contro, tenuto a fornire pasti in aumento sino al 30% del numero totale annuo presunto senza che ciò comporti revisione del prezzo contrattualmente definito.

ART. 19 - REVISIONE DEL CORRISPETTIVO

Non previsto.

ART. 20 - ASSICURAZIONE

L'impresa aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti dall'ingerimento da parte degli utenti di cibi contaminati ed avariati.

Dovrà, dunque, rispondere direttamente dei danni provocati alle persone nonché delle strutture messe a disposizione a titolo gratuito dall'Amministrazione appaltante nell'esecuzione del servizio,

A tale proposito l'impresa aggiudicataria contrarrà un'assicurazione contro i rischi inerenti la gestione della mensa con un massimale di €500.000,00.

ART. 21 - DECADENZA E REVOCA DELL'APPALTO

L'Amministrazione ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- grave intossicazione alimentare;
- abbandono del servizio salvo per cause di forza maggiore;
- ripetuto non rispetto dei patti contrattuali o delle disposizioni di legge o di regolamento relativi al servizio;
- contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte dell'impresa o del proprio personale adibito al servizio;
- inosservanza da parte dell'impresa appaltatrice di uno o più impegni assunti verso l'Amministrazione Comunale;
- in caso di fallimento e/o frode;
- qualora ceda ad altre, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interpersona, i diritti e gli obblighi inerenti il presente capitolato;
- ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto;
- nel caso in cui l'impresa utilizzi l'impianto per la realizzazione di attività non finalizzate al servizio di cui all'appalto;
- ripetuto utilizzo di prodotti alimentari di bassa qualità.

ART. 22 - DEPOSITO CAUZIONALE PROVVISORIO

L'offerta presentata dall'impresa deve essere, accompagnata dalla ricevuta attestante l'effettuato versamento della cauzione provvisoria di importo pari al 2% dell'importo presunto dell'appalto.

Il deposito cauzionale provvisorio potrà essere costituito anche mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa fidejussoria, in tal caso si deve dare atto della espressa rinuncia al beneficio della preventiva esclusione del debitore principale.

Le fideiussioni bancarie e le polizze assicurative dovranno avere una validità minima di 180 giorni decorrenti dal giorno di scadenza dei termini per la presentazione delle offerte.

Le fideiussioni bancarie e le polizze assicurative dovranno essere presentate contestualmente alle offerte, in ogni caso il deposito cauzionale dovrà essere effettuato con un unico tipo di valori.

ART. 23 - DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO

Prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario dovrà costituire cauzione nella misura del 10% dell'ammontare del contratto o in caso di maggiore ribasso commisurata secondo quanto stabilito dall'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016 e costituita secondo le modalità indicate dal medesimo articolo, a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte e del pagamento delle penali eventualmente comminate.

Il deposito cauzionale rimane vincolato per tutta la durata contrattuale ed è svincolato e restituito al contraente soltanto dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali dell'impresa aggiudicataria.

La cauzione dovrà essere costituita mediante fideiussione bancaria o assicurativa e dovrà essere corredata da autentica notarile circa la qualifica ed i poteri dei soggetti firmatari per conto dell'impresa assicurativa o della banca.

L'Istituto garante dovrà espressamente dichiarare, pena la mancata accettazione della cauzione di:

- obbligarsi a versare all'Amministrazione Comunale su semplice richiesta, senza eccezione o ritardi, la somma garantita e/o la minor somma richiesta dall'Amministrazione senza poter opporre la preventiva escussione del debitore garantito;

ART. 24 - ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

Tutte le spese relative all'aggiudicazione, stipulazione del contratto ed ogni altro onere conseguente sono a carico dell'appaltatore, il quale assume l'onere della manutenzione e pulizia ordinaria degli impianti e dei locali, la fornitura dei vassoi, piatti, bicchieri, posate e tovaglioli. Ogni intervento manutentivo dovrà essere preventivamente assentito dall'Amministrazione appaltante.

ART. 25 – ONERI A CARICO DEL COMUNE

Saranno a carico dell'Amministrazione Comunale la corresponsione del prezzo del pasto determinato ai sensi del precedente art.3, la manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti e la manutenzione ordinaria e straordinaria dei relativi impianti, il costo energetico (gas metano ed energia elettrica necessari per il riscaldamento dei locali e la preparazione dei pasti).

ART. 26 - DIVIETO DI SUBAPPALTO O CESSIONE DEL CONTRATTO E DEL CREDITO

E' fatto assoluto divieto all'appaltatore di subappaltare, o comunque cedere a terzi in tutto o in parte l'oggetto del presente contratto. L'ente reputa necessario che l'appaltatore abbia un'esclusiva organizzazione al fine di imputare allo stesso rischi e responsabilità per garantire la qualità del servizio

E' altresì fatto divieto di cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione della fornitura prevista dal contratto, senza l'espressa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, ai sensi e nei modi previsti dagli art.1260 e ss. del codice civile.

Art. 27 - CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM) – SPECIFICHE TECNICHE DI BASE

Ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 e ai fini della concorrenza al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (Green Public Procurement) e quindi ai fini del rispetto dei criteri ambientali minimi (D.M. 25/07/2011), dovranno essere rispettate le seguenti specifiche tecniche di base:

a) Produzione degli alimenti e delle bevande

• Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

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

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

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

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità regionali. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

- Carne deve provenire:

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,

- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

- Pesce deve provenire:

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti).

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

Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua e bevande sfuse: distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate (da concentrato). La ditta che effettua il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nel presente documento. Dovrà inoltre dichiarare in sede di gara la soluzione che si impegna ad adottare per evitare i confezionamenti.

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

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

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009. Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350. Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

Dovranno essere forniti gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale negli Uffici dell'amministrazione aggiudicatrice ed in copia nei centri refezionali. I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

b) Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009(2009/568/CE). L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare.

c) Mezzi di trasporto

Il fornitore delle derrate deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali: Mezzi di trasporto su ferro, Veicoli almeno euro 4, Veicoli elettrici, Vetture ibride.

L'offerente dovrà fornire una scheda dei Mezzi di Trasporto utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

d) Consumi energetici

Nel caso di acquisto di attrezzature nuove, il fornitore deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza: ¾ alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori ¾ alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni. Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, il capitolato deve prevedere l'assegnazione del punteggio all'offerente che utilizza apparecchi con il minor consumo energetico, rilevato dall'apposita documentazione tecnica.

Il rispetto del requisito è comprovato dall'appartenenza delle attrezzature utilizzate (lavatrici, lavastoviglie e forni) alla classe A, o almeno A+ per i frigoriferi ed i congelatori, con riferimento all'etichetta Energy Label, previsto dalla Direttiva 92/75/CEE concernente l'indicazione del consumo di energia e di altre risorse degli apparecchi domestici, mediante l'etichettatura ed informazioni uniformi relative ai prodotti. E' accettato quale mezzo di prova la copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta.

e) Pulizie dei locali

L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che l'offerente si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel.

Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

f) Gestione dei rifiuti

L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

Dichiarazione del legale rappresentante. L'amministrazione aggiudicatrice effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale.

g) Informazione agli utenti

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali x Provenienza territoriale degli alimenti
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

Il fornitore deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

Art. 28 - CONDIZIONI DI ESECUZIONE CAM (CLAUSOLE CONTRATTUALI)

Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari

In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità

Riduzione e gestione dei rifiuti

La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.).

Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso.

In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

Formazione del personale

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione dei rifiuti
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- Energia, trasporti e mense

ART. 29 – DOMICILIO LEGALE

Agli effetti e per l'esecuzione del contratto la ditta aggiudicataria eleggerà domicilio legale in Pieve del Cairo all'indirizzo che verrà indicato, all'atto della stipula, nel contratto di appalto.

ART. 30 - DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non previsto nel presente Capitolato ed a completamento delle disposizioni in esso contenute si applicheranno le norme contenute nel D. Lgs. n.50/2016 nonché le vigenti disposizioni legislative in tema di appalti in quanto compatibili.

La ditta appaltatrice avrà inoltre l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle Leggi e dai Regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale o che venissero eventualmente emanate nel corso del periodo di vigenza contrattuale, con particolare riguardo a quelle riguardanti l'igiene e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

ART. 31 - RISERVATEZZA DELLE INFORMAZIONI E TRATTAMENTO DATI

Ai sensi e per gli effetti del Regolamento U.E. 2016/679 si informa che si procederà al trattamento dei dati personali nei limiti e secondo quanto indicato nell'informativa allegata alla documentazione di gara. Il trattamento dei dati verrà effettuato in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza e potrà essere attuato mediante strumenti manuali, informatici e telematici idonei trattarli nel rispetto delle regole di sicurezza previste dal regolamento.

Pieve del Cairo li, 01.03.2019

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
Dott.ssa Angela Dallera