

COMUNE DI MOZZANICA

Provincia di Bergamo

Piazza Locatelli n. 5 24050 MOZZANICA - Tel. 0363/324811

Posta elettronica- info@comune.mozzanica.bg.it

PEC - info@pec.comune.mozzanica.bg.it

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA FORNITURA DI PASTI CALDI PER ANZIANI

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente Capitolato disciplina l'appalto per la fornitura di pasti caldi giornalieri presso il domicilio di anziani indicati preventivamente dall'Amministrazione Comunale. La fornitura comprende l'organizzazione, la preparazione, il trasporto di pasti caldi in monoporzione ad anziani.

Ogni pasto sarà composto da:

- a) primo;
- b) secondo;
- c) contorno;
- d) frutta di stagione o dolce;
- e) pane;
- f) acqua;

Gli utenti potranno scegliere preventivamente tutte le settimane attraverso la proposta di un menù contenente almeno tre primi tre secondi e tre contorni diversi ogni giorno. Il menù deve essere stagionale e variare nell'arco dell'anno. Dovrà essere inviato al comune con almeno 10 giorni di anticipo rispetto alla settimana da scegliere, in modo da poter essere distribuito agli utenti per la compilazione, evidenziando che la distribuzione, raccolta e invio dei menù mediante mail è curata dagli uffici comunali.

ART. 2 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

La fornitura dei pasti caldi, sarà assicurata dal lunedì al venerdì tutte le settimane ad eccezione fatta delle feste comandate, e avverrà nel rispetto del D.Lgs 193 del 6.11.2007 relativo ai controlli sulla sicurezza alimentare.

L'appaltatore provvederà a:

- acquisto e stoccaggio delle derrate: l'impresa dovrà approvvigionarsi di tutti i generi necessari per assicurare il servizio e sarà l'unica responsabile nei confronti delle ditte fornitrici;
- preparazione, cottura, porzionamento e confezionamento, (che dovrà avvenire presso il Centro di Cottura del Gestore), trasporto e distribuzione dei pasti presso il luogo indicato dall'Amministrazione comunale (la consegna dei pasti al domicilio dei richiedenti non è richiesta);
- tutte le operazioni e le prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che dovessero risultare necessarie per il servizio;
- tutte le spese non espressamente specificate riguardanti l'effettuazione puntuale del servizio così come descritto ai punti precedenti.

ART. 3 - UTENZA

L'utenza è costituita dagli anziani che hanno attivato il servizio presso l'ufficio Cultura/Servizi sociali: attualmente 28.

Il fabbisogno potrà essere suscettibile di variazioni in più o in meno in relazione al numero degli anziani ammessi al servizio mensa e alle necessità quotidiane degli stessi senza che ciò comporti alcuna variazione nel costo, indicato nell'offerta economica, o nelle condizioni di cui al presente appalto.

ART. 4 - DURATA DELL'APPALTO

Il servizio avrà la durata di 3 anni dal 1^a luglio 2026 al 30 giugno 2029.

ART. 5 - IMPORTO DELL'APPALTO A BASE D'ASTA

Il costo del pasto a base d'asta è fissato in € **5,95** (Iva esclusa).

Il costo a base d'asta del pasto (IVA esclusa), è da intendersi comprensivo di tutti gli oneri, materiale, prestazioni e quant'altro occorrente per garantire un puntuale ed ineccepibile servizio.

ART. 6 - SOGGETTI AMMESSI ALLA PARTECIPAZIONE

Possono partecipare alla gara i Soggetti, che operano nell'ambito della ristorazione e che siano in possesso dei requisiti di cui al bando di gara.

ART. 7 - PROCEDURA DI GARA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'affidamento avverrà mediante procedura ristretta ove qualsiasi operatore economico può presentare una domanda di partecipazione in risposta all'avviso di indizione di gara fornendo le informazioni richieste dalla stazione appaltante.

Il servizio sarà affidato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 108, comma 2, del Codice.

ART. 8 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La fornitura dei pasti sarà effettuata dal lunedì al venerdì con possibilità di prenotazione del pasto doppio per i giorni in cui non viene erogato il servizio. I pasti appena cucinati e preparati, da personale qualificato, presso il Centro di Cottura dell'Impresa aggiudicataria, verranno immediatamente trasportati e dovranno pervenire entro le ore 11.30.

ART. 9 - TRASPORTO DEI PASTI

I pasti devono essere trasportati in contenitori confezionati in monoporzione, idonei e adeguatamente chiusi, come da D.M. 21/3/1973 e ss.mm. e con automezzi, attrezzature e personale (autista /eventuale assistente) di appartenenza dell'Impresa aggiudicataria; gli automezzi dovranno essere autorizzati e conformi alla normativa vigente nello specifico a quanto previsto dall'articolo 43 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, coibentati e provvisti delle relative coperture assicurative e garantiranno il rispetto di tutte le norme di pulizia e di igiene del caso. Durante il trasporto i pasti dovranno essere mantenuti a temperatura di + 60/65 gradi centigradi per gli alimenti da consumarsi caldi e di 0/+10 gradi per gli alimenti da consumarsi freddi e dovranno giungere presso il Centro Anziani non oltre 15 minuti prima del loro consumo; eventuali modifiche saranno tempestivamente comunicate dall'appaltatore.

ART.10 - ATTREZZATURE ED IMPIANTI

Per assicurare la fornitura, l'Impresa partecipante deve possedere un Centro di Cottura idoneo e munito di Autorizzazione sanitaria, dotato di tutte le attrezzature necessarie per la conservazione e preparazione di pasti.

Restano a carico dell'Impresa aggiudicataria l'acquisto e la fornitura di tutto il materiale e le attrezzature necessarie per lo svolgimento del servizio, nonché delle attrezzature utilizzate per la preparazione, la somministrazione ed il trasporto dei pasti.

ART. 11 - CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI.

L'impresa appaltatrice deve garantire l'utilizzo di derrate alimentari di prima qualità, nello scrupoloso rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti in materia. In particolare, le procedure di cottura e di confezionamento dei pasti dovranno garantire il rispetto delle qualità organolettiche e nutritive degli alimenti stessi.

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di fornire prodotti alimentari, nei quali siano assenti organismi geneticamente modificati.

Le verdure debbono essere fresche, selezionate, prive di additivi, integre delle qualità nutritive, tali da garantire il migliore rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunte a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;

L'eventuale fornitura di verdure surgelate riveste carattere di eccezionalità e deve comunque essere previamente comunicata e concordata con l'Amministrazione Comunale.

La frutta di stagione deve essere fresca e di ottima qualità, selezionata, esente da difetti visibili, con peculiari caratteristiche organolettiche della specie, adatta al pronto consumo. La frutta dovrà essere priva di muffe, insetti, altri corpi estranei, residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio.

La fornitura di frutta deve essere la più varia possibile.

Il pane deve essere fresco (giornaliero), del tipo comune, ben lievitato, ben cotto, privo di grassi aggiunti e di piccola pezzatura. Il pane non dovrà contenere additivi, conservanti, antiossidanti, o altro non consentito dalla Legge. Non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

Il formaggio da condimento deve essere della qualità "Grana Padano" privo di odori o sapori anomali e non corrispondenti al prodotto tipico.

Le carni di vitello, di pollo, di coniglio, di maiale, devono essere fresche, di prima qualità, prive di additivi e di estrogeni, secondo quanto stabilito dalle vigenti norme legislative.

Il pesce, se surgelato, presenterà caratteristiche tali che diano garanzie di salubrità e di buona conservazione, secondo le norme di Legge.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di immettere nel pasto, senza che il fornitore possa muovere eccezioni di sorta, altre specie di prodotti ittici ad equivalente prezzo, ma diversi per sapidità ed accettabilità da parte dell'utente.

La pasta, deve essere di pura semola di grano duro e deve essere fornita nei vari formati (lunga, corta, rigata).

Il riso dovrà essere resistente alla cottura, non trattato con sostanze non consentite, e di tipo fino e sottoposto al trattamento "PARBOILED".

L'olio deve essere "extra vergine" di oliva, e nazionale.

L'olio di semi per frittiture deve essere di semi di arachide, o girasole, o mais (comunque di un unico seme oleario) e rispondere a tutti i requisiti delle norme vigenti.

Le uova devono essere di gallina, fresche, di categoria A, peso gr. 60/65 e conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione delle uova.

Gli alimenti crudi da impiegare per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi alle disposizioni relative alla commestibilità ed igienicità degli alimenti.

ART. 12 - COMPOSIZIONE DEI PASTI PER DIETE SPECIALI

L'Impresa è tenuta a fornire pasti personalizzati per diete speciali, qualora richiesti dall'Ente, per utenti certificati di prescrizione medica. La fornitura di detti pasti non comporterà variazione di prezzo.

ART. 13 - COTTURA ALIMENTI

Per la cottura degli alimenti dovranno essere osservate le prescritte norme di legge.

Gli alimenti dovranno essere preparati quotidianamente con divieto dell'uso di eventuali avanzi e residui; è fatto divieto di usare pasti o cibi precotti o semilavorati, dadi da brodo, conservanti e additivi chimici, nonché riciclare i pasti confezionati e preparati il giorno precedente.

ART. 14 - PERSONALE

Il personale dipendente della Ditta Aggiudicataria dovrà essere, pena la recessione del contratto, assunto ed inquadrato nel rispetto delle vigenti norme in materia, del CCNL di categoria, delle disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale, nonché possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle vigenti Leggi.

ART. 15 - OBBLIGHI DELLA DITTA

La Ditta aggiudicataria dovrà:

- assumere ogni responsabilità derivante dalla gestione del Servizio sotto il profilo giuridico, amministrativo, economico, organizzativo ivi compresa, la responsabilità civile per danni a persone o a cose, esonerando l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità;
- avere un recapito telefonico attivo;

- procedere al caricamento dei menu settimanali all'interno del proprio gestionale;

- assicurare l'espletamento del servizio, così come previsto nel presente Capitolato anche in caso di sciopero del personale o di altri eventi (guasti improvvisi alle attrezzature da cucina o altre cause tecniche di qualunque origine); Le interruzioni totali del Servizio per causa di forza maggiore (si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo delle parti) non danno luogo a responsabilità.

ART. 16 - DIVIETO DI CESSIONE E DI SUBAPPALTO

Fatto salvo quanto previsto dalla vigente disciplina in materia di subappalto di forniture di beni e servizi, l'Impresa aggiudicataria è tenuta ad eseguire in proprio tutte le prestazioni contrattuali. E' vietata, a pena di nullità, la cessione, anche parziale, del contratto. In caso di violazione alle disposizioni innanzi precisate, il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto e di procedere all'applicazione delle penali, all'incameramento della cauzione e ad azione di risarcimento per eventuali danni. Nel caso in cui la Ditta venga incorporata in altra azienda, nel caso di cessione d'azienda o di ramo d'azienda e/o negli altri casi in cui la ditta sia oggetto di atti di trasformazione a seguito dei quali perda la propria identità giuridica, sarà facoltà dell'Amministrazione Comunale risolvere il contratto qualora venga dimostrata l'incapacità del nuovo Soggetto di eseguire adeguatamente il servizio con le modalità dell'aggiudicatario originale.

ART. 17 - CONTROLLO

Il Comune di Mozzanica si riserva insindacabile il diritto di vigilanza di carattere sanitario (con analisi di laboratorio), igienico, tecnico, sull'intero ciclo produttivo dalla preparazione alla somministrazione dei pasti, al personale addetto ed in genere sulla corretta esecuzione dell'intero servizio. Il controllo verrà effettuato, con la presenza di un rappresentante (amministratore o dipendente) dell'Impresa aggiudicataria e senza alcun preavviso.

ART. 18 - REVISIONE PREZZI

Il prezzo di aggiudicazione per l'esecuzione del servizio sarà soggetto a revisione, su istanza, ai sensi dell'art. 120, comma 1, del D.Lgs. n. 36/2023, facendo riferimento all'indice ISTAT dei prezzi al consumo.

ART. 19 - INADEMPIENZE E PENALITA'

L'appaltatore, nell'esecuzione del Servizio previsto dal presente capitolato, ha l'obbligo di uniformarsi, oltre che alle Leggi e ai Regolamenti che attengono in qualsiasi modo al tipo di attività, alle istruzioni che le siano comunicate verbalmente o per iscritto dall'Amministrazione appaltante. Per ogni inadempienza contrattuale, rilevata in contraddittorio tra le parti, saranno applicate, dall'Amministrazione comunale, penali in relazione alla gravità delle inadempienze, secondo il seguente prospetto:

€ 50,00 per ogni ritardo non giustificato nella consegna dei pasti;

per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del D.P.R. n. 327/80;

€ 80,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù, riferito al contorno, frutta, pane e acqua; per ogni violazione di quanto previsto dalle caratteristiche dei prodotti alimentari;

€ 150,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei o rinvenimento di parassiti nei pasti distribuiti; per confezionamento non conforme alla vigente normativa; per mancata consegna dei pasti con diete speciali personalizzate;

€ 500,00 per rinvenimento di prodotti alimentari scaduti; per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quant'altro previsto dalla legge in materia; per mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;

per fornitura di pasti chimicamente contaminati e inadatta all'alimentazione; per inadeguatezza igienica delle attrezzature, utensili e degli automezzi di trasporto dei pasti e della pulizia dei locali cucina;

L'applicazione delle penali è preceduta dalla formale contestazione dell'addebito/i mediante lettera formale a firma del Responsabile del Servizio da notificare nei modi di legge. Qualora nel termine di sette giorni decorrenti da quello della notifica, l'appaltatore non avrà prodotto alcuna nota esaurientemente giustificativa dell'infrazione effettuata, si procederà senza ulteriore avviso con determinazione dirigenziale all'applicazione della o delle penalità. Il pagamento della penale dovrà essere effettuato entro 30 (trenta) giorni dalla ricezione della comunicazione di applicazione; decorso inutilmente tale termine il Comune si rivarrà trattenendo la penale sul corrispettivo della prima fattura utile ovvero sul deposito cauzionale. In tale caso la Ditta è tenuta a ripristinare il deposito cauzionale entro 10 (dieci) giorni.

ART. 20- CAUSE DI RISOLUZIONE DELL'APPALTO

Il contratto si intende risolto nel caso di fallimento della Ditta; per gravi e reiterate violazioni agli obblighi contrattuali non eliminate a seguito di diffida formale da parte dell'ente appaltante; arbitraria e ingiustificata interruzione o sospensione del servizio; subappalto del servizio non autorizzato dall'Ente; mancato rispetto delle norme sulla sicurezza e tutela dei lavoratori; mancato rispetto degli obblighi in merito al pagamento degli oneri relativi al personale; inosservanza delle norme igienico – sanitarie; mancata osservanza del sistema di autocontrollo; casi di grave tossinfezione alimentare; per ogni inadempienza o fatto, che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art.1453 del C.C.; perdita di uno o più requisiti richiesti per la partecipazione alla presente gara.

L'Amministrazione Comunale potrà risolvere, nei casi succitati, di diritto il contratto, comunicando alla Impresa, con posta elettronica certificata o raccomandata A/ R, di volersi avvalere della clausola risolutiva, indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti, con conseguente

perdita del deposito cauzionale costituito, e fatto salvo il risarcimento degli eventuali maggiori costi che il Comune dovrà sostenere per la gestione del servizio fino alla conclusione delle procedure per una nuova gara e alla stipulazione di un nuovo rapporto contrattuale. In caso di risoluzione del contratto per i motivi suddetti, il Comune, allo scopo di impedire l'interruzione del servizio, procederà allo scorrimento della graduatoria approvata in sede di aggiudicazione dell'appalto, per il periodo di tempo necessario ad espletare nuova gara e comunque per un tempo non superiore alla durata dell'originario contratto, attribuendo gli eventuali maggiori costi all'appaltatore inadempiente.

ART. 21 - PAGAMENTO SERVIZIO

Il pagamento del Servizio avverrà con cadenza mensile su presentazione di fattura, corredata dalla documentazione comprovante il numero dei pasti consegnati nel corso del mese e di eventuale ogni altra documentazione che l'Amministrazione riterrà utile e necessaria per i controlli. Con il corrispettivo di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi (derrate, fornitura dei pasti, trasporto, consegna, personale, polizze assicurative, ecc.), qualsiasi onere espresso e non dal presente Capitolato, necessari per la perfetta esecuzione dell'appalto. In caso di fattura irregolare o di contestazione di adempimento contrattuale da parte del Comune, il termine di pagamento verrà sospeso dalla data della contestazione e sino a completamento della regolarizzazione ovvero conclusione dell'eccezione di inadempimento. In tal caso l'Impresa non potrà opporre eccezioni alla sospensione del pagamento, né aver titolo a risarcimento di danni, né ad altre pretese.

ART. 22 - TUTELA DEI DATI PERSONALI

L'Impresa garantirà la riservatezza su dati, fatti o circostanze riguardanti il servizio o dei quali ha avuto notizia durante l'espletamento dello stesso, restando in tal senso vincolata al segreto professionale e garantendo l'adempimento dello stesso obbligo anche da parte di tutto il proprio personale.

L'Impresa si impegna a garantire la riservatezza e la tutela dei dati personali degli utenti, nel rispetto di quanto prescritto dal D.Lgs. 101/2018 che adegua il codice in materia di protezione dei dati personali alle disposizioni del Regolamento UE 2016/679, ed assume la qualifica di incaricato del trattamento dei dati personali.

ART. 23 - TRATTAMENTO DEI DATI

In ossequio a quanto previsto dal GDPR, si informa che i dati forniti dagli operatori verranno trattati esclusivamente per lo svolgimento della procedura di gara e per le finalità strettamente connesse e strumentali alla gestione dei rapporti, all'adempimento di obblighi previsti da leggi, regolamenti, normativa comunitaria, nonché da disposizioni impartite da autorità a ciò legittimate dalla legge e da organi di vigilanza e controllo.

I dati raccolti sono trattati e conservati ai sensi del Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, del decreto legislativo 30 giugno 2003, n.196 recante il "Codice in materia di protezione dei dati personali" e ss. mm. e ii, del decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/21 e dei relativi atti di attuazione.

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del D.Lgs. 30 giugno 2003 n. 196, esclusivamente nell'ambito della procedura di gara e potranno essere comunicati:

- al personale dell'Ente che cura il procedimento di gara o a quello in forza ad altri uffici che svolgono attività ad esso attinente;
- a collaboratori autonomi, professionisti, consulenti che prestino attività di consulenza o assistenza

- in ordine al procedimento di gara o per studi di settore o fini statistici;
- ai soggetti esterni facenti parte del Seggio di gara e delle Commissioni di aggiudicazione;
 - ad altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara nei limiti consentiti dal D.Lgs. n. 36/2023 e dalla Legge 241/1990 e s.m.i.

Titolare del trattamento è il Comune di Mozzanica, con sede in Piazza Locatelli n. 5, CAP 24050, Mozzanica (BG).

ART. 24 - DUVRI

Per la realizzazione del Servizio oggetto dell'appalto non sono stati evidenziati rischi da interferenza in quanto l'appalto è gestito da un unico Soggetto al di fuori dei luoghi di lavoro del committente, pertanto i costi relativi alla messa in sicurezza sono da considerarsi pari a zero. Per i rischi dai rapporti con l'utenza o con soggetti terzi che entrino in rapporto con l'affidatario, sarà a carico di quest'ultimo provvedere ad apprestare gli interventi che ritiene opportuni.

ART. 25 - DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dalla presente procedura di gara è competente il Tribunale Amministrativo di Brescia.

Trova applicazione la disciplina di cui all'articolo 215 del Codice relativamente al collegio consultivo tecnico formato secondo le modalità di cui all'allegato V.2 del Codice, al fine di prevenire le controversie o consentire la rapida risoluzione delle stesse o delle dispute tecniche di ogni natura che possano insorgere nell'esecuzione del contratto. I costi sono ripartiti tra le parti.

Il collegio è costituito da n. 3 membri.

ART. 26 - RINVIO ALLE NORME COMPLEMENTARI

Per quant'altro non previsto dal presente Capitolato speciale d'appalto si applicano le disposizioni di Legge e di Regolamento, vigenti in materia. L'appaltatore è tenuto comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire dopo l'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione o all'applicazione delle nuove normative 3-bis c.p.