

**CAPITOLATO DI APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO
DI REFEZIONE SCOLASTICA ALUNNI DELLE SCUOLE
DELL’INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO
DEL COMUNE DI GARESSIO (CN)
(CUP I19E19001210004)**

Approvato con deliberazione
n. **140** /G.C. del **05 novembre 2019**

CAPITOLATO DI APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ALUNNI DELLE SCUOLE DELL’INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI GARESSIO (CN)

PERIODO: 01/01/2020 – 30/06/2020 E ANNI SCOLASTICI 2020/2021, 2021/2022, 2022/2023



ART. 1
Oggetto del capitolato

Il presente capitolato ha per oggetto la disciplina per l'aggiudicazione del servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado. Atteso che il centro di cottura è ubicato presso la scuola primaria/infanzia "M. Vicari" sita in p.zza Balilla, il servizio riguarderà oltre che la preparazione e la distribuzione, anche il confezionamento e la veicolazione dei pasti presso il refettorio della Scuola Secondaria di primo grado "G.M. Fasiani" sita in via Vittorio Emanuele II^a per un giorno la settimana.

ART. 2
Svolgimento del servizio

Il servizio di refezione dovrà essere svolto durante tutti i giorni per i quali è previsto il servizio di mensa scolastica stabilito dal calendario predisposto dal Dirigente dell'Istituto Comprensivo di Garesio.

ART. 3
Durata dell'appalto

L'appalto avrà decorrenza dal 1^a gennaio 2020 e scadenza al termine dell'anno scolastico 2022/2023.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà, con preavviso non inferiore a 60 giorni antecedenti la scadenza, di richiedere alla ditta aggiudicataria una proroga tecnica del contratto della durata massima di sei mesi, finalizzata all'espletamento o al completamento delle procedure di affidamento del nuovo servizio, alle stesse condizioni contrattuali.

L'Amministrazione si riserva in ogni caso la facoltà di recedere dal contratto, a suo insindacabile giudizio, dopo un periodo di esperimento fissato in novanta giorni.

Trascorso tale termine il contratto potrà essere revocato ai sensi dell'art. 17 del presente capitolato.

ART. 4
Importo complessivo dell'appalto

Il valore complessivo presunto dell'appalto è stimato in euro 213.720,00 di cui euro 411,00 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, oltre I.V.A.. L'importo complessivo indicato è stato ottenuto considerando n. 41.100 pasti da erogare. Il prezzo pro pasto a base d'asta è di euro 5,20 di cui euro 0,01 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, oltre I.V.A.

L'importo del contratto sarà determinato dal valore ottenuto dal ribasso applicato sull'importo pro pasto a base d'asta moltiplicato per il numero di pasti stimati da erogare per tutta la durata del contratto.

ART. 5
Oggetto del servizio di refezione scolastica

Il servizio di refezione scolastica ha per oggetto:

- a) acquisto alimenti, preparazione, cottura e distribuzione dei pasti e delle bevande agli alunni della scuola dell'infanzia e primaria ed agli insegnanti aventi diritto presso i locali della mensa e confezionamento e veicolazione dei pasti agli alunni della scuola secondaria di primo grado ed agli insegnanti aventi diritto (per un giorno la settimana) presso il refettorio di via Vittorio Emanuele II^a - "Scuola G.M. Fasiani";
- b) acquisto tovaglioli e tovagliette di carta per gli utenti del servizio mensa Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria nonché tovaglioli, tovaglie, bicchieri, piatti e posate per gli utenti del servizio mensa Scuola Secondaria di primo grado;
- c) apparecchiatura dei tavoli, sbarazzo e riassetto e pulizia dei locali cucina e refettori; pulizia, lavaggio e disinfezione di tutte le stoviglie, pentolame, posateria e delle attrezzature e apparecchiature utilizzate per l'erogazione del servizio;
- d) acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per il lavaggio, la pulizia, disinfezione e sterilizzazione (es. detersivi e detergenti);
- e) raccolta differenziata dei rifiuti secondo la regolamentazione comunale vigente;
- f) fornitura del vestiario e dei dispositivi di protezione individuale di cui al D.Lgs. n. 81/2008 al personale impiegato nel servizio;
- g) gestione completa del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D.Lgs. n. 193/2007 (HACCP);
- h) la predisposizione di tutto quello che, non previsto nei precedenti punti, sia necessario al perfetto svolgimento del servizio di refezione scolastica;

L'orario dei pasti sarà fissato dall'Istituto Comprensivo di Garesio.

Il pasto giornaliero pro – capite sarà costituito da: un primo, un secondo con contorno, pane, frutta o dolce.

I pasti dovranno essere confezionati secondo il menù, le note esplicative e le grammature approvati dall'Ufficio d'Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'A.S.L. CN1.

Eventuali variazioni di menù saranno concordati d'intesa tra la ditta aggiudicataria, il Comune ed il predetto Ufficio d'Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.

Il menù della settimana dovrà essere affisso nella bacheca della scuola il venerdì precedente prima dell'uscita.

La ditta appaltatrice dovrà preparare dei menù particolari, con gli ingredienti indicati dalle famiglie, per quei bambini che, su certificazione medica o per motivi religiosi, dovranno seguire diete particolari.

I pasti da somministrare dovranno essere preparati nello stesso giorno del consumo, con il sistema della cucina tradizionale, che prevede esclusivamente impiego di prodotti alimentari e cucinati direttamente in loco. In nessun caso, quindi, dovrà essere fatto uso di cibi precotti riciclo dei pasti e degli avanzi.

ART. 6

Materiale comunale per lo svolgimento del servizio di refezione

Per l'espletamento del servizio il Comune mette a disposizione dell'appaltatore e concede in comodato gratuito precario, ai sensi degli artt. 1803 e successivi del Codice Civile, i locali cucina, dispensa e mensa ubicati in Garessio - piazza Balilla ed il locale refettorio ubicato in Garessio – Via Vittorio Emanuele II, con le relative attrezzature ivi contenute, ad eccezione di un forno – una lavastoglie – un congelatore – un tavolo da lavoro e scaffalature che dovranno essere forniti dalla ditta aggiudicataria, il tutto come da apposito inventario che verrà redatto in contraddittorio con la ditta appaltatrice.

I tovaglioli e le tovagliette di carta per gli utenti del servizio mensa Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria sono a carico dell'aggiudicatario come pure i tovaglioli, le tovaglie, i bicchieri, i piatti e le posate per gli utenti del servizio mensa Scuola Secondaria di primo grado.

Il Comune inoltre assicura a sue spese la fornitura di tutte le fonti di energia necessarie per l'espletamento del servizio.

Eventuali non conformità alla normativa vigente delle attrezzature e degli impianti dovranno essere tempestivamente segnalate al Comune dall'appaltatore.

ART. 7

Manutenzione dei locali, attrezzature ed impianti

Il Comune provvederà agli interventi straordinari ritenuti utili o indispensabili per il buon funzionamento del servizio. Tali interventi potranno essere decisi autonomamente dall'Amministrazione Comunale o su segnalazione della ditta appaltatrice.

La manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, attrezzature, apparecchiature, elettrodomestici e dotazioni che il Comune metterà a disposizione per l'esecuzione del servizio è a carico della ditta aggiudicataria che dovrà garantire la loro efficienza.

Sono da considerarsi di ordinaria manutenzione tutte le piccole riparazioni e la sostituzione di parti soggette ad usura.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possano determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle attrezzature, relativamente alla sicurezza in senso lato.

ART. 8

Acquisto generi alimentari

L'appaltatore si impegna a garantire il servizio, con propri capitali e mezzi tecnici.

L'appaltatore assume a suo carico le spese inerenti l'acquisto dei generi alimentari necessari alla confezione dei pasti.

Le necessarie derrate alimentari, fornite dall'appaltatore, dovranno essere tutte di prima qualità, dovranno essere conservate nei modi stabiliti dalle vigenti leggi in materia e dovranno avere confezione ed etichettatura conformi alle vigenti leggi (D.Lgs. 102/92 e ss.mm. e ii., D.Lgs. 110/92 e ss.mm. e ii., Reg. CEE 178/2002 e D.Lgs. 114/06): non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana. E' assolutamente vietato l'utilizzo di prodotti o alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM".

Tutti i prodotti forniti dovranno essere in possesso dei requisiti previsti dall'Organizzazione dell'alimentazione e dell'agricoltura e dall'Organizzazione Mondiale della Sanità ed essere

conformi all'ordinamento legislativo nazionale ed alle direttive CEE n° 108/89 del 21.12.1988 (prot. n° 701/69.00/3/754 in data 06.08.1990 del Ministero della Sanità – Direzione Generale per l'Igiene degli Alimenti e della Nutrizione).

Dovranno, inoltre, preferibilmente, essere reperiti agevolando i produttori locali.

Si intendono qui richiamate tutte le norme di legge in materia di alimenti e bevande.

Inoltre i seguenti alimenti dovranno essere esclusivamente di provenienza nazionale e dovranno avere queste caratteristiche:

- **PASTA:** dovrà essere di semola di grano duro o di se molato di grano duro, umidità massima 12,50%, ceneri max 0,9%, sostanze azotate 10,50%, acidità max 4. Dovrà essere indenne da infezioni o parassiti o larve di alcun genere o da muffe o da altri agenti infestanti.

- **RISO:** dovrà essere del tipo ribe parboiled a grani interi uniformi, senza punteggiature nere, perforazioni e/o rigature. Umidità massima 14,5%. Le confezioni dovranno riportare la denominazione della ditta aggiudicataria produttrice e il peso netto.

- **OLIO:** l'unico olio ammesso, per qualsiasi uso, è quello denominato OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA. Non dovrà contenere più dell'1% di acidità espressa in acido oleico, dovrà essere di colore giallo paglierino con tendenza al verdognolo, limpido con odore e sapore fragrante tipico dell'olio, rispondente, comunque, alle vigenti norme d'igiene.

- **BURRO:** dovrà essere crema di centrifuga, pastorizzato con 82% minimo di materia grassa, in confezioni da gr. 250 max, riportanti la denominazione della ditta aggiudicataria produttrice, il peso e la scadenza.

- **CARNI BOVINE:** tutte le carni dovranno essere di provenienza comunitaria e rispondenti ai requisiti di qualità; secondo l'uso, saranno così diversificate:

. quarto anteriore (spalla, reale, punta e pancia) per pizzaiola, involtini ragù, bollito e tritato;

. quarto posteriore (noce, fesa, sottofesa e scamone) per cotolette, scaloppine, fettine ecc.;

. hamburger di bovino surgelato/congelato all'origine, previa presentazione di idonea scheda.

- **CARNI AVICUNICULE:**

. FILETTO DI POLLO e FESA DI TACCHINO: dovranno essere di prima scelta, privi di grasso, con tessitura compatta e colorito naturale;

. POLLO (fuso) di pezzatura media;

-UOVA: saranno di gr. 60, categoria A. Dovranno essere fresche e presentare le caratteristiche peculiari del guscio e del tuorlo. E' possibile utilizzare uova intere pastorizzate;

-PROSCIUTTO COTTO: dovrà essere privo di additivi e polifosfati, di coscia. La fetta dovrà essere compatta, rosea, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale. Non dovrà presentare alterazioni di sapore, odore, colore. Non dovrà presentare iridizzazioni, picchiettature o altri difetti.

-FORMAGGIO GRANA PADANO o PARMIGIANO REGGIANO: dovrà avere una percentuale di grasso conforme alle disposizioni legislative, prodotto da latte vaccino, senza odori o sapori anomali, stagionato almeno 24 mesi;

-LATTICINI: mozzarella fresca, prodotta con latte vaccino;

-FORMAGGI: formaggio spalmabile, preferibilmente in confezione monodose da gr. 50;

-YOGURT: in vasetti da gr. 125 cadauno, dovrà riportare sulla confezione le indicazioni inerenti la ditta aggiudicataria produttrice e la data di scadenza. Dovrà essere assicurata una varietà di gusti: fragole, albicocche, banana, ecc.;

Per i seguenti prodotti varranno le seguenti caratteristiche:

-PESCE: (non di provenienza extracomunitaria, salvo documentata dimostrazione di impossibilità di reperimento comunitario) dovrà essere congelato o surgelato all'origine, scelto tra le varietà di tranci di merluzzo, filetti di merluzzo impanato surgelato all'origine, filetti di platessa, bastoncini di pesce impanato surgelato all'origine e dovrà essere accompagnato da idonea scheda tecnica.

-LEGUMI: dovranno essere secchi, integri, privi di parassiti e prodotti estranei, in confezioni non superiori a Kg. 5.

-SCATOLAME:

.I pomodori pelati dovranno essere naturali, contenuti in scatole, di colore rosso vivo e con tutte le caratteristiche per i prodotti di prima lavorazione, come per legge;

- .Passata o polpa di pomodoro in contenitori commerciali;
- .Tonno in scatola in confezione massima da Kg. 2,00.

-SURGELATI:

- .Piselli in confezioni da Kg. 2,5 max
- .Fagiolini in confezioni da Kg. 2,5 max
- .Spinaci in foglia in confezioni da Kg. 2,5 max
- .Minestrone in confezione da Kg. 2,5 max
- .Biete/erbette in confezione da Kg. 2,5 max.

-SALE: dovrà essere marino, iodato, in confezione da Kg. 1, grosso e fino

-ACETO: di vino bianco, in bottiglia da lt. 1;

-FARINA: dovrà essere bianca del tipo "00" in confezioni da Kg. 1;

-PANE: di farina "00", da 50 gr. cadauno, ben lievitati, ben cotti, privi di grassi aggiunti e con poco sale;

-FRUTTA E VERDURA: dovranno essere fresche e di stagione, di prima qualità e non presentare tracce di alterazione e fermentazione incipiente. La verdura dovrà, preferibilmente, essere cotta a vapore. La frutta dovrà essere di prima qualità, esente da difetti visibili gravi, non bagnata artificialmente e rispondente alle seguenti varietà:

- .Mela gialla o rossa pezzatura gr. 150 circa
- .Pera abate o Kaiser pezzatura gr. 150 circa
- .Banana pezzatura gr. 150 circa
- .Arance Navel o Tarocco pezzatura gr. 150 circa
- .Mandarini clementine.

E' consentito l'uso di ortaggi surgelati, ma non in scatola, eccetto i pomodori pelati.

In particolare dovranno essere utilizzati:

- .Carote
- .Pomodori di media pezzatura da insalata
- .Insalata in foglia di tipo Romanella, Croccantina, Iceberg
- .Patate di prima qualità, ben pulite, di media grand ezza e giusta maturazione
- .Finocchi senza gambo
- .Cipolle bianche di pezzatura media, non trattate con radiazioni gamma
- .Aglio ben secco, non trattato con radiazioni gamma
- .Verdure aromatiche: prezzemolo e sedano freschi
- .Spezie: origano, rosmarino, alloro ecc.

L'appaltatore dovrà provvedere alla conservazione delle bolle di consegna, o equivalenti, a norma di legge delle ditte fornitrici, che andranno tenute in maniera ordinata presso il centro di cottura da parte del personale incaricato e dovranno essere disponibili per eventuali controlli.

L'attuale gestore del servizio, ove non risultasse aggiudicatario, avrà un termine di sette giorni decorrenti dalla data di comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione per provvedere al ritiro delle attrezzature di proprietà.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere al reintegro delle attrezzature necessarie entro e non oltre il 05/01/2020, in maniera da garantire l'inizio del servizio dal 07/01/2020. Le attrezzature da reintegrare sono quelle di proprietà della ditta Gemeaz EIOR s.p.a. di cui all'art. 5 del presente capitolato di appalto.

ART. 9 Veicolazione dei pasti

Il trasporto dei pasti al refettorio della Scuola Secondaria di primo grado va effettuato con mezzo e contenitori idonei, adibiti esclusivamente a tale uso, in grado di garantire il mantenimento delle temperature. La Ditta aggiudicataria provvede ad ottenere l'attestazione di idoneità igienico-sanitaria del mezzo di trasporto utilizzato. Il trasporto dei pasti deve avvenire in modo tale da ridurre al minimo i tempi di percorrenza. La Ditta aggiudicataria provvede periodicamente alla sanificazione del mezzo.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. 26.03.1980, n° 327. In particolare si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento delle temperature, dotati di coperchio a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge. Appositi contenitori dovranno essere utilizzati anche per il trasporto di prodotti preconfezionati, quali, ad es., formaggi spalmabili, budino, yogurt.

Il parmigiano o grana grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti posti all'interno di contenitori termici.

Il pane deve essere trasportato in sacchi idonei a mantenere la freschezza, adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica, mentre la frutta deve essere trasportata in cassette o cartoni o in sacchetti di plastica per alimenti idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole e nel caso in cui la pochezza dei pasti prenotati non consenta l'uso di cassette o scatole.

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

I mezzi di trasporto per la consegna dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art. 43 del sopracitato D.P.R. n° 327/80. E' fatto obbligo di provvedere al lavaggio giornaliero e alla sanificazione settimanale dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta aggiudicataria.

ART. 10 Prezzo dei pasti, revisione e pagamento

Il corrispettivo da fatturare al Comune sarà determinato dal prodotto del prezzo del pasto pattuito per il numero dei pasti effettivamente erogati agli alunni e al personale scolastico. I pasti saranno pagati mensilmente alla ditta appaltatrice tramite il Servizio di Tesoreria, previa presentazione di regolare fattura e dopo il controllo di regolarità della stessa e della regolarità del servizio, nel rispetto di quanto previsto nel regolamento di contabilità.

La ditta aggiudicataria dovrà produrre mensilmente anche un rendiconto del numero dei pasti forniti, dettagliato per scuola e tipologia di utenza (alunni, insegnanti, ecc.).

La revisione del prezzo di aggiudicazione è ammessa decorso il primo anno di durata contrattuale; la revisione è disciplinata dall'art. 106 del D.Lgs. n. 50/2016. La revisione sarà accordata nel limite del 75% dell'indice Istat dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale nel mese di gennaio di ogni anno.

ART. 11 Utenza

Il numero dei pasti da erogare per anno scolastico e secondo la tipologia di utenza è il seguente:

Scuola dell'Infanzia	5.200
Scuola Primaria	4.500
Scuola Secondaria di primo grado	1.800

Il numero dei pasti sopraindicato ha solo valore indicativo e può subire sensibili variazioni nel corso delle settimane e nel corso dell'anno in funzione dell'effettiva presenza dell'utenza e dei calendari scolastici.

Nessuna pretesa potrà avanzare la ditta aggiudicataria per eventuali variazioni quantitative, in relazione a qualsiasi causa.

ART. 12 Controlli tecnici

Controlli tecnici sulla qualità e quantità degli approvvigionamenti, sulla varietà e preparazione dei pasti serviti e su quant'altro utilizzato nella conduzione del servizio, nonché sulla pulizia dei locali e sulla loro periodicità potranno essere effettuati dall'Amministrazione Comunale – con personale idoneo (Funzionari del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, Funzionari e/o Amministratori Comunali).

Eventuali contestazioni sollevate dal personale incaricato avverranno in contraddittorio con il responsabile della ditta aggiudicataria. L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla gestione per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Se entro dieci giorni dalla data di comunicazione la Ditta aggiudicataria non fornirà alcuna controprova probante, l'Amministrazione Comunale potrà applicare la penale di cui al successivo art. 17.

La ditta impedirà l'entrata alla cucine, alla dispensa ed annessi a tutte le persone esterne al servizio, salvo quelle autorizzate.

ART. 13 Condizioni d'esecuzione del servizio di pulizia

Il materiale per la pulizia, lavaggio e disinfezione delle stoviglie, pentolame, posateria e delle attrezzature e apparecchiature nonché dei locali utilizzati nello svolgimento del servizio e dei refettori è a carico della Ditta aggiudicataria.

I prodotti utilizzati dovranno essere biodegradabili, non corrosivi o nocivi ed approvati dalla normativa sanitaria.

La Ditta aggiudicataria prima dell'inizio del servizio, a Natale, a Pasqua ed al termine dell'anno scolastico, dovrà effettuare una pulizia straordinaria di tutti i locali suddetti (comprendente lavaggio e disinfezione di attrezzature, arredamento, impianti, pareti, pavimenti, porte, finestre con montanti, tapparelle, piastrelle, davanzali, termosifoni e rimozione di ragnatele, ecc.), dandone tempestiva comunicazione all'Ufficio competente perché possa provvedere ai relativi controlli.

ART. 14 Personale di cucina

L'appaltatore si impegna a garantire il servizio di cucina e somministrazione con proprio personale dipendente, specializzato ed ausiliario, numericamente e qualitativamente idoneo al perfetto svolgimento del servizio.

Il personale dovrà essere regolarmente assunto, sollevando il Comune appaltante da qualsiasi obbligo o responsabilità per retribuzioni, contributi previdenziali ed assicurativi, assicurazioni infortuni.

Qualora qualche addetto al servizio dovesse risultare inabile, a giudizio del Servizio Sanitario dell'ASL, dovrà essere sospeso e sostituito, a seconda dei casi, salvo il diritto dell'interessato o dell'appaltatore di ricorrere nelle sedi territorialmente competenti.

Al personale dipendente inoltre dovrà essere garantita la copertura previdenziale ed assicurativa nonché le condizioni economiche e formative previste dal vigente contratto nazionale di lavoro in materia e dagli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge l'appalto.

L'appaltatore avrà l'obbligo, nel rispetto della normativa vigente, di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibile, il personale già addetto nell'anno scolastico in corso al medesimo servizio di ristorazione oggetto del presente capitolato (clausola sociale).

L'appaltatore si impegna a conformarsi ai vigenti regolamenti relativi alla sicurezza, all'igiene ed alla disciplina in vigore ed a tutte le istruzioni impartite dal Comune o dall'ASL competente per territorio, al rispetto delle normative H.A.C.C.P nonché ad effettuare i relativi prelievi.

In caso di inottemperanza accertata dal Comune o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, il Comune potrà provvedere direttamente rivalendosi sull'appaltatore e senza che lo stesso possa opporre eccezioni o richiedere risarcimento dei danni.

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto. L'Appaltatore si impegna a richiamare, multare e, se del caso, sostituire i dipendenti che non osservassero una condotta irreprensibile.

ART. 15 Addestramento e formazione

La ditta aggiudicataria deve preliminarmente all'esecuzione del contratto e costantemente informare e formare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel presente Capitolato per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene previsti.

La ditta aggiudicataria deve inoltre, nel corso dell'esecuzione del contratto, provvedere a mettere in atto il piano di formazione ed aggiornamento del personale addetto al servizio. Agli interventi di formazione e/o aggiornamento potrà partecipare anche un rappresentante o incaricato dell'Amministrazione Comunale. A tale scopo l'Aggiudicatario informerà l'Amministrazione Comunale del giorno/dei giorni e della sede/delle sedi in cui si terranno i predetti interventi.

ART. 16 Modalità di affidamento

Si procederà con procedura di cui all'art. 36, comma 2, lettera b) del D.Lgs. n. 50/2016. Il criterio di aggiudicazione sarà quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma 3, lett. a) del D.Lgs. n. 50 del 2016 come sotto indicato:

- offerta tecnica: 70 punti
- offerta economica: 30 punti

Il punteggio relativo all'offerta tecnica sarà così articolato:

ORGANIZZAZIONE: **max punti 14** così suddivisi:

-SCHEMA ORGANIZZATIVO complessivo che la ditta intende adottare in rapporto ai compiti, alle funzioni ed agli obiettivi del servizio richiesto.

Saranno valutati il grado di coerenza metodologica, l'affidabilità e l'adeguatezza del modello e delle metodologie proposte. max 10 punti

-MODALITA' di svolgimento del servizio in riferimento alla gestione della distribuzione dei pasti e della veicolazione.

Saranno valutati il grado di coerenza metodologica, l'affidabilità e l'adeguatezza del modello e delle metodologie proposte con particolare riguardo alle modalità previste per fronteggiare le emergenze e alla veicolazione dei pasti. max 4 punti.

UTILIZZO PRODOTTI BIOLOGICI FRESCHI (NON SURGELATI) PROVENIENTI DA PRODUTTORI DELLA PROVINCIA DI CUNEO - max 6 punti così suddivisi:

Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascun prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi produttori. Si precisa che i punteggi relativi ai gruppi frutta e verdura, verranno assegnati solo nel caso in cui , per ogni gruppo, sia garantita l'intera fornitura (I PUNTEGGI SI SOMMANO)

NESSUNA FORNITURA= 0 punti

a)TUTTI i seguenti prodotti: mele, pere, albicocche, prugne, kiwi, pesche = punti 2

b)TUTTI i seguenti prodotti: insalata, pomodori, finocchi, melanzane = punti 2

c)TUTTI i seguenti prodotti: zucchine, patate, cipolle, aglio, carote, verze= punti 2

UTILIZZO PRODOTTI LATTIERO CASEARI PROVENIENTI DA PRODUTTORI DELLA PROVINCIA DI CUNEO – Max punti 8

Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascun prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi produttori. (I PUNTEGGI SI SOMMANO)

NESSUNA FORNITURA= 0 punti

BRA TENERO DOP = 2 punti

RASCHERA DOP = 2 punti

GRANA PADANO DOP = 2 punti

PRIMO SALE = 2 punti

UTILIZZO DI CARNI BOVINE PIEMONTESI CERTIFICATE PROVENIENTI DA ALLEVATORI DELLA PROVINCIA DI CUNEO – max 6 punti

Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascun prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi produttori

NESSUNA FORNITURA = punti 0

SI FORNITURA = 6 punti

UTILIZZO DI POLLAME PROVENIENTE DA ALLEVATORI DELLA PROVINCIA DI CUNEO – max 6 punti

Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascun prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi produttori.

NESSUNA FORNITURA = punti 0

SI FORNITURA = 6 punti

UTILIZZO DI PANE DA PRODUTTORI DELLA PROVINCIA DI CUNEO - max 6 punti

Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascun prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi produttori.

NESSUNA FORNITURA = punti 0

SI FORNITURA = 6 punti

CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI COTTURA DI EMERGENZA, DISTANZA E VALUTAZIONE DEL PERSONALE – max 10 punti

Per ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei pasti, il centro di cottura di appoggio deve essere ubicato entro un raggio massimo di non oltre 25 km. dal servizio di refezione oggetto di appalto.

Elementi di valutazione:

Distanza dal servizio di refezione max punti 4

Caratteristiche del centro di cottura max punti 3
(potenzialità produttiva per spazi ed attrezzature, spazi magazzino, produzione, confezionamento, capacità di preparazione/erogazione di altri 150 pasti circa in aggiunta alla normale attività, piano del personale, ecc.)

Piano di emergenza max punti 3
(descrizione delle procedure di emergenza in caso di impossibilità di utilizzo del centro di cottura del servizio oggetto di appalto)

SERVIZI AGGIUNTIVI RIVOLTI ALL'UTENZA ED ALLE FAMIGLIE**max punti 4**

Il punteggio a disposizione verrà attribuito in funzione dell'effettiva utilità ed effettivo interesse per l'Ente di quanto proposto, senza oneri aggiuntivi per l'Ente.

Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 4$ dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice.

PROPOSTE MIGLIORATIVE COERENTI CON IL SERVIZIO, RELATIVE AI LOCALI ADIBITI ALL'EROGAZIONE DEL SERVIZIO E/O AL SERVIZIO STESSO **max 10 punti**

I punteggi relativi all'offerta tecnica saranno attribuiti in base a giudizio valutativo espresso da apposita Commissione nominata per l'espletamento della gara.

Risulterà aggiudicataria la ditta che avrà totalizzato il maggior punteggio complessivo risultante dalla somma dei punteggi relativi agli elementi di valutazione (prezzo – qualità del servizio).

In caso di parità di punteggio complessivo fra 2 o più ditte si procederà all'aggiudicazione a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio nella valutazione dell'offerta tecnica.

In caso di parità di punteggio della valutazione sia dell'offerta tecnica che economica, si procederà a sorteggio.

La Commissione di gara procederà all'individuazione delle offerte anormalmente basse ai sensi dell'art. 97 del D.Lgs. 50/2016.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

Offerta economica: Il punteggio massimo di 30 punti viene attribuito all'offerta migliore in ragione del prezzo unitario del pasto più basso offerto. Alle altre offerte sarà attribuito un punteggio determinato dal confronto proporzionale di ciascuna di esse con l'offerta migliore secondo la formula “**prezzo offerto : prezzo più basso offerto = 30 : x (punteggio)**”; pertanto il punteggio da attribuire sarà determinato come di seguito:

$$\text{punteggio} = \frac{30 \times \text{prezzo più basso offerto}}{\text{prezzo offerto}}$$

Non sono ammesse offerte alla pari o in aumento.

ART. 17**Inadempienze - Penalità - Revoca del contratto**

Ove si verificano inadempienze dell'impresa nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, sarà applicata dall'Amministrazione, in relazione della loro gravità, una penale da un minimo di €. 100,00 ad un massimo di €. 1.000,00.

L'applicazione della penalità sarà preceduta dalla regolare contestazione dell'inadempienza contro la quale l'impresa avrà la facoltà di presentare controdeduzioni entro quindici giorni, dalla contestazione.

Il Comune potrà procedere alla revoca dell'appalto in ognuno dei seguenti casi:

- a) gravi e frequenti violazioni degli obblighi contrattuali;
 - b) continue contestazioni sulla qualità dei pasti;
 - c) continue contestazioni sulla qualità dei generi alimentari acquistati;
 - d) arbitrario abbandono del servizio, anche per un solo giorno da parte dell'impresa;
 - e) sub-appalto di uno dei servizi senza autorizzazione del Comune, così come previsto al successivo art. 20;
 - f) ulteriore violazione di norme o di regole comportamentali da parte della ditta.
- In tal caso la ditta nulla potrà vantare a titolo di risarcimento danni.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, l'Amministrazione non compenserà le prestazioni non eseguite ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto a risarcimento dei maggiori danni.

A suo insindacabile giudizio l'Amministrazione potrà risolvere il contratto nel caso in cui ragioni di interesse pubblico non ne consentissero il prosieguo. In tale ipotesi la ditta appaltatrice nulla potrà vantare a titolo di risarcimento o di danno.

ART. 18

Igiene della produzione e della distribuzione

La Ditta aggiudicataria, ai sensi del D.Lgs. 155/97, e s.m.i., dovrà nominare e segnalare al Comune il responsabile della ditta stessa che curerà l'organizzazione del personale e dell'attività sul sistema HACCP, al fine di permettere, in ogni fase del processo produttivo, un'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.

Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate.

Inoltre:

- a) Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi o al taglio di arrostiti, preparazione carni, insalate di riso, ecc., deve fare uso di mascherine e guanti monouso.
- b) Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazione crociata. Inoltre l'organizzazione della produzione deve prevedere tutti quegli accorgimenti necessari a prevenire le contaminazioni batteriche.
- c) Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti durante le ore di lavoro non deve indossare orecchini, anelli e braccialetti di alcun tipo e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare l'igiene personale ed indossare indumenti previsti dalla normativa vigente (camice di colore chiaro, cuffia per contenere la capigliatura e, all'occorrenza, mascherina e guanti monouso).

Modalità di confezionamento e conservazione:

-gli alimenti dovranno essere confezionati in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 26.03.1980, N° 327.

-I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi di parassiti. Su ogni confezione dovrà essere indicata chiaramente leggibile la scadenza.

Conservazione di campioni :

-al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari la Ditta aggiudicataria deve giornalmente prelevare presso la cucina 50/100 gr. di ogni prodotto somministrato (primo, secondo e contorno) confezionarli in sacchetti sterili e riporli nel congelatore per le 72 ore successive.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati .

ART.19 Disposizioni igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa riferimento, oltre a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato, alla normativa vigente in materia di alimenti e bevande ed in particolare:

Legge 283 del 30/4/62;

D.P.R. 327 del 26/03/80 e s.m.i.;

Regolamento Locale d'Igiene della Regione Piemonte.

ART. 20 Norme in materia di sicurezza

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di salute e sicurezza dei lavoratori di cui al D.Lgs. 81/2008.

Deve essere comunicato all'Amministrazione Comunale il nominativo del referente per la sicurezza. Congiuntamente fra la dirigenza delle strutture scolastiche, cui fa capo il personale relativo agli specifici servizi erogati nelle strutture stesse, qualora si evidenziassero criticità, si procederà con la redazione di uno specifico DUVRI in relazione ai rischi derivanti dall'interferenza del personale operante per la ditta aggiudicataria e quello operante nella struttura presso la quale di volta in volta vengono serviti i pasti.

E' a carico dell'Aggiudicatario la dotazione, per tutto il personale impiegato, di dispositivi di protezione individuale (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro di sicurezza.

ART.21 Responsabilità e coperture assicurative

L'Impresa appaltatrice si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante dall'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato. A tal fine, l'Impresa dovrà stipulare adeguate polizze assicurative.

Il contratto assicurativo dovrà prevedere anche la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione, nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte dell'Impresa. La polizza dovrà prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Impresa, a qualsiasi titolo o destinazione, per danni conseguenti ad incendio e furto e comunque per danni a qualsiasi titolo causati dalla stessa Impresa.

Inoltre l'Impresa dovrà stipulare un'assicurazione contro i rischi di incendio.

L'esistenza di tali polizze non libera l'Impresa dalle proprie responsabilità avendo esse solo scopo di ulteriori garanzie.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dipendente dall'Impresa durante l'esecuzione del servizio.

ART.22 Cauzione

I concorrenti devono prestare una garanzia provvisoria pari al 2% del valore complessivo dell'appalto, salve le riduzioni previste dalla legge. Si applicano le disposizioni dell'art. 93 del D.Lgs. 50/2016.

L'impresa appaltatrice dovrà prestare, prima dell'inizio dell'espletamento del servizio, una cauzione nella misura del 10% dell'importo contrattuale presunto, a garanzia degli obblighi assunti e del pagamento delle penalità eventualmente comminate.

ART. 23 Subappalto

E' assolutamente proibito alla Ditta aggiudicataria subappaltare o comunque cedere il contratto, sotto pena dell'immediata risoluzione del contratto, dell'incameramento della cauzione e risarcimento danni.

Non è consentito il subappalto nemmeno parziale del servizio di refezione scolastica, ad eccezione dei servizi di trasporto delle derrate, della manutenzione ordinaria, delle pulizie straordinarie, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

ART. 24 Interruzione del servizio

L'interruzione del servizio per causa di forza maggiore non dà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Amministrazione e della Ditta aggiudicataria quale, ad esempio, l'interruzione totale di energia, il verificarsi di calamità naturali gravi. In caso di sciopero del personale della Ditta aggiudicataria tale da impedire l'effettuazione del servizio, la controparte deve essere avvisata almeno 48 ore prima dell'inizio dello sciopero e comunque va garantito almeno il pasto freddo da asporto. In caso di sciopero del personale delle scuole, esso dovrà essere comunicato alla Ditta aggiudicataria con un anticipo di 24 ore. Tuttavia, non essendo possibile quantizzare preventivamente con esattezza il numero delle scuole e delle utenze interessate allo sciopero, è data facoltà alla Ditta aggiudicataria di modificare per quella giornata il menù previsto, sostituendolo con pasta o riso in bianco e piatto freddo con contorno

ART. 25 Domicilio dell'appaltatore

L'appaltatore deve eleggere domicilio per la durata del contratto, per tutti gli atti del medesimo, nel Comune di Garesio, dandone comunicazione all'Ente appaltante per i rapporti inerenti l'appalto indicando il numero di telefono ed indirizzo del corrispondente. Tutte le notifiche possono essere fatte alla persona dell'appaltatore o alla persona che lo rappresenti nella condotta del servizio nel domicilio eletto.

ART. 26 Tracciabilità dei pagamenti

Ai sensi dell'art. 3, comma 1 e comma 8, della L. 136/2010, così come modificato dal D.L. 12.11.2010, n. 187 l'Aggiudicatario, pena la nullità del contratto, dovrà utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste Italiane s.p.a. dedicati, anche non in via esclusiva, al contratto di cui alla presente procedura.

Tutti i movimenti finanziari relativi al servizio in oggetto dovranno essere registrati sui conti correnti dedicati e dovranno essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale ovvero con altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

Dovranno inoltre essere comunicati al committente, ai sensi del comma 7 dell'art. 3 della suddetta legge, entro sette giorni dalla loro accensione, gli estremi identificativi dei suddetti c/c, nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi. Gli strumenti di pagamento dovranno riportare il codice identificativo di gara (CIG).

ART. 27 Contratto e spese

Il contratto viene stipulato entro sessanta giorni dall'aggiudicazione definitiva, salvo il maggior termine occorrente per l'acquisizione della documentazione necessaria e per i prescritti controlli. Tutte le spese, imposte e tasse inerenti il contratto sono a carico della Ditta aggiudicataria mentre l'I.V.A. è a carico del Comune.

Saranno, altresì, a carico della Ditta aggiudicataria le spese che l'Amministrazione dovrà sostenere per eventuali consulenze e/o commissioni di gara, relativamente all'aggiudicazione del presente appalto.

ART. 28 Controversie

Tutte le controversie saranno attribuite alla competenza del Foro di Cuneo.

ART. 29 Sottoscrizione clausole

L'appaltatore dichiara esplicitamente di accettare ai sensi dell'art. 1341, secondo comma, del Codice di Procedura Civile, gli artt. da 1 a 28 del presente capitolato.