

COMUNE DI VEDANO OLONA

CAPITOLATO SPECIALE D’AFFIDAMENTO

**CATERING ASILO NIDO IN LOCO PRESSO LA CUCINA ASILO NIDO “IL TRENINO DEI SOGNI”
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE AI SENSI DEL PIANO D’AZIONE PER LA SOSTENIBILITA’
AMBIENTALE DEI CONSUMI NEL SETTORE DELLA PA E AI CRITERI AMBIENTALI MINIMI APPROVATI
CON DM N. 65 DEL 10/03/2020, PER IL PERIODO DAL 01/09/2025 – 31/08/2027 CON OPZIONE DI
PROROGA CONTRATTUALE E PROROGA TECNICA PER MASSIMO 4 MESI
CIG B79F6A7117
CPV 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica**

Premessa - Definizioni

Nell’ambito del presente Capitolato s’intende per:

Amministrazione o Amministrazione comunale o Committente	Il Comune di Vedano Olona, ente che effettua l’affidamento del servizio.
Operatore Economico Aggiudicatario (in breve OEA) o Organizzazione o Impresa Aggiudicatrice (in breve I.A.)	L’impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio o altro soggetto di cui all’art. 65 del D.Lgs. 36/2023 risultato aggiudicatario al termine della procedura.
Gara	S’intende la gara da effettuare o effettuata a fronte del Capitolato speciale d’appalto e di tutti gli altri documenti prodotti dalla Stazione appaltante i cui contenuti sono stati accettati dall’OEA.
Codice	Decreto Legislativo 31 marzo 2023 n. 36, e s.m.i., aggiornato a seguito dell’entrata in vigore del D.Lgs. 209 del 31/3/2024
Capitolato speciale d’appalto	Le disposizioni contenute nel presente atto, comprensivo di tutti i suoi allegati nonché dei documenti ivi richiamati, che hanno lo scopo di stabilire le clausole relative al contratto che l’Amministrazione contraente stipulerà con l’operatore economico aggiudicatario.
Contratto	Il complesso delle attività e dei prodotti che l’operatore economico è chiamato a compiere e a fornire per onorare il contratto del servizio in oggetto.

COMUNE DI VEDANO OLONA

RUP ai sensi dell'art. 15 del Codice	Responsabile Unico del Progetto.
Servizio in affidamento	Il servizio di "CATERING ASILO NIDO IN LOCO PRESSO LA CUCINA ASILO NIDO "IL TRENINO DEI SOGNI" A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE AI SENSI DEL PIANO D'AZIONE PER LA SOSTENIBILITA' AMBIENTALE DEI CONSUMI NEL SETTORE DELLA PA E AI CRITERI AMBIENTALI MINIMI APPROVATI CON DM N. 65 DEL 10/03/2020, PER IL PERIODO DAL 01/09/2025 – 31/08/202 CON OPZIONE DI PROROGA CONTRATTUALE E PROROGA TECNICA
Specifiche Tecniche	Insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'OEA deve soddisfare per lo svolgimento delle attività che saranno oggetto del contratto.
Emergenze	Qualsiasi circostanza imprevista e/o imprevedibile che determini lo scostamento dalle normali condizioni operative del servizio
Menu	La lista delle preparazioni gastronomiche proposte agli utenti.
Preparazione gastronomica	La pietanza composta da uno o più alimenti/ingredienti che possono essere consumati attraverso un processo di manipolazione e/o cottura (es. pasta al pomodoro).
Pasto	Le preparazioni gastronomiche previste nel menù cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio.
Regime dietetico controllato (diete speciali)	Il menu destinato a quegli utenti che necessitano di preparazioni gastronomiche determinate sulla base di esigenze dietetiche e nutrizionali specifiche a causa di situazioni patologiche contingenti.
Dieta a carattere etico o religioso	Pasto destinato a utenti aderenti a specifiche religioni o culture.
Portata	Ciascuna delle diverse preparazioni gastronomiche che si servono in un pasto (es. primi piatti, secondi piatti).
Alimento	Un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta).
Prodotto trasformato	Si intende un prodotto agricolo sottoposto ad un processo tecnologico che ne consente l'utilizzazione in forma e condizioni differenti rispetto a quelle originarie.

COMUNE DI VEDANO OLONA

GPP (Green Public Procurement - Acquisti verdi della Pubblica amministrazione)	Integrazione di considerazioni di carattere ambientale nelle procedure di acquisto della Pubblica Amministrazione; è il mezzo per poter scegliere quei prodotti e servizi che hanno un minore, oppure un ridotto, effetto sulla salute umana e sull'ambiente rispetto ad altri prodotti e servizi utilizzati allo stesso scopo.
Prodotto locale (chilometro zero)	Derrata alimentare, animale o vegetale, il cui ciclo di produzione/trasformazione è da intendersi entro una distanza tra terreno coltivato/ sito dell'allevamento e centro di cottura (interno o esterno) di 200 Km
CAM (Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e derrate alimentari) ai sensi degli artt. 57 e 130 del D.Lgs. n.36/2023	Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica dove vengono definiti i criteri ambientali minimi da inserire nelle procedure d'acquisto per qualificare un appalto come verde. I decreti in vigore sono disponibili al link https://gpp.mase.gov.it/CAM-vigenti
Filiera corta locale	Lo sviluppo delle filiere corte secondo il regolamento (UE) n. 1305/2013: «una filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori».
Filiera corta nazionale	Prodotti agricoli e alimentari nazionali provenienti da filiera corta: i prodotti la cui filiera produttiva risulti caratterizzata dall'assenza di intermediari commerciali, ovvero composta da un solo intermediario tra il produttore, singolo o associato in diverse forme di aggregazione, e il consumatore finale.
Prodotti agricoli e agroalimentari biologici	Come definito dal Regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 30 maggio 2018, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti.
Prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata	Alimento o prodotto trasformato contrassegnati dalla denominazione di origine protetta (DOP), dell'indicazione geografica protetta (IGP) o della specialità tradizionale garantita (STG).
Prodotti Agricoli Tradizionali	Alimenti o prodotti trasformati 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.

COMUNE DI VEDANO OLONA

Produzione dei pasti	L'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'OEA per la preparazione dei pasti.
Trasporto delle derrate	Il trasporto delle derrate presso il centro cottura dell'asilo nido "Il Trenino dei Sogni" del Comune di Vedano Olona

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

1. Il presente capitolato disciplina l'affidamento del servizio di catering in loco per l'asilo nido "Il Trenino dei Sogni" del Comune di Vedano Olona, con preparazione dei pasti presso la cucina dell'asilo nido, a ridotto impatto ambientale, ai sensi del "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della P.A. e ai criteri ambientali minimi approvati con dm n. 65 del 10/03/2020".

Tale servizio consiste nella fornitura di derrate alimentari, prodotti vari e produzione dei pasti presso la cucina dell'asilo nido comunale per il servizio di refezione a favore dei beneficiari della struttura e degli operatori che vi lavorano.

2. Il servizio deve essere espletato dalla Ditta aggiudicataria a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente Capitolato, dalla relazione tecnica e dalle migliori proposte in sede di offerta.

3. Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei criteri ambientali minimi previsti dal elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione (PAN GPP).

Il servizio di fornitura derrate e preparazione dei pasti, ai sensi dell'art. 130 del D.Lgs 36/2023 e con riferimento al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 (criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari), prevede specifici requisiti degli alimenti. La Ditta, pertanto, adegua il servizio alle disposizioni dell'Allegato 1, lettera C. (Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica) del Decreto n. 65 del 10 marzo 2020, garantendo, in particolare, il raggiungimento delle percentuali minime di materie prime di origine biologica (o altrimenti qualificate, esempio, DOP, SQNPI, etc.) impiegate nella produzione dei pasti destinati a tutta l'utenza.

4. Gli standard merceologici e qualitativi che le derrate alimentari devono possedere, sono indicati dettagliatamente nell'Allegato 1 "Qualità delle materie prime".

5. L'impresa deve essere in possesso di tutti i **titoli abilitativi** (autorizzazioni, notifiche, ecc.) necessari per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. Tali titoli sono richiesti dalla ditta con la massima diligenza, a propria cura e a sue spese e sono intestati al Legale Rappresentante dello stesso. In particolare, la ditta deve presentare ai competenti sportelli la documentazione di inizio attività.

ART. 2 – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

1. Il servizio riguarda il catering in loco comprensivo della fornitura di derrate alimentari, prodotti vari e produzione dei pasti e delle merende presso la cucina dell'asilo nido comunale.

2. Il servizio dovrà essere svolto tutti i giorni dal lunedì al venerdì per tutta la durata dell'anno scolastico secondo quanto previsto dal calendario di apertura della struttura (con sospensione nelle festività in esso previste) presso la cucina dell'asilo nido comunale sito in via Don Minzoni, 13 – Vedano Olona (VA).

3. Il suddetto servizio comprende: la progettazione delle attività dalla produzione dei pasti e merenda alla loro consegna, ivi inclusi: la selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari, la selezione e valutazione dei fornitori, l'approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari, il ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari, la preparazione dei pasti e delle merende, la consegna dei pasti al personale incaricato per la somministrazione ai bambini, la pulizia e sanificazione degli ambienti in cui i pasti vengono prodotti e le relative attrezzature, la formazione del personale addetto alla preparazione dei menù.

4. Il servizio potrà essere sospeso o abbandonato salvo nei casi eccezionali previsti dalla legge

5. I destinatari del servizio sono i bambini che frequentano l'asilo nido ed il personale che si occupa della loro

COMUNE DI VEDANO OLONA

assistenza durante la consumazione del pasto, secondo il seguente dettaglio:

- n. bambini: max 24 bambini, dai 3 ai 36 mesi;
- n. educatori: max 3 operatori;

6. Il numero dei pasti e delle merende è stato stimato come segue:

- N. complessivo di pasti previsti per il periodo oggetto di affidamento di: totali n. **4831** (dato anno 2024);
- N. complessivo merende previste di: totali n. **2651** (dato anno 2024)

7. I suddetti numeri sono stati calcolati preventivamente sulla base dello storico, pertanto potranno subire modifiche, ai sensi dell'art. 120 c. 1 lett. a) del Codice, in funzione:

- delle iscrizioni effettive al servizio di refezione dell'asilo nido
- dei giorni effettivi di esecuzione del servizio di refezione dell'asilo nido, che dipenderanno dal calendario annuo di funzionamento della struttura
- dell'effettiva frequenza e altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso degli anni scolastici oggetto dell'appalto.

8. Saranno in ogni caso quindi pagati i pasti effettivamente ordinati e forniti all'asilo nido in quanto contabilizzati a misura sulla base del numero di pasti effettivamente forniti nell'espletamento del servizio.

9. Il numero di pasti del presente servizio di ristorazione è stato stimato, ai soli fini dell'indicazione della base di gara e ai fini della formulazione dell'offerta, in base al valore storico della presenza di alunni che hanno usufruito del servizio negli ultimi tre anni scolastici, a cui è stato aggiunto il personale adulto addetto alla sorveglianza che ha diritto ad usufruire del servizio. Il numero dei pasti è pertanto da considerarsi un valore puramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta, trattandosi di un contratto di somministrazione.

10. La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di modificare, nel corso dello svolgimento dell'appalto, il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di consegna dei pasti a seguito dell'applicazione di cambiamenti organizzativi dell'asilo nido concordando comunque le possibili variazioni con la Ditta aggiudicatrice.

11. Ai sensi dell'art. 120 c. 1 lett. a) del Codice, si prevede quindi la possibilità di incremento o riduzione del presente servizio di ristorazione, in funzione dell'effettivo numero di utenti che ne faranno richiesta e in relazione alle variabili sopra indicate, stessi patti e condizioni del contratto principale, senza che nulla abbia a che pretendere l'appaltatore.

12. Il servizio dovrà essere svolto dalla Ditta con propri capitali e mezzi tecnici, con proprio personale, mediante la propria organizzazione ed a proprio rischio e secondo modalità organizzative e metodologiche concordate con il Responsabile dell'Area, adottando strategie funzionali allo svolgimento dello stesso.

13. Per l'espletamento del servizio oggetto del presente articolo la Ditta dovrà utilizzare la cucina presente all'interno della struttura dell'Asilo Nido. La cucina dovrà essere mantenuta in perfetto stato d'uso, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dal piano HACCP.

14. La ditta fornitrice deve conformarsi alle norme generali d'igiene e sicurezza dei prodotti alimentari con riferimento all'adozione di un sistema di autocontrollo basato sui principi HACCP (*D.Lgs. 155/1997 e smi*) e alle norme di cui al pacchetto igiene (Reg. CEE 852/04 e 178/02) e alla L.R. 33/2009 e smi, nel rispetto delle disposizioni ambientali vigenti in materia di green economy e dei criteri ambientali minimi adottati con Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare.

15. Tutti i pasti dovranno essere preparati nel rispetto rigoroso delle grammature degli alimenti secondo le prescrizioni indicate nelle "Linee Guida per il servizio di ristorazione scolastica" di ATS Insubria. Il servizio dovrà essere svolto con modalità organizzative e metodologiche concordate con il Responsabile dell'Area, adottando strategie funzionali allo svolgimento del servizio.

17. Il servizio deve essere svolto secondo le migliori regole d'arte, considerate nelle sue singole componenti, allo scopo di raggiungere i seguenti fini:

- fornire ai bambini una alimentazione sana, genuina, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità;
- costituire un valido e qualificato apporto nutrizionale, gradevole e gustoso;
- rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche (con particolare riferimento alle tabelle delle grammature dei singoli alimenti componenti il pasto) previste per la particolare categoria di utenti cui è destinato ed in particolare quanto indicato nelle più recenti Linee Guida di settore dell'ATS Insubria.

18. La Ditta deve porre in essere, in tutte le fasi e le attività di svolgimento del servizio di catering in loco e di gestione degli alimenti dell'asilo nido, tutte le prestazioni necessarie per l'attuazione del sistema di controllo (H.A.C.C.P.) previsto dal Reg. Ce 852/2004 e la relativa documentazione deve essere resa disponibile al Comune di Vedano Olona.

19. Quando necessario la Ditta dovrà provvedere alla revisione del manuale di autocontrollo e a garantire la

COMUNE DI VEDANO OLONA

formazione a tutto il personale dell'asilo nido, compreso il personale educativo che opera nella struttura. Il programma del corso ed il relativo calendario dovranno essere comunicati alla Responsabile dell'Area Servizi alla Persona.

ART. 3 – MODALITA' DI SVOLGIMENTO

1. Il servizio dovrà essere svolto presso la cucina situata nell'asilo nido comunale, adeguatamente attrezzata di: utensili vari, strumentazioni, apparecchiature, impianti tecnologici fissi e mobili, attrezzature e arredi. Al fine dello svolgimento dell'anzidetto servizio di catering in loco, il Comune mette a disposizione della Ditta i suddetti locali della cucina di proprietà comunale, con tutto quanto presente a corredo; tutto il materiale si intende in buono stato d'uso e funzionamento
2. In caso di guasti alle attrezzature di proprietà comunale, la Ditta dovrà darne immediata comunicazione all'Area Servizi alla Persona del Comune.
3. La Ditta si assume la responsabilità per eventuali danni arrecati alle attrezzature comunali dovuti a incuria o ad ogni altra ragione non riconducibile ad usura.
4. Il servizio di catering in loco comprende:
 - l'approvvigionamento delle derrate e degli ingredienti alimentari, nelle misure necessarie e sufficienti alla trasformazione per la preparazione, la cottura e la produzione finale dei pasti (incluse le merende e le diete speciali), in legame fresco-caldo e delle merende;
 - la consegna dei cibi previsti dal menù in vigore alle varie sale dell'asilo nido ed in ogni caso secondo le indicazioni della coordinatrice della struttura, nel rispetto di quanto previsto dalla normativa
5. Sono pertanto posti a carico dell'aggiudicatario i seguenti oneri:
 - selezione, valutazione e rivalutazione dei fornitori di materie prime alimentari sulla base delle preparazioni previste dai menù in vigore;
 - approvvigionamento delle materie prime e di prodotti necessari alla preparazione dei pasti per i destinatari del servizio, sulla base del menù in vigore ivi incluse le derrate necessarie alla preparazione di diete speciali per patologie, allergie, intolleranze, motivazioni etico-religiose ecc..
 - stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti, nel quantitativo che consenta la perfetta conservazione delle stesse;
 - predisposizione dei menù, dei ricettari e delle tabelle dietetiche
 - preparazione, cottura e consegna dei pasti e della merenda al personale incaricato della somministrazione ai bambini dei pasti nel rispetto dei menù, dei ricettari e delle tabelle dietetiche previste;
 - predisposizione e preparazione di diete leggere, sanitarie ed etico-religiose, qualora richiesto. Si specifica che le diete richieste dall'utenza, dovranno essere elaborate dalla ditta e da personale avente specifica competenza (in possesso di Laurea di 1° Livello in Dietistica e iscrizione all'Albo per l'esercizio della professione o da Biologo nutrizionista).
6. Per tutta la durata dell'affidamento, nel periodo di utilizzo della cucina dell'asilo nido, la Ditta dovrà garantire le seguenti attività:
 - la fornitura di materie prime alimentari e non per la produzione dei pasti e delle diete speciali;
 - la produzione di pasti e diete speciali, in base alle presenze della giornata;
 - lo scarico delle derrate alimentari presso la cucina da parte dei fornitori dovrà essere effettuato esclusivamente in orario diverso da quello di entrata e uscita e di intervallo dei bambini.
7. I menù a cui riferirsi sono due: uno per il periodo autunno-inverno, uno per la primavera-estate e articolati su quattro settimane. La data di cambio dei menù sarà individuata dal Comune tenendo conto della situazione climatica del momento.
8. Le derrate alimentari dovranno pervenire alla cucina dell'Asilo Nido, dal lunedì al venerdì, preferibilmente entro le ore 8.30/9.00, provvedendo allo scarico della merce e alla consegna presso la dispensa, lasciando al personale di cucina tutto il tempo necessario per espletare le operazioni di controllo (verifica peso, etichettatura, caratteristiche organolettiche, ecc.) definite dal piano di autocontrollo della Ditta aggiudicatrice.
9. In particolare, le caratteristiche igienico-sanitarie dei prodotti consegnati, la loro qualità merceologica e le modalità di trasporto e consegna saranno strettamente confacenti alle legislazioni vigenti e dovranno rispondere alle caratteristiche specificate nell'Allegato 1 "Qualità materie prime" al presente capitolato.
10. Tutte le preparazioni alimentari dovranno essere prodotte nella stessa giornata di consumo; non è

COMUNE DI VEDANO OLONA

pertanto prevista alcuna preparazione anticipata, anche parziale, rispetto al giorno di consumo dei cibi previsti dal menù.

- lavaggio e stivaggio di pentolame, posateria e stoviglie;
- pulizia di locali, arredi in uso, attrezzature e apparecchiature utilizzate;
- raccolta differenziata dei rifiuti in sacchi e conferimento degli stessi negli appositi cassonetti, secondo le indicazioni comunali;
- custodia dei locali della cucina, delle apparecchiature e delle attrezzature in uso;
- fornitura del vestiario e dei dispositivi di protezione individuale (DPI) di cui al D.Lgs. n. 81/08 s.m.i al personale impiegato nell'espletamento del servizio;
- gestione completa del sistema di autocontrollo previsto dal Regolamento (CE) 852/04;
- campionamenti ed analisi in riferimento all'autocontrollo igienico sanitario
- SCIA (segnalazione certificata di inizio di attività): è impegno dell'Organizzazione adempiere integralmente agli obblighi delle comunicazioni all'Autorità competente dell'inizio delle attività oggetto del presente contratto;

11. Il soggetto aggiudicatario ai fini dell'esecuzione del servizio dovrà assicurare, ai sensi della normativa vigente in materia, quanto segue:

- Frequenza dell'approvvigionamento sulla base delle caratteristiche dei prodotti:

CATEGORIA MERCEOLOGICA	FREQUENZA FORNITURA
Pane fresco	giornaliera
Ortofrutta	2 volte alla settimana
Salumi, formaggio freschi/stagionati, latticini, yogurt, uova pastorizzate	1 volta alla settimana
Prodotti dietetici (deperibili e non deperibili)	1 volta alla settimana
Legumi, pasta, riso ed altri cereali, scatolame e condimenti	1 volta alla settimana
Materiale monouso e nofood	mensile
Prodotti pulizia (detergenti e sanificanti)	mensile

12. Qualora si rendesse necessario, la stazione appaltante, nell'ambito del quinto di legge (come quantificato nell' "Analisi dei Costi" del presente capitolato) potrà richiedere alla ditta:

- acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo e materiale per la pulizia e disinfezione di locali, apparecchiature e attrezzature idonee al funzionamento del servizio (es.: detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovagliette, tovaglioli, stoviglie, materiale cartoplastico ecc.). In questo caso i prodotti pulizia (detergenti e sanificanti); i prodotti chimici dovranno essere certificati Ecolabel o simili, ad eventuale eccezione dei prodotti disinfettanti per i quali deve, residualmente, essere dimostrata "biodegradabilità" conforme al test OECD 301. Tutti i prodotti chimici dovranno essere debitamente accompagnati da schede tecniche e di sicurezza sempre disponibili, sia agli addetti, sia durante le ispezioni;

13. Oltre a quanto sopra indicato, sono a carico della Ditta aggiudicataria i seguenti obblighi e oneri:

- eseguire le prestazioni a proprio carico a regola d'arte, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale ed a proprio rischio e responsabilità garantendo la continuità e la qualità del servizio;
- raccogliere e conservare (in formato cartaceo o su supporto informatico) presso il Centro di Distribuzione nonché consegnare all'Amministrazione Comunale le schede tecniche delle derrate in consegna, compresi i prodotti impiegati per la formulazione delle diete speciali ed i materiali di consumo, al fine di poterle mettere a disposizione anche in occasione delle verifiche della competente vigilanza di ATS Insubria e della Commissione Mensa. Tali schede dovranno riportare, almeno, le seguenti informazioni:
 - Denominazione del prodotto
 - Elenco degli ingredienti (in ordine decrescente rispetto alla quantità), compresi gli eventuali additivi

COMUNE DI VEDANO OLONA

- Valori nutrizionali
 - Standard microbiologici
 - Modalità di conservazione
 - Elenco degli allergeni
 - Origine degli ingredienti principali e indicazione se da agricolture biologica
- nel caso di inserimento di nuovi prodotti, di volta in volta, ne dovrà essere presentata la relativa scheda tecnica, necessaria per una preventiva valutazione merceologica e nutrizionale del prodotto. I prodotti forniti nel corso dell'appalto dovranno essere conformi al DM n 65 del 10 marzo 2020 e ss.mm.ii.
 - organizzare ed erogare l'intero servizio in conformità ai valori nutrizionali previsti dalla normativa vigente in materia, che qui si richiama come parte integrante e sostanziale;
 - dare tempestiva comunicazione di ogni eventuale variazione della tipologia del prodotto fornito;
 - dare evidenza all'Amministrazione Comunale delle materie prime biologiche o altrimenti qualificate (DOP, IGP, a Km0) utilizzate per la formulazione dei menù, attraverso la fornitura delle fatture e/o dei documenti di trasporto in base a quanto previsto dal DM 65 del 10/03/2020. Fornire il nome del Direttore responsabile, con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione, che sarà il diretto interlocutore dell'Amministrazione Comunale per tutto quanto concerne la gestione del servizio. La Ditta aggiudicataria dovrà dare tempestiva comunicazione con congruo anticipo nel caso in cui venga sostituito;
 - eventuale presenza alle sedute della Commissione mensa (qualora istituita per il servizio) e agli incontri di presentazione del servizio, in caso di richiesta.
14. La merce che risultasse non idonea dovrà essere sostituita a cura e spese della Ditta affidataria.
15. Non sono ammesse variazioni alle forniture apportate unilateralmente dalla Ditta.
16. la Ditta dovrà curare la costante pulizia delle aree esterne di pertinenza della cucina, evitando l'accatastamento improprio di cartami, cassette da imballaggio, rifiuti e altri materiali.
17. Le variazioni del menù sono consentite esclusivamente nei seguenti casi:
1. per causa di forza maggiore
 2. guasti ai mezzi di trasporto
 3. mancata consegna di prodotti da parte dei fornitori
 4. necessità di fronteggiare situazioni legate alla sicurezza a seguito di allerte alimentari
 5. segnalazioni della Commissione Mensa, qualora istituita per il servizio
18. La Ditta si impegna a risolvere la problematica verificatasi erogando pietanze alternative, rispettose dei valori nutrizionali previsti dalla normativa. La Ditta sarà tenuta a concordare tempestivamente le variazioni con l'ufficio preposto dell'Amministrazione comunale e a predisporre apposita comunicazione scritta riportante la motivazione della variazione per le comunicazioni alle famiglie.

ART. 4 - ALIMENTI E CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE- AUTOCONTROLLO

1. Gli alimenti forniti dovranno essere di prima qualità e dovranno corrispondere ai requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia e a quanto disciplinato dal presente capitolato.
2. La Ditta affidataria predispone di procedure di selezione, valutazione e rivalutazione dei fornitori di materie prime alimentari, nel rispetto dei CAM e dei requisiti specificati dal presente capitolato.
3. L'elenco dei fornitori deve essere reso disponibile a richiesta del Committente, corredato dal dettaglio della valutazione e col relativo stato di omologazione, unitamente alla pianificazione delle consegne.
4. Le derrate alimentari destinate alla produzione delle diete speciali sanitarie ed etico/religiose devono essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario comunque nel rispetto delle normative vigenti in tema di privacy.
5. Allo scopo di tutelare i bambini che manifestano sintomi di allergia o intolleranza alimentare, la Ditta aggiudicataria dovrà informare correttamente sulla presenza di allergeni dichiarati in etichetta dal produttore e rendere la comunicazione verificabile durante l'esecuzione delle ricette, in attuazione di quanto dal Reg. U. E. 1169/2011 dovrà indicare direttamente in menù la presenza dell'allergene e predisporre un ricettario con l'indicazione degli allergeni.
6. È a carico della Ditta affidataria la fornitura dei seguenti beni non alimentari:
 - materiale monouso e nofood (posate, bicchieri, piatti ed eventualmente pellicole di termo-sigillatura) in materiale biodegradabile e compostabile
7. Eventuali materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti – devono risultare dotati di "Dichiarazione di conformità" disponibile alla verifica del Committente;

COMUNE DI VEDANO OLONA

8. Non è ammessa la fornitura di sostanze alimentari private, anche in parte, delle loro sostanze nutritive.
9. Tutte le materie prime e i semilavorati necessari alla realizzazione dei pasti devono avere le caratteristiche quantitative (grammature) e qualitative previste contenute dalle "Linee guida per il servizio di ristorazione scolastica" di ATS Insubria e nell'Allegato 1 "Qualità delle derrate" in cui questo Ente ha elencato le prevalenti tipologie di materie prime necessarie.
10. Per eventuali disapplicazioni del D.Lgs.193/2007 e s.m.i., il Comune di Vedano Olona riterrà responsabile la Ditta.
11. In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGGP) e ai criteri ambientali minimi per il servizio di refezione scolastica (DM n. 65 del 10 marzo 2020) si richiedono le caratteristiche minime previste per alcune tipologie di alimenti come segue:

A. Alimenti e caratteristiche merceologiche

a) PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

La Ditta dovrà fornire alimenti da agricoltura biologica e mantenere sempre disponibile adeguata documentazione secondo le percentuali indicate nell'Allegato 1 "Qualità delle materie prime" e sulla base della normativa che disciplina i CAM

Tali prodotti devono essere ottenuti mediante tecniche di Agricoltura Biologica, così come definito dal Reg UE 2018/848, e dovranno sempre riportare sulle relative etichette la denominazione "Biologico" o le loro abbreviazioni "Eco" e "Bio", oltre al marchio se previsto dall'indicazione dell'organismo di controllo ufficialmente riconosciuto dal MIPAAF.



Nel caso in cui compaia anche il marchio deve essere indicata anche l'origine del prodotto: "Agricoltura UE", "Agricoltura non UE", "Agricoltura UE/non UE".

In caso di mancata fornitura di prodotti ottenuti con metodi di agricoltura biologica, la Ditta aggiudicataria dovrà:

- inviare immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale in cui fornire adeguata giustificazione, dando indicazione delle cause dell'inadempienza, suffragata da adeguate comunicazioni scritte di Enti terzi e/o Organismi di controllo;
- sostituire temporaneamente la frutta biologica richiesta con frutta ottenuta con metodi di agricoltura a lotta integrata.

b) PRODOTTI D.O.P. E I.G.P.QQ

Qualora necessari alla preparazione delle pietanze di cui al menù in vigore, è richiesta la fornitura dei seguenti prodotti D.O.P. e I.G.P.:

Grana Padano Asiago/Montasio/Provolone Prosciutto Crudo di Parma Bresaola della Valtellina

Al fine di incrementare l'utilizzo di materie prime a basso impatto ambientale, la Ditta aggiudicataria potrà proporre l'inserimento di ulteriori prodotti Bio, D.O.P., I.G.P., a lotta integrata, a filiera corta, e a Km 0, purché sia evidenziata la provenienza geografica delle materie prime principali che li costituiscono.

Con riferimento a quanto stabilito agli articoli 31, 33, 35 del Regolamento (CE) n. 889/08, nelle fasi del trasporto i contenitori utilizzati per gli ingredienti biologici sono di colore e/o formato diverso da quelli utilizzati per i prodotti convenzionali, oppure chiaramente distinti con segnali indelebili.

c) PRODOTTI ITTICI DA PESCA SOSTENIBILE O BIOLOGICI

In ottemperanza ai CAM è ammesso l'utilizzo di pesce di allevamento, il quale dovrà essere biologico almeno una volta all'anno. È inoltre auspicabile l'utilizzo di specie ittiche non a rischio di estinzione in modo tale da salvaguardare la biodiversità. Si richiede che i prodotti ittici presenti in menù provengano da pesca sostenibile, rispettando i criteri della certificazione MSC o equivalenti.

d) PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

COMUNE DI VEDANO OLONA

In accordo ai "CAM per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (DM n.65/2020)" si auspica l'inserimento di prodotti del mercato equo-solidale.

11. Nell'approvvigionamento delle derrate alimentari si auspica il rispetto delle seguenti ulteriori disposizioni e norme di carattere generale:

- gli additivi e coadiuvanti impiegabili sono solo quelli inclusi nell'allegato VIII (A e B) del regolamento (CE) n. 889/2008;
- gli aromi eventualmente impiegati sono preparazioni aromatiche naturali o aromi naturali, come definiti dal Regolamento n.1334/2008.
- le derrate alimentari dovranno avere la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
- rispettare la stagionalità e prevedere flessibilità dei menù in base alla disponibilità di prodotto agricolo locale nel rispetto del calendario della stagionalità o prevedere un certo grado di flessibilità nei menù, con più varietà e specie di ortofrutta, di legumi e cereali dalle caratteristiche nutrizionali simili.
- limitare l'uso dei prodotti preparati, imballati e monodose e quindi evitare i prodotti processati,
- le derrate alimentari dovranno riportare una corretta etichettatura facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- per i prodotti surgelati, nel caso vengano richiesti non sono ammessi prodotti che abbiano subito anche uno scongelamento parziale;
- non è ammessa la fornitura di prodotti precucinati o precotti ad eccezione di quanto esplicitamente previsto dalla normativa;
- non è ammesso l'utilizzo di prodotti di IV gamma;
- non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM);
- le derrate alimentari dovranno possedere imballaggi integri, asciutti ed idonei senza alcun segno di deterioramento;
- la temperatura di conservazione degli alimenti deve rispettare quanto previsto dalla normativa vigente e la protezione dei cibi, qualora se ne presenti la necessità, deve avvenire con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altra pellicola alimentare preferibilmente priva di PVC
- Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti congelati e surgelati devono essere conservati in celle o frigoriferi nettamente separati per tipologia.
- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate.
- La carne trita deve essere macinata in giornata o comunque secondo le indicazioni normative in merito.
- Non dovranno in alcun caso essere utilizzati:
 - Conservanti ed additivi chimici;
 - Residui dei pasti dei giorni precedenti;
 - Prodotti derivanti da O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati) i che contengano O.G.M.

12. La Ditta dovrà approntare (senza alcun onere aggiuntivo per l'Ente), con la dovuta attenzione al rispetto delle corrette procedure di preparazione, le diete speciali per i diversi utenti che la richiedano, debitamente certificati da documentazione medica. In caso di dieta speciale, inoltre, la Ditta aggiudicataria dovrà rendere i pasti "speciali" chiaramente identificabili e facilmente attribuibili al legittimo destinatario da parte degli operatori incaricati alla distribuzione del pasto all'utenza finale; dovrà quindi avere cura di apporre il nominativo del destinatario della dieta speciale sul contenitore che la contiene.

13. La fornitura di diete speciali sarà comunque prevista unicamente per far fronte a gravi e comprovate patologie opportunamente dimostrate, motivate e certificate mediante documentazione sanitaria. Tali diete verranno fornite e conteggiate allo stesso prezzo unitario previsto per gli altri pasti serviti, ciò indipendentemente sia dal loro numero che dalla loro tipologia.

14. Tutte le fasi del processo, dalla preparazione alla consegna dei pasti, devono avvenire in conformità alla normativa vigente, con particolare riferimento alle necessarie autorizzazioni e alle previste procedure di autocontrollo (HACCP).

15. Devono, quindi, essere adottate misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del

COMUNE DI VEDANO OLONA

prodotto finale analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema.

16. Nell'ambito dei sistemi di verifica dell'efficacia del piano adottato, deve effettuare gli esami di laboratorio con la frequenza e la tipologia previste dal manuale di autocontrollo.

17. La Ditta aggiudicataria è tenuta a presentare all'inizio del servizio, e ogni qualvolta l'Amministrazione Comunale lo ritenga necessario, le eventuali certificazioni relative ai diversi prodotti utilizzati che ne attestino inoltre la rintracciabilità.

18. Ai fini del raggiungimento della migliore qualità possibile nonché per la maggiore tutela dell'utenza, la Ditta dovrà:

a) attuare particolare attenzione, monitoraggio e vigilanza nella scelta dei fornitori delle materie prime privilegiando Aziende qualificate selezionate sulla base di criteri qualitativi dei prodotti proposti;

b) dotarsi di un sistema di autocontrollo della qualità relativamente alle fasi di acquisizione delle derrate alimentari ed al loro corretto trasporto e conservazione;

c) effettuare un costante controllo rispetto al trasporto delle derrate alimentari ai sensi delle vigenti normative.

19. La Ditta stessa dovrà inoltre inviare al Comune, in caso di espressa richiesta, i risultati relativi ai sopracitati sistemi periodici di autocontrollo.

20. Il Comune di Vedano Olona non potrà essere in alcun modo considerato responsabile direttamente od indirettamente di eventuali inosservanze di tutte le leggi in materia di acquisizione delle derrate alimentari, corretto trasporto, conservazione e relativi controlli.

21. Per eventuali disapplicazioni del D.Lgs.193/2007 e s.m.i., il Comune di Vedano Olona riterrà responsabile la Ditta aggiudicatrice.

B. Pasto giornaliero e menù

1. Il pasto dovrà prevedere:

- un primo piatto con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici, siano essi limitati nel tempo che continuativi e per limitazioni alimentari dovute a motivi etico-religiosi;
- un secondo piatto con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici, siano essi limitati nel tempo o continuativi e per limitazioni alimentari dovute a motivi etico-religiosi;
- un contorno adeguato al secondo piatto;
- frutta di stagione o dessert;
- uno o due panini.

2. Il pasto giornaliero dovrà essere conforme al modello di TABELLA DIETETICA autunno-inverno e primavera-estate e relative note definite da uno specialista in materia con la valutazione positiva dai competenti uffici dell'ATS INSUBRIA, le porzioni dovranno avere grammature rispettose di quanto previsto dalla normativa vigente per l'utenza a cui sono destinate.

3. La Ditta aggiudicataria è tenuta ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e che si intendono qui tutte richiamate.

4. La Ditta dovrà porre in atto forme di rispetto delle disposizioni ambientali vigenti in materia di green economy e dei criteri ambientali minimi (CAM) adottati con decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare di cui all'art. 34 del Decreto 50/2016 in riferimento all'acquisto di prodotti e servizi nella ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari

5. I menù da adottarsi sono due: uno per il periodo autunno-inverno, uno per la primavera-estate e articolati su quattro settimane.

6. La Ditta aggiudicataria è tenuta ad evidenziare all'interno dei menù tutti i prodotti BIO utilizzati e altri prodotti con caratteristiche atte a salvaguardare l'ambiente di cui ai punti precedenti, tali da garantire le percentuali previste dai CAM e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara. Nell'elaborazione dei menù, infatti, la Ditta dovrà evidenziare le caratteristiche di eccellenza dei prodotti che intende utilizzare nel mese di riferimento, al fine di garantire le percentuali previste dai CAM (percentuale di prodotti biologici, a km 0, da filiera corta) ed eventuali percentuali migliorative proposte dalla Ditta in sede di offerte, tra cui l'attenzione a pietanze e ricette che permettano di ridurre gli sprechi e modalità di monitoraggio degli scarti.

7. La varietà dei pasti deve assicurare una dieta equilibrata dal punto di vista nutritivo adatta per il consumo da parte di persone anziane. Nella tipologia di cottura dovranno essere privilegiate cotture

COMUNE DI VEDANO OLONA

semplici di facile digeribilità, evitando cotture prolungate con soffritti e metodi che producano carbonizzazione delle sostanze.

8. La Ditta deve garantire la redazione di menù e relativi ricettari con le grammature di ogni materia prima utilizzata, sia a crudo (al netto degli scarti) sia a cotto (con totale per pietanza), modificati per ogni tipologia di necessità degli utenti, sia terapeutica che etico-religiosa e validati dalla competente ATS.

9. I menù mensili, debitamente validati dalla competente ATS, con la specifica settimanale, dovranno essere inviati all'Area Servizi alla Persona del Comune di Vedano Olona con un congruo tempo antecedente all'adozione degli stessi per poter provvedere alla loro distribuzione ai beneficiari del servizio di asilo nido e pubblicazione sul sito comunale. Nel caso eccezionale di variazione del menù, resesi necessarie a causa di comprovati imprevisti, la Ditta deve provvedere a comunicare tempestivamente al Committente la modifica apportata e le relative motivazioni.

10. Le modalità di cottura devono essere adeguate e tali da garantire la conservazione dei poteri nutritivi e della qualità del cibo. Il rispetto delle corrette temperature di conservazione è d'obbligo; in ogni caso la temperatura dei cibi caldi e freddi dovrà rispondere a quanto previsto dal DPR 327/80, dal D. Lgs. 155/97 e dai manuali di corretta prassi igienica.

Menù per diete leggere

La Ditta dovrà garantire, in caso di indisposizione degli utenti, una dieta leggera, comunemente definita "dieta in bianco". Gli alimenti e i condimenti dovranno seguire le indicazioni contenute nelle "linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica" in vigore.

Tutte le diete leggere dovranno essere consegnate all'utente in monorazione con indicazione dei dati del destinatario nel rispetto della privacy.

Menù per diete speciali

La Ditta dovrà garantire la possibilità di usufruire del servizio di refezione a soggetti affetti da allergia o intolleranza alimentare, con prescrizione medica dettagliata rilasciata dal medico curante o dallo specialista con l'indicazione precisa degli alimenti vietati.

La Ditta dovrà attenersi alle indicazioni dietetiche previste, specifiche per ogni bambino, facendo riferimento alle tabelle dietetiche e merceologiche definite dall'ATS competente.

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 minore è allergico, verificando con la massima cura che tra gli ingredienti degli alimenti utilizzati in alternativa non compaiano anche solo tracce dell'alimento allergizzante.

Tutte le diete speciali dovranno essere consegnate all'utente in monorazione con l'indicazione dei dati del destinatario nel rispetto della privacy.

Gli alimenti destinati alle diete speciali devono essere mantenuti separati da tutti gli altri previsti per comporre il menù base; ogni vivanda costituente la dieta va preparata e confezionata in area dedicata, anche solo temporaneamente, e riposta in appositi contenitori i quali vanno collocati su vassoio personalizzato recante il nome del destinatario; gli utensili utilizzati per la preparazione e il confezionamento della dieta devono essere unicamente impiegati per tale produzione.

Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

Menù a carattere "etico-religioso"

Nei casi di diete speciali annuali determinate da motivazioni etiche o religiose, devono essere garantiti menù alternativi, la cui composizione sarà concordata con il Comune.

ART. 5 – PIANO DEI TRASPORTI E MEZZI DI TRASPORTO

1. La Ditta dovrà organizzare un adeguato piano dei trasporti tale da garantire che, le derrate alimentari necessarie alla preparazione delle pietanze di cui ai menù vengano consegnate nei tempi utili all'effettiva produzione dei pasti.

2. I mezzi adibiti al trasporto delle forniture dovranno possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalla

COMUNE DI VEDANO OLONA

Legge per tutta la durata del contratto.

3. Tali mezzi inoltre dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto alimenti e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile, nel rispetto della normativa vigente. È fatto obbligo di provvedere a carico della Ditta alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che non derivi contaminazione per gli alimenti trasportati.

4. Per il trasporto delle derrate la Ditta dovrà utilizzare contenitori isotermici ai sensi del D.P.R. 327/80 e smi. In particolare si dovrà fare uso di contenitori termici in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla Legge.

5. Il pane e la frutta saranno trasportati in contenitori tali da essere, oltre che rispondenti alle vigenti normative, anche in grado di garantire la massima igiene ed il mantenimento delle qualità organolettiche degli stessi.

6. Potrà essere predisposto periodicamente un controllo da parte del committente circa la rispondenza delle caratteristiche del mezzo di trasporto ed eventuali inosservanze verranno sanzionate con una penale di €. 500,00.

ART. 6 - DURATA, AVVIO E CESSAZIONE DELL’AFFIDAMENTO

1. La durata dell’affidamento è fissato dal 01/09/2025 al 31/08/2027. Alla data di scadenza il contratto decade di pieno diritto, senza necessità di disdetta o preavviso. E’ vietato il rinnovo tacito.

2. Il servizio verrà sospeso durante le vacanze natalizie e pasquali, le festività e nei giorni, che verranno di volta in volta comunicati, nei quali l’asilo nido per motivi diversi (Santo Patrono, sciopero o assemblee sindacali ecc.) rimarrà chiusa.

3. Con l’indicata data di decorrenza, le attività dovranno avere effettivo inizio. Nel caso in cui la procedura di gara per la scelta del contraente e gli adempimenti ad essa susseguenti si protraessero a tal punto da non permettere l’avvio del servizio alla data sopra indicata, l’ente protrae il termine iniziale di avvio del servizio. In tal caso, la data del termine finale del servizio resta invariata al 31/08/2027 e l’aggiudicatario non può vantare alcuna pretesa economica dovuta alla riduzione della durata dell’appalto.

4. Ai sensi dell’art. 120, comma 11, del Codice, qualora, al momento della scadenza del contratto, non sia possibile stipulare un nuovo contratto di appalto, la Stazione Appaltante si riserva, sin d’ora, la possibilità di avvalersi dell’opzione di proroga del contratto, limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di gara per l’individuazione del nuovo contraente e comunque avente una durata non superiore a 6 mesi.

5. L’importo posto a base d’asta è di **€ 5,00** IVA esclusa a pasto (bambino/adulto) e **€ 0,40** IVA a merenda comprensivo degli oneri di sicurezza a carico del datore di lavoro (quantificati in via meramente indicativa in **€ 0,05** a pasto) e al netto degli oneri DUVRI a carico del Committente, per un valore stimato di **€ 50.430,80**. Si rimanda all’allegata “Analisi dei costi” di cui al Progetto in cui sono declinate le voci di costo.

6. Ai sensi dell’art. 120 comma 10, del D.lgs. 36/2023 e ss.mm.ii. è prevista la possibilità di proroga contrattuale per un periodo pari a quello del contratto originario, alle stesse condizioni economiche e contrattuali, al netto di IVA e/o altre imposte e contributi di legge, a seguito di apposita valutazione da parte dell’Amministrazione aggiudicatrice e previa adozione di provvedimento amministrativo espresso.

7. Ai sensi dell’art. 120, comma 11, del D.lgs. 36/2023 e ss.mm.ii. qualora allo scadere dell’appalto non dovessero risultare completate le formalità per la nuova aggiudicazione, l’aggiudicatario dovrà garantire il regolare svolgimento di tutte le prestazioni previste fino alla data di subentro del nuovo aggiudicatario, alle condizioni del contratto e previa proroga temporanea disposta dall’amministrazione giudicatrice, per un tempo non superiore a 4 (quattro) mesi. In tal caso, il contraente è tenuto all’esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi – o più favorevoli – prezzi, patti e condizioni.

8. Ai sensi dell’art. 14 c. 4 del D.Lgs. 36/2023, il valore globale massimo stimato del servizio, comprensivo dell’opzione di proroga contrattuale del valore di € 50.430,80 e della proroga tecnica quantificata in **€ 18.338,74** nonché dell’opzione del quinto d’obbligo in aumento, valutato ai fini della normativa applicabile, è pari all’importo stimato di **€ 129.286,23** IVA esclusa come da tabella riportata nell’Analisi valore economico dell’appalto” – (Allegato A);

7. Come previsto all’art. 14, comma 4, del Codice D.Lgs 36/2023, il suddetto valore globale è stato stimato solo al fine di individuare il regime applicabile in relazione alla soglia comunitaria al Codice Appalti, pari ad € 750.000,00. Qualora la stazione appaltante, alla scadenza del contratto, decidesse di avvalersi dell’opzione di proroga, l’appaltatore è obbligato ad acconsentire alla richiesta;

8. Qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino

COMUNE DI VEDANO OLONA

alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto, l'appaltatore dovrà darvi seguito ai patti e alle condizioni del presente affidamento e non potrà fare valere il diritto alla risoluzione del contratto.

9. All'interno del quinto dell'importo del contratto, possono essere ricomprese le seguenti richieste integrative:

- acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo e materiale per la pulizia e disinfezione di locali, apparecchiature e attrezzature idonee al funzionamento del servizio (es.: detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovagliette, tovaglioli, stoviglie, materiale cartoplastico ecc.).

10. Si specifica che il servizio di catering per l'asilo nido a ridotto impatto ambientale, ai sensi del "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della P.A. e ai criteri ambientali minimi approvati con D.M. n. 65 del 10/03/2020", finalizzati alla preparazione dei menù nell'ambito del servizio asilo nido **è contabilizzato a misura sulla base del numero di pasti e merende effettivamente prodotti nell'espletamento del servizio.** Alla Ditta è quindi corrisposto, quale corrispettivo, **il prodotto tra l'importo unitario offerto in sede di affidamento e la quantità dei pasti prodotti.**

11. Per il servizio qui anzidetto la Ditta non vanta nei confronti del Comune alcun diritto o pretesa in relazione alla fissazione del numero di pasti da erogare, **restando vincolanti in termini contrattuali soltanto l'importo unitario a pasto offerto in sede di affidamento.**

12. Il corrispettivo contrattuale stimato sarà quello risultante dall'applicazione della percentuale di ribasso formulata dal soggetto aggiudicatario sull'importo a base d'asta, fermo restando quanto indicato ai precedenti commi del presente articolo. Tale corrispettivo è da intendersi comprensivo di tutti gli oneri espressi e non dal presente Capitolato, retribuisce in maniera esaustiva tutte le prestazioni, oneri ed obblighi contrattuali previsti dal presente Capitolato e dalla normativa vigente a carico dell'aggiudicatario nonché tutte quelle attività aggiuntive che la Ditta è libera di proporre, nel modello organizzativo, in sede di offerta e sarà quindi tenuta a svolgere. Sono esclusi gli oneri relativi alle misure preventive e protettive necessarie a eliminare o ridurre al minimo i rischi da interferenze (quantificati in euro 200,00 annui comprensivi di IVA) che non sono soggetti a ribasso.

13. L'importo degli oneri previsti per la sicurezza fisica dei lavoratori, di cui al d.lgs. n. 81/08, indicati nell'analisi dei costi, diversi da quelli di interferenza, sono quelli derivanti dal documento di valutazione del rischio che deve essere redatto a cura e spese dell'aggiudicatario e dall'attuazione delle misure ivi previste come necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi. I relativi costi, quantificati in via meramente indicativa nell'analisi dei costi, sono a carico dell'aggiudicatario e remunerati con l'importo contrattuale determinato conformemente a quanto previsto dal presente articolo.

14. L'offerta economica dovrà essere formulata tenendo presente che essa retribuisce in maniera esaustiva i costi sostenuti per la sicurezza a carico del datore di lavoro e tutte le prestazioni, oneri ed obblighi contrattuali previsti dal presente Capitolato e dalla normativa vigente a carico dell'aggiudicatario. Sono esclusi gli oneri relativi alle misure preventive e protettive necessarie a eliminare o ridurre al minimo i rischi da interferenze, quantificati in euro 0,00 comprensivi di IVA per l'intera durata dell'appalto come meglio specificato nel Capitolato.

15. Non sono ammesse offerte in aumento. Sono ammesse offerte alla pari.

16. L'importo contrattuale viene determinato applicando, sul prezzo a base d'asta, il ribasso offerto dall'aggiudicatario.

17. Per i servizi qui anzidetti la Ditta non vanta nei confronti del Comune alcun diritto o pretesa in relazione alla fissazione del numero di pasti da erogare, restando vincolanti in termini contrattuali soltanto l'importo unitario a pasto offerto in sede di gara per i due servizi. Il corrispettivo da riconoscere all'appaltatore è correlato, come sopra specificato, alle prestazioni e forniture effettivamente rese per l'attuazione del servizio e che dovranno essere indicate nella fattura mensile.

18. All'appaltatore è preclusa la facoltà di incassare da parte degli utenti compensi o rimborsi spese di qualsiasi tipo.

19. L'importo degli oneri previsti per la sicurezza fisica dei lavoratori, di cui al d.lgs. n. 81/08, indicati nell'analisi dei costi, sono quelli derivanti dal documento di valutazione del rischio che deve essere redatto a cura e spese dell'aggiudicatario e dall'attuazione delle misure ivi previste come necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi. I relativi costi, quantificati in via meramente indicativa nell'analisi dei costi del progetto, sono a carico dell'aggiudicatario e remunerati con l'importo contrattuale determinato conformemente al presente articolo. La stazione appaltante non ha redatto alcun documento unico di valutazione dei rischi (DUVRI), poiché non sono previsti pericoli da interferenze e pertanto non sono previsti costi della sicurezza non soggetti a ribasso, necessari per la eliminazione di tali rischi.

COMUNE DI VEDANO OLONA

20. Alla Ditta è preclusa la facoltà di incassare da parte degli utenti compensi o rimborsi spese di qualsiasi tipo.
21. L'importo degli oneri previsti per la sicurezza fisica dei lavoratori, di cui al d.lgs. n. 81/08, , diversi da quelli da interferenza, sono quelli derivanti dal documento di valutazione del rischio che deve essere redatto a cura e spese dell'aggiudicatario e dall'attuazione delle misure ivi previste come necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi. I relativi costi, quantificati in via meramente indicativa nell'analisi dei costi, sono a carico dell'aggiudicatario e remunerati con l'importo contrattuale determinato conformemente a quanto previsto dal presente articolo.
22. Non sono ammesse offerte in aumento. Sono ammesse offerte alla pari.
23. La Ditta assicura e garantisce la fornitura di pasti sostitutivi in presenza di agitazioni sindacali, vertenze aziendali, scioperi di fornitori o trasportatori, ect.
24. La Ditta è tenuta ad utilizzare i locali ed i materiali messi a disposizione dal Comune esclusivamente per la realizzazione delle attività previste dal presente affidamento.
25. La Ditta si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni dei locali messi a disposizione, nonché agli impianti tutti. In caso di interventi non autorizzati la Ditta dovrà risarcire il Comune per eventuali danni arrecati.
26. Alla scadenza dell'affidamento, la Ditta si impegna a riconsegnare i locali al Comune con gli impianti e le attrezzature annesse, nel numero almeno pari a quello che è stato rilevato in sede di consegna ed in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Qualora si ravvisassero danni arrecati alla struttura, agli impianti, alle attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati e addebitati alla Ditta.
27. In occasione di lavori di manutenzione o trasformazione/riparazione degli impianti, la Ditta dovrà dare libero accesso al personale del Comune o di imprese autorizzate. La Ditta è tenuta a garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi luogo e ora, per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi affidati.

ART. 7 - CONSUMI A CARICO DEL COMUNE PER LO SVOLGIMENTO DELLE PRESTAZIONI

1. Rimangono a carico del Comune tutte le spese derivanti dal consumo di energia elettrica e di acqua necessarie all'espletamento delle attività svolte in loco (presso la cucina dell'asilo nido Il Trenino dei Sogni) di cui al presente Capitolato, purché siano in linea con gli ordinari consumi.
2. E' compito della Ditta assicurare, richiamando il principio della buona amministrazione e del miglioramento continuo, un uso parsimonioso di tali utenze, allo scopo di ridurre i costi di gestione e la produzione dei rifiuti, salvaguardare l'ambiente, promuovendo tra il proprio personale buone pratiche ambientali e sorvegliando sull'utilizzo delle utenze al fine di prevenire ogni abuso e sanzionare ogni comportamento improprio.

ART. 8 - PERSONALE IN SERVIZIO

1. Il personale impiegato per l'espletamento delle attività, oggetto del presente affidamento, dovrà essere in possesso dei requisiti di professionalità utili alla corretta gestione delle attività affidate.
2. Il personale incaricato deve essere in possesso di tutto quanto previsto dalla normativa vigente per la gestione degli alimenti e deve aver effettuato la formazione inerente la gestione degli alimenti e in grado di applicare correttamente quanto richiesto dal sistema di autocontrollo (H.A.C.C.P.).
3. Il personale giudicato da parte della Responsabile dell'Area Servizi alla Persona negligente o inidoneo al corretto svolgimento del servizio dovrà essere immediatamente sostituito a semplice richiesta del Comune.
4. Il personale addetto al servizio dovrà essere a conoscenza delle modalità di esecuzione del servizio stesso secondo le modalità richieste dal presente Capitolato.
5. Poiché il personale addetto al servizio ha libero accesso in ogni locale è tenuto, previa responsabilità diretta della Ditta, a non utilizzare l'attrezzatura dell'ente, a non aprire documenti o fascicoli né in assenza né in presenza del personale dell'ente.
6. Il personale operante nel servizio è tenuto a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti.
7. Tutto il personale dipendente della Ditta inserito nel servizio oggetto del presente Capitolato dovrà essere dotato di idoneo abito da lavoro con tesserino di riconoscimento.
8. La Ditta dovrà provvedere, in caso di malattia, ferie o altre assenze del personale incaricato allo svolgimento delle attività, all'immediata integrazione con personale avente la medesima professionalità ed

COMUNE DI VEDANO OLONA

esperienza.

ART. 9 – COMUNICAZIONI OBBLIGATORIE INERENTI LE ATTIVITA' DISCIPLINATE DAL PRESENTE CAPITOLATO E CONTROLLI

1. La Ditta dovrà trasmettere Comune, prima di iniziare il servizio, le seguenti comunicazioni:
 - a) i nominativi e le generalità del personale che svolgerà le attività disciplinate dal presente Capitolato;
 - b) il nominativo di un responsabile per gli aspetti gestionali ed organizzativi delle attività che sarà la figura di riferimento per l'ente appaltante;
2. La Ditta dovrà comunicare all'Area Servizi alla Persona per iscritto, ogni eventuale variazione successiva, anche temporanea, di quanto al precedente comma 1.
3. Il Responsabile dell'Area Servizi alla Persona è legittimato a effettuare gli opportuni controlli sulla adeguato svolgimento del servizio.

ART. 10 - FORMAZIONE DEL PERSONALE

1. La Ditta deve predisporre l'attuazione di programmi di formazione e aggiornamento professionale per tutto il personale impiegato, in relazione alle mansioni svolte, sia in caso di nuova assunzione che di assunzione a nuove mansioni e comunque a seguito di modifiche organizzative, secondo quanto previsto dalle normative rilevanti per il settore sia in tema di igiene e sicurezza delle produzioni alimentari, sia in tema di sicurezza nei luoghi di lavoro.
2. Ogni intervento di formazione deve essere opportunamente pianificato. La pianificazione della formazione prevista deve essere dichiarata nel progetto presentato in sede di gara indicando: il programma, la frequenza, il monte ore, il contenuto dei singoli interventi formativi e la qualifica del personale docente incaricato.
3. La Ditta dovrà comunicare all'Area Servizi alla Persona del Comune di Vedano Olona la data, l'ora e il luogo in cui verranno effettuati i corsi di formazione.

ART. 11 - RISPETTO DELLA RISERVATEZZA DEI DATI PERSONALI E TUTELA

1. Coerentemente con quanto sancito dalla normativa in materia, il trattamento di tali dati è improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza, tutelando la riservatezza ed i diritti degli interessati.
2. La Ditta dovrà garantire che il trattamento dei dati personali e/o sensibili dei quali il personale addetto all'esecuzione delle attività di cui al presente capitolato venga a conoscenza per motivi legati all'espletamento dell'attività stessa, avvenga garantendo l'assoluto rispetto di quanto previsto dal D.Lgs. 196/2003 e s.m.i. e dal Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR), e sia effettuato unicamente per le finalità connesse all'espletamento del presente procedimento e secondo le modalità a ciò strettamente correlate.
3. La comunicazione dei dati a soggetti pubblici e privati è ammessa nei limiti previsti dalla normativa vigente, con particolare riguardo al trattamento dei dati sensibili.
4. La Ditta deve indicare il soggetto responsabile del trattamento dei dati e gli eventuali incaricati.
5. Ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. 196/2003 (articolo 14) e del Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR), all'Amministrazione compete altresì l'obbligo di fornire alcune informazioni, di seguito riportate, riguardanti il trattamento dei suddetti dati personali.
6. Ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR), e dell'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 in materia di protezione dei dati personali, il conferimento dei dati ed il relativo trattamento sono obbligatori in relazione alle finalità riguardanti l'adempimento in materia di gestione degli affidamenti di servizi. Il conferimento è inoltre da ritenersi obbligatorio per l'espletamento di tutte le attività del Comune e funzionali all'esecuzione degli obblighi di cui al presente Capitolato. In particolare:
 - a) i dati personali della Ditta;
 - b) i dati forniti dalla Ditta vengono acquisiti ed elaborati oltre che ai fini di cui sopra, per la stipula e l'esecuzione dell'affidamento, per gli adempimenti contabili ed il pagamento del corrispettivo economico e per la tutela dei diritti contrattuali;

COMUNE DI VEDANO OLONA

- c) l'eventuale rifiuto a fornire i dati per tali finalità può determinare l'impossibilità del Comune a dar corso ai rapporti di cui al presente Capitolato e agli obblighi di legge.
7. Il trattamento viene effettuato sia con strumenti cartacei sia con supporti informatici a disposizione degli uffici; i dati verranno comunicati al personale dipendente del Comune coinvolto nel procedimento.
8. Il trattamento è necessario per l'esecuzione di un compito di interesse pubblico. I dati saranno conservati ai fini dei controlli dell'Autorità Nazionale Anticorruzione e per le finalità statistiche e di monitoraggio dei contratti pubblici nei limiti delle previsioni della normativa nazionale.
9. Di norma i dati forniti dalla Ditta non rientrano tra i dati classificati come "sensibili" e "giudiziari", ai sensi dell'art. 4 comma 1 lettere d) ed e) del D.Lgs.196/2003.
10. Qualora il Comune venga a conoscenza ad opera dell'interessato di dati sensibili o giudiziari non indispensabili allo svolgimento dei fini istituzionali sopra citati, tali dati ai sensi dell'art. 11 comma 2 del D.Lgs. 196/2003, non possono essere utilizzati in alcun modo.
11. I dati personali vengono trattati in forma cartacea, informatizzata e telematica, nel rispetto delle regole di sicurezza previste dalla Legge ed inseriti nelle pertinenti banche dati cui possono accedere e, quindi venirne a conoscenza, i responsabili e gli incaricati espressamente autorizzati in forza anche ad altri uffici comunali che gestiscono i contratti, la contabilità o che svolgono attività attinenti all'esecuzione del presente affidamento.

ART. 12 - PRESTAZIONI A CARICO DELLA DITTA IN OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO

1. La Ditta si impegna a:

- a. applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e dei soci lavoratori subordinati condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai C.C.N.L. dei dipendenti di settore, e dagli eventuali accordi locali integrativi degli stessi relativi alla località in cui si svolgono i lavori, ed a rispettare le norme e procedure previste dalla legge ovvero per i rapporti di lavoro diversi da quello subordinato, in assenza di contratti o accordi collettivi specifici, a corrispondere i compensi medi in uso per prestazioni analoghe rese in forma di lavoro autonomo;
- b. ad ottemperare a tutti gli oneri verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli obblighi relativi e assume ogni responsabilità in caso di danni diretti arrecati eventualmente da detto personale alle persone ed alle cose sia del Comune committente che di terzi.
- c. ad assolvere agli obblighi contributivi nei confronti dei propri lavoratori in conformità alla pertinente normativa in materia previdenziale, assistenziale ed assicurativa; in caso di inottemperanza a detti obblighi il Comune, venuto a conoscenza, procederà ai sensi di legge.
- d. utilizzare soci volontari nel rispetto delle norme contenute nell'art. 2 della legge 381/91;
- e. applicare tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del personale; in caso di inottemperanza a detti obblighi il Comune, venuto a conoscenza, procederà ai sensi di legge;
- f. assicurare lo svolgimento delle attività nel rispetto delle norme vigenti in materia previdenza, sicurezza, di igiene sul luogo di lavoro, prevenzione ed assicurazione contro gli infortuni sul lavoro e dovrà, in ogni momento a semplice richiesta del Comune, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.
- g. ad assicurare lo svolgimento del servizio nel rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza, igiene e gestione degli alimenti ed igiene del lavoro;
- h. ad assumersi qualsiasi responsabilità ed oneri nei confronti del COMUNE o di terzi nei casi di mancata adozione di quei provvedimenti utili alla salvaguardia delle persone e degli strumenti coinvolti nella gestione dell'attività;
- i. a provvedere, in caso di malattia, ferie ecc.. all'immediata integrazione con personale avente la medesima professionalità ed esperienza.

ART. 13 - OBBLIGHI DELLA DITTA IN MATERIA DI SICUREZZA SUL LAVORO E DI IGIENE

1. L'Amministrazione comunale, per quanto di competenza, ai fini della predisposizione del piano di sicurezza, fornisce alla Ditta il piano valutazione dei rischi contenente dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui essa è destinata ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.
2. La Ditta ha l'obbligo di predisporre il piano di sicurezza specifico per l'ambiente di lavoro ove i propri

COMUNE DI VEDANO OLONA

dipendenti operano per lo svolgimento delle prestazioni di cui al presente capitolato. Esso ha l'obbligo di adottare gli opportuni accorgimenti tecnici, pratici ed organizzativi volti a garantire la sicurezza sul lavoro dei propri addetti e di coloro che dovessero collaborare, a qualsiasi titolo, con gli stessi.

3. La Ditta, in particolare, assicura la piena osservanza delle norme sancite dal Decreto Legislativo 9 aprile 2008 n. 81 e successivi aggiornamenti ed integrazioni, riguardanti il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo di lavoro.

4. La Ditta garantisce inoltre la ferrea osservanza delle normative emesse in tema di contrasto all'emergenza sanitaria da COVID-19, mettendo in atto tutte le prescrizioni indicate a livello normativo, ivi inclusa la dotazione a tutto il personale incaricato di idonei DPI per il tipo di attività svolta e di adeguata formazione in merito.

5. La Ditta deve fornire al personale, oltre tutte le attrezzature tecniche necessarie per lo svolgimento dei lavori, anche tutto l'occorrente per rendere il lavoro meno disagiata e più sicuro possibile, vale a dire guanti da lavoro, vestiario, DPI, igienizzanti per le mani, termometri per rilevare la temperatura corporea prima e durante l'attività lavorativa, e quanto altro necessario.

6. Il personale deve essere debitamente istruito sulle norme di sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni (individuazione delle zone e delle operazioni pericolose, modalità di intervento in condizioni di massima sicurezza e comportamento in caso di infortunio).

ART. 14 - RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE

1. Nell'espletamento dei servizi oggetto del Capitolato, la Ditta deve adottare tutte le cautele e i provvedimenti atti ad evitare danni a terzi, persone o cose, con l'obbligo di attuare tutte le misure idonee e necessarie in materia di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul luogo di lavoro previsti dalla normativa vigente. Ai fini di quanto disposto nel presente Capitolato, sono terzi tutti i soggetti diversi dalla stazione appaltante, compresi i dipendenti, collaboratori, lavoratori subordinati e in generale tutti i soggetti, persone fisiche e giuridiche, che operino sotto le dipendenze dell'appaltatore o collaborino con esso.

2. La Ditta risponde dei danni a dipendenti e a terzi causati da fatti inerenti l'esecuzione del servizio.

3. A garanzia delle proprie obbligazioni nei confronti di terzi, la Ditta deve essere provvista per tutta la durata dell'appalto di una polizza assicurativa continuativa Responsabilità Civile verso dipendenti e terzi (R.C.T. e R.C.O.) avente un massimale non inferiore a €. 1.000.000,00, per ogni sinistro, con limite non inferiore a:

- €. 1.000.000,00, per ogni persona danneggiata;
- €. 1.000.000,00, per ogni cosa danneggiata;

4. La polizza di cui sopra deve avere durata non inferiore a quella del contratto con il comune di Vedano Olona e avere quale unico soggetto garantito il Comune di Vedano Olona.

5. Indipendentemente dalla copertura assicurativa di cui al comma tre, l'appaltatore risponde comunque dei sinistri causati a terzi in relazione ai servizi a cui al presente Capitolato è riferita, lasciando indenne il Comune di Vedano Olona.

6. La Ditta è pertanto obbligata a risarcire qualsiasi danno causato a terzi, anche per la parte che eccedesse le somme obbligatoriamente assicurate, che costituiscono esclusivamente dei minimi contrattualmente prescritti e che pertanto non limitano la sua possibilità di adeguare la copertura assicurativa al maggior rischio che ritenga connesso con il servizio.

ART. 15 – CODICE DI COMPORTAMENTO

1. La Ditta, con riferimento alle prestazioni oggetto del presente Capitolato, si impegna ad osservare e far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal DPR 16 aprile 2013 n. 62 (Codice di comportamento dei dipendenti pubblici) ai sensi dell'art 2 comma 3 dello stesso DPR.

2. A tal fine, il Comune trasmette alla Ditta, ai sensi dell'art 17 del DPR sopra menzionato, copia del Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici adottato dal Comune di Vedano Olona.

3. La Ditta è tenuta a trasmettere copia del suddetto documento ai propri collaboratori che collaboreranno a qualsiasi titolo per l'esecuzione delle attività oggetto del presente Capitolato e a fornire prova dell'avvenuta comunicazione.

COMUNE DI VEDANO OLONA

ART. 16 - CLAUSOLA DI REVISIONE DEI PREZZI

1. I prezzi applicati in sede di aggiudicazione rimarranno invariati per l'intera durata della prima annualità. Ai sensi della normativa vigente, qualora la SA intenda avvalersi della facoltà della proroga contrattuale, l'aggiudicatario avrà facoltà di richiedere, senza effetto retroattivo, un adeguamento dei prezzi.
2. La revisione dei prezzi, regolata dall'art. 60 del D.Lgs. 36/2023, avverrà sulla base di un'istruttoria condotta dal RUP. A tale scopo, l'aggiudicatario dovrà produrre la documentazione atta ad indicare le motivazioni e i documenti giustificativi che inducono la stessa a richiedere l'aumento dei prezzi.
3. La revisione dei prezzi è riconosciuta secondo quanto previsto dall'art. 60 c. 2 lett. b) del D.Lgs. 36/2023.
4. In relazione alla revisione per l'adeguamento dei prezzi non è considerata circostanza imprevedibile di cui all'art. 1664 del Codice civile la sottoscrizione di nuovi contratti collettivi nazionali di lavoro o di altri accordi territoriali o aziendali in sostituzione di quelli scaduti.
5. In caso di eccessiva onerosità sopravvenuta per il verificarsi di avvenimenti straordinari ed imprevedibili l'aggiudicatario potrà domandare la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1467 del Codice Civile. La risoluzione non potrà essere richiesta se la sopravvenuta onerosità rientra nell'alea normale del contratto. L'aggiudicatario, qualora richieda la risoluzione del contratto per eccessiva onerosità sopravvenuta, dovrà dimostrare tale situazione all'amministrazione aggiudicatrice con dati inconfutabili.

ART. 17 – AGGIUDICAZIONE E STIPULA CONTRATTO

1. L'aggiudicazione del servizio ha luogo con le modalità ed alle condizioni indicate agli articoli 17 e 18 del codice.
2. Il contratto è stipulato ai sensi dell'articolo 32, comma 14, del codice mediante scrittura privata e sottoscritto con firma digitale.
3. L'appaltatore decade dall'aggiudicazione se, prima della stipula del contratto, cessa di possedere anche uno degli obblighi indicati all'articolo 4, lett. a) e b), del presente capitolato. Esso decade altresì nel caso in cui vengano fornite sul suo conto informazioni in materia di "antimafia" che comportino la decadenza dall'aggiudicazione.
4. In tutti i casi in cui l'aggiudicatario decade dall'aggiudicazione, è incamerata la cauzione provvisoria. Nel caso in cui sia stata già prestata la cauzione definitiva, la stazione appaltante incamera quest'ultima. In ogni caso grava sull'aggiudicatario l'onere di risarcire il maggior danno provocato alla stazione appaltante a causa della decadenza dall'aggiudicazione.

ART. 18– GARANZIA DEFINITIVA

1. Per la sottoscrizione del contratto, l'aggiudicatario deve costituire una garanzia definitiva, a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'art. 117 del D.lgs. 36/2023 pari al 5% dell'importo contrattuale come previsto dall'art. 53 c. 4 del D.lgs. 36/2023 per le procedure di affidamento di cui all'articolo 50, comma 1.
2. Alla garanzia definitiva si applicano le riduzioni previste comma 3 dell'art. 106 del D.lgs. 36/2023 per la garanzia provvisoria.
3. La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento. L'amministrazione aggiudicatrice provvederà altresì ad aggiudicare l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

ART. 19- CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO

1. La Ditta non può a qualsiasi titolo cedere ad altro soggetto in tutto o in parte il contratto oggetto del presente Capitolato.
2. Nel caso di contravvenzione al divieto di cui al primo comma, la cessione si intende nulla e di nessun effetto nei confronti del Comune di Vedano Olona, fermo restando il risarcimento del danno eventualmente causato a quest'ultima.
3. Il subappalto è regolato dall'art. 105 del D. Lgs. n. 50/2016. Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare nei limiti del 30% dell'importo complessivo del contratto, in

COMUNE DI VEDANO OLONA

conformità a quanto previsto dall'art. 105 del Codice; in mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato.

ART. 20 - DANNI A PERSONE O COSE

1. La Ditta sarà sempre direttamente responsabile di danni di qualunque natura che risultino arrecati a persone o a cose dal proprio personale e in ogni caso dovrà provvedere senza indugio e a proprie spese alla riparazione e/o sostituzione delle parti e degli oggetti danneggiati. Restano a carico della Ditta, in modo totalmente esclusivo gli eventuali risarcimenti che lo stesso sarà tenuto ad assicurare, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte della stazione appaltante, salvo l'eventuale intervento di società assicuratrice.

2. L'accertamento dei danni sarà effettuato dal Responsabile dell'Area Servizi alla Persona alla presenza del rappresentante incaricato dalla Ditta. La constatazione dei danni costituirà titolo sufficiente al fine del risarcimento che dovrà essere corrisposto dall'impresa.

ART. 21 - CONTROLLI E VERIFICHE

1. Il Comune si riserva la facoltà di controllare e verificare la buona esecuzione del servizio mediante sopralluoghi periodici. Il risultato di tali controlli verrà verbalizzato. Il rappresentante dell'ente incaricato di tale controllo è il Responsabile dell'Area Servizi alla Persona o suo incaricato.

2. Il Comune si riserva la possibilità di effettuare verifiche di conformità al dettato del presente Capitolato, con le modalità che riterrà più opportune, anche effettuando sopralluoghi nel Centro di Cottura, assicurando comunque il rispetto del lavoro svolto dalla Ditta stessa; la Responsabile dell'Area Servizi alla Persona ed eventuale personale incaricato dal Comune potranno avere accesso ai locali di stoccaggio e preparazione degli alimenti anche durante l'orario di lavoro, purché accompagnati e autorizzati da un referente della Ditta che li assista durante la verifica e garantisca loro il pieno accesso ai locali ed alle registrazioni oggetto del controllo (predisponendo anche idoneo abbigliamento).

ART. 22 - PAGAMENTI

1. I pagamenti verranno corrisposti alla Ditta mensilmente, a fronte di apposite fatture che dovranno essere distinte tra il servizio di pulizia e di attività di operatore di appoggio da quelle del servizio di catering e da quelle del servizio pasti al domicilio.

2. I pagamenti saranno effettuati entro il termine di 30 giorni decorrenti dalla data di presentazione della relativa fattura, previo accertamento da parte dell'ufficio competente della regolarità contributiva della Ditta, mediante acquisizione del DURC.

3. La liquidazione delle fatture dovrà essere sospesa qualora siano stati contestati alla Ditta aggiudicataria addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo.

4. In tal caso il pagamento delle fatture verrà effettuato non appena la Ditta avrà provveduto, nei termini, a sanare le cause della contestazione.

5. La Ditta si obbliga a sottostare agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge n. 136 del 13 agosto 2010 e s.m.i.

6. Ai sensi e per gli effetti dell'art. 1 commi da 209 a 213, della L. 24 dicembre 2007 n. 244, del Decreto Ministeriale 3 aprile 2013 n. 55, nonché dell'art. 25 del D. L. n. 66/2014, convertito in Legge n. 89/2014, a decorrere dal 31.03.2015 la Ditta è tenuta ad emettere verso il Comune la fattura in forma elettronica e non cartacea, riportando il relativo codice CIG secondo le modalità previste dal Regolamento Ministeriale n. 55/2013. Ai sensi dell'art. 6 comma 6 del Decreto Ministeriale 3 aprile 2013 n. 55, decorsi tre mesi dalla data di decorrenza dall'obbligo di fatturazione elettronica, l'Ente non potrà eseguire alcun pagamento, neppure in forma parziale, fino al momento del ricevimento della fattura in formato elettronico. Il Codice Unico per la fatturazione elettronica è **2GWBCH**.

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 1 comma 629 lettera b) della L. 23 dicembre 2014 n. 190 (Legge di stabilità 2015) – Applicazione "split payment", che ha modificato il DPR n. 633/1972 in materia di IVA, il Comune provvederà a versare l'IVA direttamente all'erario.

COMUNE DI VEDANO OLONA

ART. 23- PENALI

1. Ferme restando le ipotesi di risoluzione del contratto, qualsiasi inadempimento contrattuale da parte della Ditta comporta l'applicazione di una penale nella misura indicata nei commi seguenti.
2. La mancata o inesatta esecuzione degli interventi previsti dal presente Capitolato, determina l'applicazione delle seguenti penali:
 - a. Catering: disservizio non dovuto a causa di forza maggiore o grave necessità, non ritenendosi comunque giustificabile l'interruzione del servizio anche se per pochi giorni: fino ad € 450,00.
3. Tutte le operazioni dei vari cicli non eseguite o eseguite in modo insufficiente - per le quali sono previste le suddette penali - possono essere ridotte al 50%, a giudizio insindacabile dell'ente, se vengono eseguite dopo la segnalazione del Responsabile dei Servizi Sociali.
4. Il Comune, inoltre, applica le penali comminando sanzioni di importi rispettivamente di seguito indicati per le fattispecie:
 - a) mancata presenza in servizio di uno o più dipendenti, dovuta a sciopero, non comunicato al committente: max € 200,00, per ogni giorno di assenza;
 - b) mancata ottemperanza al piano di sicurezza: max € 600,00 per evento.
 - c) disservizi causati all'ente nello svolgimento delle prestazioni, dovuti a incuria, mancata diligenza o distrazione: max € 500,00 per ogni evento;
 - d) disservizi o grave nocumento causati all'ente nello svolgimento delle prestazioni, dovuti a colpa grave: max € 1000,00 per ogni evento;
 - e) mancata segnalazione al Comune di eventi rilevanti che potrebbero causare il mancato, carente o insoddisfacente espletamento del servizio: max € 300,00 per evento.
 - f) inadempimenti diversi da quelli indicati alle lettere precedenti: da € 100,00 a € 1.000,00 per evento, avuto riguardo al danno causato al Comune e/o a terzi.
5. Gli inadempimenti contrattuali sono contestati per iscritto da parte del Comune alla Ditta che, ricevuta l'intimazione, ha l'obbligo di rimuovere immediatamente la causa dell'inadempimento ponendo in essere tutte le azioni eventualmente richieste in tal senso da parte della stazione appaltante, e la facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni in merito entro il termine di sette giorni dal ricevimento della contestazione.
6. L'importo della penale è versato dalla Ditta al Comune entro il termine di 30 giorni decorrenti dalla data di conclusione del procedimento di cui al presente articolo. Decorso tale termine, la stazione appaltante, a propria scelta, escute la cauzione definitiva o attiva il procedimento di riscossione coattiva relativo all'importo della penale, maggiorato degli interessi di mora. Sin tanto che perdura l'inadempimento relativo al pagamento della penale, ai sensi dell'articolo 1460 del codice civile, la stazione appaltante non procede al pagamento delle rate del corrispettivo. Non è in ogni caso possibile dar corso al pagamento delle penali mediante compensazioni con i pagamenti relativi a prestazioni non ancora liquidate. Il mancato pagamento delle rate non produce gli effetti di cui agli articoli 1218, 1219, 1221, 1223 e 1224 del codice civile.

ART. 24 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

1. Il Comune può procedere alla risoluzione del contratto ex articolo 1456 c.c. (clausola risolutiva espressa) nei seguenti casi, fermo restando il risarcimento dell'eventuale maggior danno:
 - a) accertamento per tre volte nel corso di dodici mesi continuativi, dello stesso inadempimento tra quelli previsti all'articolo 21 del presente Capitolato;
 - b) frode della Ditta;
 - c) mancata adozione delle misure sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie del personale indicate nel piano di sicurezza;
 - d) mancato reintegro sino all'importo originariamente prestato della cauzione entro il termine di 30 giorni decorrenti dalla sua escussione parziale o totale;
 - e) cessione anche parziale del contratto;
 - f) in caso di subappalto non autorizzato dal Comune e/o in violazione delle disposizioni contenute nell'articolo 118 del d. lgs. n. 163/06;
 - g) in caso la Ditta incorra in fallimento o procedura concorsuale.
2. Quando si verificano una o più inadempimenti ai predetti obblighi contrattuali, ai sensi e per gli effetti dell'Articolo 1456 c. c., il Comune può avvalersi della clausola risolutiva, intimata a mezzo

COMUNE DI VEDANO OLONA

raccomandata A. R., dichiarando il contratto risolto di diritto con effetto immediato.

ART. 25 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. Salvo i casi di risoluzione di diritto del contratto di cui all'articolo 28, il Comune può ricorrere alla risoluzione del contratto per grave inadempimento degli obblighi contrattuali della Ditta indicati nel presente Capitolato.
2. L'inadempimento è contestato mediante intimazione scritta ad adempiere entro 15 giorni dal ricevimento della raccomandata a.r./comunicazione via PEC, con l'avvertimento che in mancanza il contratto si intenderà risolto ai sensi degli artt. 1453 e 1454 c.c., salvo che siano date da parte dell'appaltatore giustificazioni ritenute valide dal Comune.
3. Rimane salvo il diritto del Comune di richiedere il risarcimento del danno in conseguenza degli inadempimenti accertati e della risoluzione del contratto e di esperire qualsiasi azione giudiziaria che si rendesse necessaria.
4. In tutti i casi di risoluzione del contratto, il Comune incamera la cauzione definitiva senza che essa sia tenuta a provare il danno patito. E' fatta salva la risarcibilità dell'ulteriore danno subito dal Comune a causa della risoluzione.

ART. 26 – RECESSO

1. Ai sensi dell'articolo 21 *sexies* della legge 241/90, il Comune può recedere dal contratto per sopravvenute esigenze di interesse pubblico.
2. Il recesso è comunicato da parte del Comune alla Ditta con un preavviso di almeno 60 (sessanta) giorni solari consecutivi antecedenti rispetto alla data in cui si vuol far valere il recesso.
3. In caso di recesso, la Ditta ha diritto al pagamento delle prestazioni rese secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali in essere. Allo stesso non spetta alcun risarcimento, indennizzo, rimborso o ristoro, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 del codice civile.

ART. 27 – OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI

1. La Ditta è soggetta alla piena ed integrale osservanza di tutte le norme legislative in materia di affidamento dei servizi e in materia di refezione scolastica e HACCP.
2. La Ditta è sottoposta a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti, risultanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali ed assume a suo carico tutti gli oneri relativi.

ART. 28 - SPESE CONTRATTUALI

1. Tutte le spese, tasse ed imposte, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione del contratto e successive ad essa (bolli, registrazioni, diritti, assicurazioni sociali, infortuni, etc.), nessuna esclusa ed eccettuata, anche se non richiamate espressamente nel presente Capitolato, sono a totale ed esclusivo carico della Ditta, senza diritto di rivalsa, ad eccezione dell'I.V.A. che, se dovuta, è a carico del Comune di Vedano Olona.

ART. 29– CONTROVERSIE - FORO COMPETENTE

1. Per qualsiasi controversia che dovesse sorgere in esecuzione del presente Capitolato, il Foro competente, in via esclusiva, è quello di Varese.

Allegati al Capitolato:

- 1 – Qualità delle materie prime
- 2 - DUVRI

COMUNE DI VEDANO OLONA

Allegato A

CATERING ASILO NIDO IN LOCO PRESSO LA CUCINA ASILO NIDO "IL TRENINO DEI SOGNI" A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE AI SENSI DEL PIANO D'AZIONE PER LA SOSTENIBILITA' AMBIENTALE DEI CONSUMI NEL SETTORE DELLA PA E AI CRITERI AMBIENTALI MINIMI APPROVATI CON DM N. 65 DEL 10/03/2020, PER IL PERIODO DAL 01/09/2025 – 31/08/2027 CON OPZIONE DI PROROGA DI 4 MESI

Voce	n. pasti / merende annui	costo caduno base d'asta	Costo Annuo	Costo totale affidamento
Catering pasto asilo nido	4831	5,00	24.155,00	48.310,00
Catering merenda	2651	0,40	1.060,40	2.120,80
Valore totale stimato <i>Comprensivo degli oneri della sicurezza a carico del datore di lavoro e al netto degli oneri DUVRI</i>				50.430,80
di cui costi della sicurezza a carico del datore di lavoro		0,05	242,00	484,00
Oneri DUVRI a carico del Committente				€200,00

VALORE MASSIMO STIMATO DELL'AFFIDAMENTO ex art. 14 c. 4 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i		
Valore affidamento dal 01/09/2025 al 31/08/2027		€ 50.430,80
Opzione proroga contrattuale		€ 50.430,80
Opzione proroga tecnica		€ 18.338,47
Quinto d'obbligo sul valore dell'affidamento		€ 10.086,16
TOTALE VALORE AFFIDAMENTO		€ 129.286,23

A) Costo del personale.

Ai sensi dell'articolo 41, comma 13, del D.Lgs. 36/2023, il costo del lavoro indicato in tale analisi è stato determinato sulla base dell'aggiornamento del nuovo CCNL e delle annesse tabelle del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali. Il costo orario è comprensivo degli oneri previdenziali ed assistenziali e trattamento di fine rapporto.

prp

B) Oneri per la sicurezza dei lavoratori diversi da quelli da interferenza (Documento di valutazione del rischio).

COMUNE DI VEDANO OLONA

L'importo degli oneri previsti per la sicurezza fisica dei lavoratori, di cui al D.Lgs. n. 81/08, diversi da quelli da interferenza sono quelli derivanti dal documento di valutazione del rischio che deve essere redatto a cura dell'aggiudicatario e dall'attuazione delle misure ivi previste come necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi. I relativi costi, calcolati in maniera convenzionale, sono a carico dell'aggiudicatario e remunerati con l'importo contrattuale.

C) Costo oneri per la sicurezza dei lavoratori relativi ai rischi da interferenza (Documento unico di valutazione del rischio - DUVRI).

Gli oneri previsti per la sicurezza fisica dei lavoratori relativi al rischio da interferenza, indicato nell'analisi dei costi, è pari 200 euro annui; si allega DUVRI.

D) Spese generali e utile d'impresa.

Le spese generali e l'utile d'impresa sono compresi nel costo unitario a pasto