

**COMUNE DI MONTJOVET**  
**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO**  
**PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE DISTRIBUZIONE PASTI E**  
**ASSISTENZA**  
**ANNI SCOLASTICI 2012/2013 – 2013/2014 – 2014/2015 – 2015/2016**  
**PROROGABILI PER ULTERIORI DUE ANNI SCOLASTICI (2016/2017 –**  
**2017/2018)**

**INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO**

**ART. 1 - MODALITA' DI GESTIONE E OGGETTO DEL SERVIZIO**

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di preparazione, veicolazione e distribuzione dei pasti **agli alunni, agli insegnanti e ai dipendenti, l'assistenza agli alunni delle scuole primarie durante il servizio refezione e sino alla ripresa delle lezioni, nonché le pulizie ed il riassetto dei refettori e dei locali di distribuzione, l'assistenza sugli scuolabus, ed assistenza alunni "ad personam" per gli anni scolastici 2012/2013 – 2013/2014 – 2014/2015 – 2015/2016 – rinnovabile per ulteriori due anni scolastici (2016/2017 – 2017/2018)**

Ai fini dell'esecuzione dell'appalto di cui al presente Capitolato, l'Amministrazione appaltante è rappresentata dal responsabile del servizio dell' area finanziaria, del Comune di Montjovet.

Il servizio comprende :

1. l'organizzazione e il funzionamento delle mense di MONTJOVET Capoluogo e RUELLE destinate a:
  - alunni e personale docente della Scuola dell'Infanzia;
  - alunni della scuola primaria,
  - insegnanti della scuola ,
  - dipendenti comunali,
2. assistenza ai soli alunni delle scuole primarie durante il servizio di refezione e sino alla ripresa delle lezioni pomeridiane.
3. assistenza sui due scuolabus nelle corse del mattino e quelle del pomeriggio
4. eventuali assistenze ad personam

**ART. 2 - MODALITA' DI SVOLGIMENTO E OBBLIGHI DELL'APPALTATORE**

**PASTI**

I pasti dovranno essere confezionati a cura dell'Appaltatore unicamente presso la cucina appositamente attrezzata nei locali del plesso scolastico di Montjovet Capoluogo, sito in frazione BERRIAT.

Dovranno poi essere distribuiti freschi presso:

- 1) il refettorio adiacente la stessa cucina.
- 2) trasportati al refettorio delle scuole site nella frazione di RUELLE e distribuiti.

Pertanto, restano a carico dell'Appaltatore i seguenti oneri:

- impiego del personale specializzato e generico occorrente per il servizio;
- fornitura dei necessari generi alimentari e delle previste bevande;
- ritiro dei buoni mensa necessari per la quantificazione del n. di pasti da preparare;
- predisposizione degli ingredienti e confezionamento dei cibi;
- trasporto dei pasti da porzionare e servirsi presso il refettorio della scuola di RUELLE con mezzi idonei e contenitori isotermitici rispondenti alle esigenze igieniche e tecniche della migliore tecnologia;
- distribuzione dei pasti;
- rigoverno di tutti i locali impiegati per la refezione, pulizia dei mobili, delle attrezzature e delle stoviglie;
- **ogni tipo di pulizia** delle cucine e dei locali di servizio annessi e di tutta l'attrezzatura in dotazione, anche di proprietà del Comune di Montjovet compresa l'inceneritura dei pavimenti (linoleum, piastrelle...), la pulizia dei vetri dei locali sia internamente che esternamente.

- fornitura dei materiali, anche di consumo, occorrenti per la pulizia,
- conferimento dei rifiuti presso gli appositi contenitori per la raccolta differenziata "porta a porta" secondo il calendario previsto per ogni tipologia di rifiuto.

I suddetti servizi devono essere garantiti in base al calendario scolastico, che indica i periodi di attività dei vari ordini di scuola e in base alle effettive giornate di mensa per le suddette scuole.

Il servizio deve essere prestato in conformità alle leggi nazionali e regionali vigenti, ivi incluse quelle di tutela ambientale, ove applicabili, quali a titolo esemplificativo:

- Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91;
- Regolamento (CE) N. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli, come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009;
- Regolamento (CE) N. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi;
- Regolamento (CE) N. 710/2009 della Commissione del 5 agosto 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica;
- Decreto Ministeriale 18354 del 27/11/2009 recante "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici";
- 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;
- L. 23 dicembre 1999, n. 488 art. 59, comma 4 e s. m. i. recante "Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità";
- Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell' 8 settembre 1999, n.350 recante "norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173";
- Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti;
- Decreto Legislativo 29 luglio 2003, n.267 Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento;
- Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne;
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.534 Attuazione della direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini;
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.533 Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli;
- Decreto Legislativo 1° settembre 1998, n.331 Attuazione della direttiva 97/2/CE relativa alla protezione dei vitelli. Pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale 25 settembre 1998 n.224.

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.

**E' vietata** ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo; pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

Tutte le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto.

**Entro quindici giorni** dall'inizio delle attività l'Impresa deve redigere e applicare presso il centro cottura e presso i locali di distribuzione e consumo (refettori) il **piano di autocontrollo**, conformemente a quanto previsto dal Regolamento CE n.852 del 20/04/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari. Presso i refettori dovrà essere presente il manuale di autocontrollo nelle parti relative al servizio svolto presso i refettori. Una copia del manuale di autocontrollo deve essere trasmessa al Comune.

Gli automezzi impiegati per il trasporto dei pasti devono essere equipaggiati al fine di garantirne una corretta modalità di trasporto ai sensi del D.P.R. 327/80 e adibiti esclusivamente a tale trasporto: i contenitori e le attrezzature utilizzati per la veicolazione devono essere conformi al D.P.R. 327/80 e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte dal citato D.P.R..

E' fatto obbligo di provvedere giornalmente alla pulizia del vano di carico e settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

#### **ASSISTENZA**

L'assistenza rivolta gli alunni delle scuole primarie dovrà essere effettuata durante il tempo della somministrazione del pasto e nel successivo periodo sino alla ripresa delle lezioni pomeridiane.

L'assistenza sugli scuolabus è prevista su tutto il tragitto percorso dai due automezzi al mattino dal capolinea a scuola e al termine delle attività didattiche dalla scuola al capolinea I suddetti servizi devono essere garantiti in base al calendario scolastico,

Potrà essere richiesta l'assistenza ad personam per particolari necessità.

*L'Impresa, a richiesta del Comune, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore.*

#### **ART. 3 - DURATA DEL SERVIZIO E MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

La durata dell'appalto è prevista per gli anni scolastici 2012/2013 – 2013/2014 – 2014/2015 – 2015/2016 per tutti i giorni di attività scolastica, rinnovabile per ulteriori due anni scolastici (2016/2017 e 2017/2018).

I servizi si intendono attivi tutti i giorni dal lunedì al venerdì.

La distribuzione dei pasti e le assistenze dovranno rispettare quotidianamente gli orari che saranno per tempo predisposti.

Gli orari potranno variare, a seguito di modifiche degli orari scolastici.

#### **ART.4 – DIMENSIONE UTENZA**

Onde consentire ai concorrenti alla gara una valutazione preliminare dell'entità del servizio oggetto del presente appalto si forniscono a scopo puramente indicativo i seguenti dati:

n. pasti scuola dell'infanzia capoluogo	giornalieri circa 40
n. pasti compresa assistenza scuola primaria capoluogo	giornalieri circa 55
n. pasti dipendenti capoluogo	giornalieri circa 6
n. pasti scuola dell'infanzia Ruelle	giornalieri circa 15
n. pasti compreso assistenza scuola primaria Ruelle	giornalieri circa 35

scuolabus n.4 corse giornaliere della durata di circa 1 ora per ogni corsa

I dati sopra specificati sono solo indicativi e non impegnano il Comune essendo la somministrazione subordinata alle disposizioni legislative in merito all'organizzazione didattica nelle scuole dell'obbligo nonché alla frequenza del servizio, nessuna pretesa potrà avanzare l'appaltatore per le eventuali variazioni quantitative in relazione a qualsiasi causa. L'Amministrazione Comunale avrà invece la facoltà di variare il n. dei pasti richiesto e per il mese di giugno le frequenze e i percorsi del servizio scuolabus senza che ciò possa essere motivo di revisione dell'offerta che ha dato luogo all'aggiudicazione dell'appalto.

#### **ART. 5 – DEPOSITO CAUZIONALE E SPESE CONTRATTUALI**

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere, prima della stipula del contratto, a versare la cauzione definitiva (bancaria, assicurativa....) nella misura prevista dall'art. 113 del D. Lgs 163/2006 e dell'art. 123 del d.P.R. 207/2010, a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte sia per quanto attiene il servizio di ristorazione che per il pagamento delle penalità eventualmente comminate.

Tutte le spese di appalto e di contratto, nessuna esclusa ed eccettuata, nonché ogni altra spesa agli stessi accessoria e conseguente, sono a totale carico della ditta aggiudicataria.

#### **ART. 6 - PREZZO DELL'APPALTO**

Il prezzo del singolo pasto a base d'asta ammonta a €. 8,16 IVA esclusa, nel prezzo offerto in sede di gara l'appaltatore dovrà indicare i costi relativi alla sicurezza del lavoro afferenti all'esercizio dell'attività oggetto dell'appalto di cui al presente capitolato, che restano a carico dell'impresa; resta immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi, nonché elaborare le norme comportamentali per la gestione dell'emergenza. Detti costi devono risultare congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi e delle forniture.

Saranno ammesse solo offerte in ribasso.

Il valore dell'appalto, relativo alla durata, al numero presunto dei pasti ed al prezzo base ed ai servizi previsti è di presunti € 716.000,00 IVA esclusa.

L'appalto si intende affidato a misura e non a corpo.

##### PASTI E ASSISTENZA

Nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dall'Amministrazione Comunale alla ditta aggiudicataria tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

##### SERVIZIO ASSISTENZA SCUOLABUS

il prezzo unitario sarà inteso per corsa .

##### ASSISTENZE PARTICOLARI

Il prezzo dovrà essere indicato per ora.

Durante il periodo di vigenza dell'appalto, l'amministrazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere lo svolgimento del servizio anche in giorni o periodi non compresi fra quelli indicati al precedente art. 3 e per necessità extra - scolastiche.

#### **ART. 7 - UTILIZZO DEI PRODOTTI AGRICOLI E AGROALIMENTARI VALDOSTANI E PROMOZIONE DELLA FILIERA CORTA**

E' interesse dell'Amministrazione valorizzare e promuovere la filiera corta nella somministrazione degli alimenti in quanto l'utilizzo di tali prodotti:

- a) garantisce una maggiore sicurezza alimentare, stante la prossimità ai luoghi di produzione e, conseguentemente, una più agevole tracciabilità dei relativi processi produttivi;
- b) riduce i consumi energetici e le immissioni inquinanti connessi al loro trasporto;
- c) favorisce l'educazione al consumo consapevole in un'ottica di sviluppo sostenibile e l'adozione di corretti comportamenti alimentari e nutrizionali da parte dei giovani consumatori;
- d) promuove la diffusione della conoscenza degli aspetti storici, culturali, antropologici relativi ai prodotti medesimi e al loro territorio di origine.

Considerato inoltre che la valorizzazione e la promozione della filiera corta per i prodotti agricoli e agroalimentari valdostani sono coerenti rispetto:

- a) alla finalità avuta di mira dall'art. 4 del decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 228 ("Orientamento e modernizzazione del settore agricolo, a norma dell'articolo 7 della legge 5 marzo 2001, n. 57") di sostenere l'esercizio dell'attività di vendita diretta al dettaglio da parte degli imprenditori agricoli, singoli o associati;
- b) all'obiettivo della PAC – Politica agricola comunitaria di "offrire un sostegno maggiore alla commercializzazione locale dei prodotti agricoli (che va sotto il nome di circuito breve o filiera corta) e alla promozione di una produzione agricola su piccola scala e di qualità elevata" (Comunicato stampa del Comitato delle Regioni presso l'U.E. del 9 giugno 2010);
- c) alle prescrizioni stabilite dal Protocollo di Kyoto relativamente all'obbligo di riduzione delle emissioni di gas ad effetto serra nel periodo 2008-2012;
- d) alle diverse iniziative legislative regionali già intraprese per la valorizzazione dei prodotti agricoli provenienti da filiera corta (Legge regionale Veneto 25 luglio 2008, n. 7 recante "Norme per orientare e sostenere il consumo dei prodotti agricoli a chilometri zero"; Legge regionale Marche 7 luglio 2009, n. 16 recante "Norme a sostegno del consumo dei prodotti di origine regionale"; Legge regionale Sardegna 19 gennaio 2010, n. 1 recante "Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla legge regionale 23 giugno 1998, n. 18"; Legge regionale Friuli Venezia Giulia recante "Norme per orientare e sostenere il consumo dei prodotti agricoli regionali");
- e) all'esigenza perseguita dall'art. 2, comma 2, della Legge regionale della Valle d'Aosta 4 agosto 2009, n. 25, recante "Misure urgenti di autorizzazione di aiuti temporanei alle imprese in funzione anti-crisi", di "sostenere il comparto agroalimentare, anche in considerazione degli svantaggi strutturali e ambientali permanenti, per consolidare e promuovere lo sviluppo economico e per rilanciare la competitività delle società cooperative e delle altre imprese che operano nella filiera della trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli".

#### **ART. 8 - PAGAMENTI**

Il prezzo pasto sarà unico ed identico sia che il pasto sia fornito ai bambini frequentanti le Scuole dell'infanzia, le Scuole primarie, ovvero sia servito agli adulti aventi diritto al servizio.

Il prezzo dell'assistenza sullo scuolabus sarà fatturato per il n. di corse.

Il prezzo per il servizio di assistenza per particolari situazioni per il n. di ore arrotondate per difetto e/o eccesso alla ½ ora

L'importo di quanto dovuto verrà liquidato dal Comune alla ditta appaltatrice mensilmente, sulla base dei pasti effettivamente serviti, n. di corse e ore prestate per le particolari situazioni e dietro presentazione di regolare fattura e previa verifica della corrispondenza tra quanto fatturato ed i dati indicati sui documenti.

Nelle fatture mensili dovranno essere distinte le diverse tipologie di servizio con allegati i rendiconti dei fogli di presenza.

Il pagamento avverrà entro 30 giorni dalla data di ricezione della fattura stessa, attestata dal timbro di protocollo comunale, tramite mandato, domiciliato presso la Tesoreria Comunale. Si fanno salve altre modalità di pagamento che, su richiesta della ditta stessa, la legge permette.

Gli eventuali interessi per ritardato pagamento, verranno liquidati nella misura dell'interesse legale vigente dietro espressa richiesta della ditta, con le modalità in vigore nello specifico momento.

Le fatture per qualsiasi motivo riconosciute errate saranno contestate per tempo, e poste in pagamento previo ricevimento delle opportune note di rettifica. Qualsiasi ritardo protrarrà automaticamente il termine di scadenza dei pagamenti di cui al presente articolo.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie etc., necessari per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso o non espresso nel presente Capitolato, inerente o conseguente ai servizi di che trattasi.

SI PRECISA che il servizio di cui trattasi soggiace all'obbligo della contabilità, così come previsto dal DPR 207 del 05.10.2010 e che occorre provvedere per ogni pagamento alla compilazione del relativo Stato Avanzamento e Certificato di pagamento (con apposizione per ogni certificato di pagamento ad una marca da bollo da 14,62). Sui pagamenti sarà effettuata la trattenuta pari allo 0,5% a garanzia del corretto adempimento degli oneri contributivi ed assistenziali di Legge, che sarà svincolata a termine del servizio previa verifica della regolarità contributiva detta.

#### **ART. 9 - ONERI A CARICO DEL COMUNE APPALTANTE**

Restano a carico dell'Amministrazione appaltante:

- a) la manutenzione straordinaria dei locali;
- b) la fornitura di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento;
- c) la manutenzione straordinaria di tutte le attrezzature, mobili ed arredi costituenti la dotazione dei locali;
- d) l'eventuale acquisto dei mobili, arredi e attrezzature da concordare preventivamente.
- e) derattizzazione.

#### **ART. 10 – RESPONSABILITA'**

La ditta appaltatrice è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso i terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi oggetto dell'appalto, assumendo in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto della Ditta stessa quanto dell'Amministrazione Comunale o di terzi a seguito ed in conseguenza dell'esecuzione del servizio oggetto del contratto.

Pertanto, essa si obbliga a sollevare il Comune da qualunque pretesa, azione o molestia possa derivare da terzi per mancato adempimento agli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento del medesimo, con possibilità di rivalsa in caso di condanna. Le spese che l'Amministrazione comunale dovesse sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti della ditta appaltatrice ed in ogni caso da questa rimborsate.

#### **ART. 11 - PENALITA'**

Il Comune applicherà, con atto del responsabile del servizio, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, le penali cui qui di seguito si riportano gli importi massimi, nei seguenti casi:

- a) fornitura di pasti non conformi alle caratteristiche qualitative o di pasti per quantità o grammatura non corrispondenti a quanto previsto degli allegati al presente capitolato fino a € 1.050,00;
- b) inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione e temperatura dei pasti/ derrate, alle condizioni igienico-sanitarie degli addetti e alle condizioni e modalità d'uso delle attrezzature, dei locali, alle attrezzature, ecc.... fino a € 2.100,00;
- c) mancato reintegro del personale oltre cinque giorni lavorativi: fino a € 1.500,00;
- d) ulteriori casi di violazione, inadempimenti, ritardi nell'esecuzione del contratto desumibili direttamente od indirettamente dal contratto stesso oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti: fino a € 750,00;

la comminazione delle sanzioni sarà applicata considerando il principio della progressione : la prima penalità sarà pari al 20% dell'importo massimo previsto, la seconda pari al 40%, la terza pari al 60%, la quarta all'80% la quinta l'importo massimo. Dopo la comminazione della quinta sanzione nel periodo di contratto si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

In caso di perduranti o ripetute gravi inadempienze resta facoltà dell'Amministrazione appaltante di procedere unilateralmente alla risoluzione del contratto ovvero all'esecuzione in danno dell'Appaltatore. Resta salvo ogni diritto dell'Amministrazione appaltante di tutelarsi nelle opportune sedi per il recupero di eventuali danni subiti.

## **TITOLO II PROCEDURE E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

## **ART. 12 – PROCEDURA**

Normativa applicabile alla procedura: procedura aperta e aggiudicazione mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (art. 83 d.lgs. 163/2006).

Inoltre sarà eseguito in osservanza di quanto previsto:

- a) dal presente capitolato speciale d'appalto;
- b) dalle vigenti norme di legge e regolamenti di igiene pubblica e sicurezza;
- c) dal D.Lgs.163/2006 e successive modifiche ed integrazioni e suo regolamento di esecuzione ed attuazione D.P.R. 207/2010;
- d) dalle norme del Codice Civile in quanto applicabile.

## **ART. 13 – MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO**

L'aggiudicazione avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 163/2006 sulla base dei criteri di cui all'articolo che segue del presente Capitolato fermo restando il contenuto dell'art. 59, comma 4, della Legge 23.12.1999, n°488.

La valutazione delle offerte in sede di gara sarà effettuata ad opera di una Commissione appositamente nominata. Le determinazioni della Commissione e dell'Amministrazione appaltante sono insindacabili.

Gli indici di valutazione delle offerte nel loro complesso economico, tecnico e gestionale, ed i valori loro attribuiti sono sinteticamente sotto riportati:

INDICE DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO	
✓ prezzo pasti	fino a punti	15
✓ prezzo assistenza scuolabus	fino a punti	3
✓ prezzo assistenza particolare ad ore	fino a punti	2
✓ Progetto migliorativo	fino a punti	80
	<hr/>	
• TOTALE		100

Con riferimento agli interventi migliorativi eventualmente offerti dalla Ditta in sede di gara, si precisa che il termine per la loro attivazione corrisponde alla data di inizio del servizio di refezione scolastica per l'anno 2012/2013.

L'Amministrazione si riserva di aggiudicare l'appalto anche in caso di presentazione di una sola offerta valida. Inoltre si riserva la facoltà di non dar luogo all'aggiudicazione definitiva ove lo richiedano motivate esigenze di interesse pubblico, senza che alcun concorrente possa vantare diritto alcuno.

## **TITOLO III STRUTTURE – ATTREZZATURE - ARREDI**

### **ART. 14 – STRUTTURE, IMPIANTI, ATTREZZATURE E ARREDI AFFIDATI DALL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE ALLA DITTA AGGIUDICATARIA – ONERI –**

Con decorrenza dalla data di inizio del servizio, l'Amministrazione Comunale cede in uso gratuito alla ditta aggiudicataria i locali destinati alla preparazione, le attrezzature e gli arredi ivi presenti, necessari per il servizio.

Prima dell'inizio del servizio sarà effettuato un sopralluogo in ognuna delle mense scolastiche, al quale parteciperanno i responsabili incaricati dalla ditta aggiudicataria ed i responsabili incaricati dal Comune. Durante lo svolgimento del predetto sopralluogo, sarà redatto un verbale in contraddittorio relativo allo stato dei locali delle singole mense scolastiche e delle attrezzature e beni ivi contenuti. Detto verbale farà parte integrante e

sostanziale dei documenti contrattuali. Al termine del servizio la Ditta appaltatrice dovrà riconsegnare i locali e le attrezzature di cui a verbale in buono stato di conservazione, salvo il normale deterioramento. Dell'atto di riconsegna verrà redatto apposito verbale in contraddittorio, nel quale l'ente appaltante farà risultare eventuali contestazioni sullo stato manutentivo di locali ed attrezzature.

In caso di ammanco di materiale e danni ai locali, si conviene che il prezzo di ciascuno dei beni di cui sopra sarà determinato di comune accordo sulla base dei vigenti prezzi di mercato al momento della restituzione in base al loro stato di manutenzione, conservazione e di efficienza.

In caso di mancato accordo la valutazione sarà demandata ad un perito scelto tra le due parti o nominato dal Presidente del Tribunale di Aosta.

La ditta aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni ceduti in uso gratuito per tutta la durata del contratto.

Prima di procedere alla sostituzione di parti o di sostituzione di macchinari ed attrezzatura dovrà esserne data comunicazione al Comune, valutata la causa sarà deciso a chi compete l'onere della spesa. La Ditta non potrà addurre motivazioni di carattere tecnico circa lo stato degli impianti e dei macchinari (guasti, rotture di macchine, carenza di attrezzature, mancati interventi tecnici di personale interno od esterno alla Ditta, imprevisti vari) per giustificare interruzioni o disservizi di qualsiasi genere.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto di cucina e/o di mensa negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi sono totalmente a carico dell'Impresa.

Al termine dell'appalto, o comunque al momento della cessazione del medesimo per qualsiasi causa, tutti i materiali utilizzati presso le cucine, tanto quelli esistenti all'inizio dell'appalto quanto quelli integrati dalla ditta appaltatrice, resteranno di proprietà del Comune.

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti, resta a totale carico della Ditta appaltatrice.

Per le attrezzature già di proprietà comunale, l'appaltatore al termine dell'appalto restituirà all'Amministrazione Comunale le stesse, nelle condizioni riscontrate alla consegna, salvo il normale deperimento connesso all'uso.

Il Comune si farà carico di tutte le energie necessarie al funzionamento delle mense compreso il riscaldamento (gas, luce, acqua, forza motrice, combustibile), la tariffa relativa allo smaltimento dei rifiuti solidi urbani.

Durante le operazioni di pulizia e di sanificazione, l'Impresa 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.

Su richiesta dell'Amministrazione, l'impresa è tenuta ad indicare il nome commerciale e la marca dei prodotti impiegati: si presumono conformi al requisito di cui al comma 1 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.

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 – l'Impresa 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).



Su richiesta dell'Amministrazione, l'impresa è tenuta ad indicare il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'Amministrazione dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

#### **ART.15 – ACCESSI**

La ditta aggiudicataria deve dare libero accesso al personale dell'Amministrazione Comunale ogni qualvolta si renda necessario.

La ditta aggiudicataria deve garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

### **TITOLO IV ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

#### **ART. 16 - SUBAPPALTO**

Non è consentito il subappalto nemmeno parziale del servizio di ristorazione, ad eccezione del servizio di pulizia e sanificazione dei locali, di pulizia dei serramenti, tapparelle, vetri, e di eventuali interventi di pulizia straordinaria. In materia di subappalto si richiama integralmente la normativa prevista dall'art. 118 del D.Lgs.n.163/2006.

#### **ART. 17 - REVISIONE DEL PREZZO**

Per tutta l'anno scolastico 2012/2013 non è prevista alcuna revisione del prezzo. Per gli anni scolastici 2013/2014, 2014/2015 e 2015/2016 il prezzo sarà revisionato per ogni anno solo in caso di variazioni in aumento dell'indice ISTAT FOI SENZA TABACCHI raffrontato con quello del mese di settembre dell'anno 2012 poi del 2013, 2014 e seguire.

#### **ART. 18- RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONI**

L'impresa aggiudicataria si assume ogni responsabilità, civile e penale, contrattuale ed extracontrattuale comunque connessa, anche indirettamente, alla gestione del servizio mensa, ivi compresi casi di ingerimento da parte degli utenti di cibi contaminati e/o avariati, di danni fisici dovuti all'ingestione di corpi estranei presenti negli alimenti serviti, impegnandosi a sollevare il Comune/Comunità montana da ogni pretesa di terzi.

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

A tale proposito l'impresa aggiudicataria dovrà contrarre:

- polizza assicurativa RCT per i rischi inerenti la gestione della mensa nella quale venga esplicitamente indicato il Comune quale "terzo" a tutti gli effetti di legge, con un massimale non inferiore a €. 2.000.000,00 per singolo sinistro e € 1.000.000,00 per persona;
- polizza assicurativa per il personale dipendente R.C.O con massimale unico non inferiore a € 2.000.000,00 con limite di € 1.000.000,00 per dipendente infortunato.

Tali polizze dovranno essere trasmessa in copia al Comune entro 10 giorni dalla stipula del contratto di appalto.

#### **ART. 19 –RIDUZIONE E SOSPENSIONE DEL SERVIZIO**

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale dovrà darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

## **TITOLO V**

### **NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

#### **ART. 20 – CONTENITORI**

I pasti per gli alunni delle scuole di Ruelle dovranno essere trasportati mediante appositi recipienti o contenitori che consentano il mantenimento del legame fresco-caldo degli alimenti.

In particolare si dovrà far uso di contenitori termici idonei al mantenimento delle temperature dotati di coperchio a tenuta termica muniti di guarnizioni per il mantenimento delle temperature previste dalla Legge.

L'intervallo di tempo tra il confezionamento dei pasti ed il loro consumo non dovrà comunque superare le 1,5 ore.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per il parmigiano, per le pietanze, per i contorni).

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta adeguatamente resistente e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

La frutta deve essere trasportata in cassette o cartoni o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole e nel caso in cui la pochezza dei pasti prenotati non consente l'uso di cassette o scatole.

#### **ART. 21 – DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI (DUVRI).**

Il committente in merito alla presenza dei rischi dati da interferenze, come da art. 26 D.Lgs. n. 81/08, vista la determinazione dell'Autorità dei lavori pubblici n. 3/2008, precisa che è stato predisposto il DUVRI in quanto viste le attività oggetto dell'appalto si sono riscontrate interferenze per le quali è necessario intraprendere misure di prevenzione e protezione atte ad eliminare e/o ridurre i rischi, il DUVRI allegato al presente atto forma parte integrante dello stesso, la valutazione dei rischi interferenti potrà essere aggiornata dal committente in caso se ne ravvisassero le necessità.

Gli oneri DUVRI relativi sono stati quantificati nel 2% dell'importo a base d'asta della cifra riguardante i pasti, tale percentuale non sarà soggetta a ribasso d'asta: costo a base d'asta del singolo pasto € 8,00 + 0,16 per oneri di sicurezza = € 8,16.

#### **ART. 22 – DISTRIBUZIONE E ASSISTENZA ALUNNI SCUOLE PRIMARIE**

Il personale addetto alla distribuzione e all'assistenza dovrà essere garantito costantemente in un rapporto di uno ogni 25 alunni (3 assistenti per la refezione del Capoluogo, 2 Assistenti per la refezione di Ruelle).

#### **ART. 23 – PRENOTAZIONE DEI PASTI**

Il personale ritirerà il "buono pasto" imbucato nella cassetta predisposta all'entrata degli edifici scolastici entro le ore 9,00 e in conseguenza provvederà al conteggio dei pasti da preparare.

Il bambino che per diversi motivi abbandoni la scuola entro le ore 10,30 non verrà addebitato il costo del pasto solo se i genitori avviseranno il personale del centro cottura entro le ore 10,30. Tale adempimento dovrà essere applicato anche dopo le 10,30 se il bambino sta male e va a casa.

Verranno liquidati mensilmente i pasti effettivamente somministrati sulla base del conteggio dei buoni.

#### **ART. 24 – RISPETTO DEI MENU**

La ditta aggiudicataria dovrà seguire con precisione il menù adottato dall'Amministrazione Comunale sulla base delle indicazioni dell'ASL, il quale, di norma sarà articolato su quattro settimane, con una diversa formulazione tra il periodo primaverile ed autunnale, e quello invernale, così da prevedere alimenti di stagione e maggiormente gradevoli all'utenza. A scopo indicativo, si allega al presente il menù "Io mangio valdostano"

La ditta dovrà attenersi per le grammature ai quantitativi elencati nell'allegato

#### **ART. 25 – DIETE SPECIALI**

Il servizio comprende anche la preparazione di pasti e diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, stati patologici, motivazioni etnico-religiose

A tal fine si rammenta che, come specificato al comma 2, lett. B) dell'art. 73 del D.Lgs. 196/2003 i dati necessari alla gestione delle diete speciali sono da intendersi dati sensibili, ai sensi della normativa sulla privacy, e da trattare come previsto all'art. 20 del Decreto medesimo.

Dietro motivata richiesta, la Ditta aggiudicataria sarà tenuta a confezionare pasti utilizzando alimenti adatti e specifici per particolari patologie alimentari (relativamente alla celiachia dovranno essere utilizzati prodotti iscritti nell'elenco approvato dall'Associazione Italiana Celiachia), ovvero preparati in maniera particolare a renderli adatti ad utenti con particolari disabilità (es. somministrazione omogeneizzati) con onere dell'approvvigionamento a proprio carico.

Per le diete relative ad allergie ed intolleranze alimentari si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi al prospetto compilato dall'organo sanitario preposto, sostituendo gli alimenti ai quali il bambino è allergico, verificando con la massima cura che tra gli ingredienti degli alimenti utilizzati in alternativa non compaiano anche solo tracce dell'alimento allergizzante.

#### **ART. 26 – NORME LEGISLATIVE**

Per quanto concerne le norme legislative igienico sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 del 26.3.1980 e s.m.i., al D.Lgs. 163/2006 e suo regolamento di esecuzione ed attuazione DPR 207/2010, ed al regolamento CE 852/2004, nonché a quanto previsto dal regolamento di igiene e a quanto previsto dal presente capitolato. Comunque tutte le norme di legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

### **TITOLO VI NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, AL CONFEZIONAMENTO E ALLA DISTRIBUZIONE**

#### **ART. 27 – PERSONALE**

L'Impresa aggiudicataria dovrà garantire il corretto espletamento del servizio con proprio personale, professionalmente qualificato e costantemente aggiornato ed addestrato sulle tecniche di manipolazione, igiene, sicurezza e prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dalla normativa di riferimento, nel numero e nella qualifica che consenta di raggiungere risultati ottimali relativamente all'espletamento del servizio. Il cuoco/a deve essere in possesso della relativa qualifica.

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.

L'Impresa per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio.

L'impresa è tenuta entro cinque giorni precedenti l'inizio del servizio deve comunicare per iscritto all'Amministrazione il nominativo del Coordinatore del servizio mensa, il nominativo del cuoco/a addetto alla cucina e degli inservienti/ausiliari che si intendono impegnare nello svolgimento del servizio. In caso di variazioni del personale impiegato l'impresa è tenuta a darne comunicazione scritta al Comune entro 24 ore.

Il Coordinatore della mensa avrà il ruolo di referente per l'Amministrazione e per gli aspetti operativi anche verso le scuole, con il compito di coordinamento generale del servizio e dovrà rappresentare la ditta qualora si renda necessario notificare qualunque disposizione verbale ed urgente.

Dietro semplice richiesta scritta da parte del Comune, l'Impresa è tenuta a trasmettere copia della documentazione comprovante l'effettivo pagamento dei salari e contributi previdenziali ed assistenziali.

L'impresa deve provvedere al pagamento dei salari entro il giorno 10 di ogni mese; in caso di inottemperanza agli obblighi sopra precisati, accertata dalla stazione appaltante o ad essa segnalata dagli enti competenti, il Comune segnalerà all'Impresa aggiudicataria e se del caso anche all'Ispettorato del Lavoro l'inadempienza.

Tutto il personale che presterà la sua attività per l'espletamento del servizio, oltre ad essere fornito del vestiario idoneo ai compiti affidati, l'Impresa, in conformità a quanto disposto dal D.P.R. 327/80, fornirà a tutto il personale impiegato nel servizio, idonee divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, guanti aggressioni chimiche, calzature antinfortunistiche, mascherine, nonché divise per il servizio di pulizia. Queste ultime dovranno avere colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione, in conformità con la normativa vigente.

Il personale dovrà essere munito di apposito distintivo di identificazione, corredato di fotografia, portante la denominazione dell'impresa appaltatrice, il proprio nome e con specificato il ruolo svolto, come previsto dall'art. 26 del D.lgs. 81/08.

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.

Il Comune rimane estraneo 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 scritta dell'Amministrazione, dovrà provvedere alla di lui/lei sostituzione entro 24 ore, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

L'Impresa deve assicurare una continua ed adeguata formazione del proprio personale e prevedere che, nell'ambito della stessa, 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. 28 – SICUREZZA DEI LAVORATORI**

L'Impresa dovrà fornire al Comune entro la data di stipula del contratto d'appalto la documentazione per gli adempimenti ex art. 26 D.Lgs. 81/08 indicati nell'allegato lettera E: "informazioni e documentazione relative ai requisiti tecnico professionali".

Il Comune richiede all'Impresa il rispetto di quanto indicato nell'allegato lettera F: "Specifiche tecniche in materia di sicurezza ed igiene del lavoro" di cui alla normativa vigente in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro, di prevenzione infortuni ed igiene del lavoro, contenente anche dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il personale dovrà operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza da adottare in relazione all'attività normalmente esercitata nell'ambiente di lavoro.

L'Impresa dovrà fornire tutta la documentazione necessaria alla valutazione dei rischi di interferenza ed in particolare sui rischi che il proprio personale potrà determinare a carico del personale dell'appaltante e/o altri soggetti presenti nell'area di lavoro. Si precisa che il DUVRI, nel quale verranno stimati i costi per l'eliminazione

dei rischi di interferenza, verrà redatto congiuntamente con l'aggiudicatario, anche sulla base delle informazioni dallo stesso fornite, anteriormente alla stipula del contratto.

L'Impresa dovrà inoltre provvedere all'adeguata informazione, formazione, addestramento ed aggiornamento del personale addetto e degli eventuali sostituti in materia di sicurezza e di igiene del lavoro ai sensi degli art. 36 e 37 del D.Lgs. n. 81/08. Gli obblighi formativi si estendono alla prevenzione incendi (medio rischio) ed al primo soccorso, comprovata da appositi attestati, ed alla formazione dei preposti (art. 19 D.Lgs. 81/08). La Ditta è tenuta ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare le norme antinfortunistiche ed a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alla vigente normativa in materia di tutela e della sicurezza sul lavoro.

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

Presso il centro cottura ed i luoghi di distribuzione dei pasti l'Impresa, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione del Comune, oltre che del personale operante, le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione che dovranno essere adeguati al D.M. 14.06.2002, per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento. Nessun prodotto deve essere in forma di aerosol. Sono preferibili prodotti contenenti sostanze naturali.

I relativi documenti devono essere tenuti presso il centro cottura ed i locali di distribuzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione del Comune o del personale da questo incaricato.

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore e/o altra forma, da parte del personale dell'Impresa deve essere assicurato da personale appositamente formato sulle idonee modalità di manovra da eseguire sulle apparecchiature. In particolare per quanto riguarda la Sicurezza durante il lavoro, ogni e qualsiasi responsabilità connessa è a carico dell'Impresa.

L'Impresa deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e somministrazione secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

L'Impresa, per quanto di competenza e relativamente al centro di cottura, deve predisporre un piano di evacuazione e di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali (terremoti, incendi, allagamenti e altro), che preveda l'immediata comunicazione dell'evento al Responsabile del Comune. A tal fine l'Impresa deve effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito.

#### **ART. 29 – APPLICAZIONE CONTRATTUALE**

Fatto salvo quanto previsto dall'art.27, la ditta aggiudicataria dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

### **TITOLO VII CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI DESTINATE ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI**

#### **ART. 30 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Ogni prodotto fornito, in confezioni originali e regolarmente etichettato, dovrà:

- ✓ rispondere ai requisiti previsti dalle leggi vigenti in ordine a produzione, conservazione, confezionamento, etichettatura e trasporto che si intendono tutte richiamate;
- ✓ possedere le caratteristiche proprie del prodotto di prima qualità.

Ai fini di un corretto controllo e monitoraggio del servizio offerto, le caratteristiche richieste in merito ai diversi aspetti dei prodotti saranno confermati e attestati dalle schede tecniche del prodotto stesso. Si raccomanda, quindi, di utilizzare fornitori che possano certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi di assicurazione della qualità e di regole di buona pratica di produzione.

Il termine minimo di conservazione non dovrà essere superato né in fase di approvvigionamento né in fase somministrazione.

Le modalità di approvvigionamento delle materie prime deperibili saranno definite in modo tale da garantire il mantenimento fino al consumo dei requisiti di freschezza (es. fornitura bi o trisettimanale degli ortofrutticoli). Si raccomanda, pertanto, di definire un piano di approvvigionamenti in base al menù settimanale.

E' fatto assoluto divieto di fornire, rispettivamente, pane congelato, alimenti già congelati e successivamente scongelati o di congelare in loco pane, altre materie prime acquistate fresche, alimenti già scongelati.

Si ritiene inoltre fondamentale che il Fornitore documenti di avere previsto procedure di autocontrollo igienico in conformità con la legislazione vigente, nell'ambito delle quali si inserisca un programma di verifiche analitiche sulle derrate alimentari oggetto della fornitura.

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere tale documentazione, ed altresì prevedere l'acquisizione periodica della documentazione relativa agli accertamenti analitici effettuati sulle forniture oggetto dell'appalto.

Per esigenze particolari (es. regimi dietetici individuali), al di là delle seguenti indicazioni, verrà richiesto l'inserimento di prodotti con caratteristiche ad hoc in funzione delle specifiche necessità (es. prodotti agglutinati, prosciutto cotto privo di caseinati e lattosio, ecc.).

Nell'utilizzo di prodotti biologici (certificati dalle strutture ufficiali a ciò preposte), occorre effettuare le verifiche analitiche periodiche a cura della Ditta sulle forniture oggetto dell'appalto, con effettuazione di analisi presso laboratori accreditati per la metodica specifica (ricerca di residui di prodotti fitosanitari) di cui l'Amministrazione Comunale potrà richiedere la trasmissione periodica;

In ogni caso si ritiene necessario richiamare la necessità che le derrate con requisito biologico debbano presentare caratteristiche di prima qualità anche in relazione agli altri parametri merceologici di rilievo per la qualità del servizio (es. per la pasta: tempi di cottura, resa, qualità organolettica).

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

L'elenco dei prodotti alimentari individuati dall'Impresa, per lo svolgimento del servizio, **dovrà essere presentato in fase di offerta**; eventuali integrazioni/modifiche dovranno essere comunicate contestualmente all'aggiudicazione definitiva e comunque prima dell'avvio del servizio.

Le schede tecniche devono essere in lingua italiana.

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

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

L'Impresa, ai sensi dell'art. 18 del Reg. CE n.178/2002, deve produrre documenti che diano evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera produttiva dei prodotti alimentari, al fine di garantire la rintracciabilità dell'intera filiera dalla produzione delle materie prime alla distribuzione finale.

In particolare l'Impresa, deve garantire la filiera corta utilizzando prodotti agricoli e agroalimentari valdostani. I generi alimentari che rientrano nella seguente categoria sono in prevalenza i seguenti:

- carni bovine;
- prodotti lattiero-caseari (latte, yogurt, budino, formaggi freschi e stagionati, ecc.);
- pane;
- ortaggi e verdure;
- frutta;
- succhi di frutta e confetture di frutta;
- miele;
- affettati e salumi.

L'utilizzo dei prodotti agricoli e agroalimentari valdostani è definito dai menù e dalle tabelle nutrizionali allegate al presente capitolato e l'Impresa dovrà prevederne l'introduzione, pena l'esclusione dell'offerta dalla gara.

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).

L'Impresa deve esibire su richiesta del Comune la documentazione rilasciata dalle aziende fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici, da agricoltura integrata ed i disciplinari di riferimento.

Il Comune si riserva di effettuare verifiche in proprio e/o con Enti terzi su tutte le fasi della filiera produttiva, nonché controlli analitici e sensoriali.

Il Comune aderisce al principio di precauzione in materia di conservazione della biodiversità alimentare e promuove la ecosostenibilità dei processi produttivi. Per questo motivo, nell'ambito del presente appalto devono venire impiegati solo alimenti per i quali in qualsiasi fase del loro processo produttivo non vengano utilizzati Organismi Geneticamente Modificati.

#### **ART. 31 – CESTINI FREDDI PER PRANZO AL SACCO**

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere all'Impresa la fornitura di piatti freddi o cestini da viaggio dove dovranno essere presenti:

n.1 panino con formaggio, n.1 panino con prosciutto cotto o crudo o bresaola, n.1 succo di frutta, n.1 pacchetto di crackers o 1 fetta di pizza o focaccia, n.1 bottiglietta acqua minerale naturale 50 cl, n. 1 frutto.

Date e orari di partenza dal plesso scolastico, saranno comunicate di volta in volta dall'Amministrazione Comunale con una settimana di anticipo.

### **TITOLO VIII IGIENE DELLA PRODUZIONE**

#### **ART. 32– CONSERVAZIONE CAMPIONI**

Il controllo qualitativo presso la cucina dovrà essere coordinato dall'Appaltatore che rivolgendosi alle strutture sanitarie pubbliche, provvederà a organizzare con cadenza trimestrale i prelievi di campioni sulle materie prime e tamponi su strumenti di lavoro della cucina, piani di appoggio dei refettori, comunicando all'Amministrazione appaltante i risultati delle analisi.

Dovrà comunque curare, attraverso i propri operatori, di conservare a 4°C per 48 ore un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data, da utilizzare nel caso si verificano casi di intossicazione per analisi di laboratorio.

L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di far svolgere analoghi accertamenti in qualunque momento e senza preavviso.

#### **ART. 33 – RICICLO**

E' vietata ogni forma di riciclo, destinato ad alimentazione umana, dei cibi preparati.

### **TITOLO IX TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE**

#### **ART. 34 – MANIPOLAZIONE E COTTURA**

La ditta aggiudicataria dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative sulla base delle procedure HACCP e dell'autocontrollo.

Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

#### **ART. 35 – CONDIMENTI**

In ogni locale adibito a refettorio, durante la distribuzione, devono essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine di oliva e una bottiglia di aceto.

#### **ART. 36 – SOMMINISTRAZIONE FARMACI**

In caso di formale richiesta, il gestore del servizio dovrà predisporre adeguati piani di emergenza che prevedano nell'eventualità anche la somministrazione di farmaci da effettuare, a cura del proprio personale addetto alla mensa, agli utenti che ne abbiano necessità.

### **TITOLO X CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO**

#### **ART. 37 – ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO**

Gli organismi preposti al controllo sono i componenti servizi dell'ASL., personale incaricato dal Comune, nonché eventuali altre organizzazioni specializzate incaricate dall'Amministrazione Comunale.

#### **ART. 38 – COMMISSIONE MENSA**

Potrà essere istituita una commissione mensa così composta:

2 rappresentanti dei genitori per la scuola dell'infanzia (1 capoluogo, 1 Ruelle)

2 rappresentanti dei genitori per la scuola primaria (1 capoluogo, 1 Ruelle)

1 dipendente utente della mensa.

I rappresentanti della Commissione mensa potranno:

- assaggiare le preparazioni gastronomiche;

- formulare proposte specifiche sul menù.

La stazione appaltante provvederà a comunicare all'impresa i nominativi dei componenti di rappresentanza degli utenti che possono accedere ai locali di produzione e consumo.

#### **ART. 39 – METODOLOGIA DEL CONTROLLO DI QUALITÀ**

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Il personale della ditta aggiudicataria non deve interferire sulle procedure di controllo.

### **TITOLO XI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO**

#### **ART. 40 – DECADENZA E REVOCA DEL CONTRATTO**

Nei casi di colpevole e negligente reiterazione delle inadempienze rilevate, l'Amministrazione Comunale si riserva, salvo ed impregiudicato l'esercizio di ogni azione penale e civile, la risoluzione del contratto.

Inoltre si procederà alla risoluzione del contratto anche nei seguenti casi:

• Abbandono dell'appalto;

• Ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge;



- Inosservanza da parte della ditta appaltatrice di uno o più impegni assunti con il l'Amministrazione Comunale;
- In caso di fallimento e/o frode;
- In caso di inadempienze gravi quali: intossicazione alimentare, ripetuto utilizzo di derrate non previste dal capitolato, condizioni igieniche gravi non conformi a quanto previsto dal presente capitolato e dalla normativa vigente;
- Ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art. 1453 del c.c.

In tutti i casi previsti la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo il risarcimento di tutti i danni derivanti dalla risoluzione del contratto.

Eventuali controversie che potranno insorgere tra l'Amministrazione Comunale e la Ditta appaltatrice dovranno essere risolte dall'Autorità giudiziaria competente senza far ricorso all'arbitrato.

In caso di risoluzione del contratto si procederà all'affidamento dell'appalto alla ditta immediatamente seguente nella graduatoria, formata dall'apposita commissione in sede di aggiudicazione, ad un costo dei pasti che non potrà superare l'importo corrisposto alla prima ditta aggiudicataria.

#### **ART. 41 – NORME FINALI**

Il contratto è soggetto, oltre all'osservanza di tutte le norme e condizioni precedentemente enunciate, al rispetto delle vigenti disposizioni legislative in materia e del codice civile.

La Ditta appaltatrice è tenuta comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.

Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

Troveranno applicazione inoltre tutte le ulteriori prescrizioni previste nel bando di gara.

La ditta aggiudicataria deve comunicare il suo domicilio legale ove è convenuto che saranno notificati alla stessa tutti gli atti occorrenti.

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere è competente il Foro di AOSTA con esclusione di qualsiasi altro Foro concorrente.

Al presente capitolato si allegano:

- 1) MENÙ "lo mangio valdostano"
- 2) GRAMMATURE tabelle dietetiche