



COMUNE DI CERVASCA

SERVIZIO DI RISTORAZIONE AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA DI S. CROCE, SCUOLE ELEMENTARI DELLE FRAZIONI S. CROCE E S. DEFENDENTE E SCUOLE DELL'INFANZIA, ELEMENTARE E MEDIA CAPOLUOGO. Anni scolastici 2019/2020- 2020/21-2021/22- 2022/2023.

PROGETTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA DI S. CROCE, SCUOLE ELEMENTARI DELLE FRAZIONI S. CROCE E S. DEFENDENTE E SCUOLE DELL'INFANZIA, ELEMENTARE E MEDIA CAPOLUOGO. Anni scolastici 2019/2020- 2020/21-2021/22- 2022/2023.

ALLEGATI

1. Relazione tecnico-illustrativa
2. Preventivo di spesa e Quadro economico
3. Capitolato speciale descrittivo e prestazionale

1. RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA

Premesse.

Il servizio di refezione scolastica, svolto dal comune nell'ambito delle funzioni amministrative delegate riferite alla cosiddetta "assistenza scolastica", è un servizio considerato di pubblica utilità e non può essere interrotto o sospeso se non per comprovate cause di forza maggiore. E' inoltre considerato servizio pubblico essenziale, ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e successive modifiche ed integrazioni.

L'area amministrativa Ufficio istruzione, cura l'organizzazione complessiva del servizio.

L'obiettivo del servizio di refezione scolastica è di favorire l'adempimento dell'obbligo scolastico, facilitando dunque l'accesso e la frequenza dei bambini e dei giovani al sistema scolastico - formativo indipendentemente dalle condizioni economiche e sociali.

Il servizio è erogato a tutti gli utenti con imparzialità e accoglie le esigenze degli iscritti al servizio che, per motivi di salute o per motivi religiosi, chiedono di poter seguire diete particolari.

Il Comune non possiede né personale specializzato in possesso dei prescritti requisiti di legge né una adeguata organizzazione di mezzi e strumenti per gestire in proprio il servizio, per cui deve procedere alla sua esternalizzazione. Attraverso l'appalto pubblico il Comune ritiene si possa

assicurare una gestione efficace ed efficiente, rimanendo in ogni caso in capo all'amministrazione Comunale un ruolo fondamentale di indirizzo e di controllo sulla gestione.

Il contratto attualmente in essere è giunto a scadenza al termine del mese di giugno 2019 e pertanto vi è la necessità di indire una gara d'appalto per individuare il soggetto che gestirà il servizio per i prossimi anni scolastici. Per la gestione del relativo appalto viene redatta la presente progettazione, ai sensi dell'art. 23, commi 14 e 15 del Codice dei contratti pubblici approvato con D.lgs. n. 50/2016 e smi.

Il servizio di refezione in progetto ha come utenti gli alunni della scuola **DELL'INFANZIA DI S. CROCE, SCUOLE ELEMENTARI DELLE FRAZIONI S. CROCE E S. DEFENDENTE E SCUOLE DELL'INFANZIA, ELEMENTARE E MEDIA CAPOLUOGO.**

Si effettua secondo il calendario scolastico annualmente stabilito dalle Autorità scolastiche e con le modalità esaustivamente esplicitate nel successivo elaborato progettuale /Capitolato speciale descrittivo e prestazionale.

L'appalto ha per oggetto le sotto elencate prestazioni:

- a) fornitura di tutte quante le necessarie derrate alimentari **secondo i criteri e le percentuali stabilite nel capitolato;**
- b) preparazione e cottura, tramite personale della Ditta, delle vivande nel modo seguente:
 - presso centro di cottura di proprietà della Ditta per gli alunni della scuola elementare di S. Defendente, scuola media, elementare ed infanzia del Capoluogo;
 - presso la mensa della scuola di S. Croce per gli alunni della scuola dell'infanzia ed elementare di S. Croce
- c) porzionatura e distribuzione del pasto;
- a) acquisto e stoccaggio prodotti di consumo per la pulizia e disinfestazione dei locali e delle attrezzature In tal caso dovranno essere usati prodotti detergenti conformi alla vigente normativa (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 21/2009 e nel caso di prodotti disinfettanti conformi al D.lgs. 174/2000 e n.392/1998;
- b) custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature, limitatamente al periodo in cui è in corso il servizio affidato;
- c) effettuazione delle analisi previste nel capitolato,

- d) gestione del sistema di autocontrollo igienico (HACCP) nei termini di capitolato
- e) ogni altro onere che non sia espressamente posto a carico dell'Ente committente dal presente capitolato;
- f) predisposizione, a cura del personale della Ditta, dei pasti in appositi contenitori termici e neutri, e trasporto dei medesimi con idonei automezzi presso i locali adibiti a mensa dei plessi scolastici della Frazione di S. Defendente e del plesso scolastico del Capoluogo;
- g) ricevimento, distribuzione e scodellamento del pasto agli alunni della Scuola Materna, Elementare e Media;
- h) fornitura piatti, bicchieri, posate non monouso e tovaglioli di carta In particolare la Ditta dovrà provvedere alla fornitura delle posate, stoviglie, bicchieri, tovaglie e tovaglioli, tutto in materiale completamente atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia, ed avendo cura che tale fornitura sia adeguata al numero degli utenti;
- i) pulizia e sanificazione dei locali refettorio. In tal caso dovranno essere usati prodotti detergenti conformi alla vigente normativa (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 21/2009 e nel caso di prodotti disinfettanti conformi al D.lgs. 174/2000 e n.392/1998 (l'offerente dovrà indicare il nome commerciale e la marca dei prodotti) ;
- j) allestimento e successivo riassetto dei locali mensa;
- k) lavaggio dei contenitori termici e neutri dei piatti, dei bicchieri, delle posate;
- l) **corretta gestione dei rifiuti nel rispetto delle modalità di raccolta vigenti sul territorio comunale con uso di imballaggi conformi all' allegato F parte IV Rifiuti del d.lgs. 152/2006;**
- m) uso della carta: dovranno essere utilizzati prodotti conformi ai criteri ecologici previsti dall'art 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9/07/2009 (2009/568/CE) l'offerente dovrà indicare il nome commerciale e la marca dei prodotti);
- n) **impegno ad fornire a proprie spese apparecchiatura a basso consumo energetico: A+ per frigoriferi e congelatori-A per lavatrici, lavastoviglie e forni;**
- o) **fornitura del vestiario e dei dispositivi di protezione individuale (DPI) di cui al d.lvo 81/2008;**

- p) **informazione agli utenti tramite il “Piano Di Informazione” sottoscritto dal Legale Rappresentante relativamente a: Alimentazione, salute e ambiente- Provenienza territoriale degli alimenti- Stagionalità degli alimenti- Corretta gestione della raccolta dei rifiuti;**
- q) **realizzazione di tutte le proposte di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta;**
- r) **ogni altro onere previsto nel capitolato d'appalto.**

Il servizio dovrà essere svolto dalla Ditta esecutrice con i propri mezzi **a basso impatto ambientale** e **proprio** personale mediante organizzazione della Ditta stessa e a suo rischio (L'offerente dovrà allegare le schede tecniche dei mezzi di trasporto che intende utilizzare).

Il servizio richiesto consiste nella preparazione dei pasti sia presso il centro di cottura di proprietà della Ditta sia presso la cucina della scuola di S. Croce.

I pasti preparati presso il centro di cottura di proprietà della Ditta sono trasportati utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.

È assolutamente vietato l'utilizzo di generi e alimenti precotti ed è altresì vietato l'utilizzo di alimenti geneticamente modificati.

L'appalto si svolge in conformità al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione, adottato con Decreto Interministeriale n. 135 dell'11.4.2008 e applica espressamente le disposizioni di cui al DM Ambiente e tutela del territorio 25 luglio 2011 (in gazzetta. Uff. 21 settembre, n. 220), recante “Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.

Ai fini del presente capitolato, Il Comune di Cervasca è indicato per brevità “Comune” e la ditta appaltatrice “Ditta”. Quest'ultima deve dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001). A tal proposito, la registrazione EMAS (regolamento n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), o la certificazione ISO 14001, in corso di validità, rappresentano mezzi di prova. Saranno altresì accettate altre prove, come una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato dall'offerente (politica

ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione ecc., anche a supporto delle autodichiarazioni fornite.

La durata prevista dell'appalto è di quattro anni, necessari a coprire gli anni scolastici 2019/2020/21 2021/2022 e 2022/23.

Criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara:

per l'affidamento dell'appalto del servizio di cui trattasi sarà espletata una procedura aperta, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi degli artt. 59 e 60 del D.lgs., 18 aprile 2016 n. 50 e s.m.i., pertanto l'aggiudicazione sarà fatta al concorrente che avrà riportato il punteggio complessivo più alto sulla base dei sotto indicati criteri di valutazione:

elemento A) offerta economica max 30 punti su 100

elemento B) offerta tecnica max 70 punti su 100

Ai fini della valutazione della qualità dell'offerta tecnica, gli elementi che verranno presi in considerazioni, da dettagliarsi opportunamente in sede di disciplinare di gara, saranno i seguenti:

- A) sistema di approvvigionamento e delle caratteristiche delle derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti
- B) personale impiegato per l'esecuzione del servizio
- C) struttura produttiva del centro di cottura e sulla dotazione propria di attrezzature specifiche
- D) uso dei contenitori di trasporto dei pasti
- E) misure per ridurre l'impatto ambientale
- F) proposte e/o iniziative in materia di educazione alimentare rivolte all'utenza scolastica che la ditta intende offrire e gestire a proprie spese.

Con un punteggio massimo di **70/100**, così suddiviso:

- A. Max punti 40/100
- B. Max punti 7/100
- C. Max punti 9/100;

D. Max punti 4/100;

E. Max punti 6/100;

F. Max punti 4/100;

Il costo per la fornitura del pasto è fisso e invariabile.

Tali punteggi saranno meglio parametrati nella scheda allegata al capitolato.

L'intento è di valutare l'offerta economicamente più vantaggiosa, coniugata con l'accertamento di caratteristiche sostanziali di qualità.

Formeranno oggetto di valutazione in particolare:

La completezza, la coerenza, la specificità del progetto riguardo alle caratteristiche qualitative e quantitative del servizio oggetto di appalto e delle finalità dell'Ente committente.

La programmazione e la pianificazione proposta in relazione al servizio oggetto dell'appalto e le modalità di integrazione di ogni proposta.

I servizi aggiuntivi in arricchimento dell'offerta rispetto al capitolato generale senza oneri aggiunti per il committente.

L'organizzazione delle risorse umane impiegate coerente con la progettazione generale e specifica offerta e in grado di garantire l'espletamento di tutti i servizi richiesti.

Il rispetto dei criteri minimi ambientali previsti per legge.

2. PREVENTIVO DI SPESA E QUADRO ECONOMICO

La stima degli oneri necessari all'acquisizione del servizio viene riassunta nel seguente prospetto economico.

Il calcolo è stato effettuato in riferimento al periodo considerato, e cioè gli anni scolastici 2019/20 - 2020/21- 2021/22 20122/23 e sulla scorta dei dati relativi:

- al numero di pasti/anno somministrati in media negli anni precedenti (n. 33.500/anno per un totale di 134.000 pasti nel periodo)

- al costo unitario per pasto fissato in € 5,10 – iva esclusa

Preventivo di spesa.

DESCRIZIONE QUANTITA' PREZZO UNITARIO (iva esclusa)

Voce 1 Fornitura di pasti ad alunni,

Nr. 134.000 x € 5.10= € 683.400,00

Quadro economico

A – Importo del servizio

A.1) Oneri per il servizio di refezione per l'intera durata

€. 683.400,00

A.2) Oneri per la sicurezza di rischi di interferenza

(Intera durata e non soggetti a ribasso di gara)

€.490,00

Totale importo previsto del servizio €. 683.890,00a base d'asta

B - Somme a disposizione

B.1) I.V.A. 4% su servizio di refezione €. 27.336,00

B.2) I.V.A. 22% su oneri sicurezza € 597,80

Totale somme a disposizione € 27.933,80

C - Totale complessivo € 711.823,80

CAPITOLATO D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA DI S. CROCE, SCUOLE ELEMENTARI DELLE FRAZIONI S. CROCE E S. DEFENDENTE E SCUOLE DELL'INFANZIA, ELEMENTARE E MEDIA CAPOLUOGO. Anni scolastici 2019/2020- 2020/21-2021/22- 2022/2023.

Art. 1 – Oggetto dell'appalto.

Oggetto del presente capitolato è disciplinare preventivamente tra il Comune di Cervasca e la Ditta aggiudicataria, la gestione del servizio di fornitura pasti ai bambini della Scuola dell'Infanzia di S. Croce e capoluogo e agli alunni delle Scuole Elementari delle Frazioni S. Croce e S. Defendente e delle scuole elementare e media del Capoluogo, consistente nelle sotto elencate prestazioni:

a)fornitura di tutte quante le necessarie derrate alimentari **secondo i criteri e le percentuali stabilite nel capitolato;**

b)preparazione e cottura, tramite personale della Ditta, delle vivande nel modo seguente:

- presso centro di cottura di proprietà della Ditta per gli alunni della scuola elementare di S. Defendente, scuola media, elementare ed infanzia del Capoluogo;
- presso la mensa della scuola di S. Croce per gli alunni della scuola dell'infanzia ed elementare di S. Croce

c)porzionatura e distribuzione del pasto;

d)acquisto e stoccaggio prodotti di consumo per la pulizia e disinfestazione dei locali e delle attrezzature In tal caso dovranno essere usati prodotti detergenti conformi alla vigente normativa (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 21/2009 e nel caso di prodotti disinfettanti conformi al D.lgs. 174/2000 e n.392/1998;

e)custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature, limitatamente al periodo in cui è in corso il servizio affidato;

f)effettuazione delle analisi previste nel capitolato,

g)gestione del sistema di autocontrollo igienico (HACCP) nei termini di capitolato

h)ogni altro onere che non sia espressamente posto a carico dell'Ente committente dal presente capitolato;

i)predisposizione, a cura del personale della Ditta, dei pasti in appositi contenitori termici e neutri, e trasporto dei medesimi con idonei automezzi presso i locali adibiti a mensa dei plessi scolastici della Frazione di S. Defendente e del plesso scolastico del Capoluogo;

l)ricevimento, distribuzione e scodellamento del pasto agli alunni della Scuola Materna, Elementare e Media;

m)fornitura piatti, bicchieri, posate non monouso e tovaglioli di carta In particolare la Ditta dovrà provvedere alla fornitura delle posate, stoviglie, bicchieri, tovaglie e tovaglioli, tutto in materiale completamente atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia, ed avendo cura che tale fornitura sia adeguata al numero degli utenti;

n)pulizia e sanificazione dei locali refettorio. In tal caso dovranno essere usati prodotti detergenti conformi alla vigente normativa (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 21/2009 e nel caso di prodotti disinfettanti conformi al D.lgs. 174/2000 e n.392/1998 (l'offerente dovrà indicare il nome commerciale e la marca dei prodotti) ;

o)allestimento e successivo riassetto dei locali mensa;

p)lavaggio dei contenitori termici e neutri dei piatti, dei bicchieri, delle posate;

q)**corretta gestione dei rifiuti nel rispetto delle modalità di raccolta vigenti sul territorio comunale con uso di imballaggi conformi all' allegato F parte IV Rifiuti del d.lgs. 152/2006;**

r)uso della carta: dovranno essere utilizzati prodotti conformi ai criteri ecologici previsti dall'art 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9/07/2009 (2009/568/CE) l'offerente dovrà indicare il nome commerciale e la marca dei prodotti);

s) **impegno ad fornire a proprie spese apparecchiatura a basso consumo energetico: A+ per frigoriferi e congelatori-A per lavatrici, lavastoviglie e forni;**

- t) **fornitura del vestiario e dei dispositivi di protezione individuale (DPI) di cui al d.lvo 81/2008;**
- u) **informazione agli utenti tramite il “Piano Di Informazione” sottoscritto dal Legale Rappresentante relativamente a: Alimentazione, salute e ambiente- Provenienza territoriale degli alimenti- Stagionalità degli alimenti- Corretta gestione della raccolta dei rifiuti;**
- v) **realizzazione di tutte le proposte di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta;**
- w) **ogni altro onere previsto nel capitolato d'appalto.**

Il servizio dovrà essere svolto dalla Ditta esecutrice con i propri mezzi **a basso impatto ambientale** e **proprio** personale mediante organizzazione della Ditta stessa e a suo rischio (L'offerente dovrà allegare le schede tecniche dei mezzi di trasporto che intende utilizzare).

Art. 2 – Tipologia del servizio richiesto.

Il servizio richiesto consiste nella preparazione dei pasti sia presso il centro di cottura di proprietà della Ditta sia presso la cucina della scuola di S. Croce.

I pasti preparati presso il centro di cottura di proprietà della Ditta sono trasportati utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.

È assolutamente vietato l'utilizzo di generi e alimenti precotti ed è altresì vietato l'utilizzo di alimenti geneticamente modificati.

L'appalto si svolge in conformità al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione, adottato con Decreto Interministeriale n. 135 dell'11.4.2008 e applica espressamente le disposizioni di cui al DM Ambiente e tutela del territorio 25 luglio 2011 (in gazzetta. Uff. 21 settembre, n. 220), recante “Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.

Ai fini del presente capitolato, Il Comune di Cervasca è indicato per brevità “Comune” e la ditta appaltatrice “Ditta”. Quest'ultima deve dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001). A tal proposito, la registrazione EMAS (regolamento n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), o la certificazione ISO 14001, in corso di validità, rappresentano mezzi di prova. Saranno altresì accettate altre prove, come una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato dall'offerente (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione ecc., anche a supporto delle autodichiarazioni fornite.

Art. 3 – Durata del servizio.

Il contratto per il servizio di cui trattasi dovrà essere svolto per l'intera durata degli anni scolastici 2019/2020-20/21-21/22-22/23 e dovrà avere inizio nel giorno che sarà tempestivamente comunicato dall'Amministrazione Comunale (A.C.). L'erogazione dei pasti avverrà in 4/5 giorni scolastici settimanali, secondo il calendario scolastico ministeriale, nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

Art. 4 – Beneficiari del servizio.

Sono beneficiari, del Servizio di cui trattasi::

- gli alunni della Scuola dell'Infanzia della Fraz. Santa Croce
- gli alunni della Scuola Elementare della Fraz. Santa Croce
- gli alunni della Scuola Elementare della Fraz. San Defendente
- gli alunni della Scuola dell'infanzia del Capoluogo
- gli alunni della Scuola Elementare del Capoluogo
- gli alunni della Scuola Media del Capoluogo
- personale docente impegnato in attività di vigilanza educativa con rimborso dei pasti da parte del Ministero della Pubblica Istruzione tramite gli organi competenti.

Di conseguenza la Ditta dovrà provvedere a predisporre quotidianamente per ciascuno dei sopracitati gruppi di utenti i pasti.

Il numero complessivo **annuo** di pasti da fornire durante ogni l'anno scolastico sarà di presunti 33.500 preparati presso la cucina della scuola di S. Croce e presso il centro di cottura di proprietà della Ditta. Il costo a pasto è fissato in € 5,10.

Le sedi concernenti il servizio potranno essere ampliate, ridotte o sostituite a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, senza che l'Impresa Aggiudicatrice (I. A.) possa accampare o pretendere un aumento del prezzo di fornitura del pasto o rimborso spese per qualsiasi titolo.

Il quantitativo globale dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per la Civica Amministrazione, in quanto il medesimo sarà stabilito sulla base delle presenze effettive degli utenti.

Il servizio potrà essere erogato in via eccezionale a esterni in occasioni di particolari iniziative autorizzate dal Comune che valuterà di volta in volta la gratuità o l'onerosità del medesimo.

Le domande per il servizio di ristorazione dovranno essere presentate al competente ufficio di segreteria dell'Istituto Comprensivo che comunicherà alla ditta il numero effettivo dei beneficiari.

Art. 5 – Variazione quantitativa e qualitativa del servizio.

L'aggiudicatario ha l'obbligo di fornire il servizio appaltato sino a una variazione massima del 20%, sia positiva sia negativa, della quantità inizialmente stabilita, senza aver titolo a chiedere modifiche nelle condizioni di aggiudicazione e del prezzo stabilito.

Il Comune avrà la facoltà di disporre variazioni delle modalità di fornitura dei pasti e dei servizi a carico della ditta appaltatrice, nonché le modifiche o variazioni stagionali dei menù relativi alla refezione scolastica su proposta emergente da verbale approvato dalla Commissione tecnica mense scolastiche e previo nulla-osta del competente Servizio dell'ASL qualora tali suddette variazioni non derivino aumenti di spesa. Qualora, invece, si preveda una maggiore spesa, tali variazioni dovranno essere autorizzate con apposito provvedimento. In caso di emergenza e limitatamente allo stato di necessità potrà essere autorizzato un menù straordinario previo accordo con il Comune. Cessata la situazione di emergenza e qualora dalla stessa ne siano derivati costi aggiuntivi, il Responsabile del servizio provvederà tempestivamente ai necessari atti per regolarizzare il procedimento.

Per quanto attiene la refezione scolastica potranno essere chiesti pasti alternativi (cestini, panini, piatti freddi o quant'altro, in caso di visite di istruzione di classi scolastiche o in caso di sciopero del personale addetto alla somministrazione dei pasti). In questi casi, l'impresa appaltatrice dovrà garantire la seguente tipologia di pranzo al sacco:

Scuole dell'infanzia; n. 2 panini (prosciutto cotto e formaggio), n. 1 frutto, n. 1 succo di frutta in Tetrapak, lt. ½ di acqua minerale naturale, tovagliolo e bicchiere a perdere.

Scuole Primarie; n. 2 panini (prosciutto cotto e formaggio), n. 1 frutto, n. 1 merendina, n. 1 succo di frutta in Tetrapak, lt. ½ di acqua minerale naturale, tovagliolo e bicchiere a perdere.

Scuole Secondarie di 1° grado; n. 3 panini (n. 2 prosciutto cotto + n. 1 formaggio), n. 1 frutto, n. 1 succo di frutta in Tetrapak, lt. ½ di acqua minerale naturale, tovagliolo e bicchiere a perdere.

Anche nei pranzi al sacco si dovrà provvedere al cestino speciale per gli utenti a dieta speciale.

Art. 6 – Locali.

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali, il Comune pone a disposizione della Ditta aggiudicataria i locali refettorio siti nei plessi scolastici delle Frazioni S. Defendente e Capoluogo e locali cucina e refettorio del plesso scolastico di S. Croce, refettorio e sporzionamento Capoluogo .

La Ditta doterà, a proprie spese, per un migliore espletamento del servizio il centro di cottura di S. Croce e sporzionamento del Capoluogo di ulteriori attrezzature e apparecchiature **conformi ai requisiti di cui all'art 1 lettera n del presente capitolato.**

Art. 7 – Attrezzature e impianti.

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali, il Comune mette a disposizione della Ditta aggiudicataria, a titolo gratuito, i mobili presenti presso i locali citati nell'art. 6.

Le ditte che intendono partecipare alla gara devono provvedere ad effettuare un sopralluogo presso i locali oggetto dell'appalto con preavviso di almeno due giorni previo appuntamento con il Responsabile dell'U.T. tel.0171 684820.

Il sopralluogo potrà essere richiesto prima della data di scadenza delle offerte.

L'impresa dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria delle attrezzature esistenti rilevate in sede di sopralluogo e in caso di malfunzionamento dovrà ripristinare la funzionalità immediatamente e comunque entro 12 ore e qualora ciò non sia possibile dovrà provvedere alla sostituzione entro 24 ore.

L'adeguamento delle attrezzature conformi ai requisiti di cui all'art 1 lettera n del presente capitolato, senza oneri per il comune e le stesse al termine dell'appalto diverranno di proprietà del Comune.

Art. 8 – Spese relative al servizio.

Tutte le spese derivanti dall'effettuazione del presente Servizio sono totalmente a carico della Ditta, lasciando così sollevato, salvo quanto prescritto al successivo art. 10, il Comune.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, sono a carico della Ditta, salvo quanto precisato nei successivi artt. le seguenti spese:

- Forniture, attrezzature mancanti per il regolare espletamento del servizio (es. elettrodomestici) e materiale di pulizia;
- Generi alimentari
- Fornitura del vestiario del personale anche in ottemperanza alla Legge 81
- Spese di ordinaria manutenzione
- Spese di personale
- Stipulazione e registrazione del contratto- pubblicazioni pre e post aggiudicazione;
- Costituzione cauzione definitiva;
- Assicurazioni sociali, R.C., infortuni, ecc.;
- Imposte e tasse connesse all'esercizio del contratto.

Art. 9 – Autorizzazioni, licenze e certificazioni.

La Ditta deve provvedere all'acquisizione delle necessarie autorizzazioni sanitarie e non (comprese eventuali licenze commerciali e la vidimazione dei menù) necessarie per lo svolgimento del Servizio di cui trattasi.

Tutte le licenze e autorizzazioni saranno richieste alla Ditta e saranno intestate al legale rappresentante della ditta stessa.

Art. 10 – Individuazione rischi da interferenze.

I dipendenti della ditta affidataria del Servizio dovranno accedere ai luoghi muniti di tesserino di riconoscimento contenente le generalità del lavoratore e del datore di lavoro. Le attività proprie dei plessi scolastici impongono all'appaltatore estrema cautela durante lo svolgimento delle attività in appalto. Secondo la determinazione n. 3/2008 dell'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di

lavori, servizi e forniture si parla d'interferenze quando si verifica un "contatto rischioso" tra il personale committente e quello dell'appaltatore o tra personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti. Non sono interferenze quei rischi specifici propri all'Attività d'impresa.

Il comune ha provveduto a compilare il DUVRI redatto dal responsabile della sicurezza del Comune. Per la committenza i costi della sicurezza sono pari ad €

Il DUVRI, essendo stato redatto sulla base dei rischi interferenziali ipotizzabili in riferimento alle attività oggetto dell'appalto, non riguarda i rischi specifici propri delle attività della Ditta Appaltatrice che sarà chiamata a formulare un'offerta per il nuovo affidamento. Per i costi della sicurezza afferenti all'esercizio dell'attività svolta dalla Ditta Appaltatrice, resta immutato l'obbligo, gravante su di essa, di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi. I suddetti costi sono a carico della Ditta, la quale deve dimostrare, se richiesto dalla Stazione Appaltante, che gli stessi sono congrui rispetto a quelli desumibili dai prezzi o dal mercato.

Art. 11 – Obblighi normativi.

Salvo quanto più dettagliatamente precisato nei successivi artt., la Ditta deve adempiere alle seguenti prescrizioni:

- a) Obbligo di predisporre il documento di valutazione dei rischi e adeguare lo stesso ove necessario nonché il documento di valutazione dello stress da lavoro correlato.
- b) Il Servizio di ristorazione dovrà essere sempre aggiornato con le norme previste in materia igienico-sanitaria, dell'arte della ristorazione, dell'industria alimentare.
- c) La ditta dovrà assicurare la presenza costante del personale necessario per l'espletamento di tutte le funzioni indicate all'art. 1 del presente capitolato.
- d) La Ditta dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che verrà emanata nel corso dell'effettuazione del Servizio per la tutela materiale dei lavoratori. La Ditta dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune documentare di aver provveduto a quanto sopra; la ditta dovrà dichiarare di essere a conoscenza dei rischi specifici esistenti negli ambienti di lavoro nei quali deve operare tutte quelle misure di prevenzione e protezione previste dal d.lgs. 81/2008 e d.lgs. 106/2009 che si intendono integralmente richiamati e che sono qui riassunte pur non esaustivamente:
 - Di essere a conoscenza delle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia di sicurezza ed igiene del lavoro e di impegnarsi al loro pieno rispetto;
 - Di essere a conoscenza dei rischi specifici esistenti negli ambienti di lavoro nei quali deve operare, delle misure di prevenzione e protezione da adottare, e delle misure da attuare in caso di emergenza. S'impegna altresì ad attuare quanto di propria competenza in merito e richiesto nel capitolato d'appalto e dichiara che tali rischi e misure saranno portati a conoscenza dei propri lavoratori secondo quanto disposto dal d.lgs. 81/08 e d.lgs. 106/2009;
 - Di aver valutato i rischi per la sicurezza e la salute dei propri lavoratori, come previsto dal d.lgs. 81/08 e d.lgs. 106/2009 e di attuare, per quanto di propria competenza, le misure di prevenzione e protezione che ne conseguono. In particolare s'impegna a sottoporre i propri lavoratori alla sorveglianza sanitaria prevista dalla normativa vigente a fornire loro i dispositivi di protezione individuale necessari e a provvedere all'informazione e alla formazione del proprio personale in merito alla sicurezza sul lavoro e quant'altro previsto dal d.lgs. 81/08 e s.m.i. e dalle altre normative vigenti in materia di sicurezza sul lavoro e che saranno vigenti in corso d'appalto;
 - Di essere a conoscenza di quanto previsto dal d.lgs. 81/08 e s.m.i. ovvero di essere responsabile in tutto e per tutto dei rischi specifici, connessi alla propria attività e di esonerare il committente da qualsiasi obbligo in merito agli stessi;

- Di rispettare le vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia di prevenzione incendi e lotta antincendio e di avere informato e formato i propri lavoratori in merito, come previsto dal d.lgs. 81/08 e s.m.i.;
 - Di aver individuato, per quanto di propria competenza, i lavoratori incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi, lotta antincendio e gestione dell'emergenza e che tali lavoratori hanno ricevuto una formazione conforme a quanto previsto dal d.lgs. 81/08 e s.m.i. e dal D.M. 10.03.98;
 - Di rispettare le vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia di primo soccorso e di aver formato e informato i propri lavoratori in merito, come previsto dal d.lgs. 81/08 e s.m.i. e dal D.M. 388/03;
Di impegnarsi a verificare regolarmente il rispetto delle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e a ripetere periodicamente la formazione dei lavoratori in materia di sicurezza e igiene del lavoro;
 - Di impegnarsi all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
Di impegnarsi, al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze le diverse imprese coinvolte nell'esecuzione delle attività appaltate, a collaborare a un reciproco scambio d'informazioni in merito;
 - Di impegnarsi a eseguire i quanto elencato nel contratto in costante e totale osservanza delle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia di sicurezza e igiene, sia per quanto riguarda la regolarità dei propri mezzi di lavoro, sia per quanto riguarda il comportamento dei propri lavoratori;
 - Di impegnarsi a osservare, durante l'esecuzione dell'appalto sia all'interno dei luoghi oggetto di appalto, sia per le attività eseguite eventualmente all'esterno, tutte le disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di tutela dell'ambiente (criteri minimi ambientali), d'inquinamento dell'aria e di smaltimento dei rifiuti;
- d) La ditta esecutrice assume inoltre ogni responsabilità tanto per gli impianti di pertinenza che per i locali e le attrezzature esistenti, concessi in uso, che dovranno essere mantenuti conforme alla vigente normativa e restituiti al termine della gestione nelle condizioni iniziali, fatta salva la naturale vetustà;
- e) La ditta dovrà scrupolosamente attenersi ai menù proposti dal Comune e approvati dalla ASL;
- f) È assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati;
- g) S'intendono interamente richiamate le norme in materia di utilizzo di alimenti biologici e prodotti da coltivazione integrata e di rispetto dei criteri minimi ambientali;
- h) La ditta esecutrice dovrà espletare la propria attività senza interferire con quella dell'Ente committente, né causare inconvenienti ed ostacoli al normale svolgimento delle funzioni dell'Ente stesso;
- i) La ditta dovrà inoltre curare la costante pulizia delle aree esterne e pertinenti alla mensa evitando accatastamenti di cartami, cassette, rifiuti e altri materiali impropri.

Art. 12 – Obblighi del Comune.

Sono a carico del Comune:

- Concessione dei locali necessari per adibirsi all'effettuazione del servizio refettorio;
- Fornitura energia elettrica per i locali del servizio refettorio;
- Fornitura acqua per pulizia;
- Fornitura riscaldamento per i locali del servizio refettorio;
- Copertura assicurativa a rischio incendio delle strutture adibite a servizio mensa.
- Concessione dei beni e delle attrezzature facenti parte della mensa con scarico di responsabilità per furti, danneggiamenti e sottrazioni.

Art. 13 – Derrate alimentari.

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti e agli standard igienici previsti dalle vigenti leggi in materia, ed avere le caratteristiche merceologiche e organolettiche richieste dalla legge e dal presente capitolato.

È fatto divieto di utilizzare:

- dadi e altri preparati per brodo anche vegetali,
- additivi e conservanti chimici
- olio di oliva non extravergine,
- olio di semi che non sia di arachide,
- fiocchi di patate,
- carni al sangue,
- cibi fritti,
- succo di limone confezionato,
- residui dei pasti dei giorni precedenti
- maionese,
- verdure, carni o pesci e pane semilavorati o precotti.

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni del d.lgs. 109/92, d.lgs. 110/92, D.lg. 68/00, circolare n. 165 del 31.03.00 e al d.lgs. 259/00 e successive modifiche e integrazioni, Determina dirigenziale 20/08/2002, n. 120 Direzione Sanità Pubblica della Regione Piemonte;

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana. In ogni caso, i prodotti alimentari devono arrivare presso i centri di cottura in confezioni integre, originali, non aperte, richiuse o comunque manomesse.

È obbligatoria la documentazione relativa alla tracciabilità dei prodotti.

Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutte le normative vigenti in materia, di alimenti biologici e di coltivazioni a lotta integrata, che s'intendono interamente richiamati.

Potranno essere utilizzati quali verdure surgelate solo: fagiolini, spinaci e piselli.

Art. 14 – Approvvigionamento delle derrate alimentari.

La Ditta aggiudicataria dovrà dotarsi di un centro cottura, che consenta la consegna dei pasti entro il minor tempo possibile, e dovrà averne disponibilità dopo la stipulazione del contratto d'appalto.

La Ditta provvederà all'acquisto, al trasporto, all'immagazzinamento di tutte quante le derrate necessarie per la preparazione delle vivande, scegliendo a propria discrezione i fornitori, di cui dovrà consegnare un dettagliato elenco a seguito di richiesta del Comune.

Allo stesso tempo il Comune procederà, a propria discrezione, a controlli qualitativi o statistici di verifica sulle derrate acquistate che dovranno avere requisiti e caratteristiche di prima qualità; la Ditta inoltre deve sempre poter fornire al Comune idonee certificazioni di qualità delle derrate alimentari, e le specifiche relative alle caratteristiche microbiologiche e parassitologiche dei prodotti forniti.

La Ditta è tenuta alla buona conservazione delle derrate depositate e alla stessa sarà imputata ogni loro avaria.

E' vietata la fornitura di prodotti manipolati con tecniche non convenzionali.

La Ditta deve provvedere all'approvvigionamento di derrate con i seguenti requisiti:

- i prodotti alimentari devono essere sempre della migliore qualità in commercio e della migliore provenienza; essi, dopo la confezione, dovranno rispondere alle caratteristiche dietetiche e sanitarie di massima garanzia;
- l'approvvigionamento degli alimenti in stoccaggio (paste secche, riso, oli alimentari, ecc.) deve essere effettuato con regolare frequenza tale da assicurare l'acquisto di prodotti di più recente fabbricazione;
- L'approvvigionamento degli alimenti freschi dovrà avvenire:
pane: giornalmente

frutta e ortaggi: frequenza bisettimanale

carni bovine fresche in tagli anatomici disossati e confezionati sotto vuoto e carni avicunicole

fresche: frequenza settimanale

burro e prodotti caseari: settimanalmente.

Gli standard qualitativi delle derrate e ingredienti da usare nella confezione dei vari piatti previsti dal menù devono essere tutti di categoria extra o primaria.

Dovrà essere tassativamente usata acqua dell'acquedotto per motivi ambientali ed economici.

Le caraffe di acqua dovranno essere chiuse e di capacità non superiore a un litro e la preparazione sarà effettuata nei trenta minuti antecedenti la somministrazione del pasto. Al termine del loro utilizzo le caraffe dovranno essere opportunamente lavate avendo cura di eliminare ogni residuo di lavaggio.

L'appaltatore dovrà redigere, con cadenza semestrale un rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari e consegnarlo alla stazione appaltante. In tale rapporto dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

Art. 15 – Caratteristiche degli alimenti - Specifiche tecniche degli alimenti e bevande – Criteri Minimi Ambientali

I generi alimentari di largo consumo, impiegati nella preparazione delle vivande, dovranno avere le caratteristiche merceologiche e organolettiche, rispondenti alle leggi e regolamenti in vigore. Più in particolare: Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire. - per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi. - per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportate nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n.510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n.509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n.350. Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova. I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo. La Carne deve provenire, - per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n.834/07 e relativi regolamenti attuativi e, - per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n.510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli

articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n.350. Il Pesce deve provenire, 15 - per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC – Marine Stewardship Council od equivalenti), Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti. Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo, Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche urgenti e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Pertanto la distribuzione di acqua di rete è tassativa e prioritaria. Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N.889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti. Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233.2009, Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N.1898/2006 e (CE) N.509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionali istituiti presso il Ministero per le Politiche Agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, N.350. Per fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri di refezione, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate. I fornitori dovranno produrre gli attestati di assoggettamento che verranno conservati negli uffici dell'amministrazione ed in copia nei centri di refezione. I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'art. 2 del Regolamento (CE) N.882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65. (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

Art. 16 – Preparazione dei pasti.

La Ditta dovrà provvedere alla preparazione dei pasti secondo i canoni dell'arte culinaria; questi ultimi dovranno avere un equilibrato apporto proteico, calorico e vitaminico, essere digeribili, appetibili, adeguatamente ben presentati e giungere alla struttura interessata a una temperatura non inferiore a 65° C per i cibi caldi e inferiore a 8° C o superiore a 12° C per i cibi freddi, nel rispetto comunque delle temperature di norma.

La preparazione delle vivande dovrà essere eseguita da personale qualificato.

Art. 17 – Determinazione del menù.

La ditta dovrà fornire pasti completi (primo, secondo e contorno, frutta o dessert, pane) secondo i menù, fatti predisporre da quest'Amministrazione, che saranno resi noti alla Ditta aggiudicataria e da questa fatti vidimare dell'ASL competente.

Art. 18 – Variazione al menù.

Le eventuali variazioni ai menù dovranno essere di volta in volta concordate con il Comune e previa approvazione dell'ASL.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza specifica autorizzazione scritta del Comune.

E' consentita tuttavia una variazione del menù, previo accordo con il Comune nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali incidenti, mancanza di energia elettrica in rete;
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;

Tale variazione in ogni caso dovrà essere preventivamente richiesta e autorizzata da parte del Comune.

Il Comune comunque si riserva il diritto di apportare variazioni ai menù a proposito di prescrizioni di diete personalizzate o speciali; dette variazioni dovranno essere immediatamente apportate senza nuovi costi per il Comune.

Art. 19 – Produzione di pasti – prescrizioni.

La Ditta, nell'attendere alla produzione dei pasti, sia presso il centro di cottura di proprietà della ditta sia presso la cucina del plesso scolastico di S. Croce, dovrà rigorosamente osservare le norme contenute nella legge 283/62 e suo regolamento di esecuzione (26.3.1980, n.327) nel Regolamento CE 852/2004 e ogni altra normativa vigente in materia (D.M. 210 dell'15.06.2000).

Tutte le norme di legge in materia di alimenti si intendono qui richiamate.

A tal fine la Ditta dovrà osservare, nelle qui elencate fasi relative alla produzione dei pasti, le qui precisate prescrizioni:

a) Conservazione delle derrate alimentari:

La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente.

La ditta nella produzione dei pasti dovrà rigorosamente osservare e garantire per tutta la durata del contratto, l'applicazione delle norme citate e richiamate nel presente capitolato.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi di confezione, e i prodotti surgelati o congelati, dovranno essere conservati in frigo con un giusto e protetto posizionamento distinte e trattati su piani di lavoro separati.

Le carni rosse o bianche qualora conservate nella stessa cella dovranno essere preventivamente confezionate e allocate separatamente.

Le verdure fresche o secche dovranno essere attentamente controllate prima della cottura, per identificarne lo stato di conservazione e la presenza di eventuali corpi estranei.

Le uova dovranno essere sottoposte prima dell'uso a detersione istantanea con acqua acidulata con successiva immediata asciugatura.

Il lavaggio e il taglio delle verdure dovranno essere effettuali nel giorno stesso in cui verranno consumati.

La porzionatura del prosciutto e del formaggio dovrà essere effettuata in giornata.

La carne trita dovrà essere macinata nel giorno in cui sarà cotta e consumata.

I prodotti a lunga conservazione, quali pasta, legumi e farina, ecc... devono essere conservati in confezioni chiuse e se una confezione è aperta e il contenuto non è immediatamente consumato, le etichette originali dovranno essere conservate e applicate sul contenitore.

Ogni qualvolta sia aperta un contenitore in banda stagnata e il contenuto non è immediatamente consumato deve essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto a ossidazione.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti.

È vietato l'uso di recipienti in alluminio.

Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione e identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (es. Regolamento CEE n. 2092/91, Regolamento 1804/99, Regolamento CEE n. 331/00, Regolamento CEE n. 1437/00, Regolamento CEE n. 2020/00, d.lgs. n. 220/95 e successive modifiche e integrazioni).

Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata s'intendono qui richiamate.

b) Preparazione delle derrate:

I pasti devono essere preparati esclusivamente nella cucina della Ditta e nella cucina di S. Croce; devono essere usate derrate fresche salvo verdure surgelate (piselli, spinaci e fagiolini) e prodotti ittici e la loro preparazione devono avvenire con il metodo tradizionale (ovvero con l'impiego di derrate alimentari cucinate direttamente sul luogo).

La preparazione di alcune vivande che precede la cottura deve essere svolta nel seguente modo:

- i prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati in celle frigorifere a temperatura compresa tra i 0° C e +4° C prima di essere sottoposti a cottura
- il formaggio per condire deve essere grattugiato in giornata
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo
- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura
- le porzionature dei salumi e formaggi devono essere effettuati nelle ore antecedenti il consumo
- le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque debbono essere escluse operazioni di precottura
- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, cottura delle derrate:

Per la cottura devono essere usate solo ed esclusivamente pentole di acciaio inox o eventualmente in vetro, idonee per alimenti.

E' fatto assoluto divieto di raffreddare i cibi cotti a temperatura ambiente e/o sottoporli a immersione in acqua.

Non è consentito l'utilizzo di ortaggi e legumi in scatola eccetto che per i pomodori pelati e per la passata di pomodoro.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, per i sughi e per le salse, andrà utilizzato olio extravergine di oliva o burro se previsto nel menù.

d) norme generali relative ai punti b) e c):

Durante le operazioni di produzione dei pasti tutte le finestre della cucina devono essere chiuse ed essere attivato l'impianto di aerazione.

Il personale adibito alla preparazione dei pasti prima di eseguire qualunque operazione dovrà:

- togliere anelli o bracciali,
- lavarsi accuratamente le mani,
- indossare un camice chiaro, la cuffia, Altri dispositivi di protezione potranno essere opportunamente utilizzati.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti non deve svolgere più operazioni contemporaneamente onde evitare l'insorgenza di eventuali inquinamenti crociati delle derrate in lavorazione; a tal fine le linee di processo devono svolgersi in modo da evitare contaminazioni crociate.

E' vietato il riciclo dei cibi, intendendosi per tale termine qualsiasi alimento non preparato il giorno in cui ne è prevista la distribuzione.

Qualsiasi tipo di detersivo deve essere tenuto fuori delle zone di preparazione, cottura, distribuzione dei cibi durante lo svolgimento di dette operazioni.

I pasti devono essere confezionati in modo da assicurare, come già precisato nel precedente art.14, che fino all'atto della distribuzione i cibi cotti abbiano una temperatura non inferiore ai 65° C.

Art. 20 – Autocontrollo.

Il Responsabile della Ditta aggiudicataria o suo delegato nominato secondo norma deve individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate adeguate procedure di sicurezza

avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei Punti critici HACCP.

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza dei limiti di concentrazione microbica degli alimenti comunemente utilizzati, e al rispetto dei valori massimi di accettabilità della carica batterica e delle polveri negli ambienti di lavoro.

La Ditta aggiudicataria dovrà quotidianamente prelevare presso la cucina cinquanta grammi di ogni prodotto somministrato e riporli in frigorifero a meno 18 °C per le settantadue ore successive, confezionati in sacchetti sterili indicanti tipo di alimento, data e ora di preparazione; questo al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari.

Sarà cura della Ditta applicare nel corso dello svolgimento del servizio tutti gli adempimenti riguardanti la certificazione ISO 9001:2000;

Art. 21 – Modalità di prenotazione dei pasti e sistema informatizzato di controllo.

Il numero effettivo dei pasti da erogare in ogni scuola sarà giornalmente comunicato alla Ditta aggiudicataria entro le ore 9,30 da personale incaricato dall'I.C.

La ditta dovrà garantire al Comune, che è dotato di un sistema di gestione integrata della refezione scolastica, il servizio di sms gratuito.

Art. 22 – Confezionamento dei pasti.

Sono espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo. I contenitori devono essere preferibilmente in polipropilene, all'interno dei quali vengono allocati contenitori gastronomi in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (DPR 327/80 art.31).

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80 e al Regolamento CE 852/2004 e del D.M. 210 del 15/06/00.

Le gastronomie in acciaio inox idonee per alimenti, impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a 10 cm. al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

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

Per quanto riguarda il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

Il formaggio grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori termici, identificato con etichetta conforme a quanto descritto nell'art. 11.

La frutta deve essere confezionata in contenitori di plastica a uso alimentare.

Per quanto concerne gli imballaggi, l'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D. Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

UNI EN 13427:2005 Imballaggi – Requisiti per l'utilizzo delle norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio

UNI EN 13428:2005 Imballaggi-Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione prevenzione per riduzione alla fonte

UNI EN 13429:2005 Imballaggi- Riutilizzo

UNI EN 13430:2005 Imballaggi-Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali

UNI EN 13431:2005 Imballaggi-Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo

UNI EN 13432:2002-Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione –Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%. L'offerente deve descrivere l'imballaggio

che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.). In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Asserzioni Ambientali Autodichiarate" (ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

Art. 23 – Orario di consegna dei contenitori dei pasti.

Per qualsiasi motivo non è ammesso alcun ritardo nella consegna dei pasti, salvo casi documentati o di forza maggiore, facendo espressamente presente che dalla preparazione alla distribuzione dei pasti non deve trascorrere un tempo superiore ai venti minuti.

Art. 24 – Distribuzione dei pasti.

I mezzi di trasporto (la cui quantità, tipo e caratteristiche, dovranno essere debitamente descritte), dovranno essere a basso impatto per il trasporto delle merci, quali: Mezzi di trasporto su ferro: Veicoli, almeno euro 4, Veicoli elettrici o Vetture ibride. L'offerente deve fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili. Inoltre i mezzi di trasporto dovranno essere idonei e conformi al Regolamento CE 852/2004, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e recanti la scritta esterna: "Refezione scolastica – Trasporto pasti". Tali mezzi dovranno essere settimanalmente sanificati per evitare insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati secondo il piano di autocontrollo aziendale.

La Ditta aggiudicataria dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti: tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato all'Amministrazione Comunale. La distribuzione dei pasti sarà effettuata a cura del personale della Ditta aggiudicataria. Successivamente gli stessi provvederanno a consegnare alla cucina della Ditta le stoviglie usate, i contenitori delle vivande, gli utensili per la distribuzione utilizzati (il tutto da lavare a carico della Ditta). Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

Art. 25 – Diete speciali.

La Ditta aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari in collaborazione e con l'approvazione della ASL.

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire da parte del medico curante o di un dietologo, analizzando il menù vigente e apportando le modifiche del caso.

In particolare:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc., dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;
- nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato del medico specialista con validità non superiore l'anno, in cui siano riportati in maniera precisa tutti gli alimenti che producono l'allergia.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monoporzione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldata, e deve essere perfettamente identificabile da parte del

personale addetto alla distribuzione del pasto. La temperatura deve essere identica a quella prevista per gli altri alimenti confezionati in multi porzione.

La Ditta aggiudicataria dovrà attenersi e osservare l'istruzione impartite dall'Amministrazione Comunale riguardo ai trattamenti dei dati personali e sensibili, acquisiti nell'ambito dei compiti e che saranno specificate analiticamente ai sensi della L.675/96 A tale fine gli addetti al servizio della Ditta aggiudicataria assumono le funzioni di responsabilità gravanti sugli incaricati del trattamento dei dati.

Inoltre su richiesta dell'utenza, in accordo con il Comune e approvazione da parte dell'ASL, dovranno essere introdotte diete rispondenti a esigenze etnico - religiose, vegetariane e ad eventuali altre caratteristiche particolari.

Le diete speciali per allergie e intolleranze alimentari devono essere preparate e servite seguendo le regole di buona prassi, in particolare al fine di evitare la contaminazione crociata e accidentale. La preparazione e somministrazione di tali diete speciali deve essere valutata e controllata secondo procedure specifiche nel piano di autocontrollo.

Art. 26 – Diete in bianco.

La Ditta aggiudicataria s'impegna alla predisposizione di diete in bianco che comunque necessitano di un certificato del medico curante, le stesse sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura lessa e da una porzione di carne ai ferri (fettina di pollo, tacchino o vitello), oppure da una porzione di prosciutto crudo o cotto.

Le diete in bianco devono avere una durata massima di giorni cinque, oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico con precisa specificazione delle motivazioni cliniche, e dovrà essere approvata dall'ASL.

Nei locali mensa è fatto divieto comunque consumare pasti non forniti direttamente dall'Amministrazione Comunale.

Art. 27 – Sospensione del servizio

Ai fini organizzativi le istituzioni scolastiche devono dare comunicazione scritta al competente ufficio comunale, con un anticipo di almeno quattro giorni lavorativi, qualora in occasione di uscite programmate, iniziative didattiche o per qualsiasi altro motivo tutti o parte degli alunni iscritti non usufruisca del servizio di ristorazione.

Analogamente, qualora per gravi motivi il servizio non possa essere assicurato, l'Appaltatore provvede a darne immediata e preventiva comunicazione alle famiglie per il tramite delle scuole interessate.

Art. 28 – Lavaggio.

La Ditta dovrà provvedere, tramite proprio personale, al lavaggio delle attrezzature impiegate nella preparazione dei pasti, degli arredi della cucina, e al lavaggio di tutto quanto utilizzato per il trasporto, la distribuzione e la consumazione dei pasti.

I prodotti, conformi ai criteri minimi ambientali, occorrenti per detta operazione saranno direttamente forniti dalla Ditta.

Infine, qualora richiesto dal Comune, la Ditta s'impegna a far controllare, secondo cadenze concordate, mediante tampone o piastra di contatto le caratteristiche microbiologiche delle superfici e attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti.

Art. 29 – Pulizia, sanificazione, disinfezione del locale refettorio.

La Ditta dovrà provvedere, tramite proprio personale, alla pulizia, sanificazione, disinfezione, del locale refettorio, dei mobili e degli arredi ivi ubicati, assicurando un grado ottimale di nitore e igiene.

I prodotti occorrenti per siffatte prestazioni dovranno essere forniti dalla Ditta e non dovranno essere corrosivi o tossici o irritanti al contatto.

I prodotti non dovranno recare danno a persone, cose, locali ove saranno usati ed essere conformi alle disposizioni di cui agli articoli 2-4 L. 136/83, 8 L. 7/86 e alla Raccomandazione CEE 89/542 e dalle disposizioni citate nei precedenti capitoli.

Detti prodotti dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, impiegati secondo le istruzioni riportati sulle stesse ed essere riposti su un carrello apposito; terminato il loro impiego dovranno subito essere riposti e conservati in apposito locale chiuso a chiave o in armadi anch'essi chiusi a chiave.

In sede di offerta la Ditta dovrà tenere conto che i pavimenti devono essere lavati giornalmente, i mobili, gli arredi, attrezzature, serramenti, pareti e i vetri almeno settimanalmente.

La pulizia giornaliera del pavimento, degli arredi, ecc., deve essere ultimata entro le ore 15,00.

Art. 30 – Rifiuti.

I rifiuti del refettorio devono essere raccolti in maniera differenziata, a cura del personale della Ditta, in appositi sacchi (forniti dalla stessa), e trasportati a cura dei suddetti negli appositi cassonetti differenziati; a tal fine la Ditta si impegna ad eseguire le istruzioni impartite al riguardo dal Comune in base alle normative nazionali e/o locali di settore e coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

Art. 31 – Organico e loro compiti.

La Ditta dovrà tassativamente impiegare nell'effettuazione del servizio personale qualificato. **Il responsabile della preparazione dei cibi sarà in possesso di adeguato titolo professionale.** A tal fine nell'offerta tecnico qualitativa dovrà produrre documento indicante il numero delle persone impiegate e le loro rispettive mansioni.

Detto personale dovrà provvedere a tutta quanta l'effettuazione del servizio (trasporto ai plessi scolastici delle Frazione San Defendente e del Concentrico dei pasti, preparazione e distribuzione pasti, allestimento e successivo riassetto refettorio, pulizia locali refettorio, ecc.).

Il personale dovrà essere assunto secondo la normativa vigente e non avere trattamenti pensionistici a qualsiasi titolo; esso lavorerà alle dirette dipendenze e sotto l'esclusiva responsabilità della Ditta, sia nei confronti del Comune che nei confronti di terzi nonché riguardo alle leggi per l'assicurazione obbligatoria e di tutte le altre leggi vigenti.

Art. 32 – Direzione del servizio.

La Ditta dovrà affidare la direzione del Servizio a persona qualificata, e comunicare il relativo nominativo, indirizzo e recapito telefonico dello stesso al Comune, al fine di garantire la possibilità di continui contatti relativamente al Servizio.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni d'inadempienza fatte dal Comune al rappresentante designato dalla Ditta, s'intendono come presentate direttamente all'Impresa.

Detto incaricato ha l'obbligo di collaborare strettamente con il Comune per il buon andamento del servizio ed eventuali esigenze particolari.

Art. 33 – Obblighi del personale.

Il personale dovrà essere presente nei posti assegnati negli orari concordati tra il Comune e la Ditta; al termine lascerà immediatamente i locali ove lavora.

Il personale dovrà rispettare gli ordini impartiti, rispettare le norme igieniche, mantenere un livello elevato di pulizia personale, non fumare, non portare anelli, ecc. Inoltre dovrà portare apposito tesserino di riconoscimento ed indossare apposita divisa (fornita dalla Ditta) sempre pulita avente l'indicazione della Ditta, nonché tutti gli altri indumenti protettivi conformi alle norme di igiene sul lavoro.

Art. 34 – Reintegro personale mancante.

L'organico impiegato nella realizzazione del servizio nelle prestazioni di preparazione pasti, trasporto, distribuzione e pulizia devono rimanere sempre costante.

Art. 35 – Rapporti tra personale dipendente della ditta e Comune.

Nessun rapporto d'impiego verrà ad instaurarsi tra il Comune ed il personale della Ditta addetto all'espletamento delle prestazioni inerenti al servizio di cui trattasi; pertanto il Comune risulta estraneo a qualsiasi vertenza economica o giuridica tra la Ditta ed i propri dipendenti.

Chiunque, tra il personale, risulti, per comprovati motivi, non di gradimento del Comune o inidoneo al servizio, dovrà essere sostituito a richiesta del suddetto; in tal caso la Ditta compatibilmente con la vigente normativa, provvederà al riguardo senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre a quelli pattuiti.

Art. 36 – Assicurazioni sociali, contratto di lavoro.

La Ditta aggiudicataria dovrà osservare, nei confronti dei propri dipendenti, tutte le norme relative alle retribuzioni, assicurazioni sociali, prevenzione degli infortuni sul lavoro, tutela e assistenza dei lavoratori, contributi a vario titolo posti a carico dei datori di lavoro e stabiliti dalle vigenti Leggi, Regolamenti, Decreti nonché dal Contratto Collettivo di Lavoro Nazionale, Regionale, Provinciale ed Aziendale. Resteranno, pertanto, a suo totale carico tutti i relativi oneri e le sanzioni civili e penali previste dalle Leggi, Regolamenti e Contratti vigenti in materia.

Art. 37 – Responsabilità per danni a persone o cose.

La ditta aggiudicataria sarà sempre direttamente responsabile per tutti gli eventuali danni accertati di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone o cose, che a giudizio del Comune fossero causati dalla Ditta stessa (tramite i propri dipendenti o per altra causa) nell'esecuzione del servizio di cui trattasi. La Ditta, in ogni caso, dovrà provvedere a proprie spese a rifondere i danni causati.

Art. 38 – Assicurazioni.

Come precisato nei precedenti articoli, la Ditta è la sola responsabile, sia sotto il profilo civile sia penale, dei danni arrecati a persone e/o cose derivanti dall'effettuazione del servizio.

A tal fine dovrà presentare, entro il termine stabilito dal Comune, copia delle seguenti polizze assicurative stipulate con primarie Compagnie di Assicurazione:

A) Polizza RCT/RCO contemplante espressamente quanto segue:

1. Copertura rischi di intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti a utenti del servizio;
2. Copertura assicurativa avverso i danni derivanti dall'effettuazione di tutte le mansioni inerenti al presente servizio;
3. Massimale: non inferiore a Euro 3.500.000,00 per sinistro catastrofale);
4. La garanzia RCT dovrà contenere la RC PERSONALE per addetti/operatori/collaboratori con la clausola A.N.I.A. relativa a mense e ristorazioni (condizione aggiuntiva stampato R.C.D.);
5. L'inclusione della responsabilità personale degli addetti al servizio nell'esercizio delle attività svolte dalla Ditta appaltatrice;
6. L'inclusione della responsabilità derivante alla ditta appaltatrice e agli addetti per le attività di pulizia dei locali adibiti a sala mensa compresi i danni provocati ai locali o alle cose di proprietà dell'Amministrazione Comunale o di terzi ivi esistenti, che la ditta abbia in consegna o custodia
7. Nella definizione di terzi sono compresi gli alunni, gli insegnanti, gli amministratori e tutti quei soggetti che possono avere accesso alla mensa e di usufruire eventualmente del servizio pasti.;
8. L'estensione ai danni derivanti al Comune o a terzi da incendio di cose della ditta appaltatrice o dalla stessa detenute.

B) Polizza RCO contemplante quanto segue:

1. Copertura avverso ogni danno, infortunio, ecc..., capitato ai dipendenti della ditta in occasione dello svolgimento del servizio;
2. Massimale: non inferiore a Euro 3.500.000,00 per sinistro catastrofale;
3. La polizza dovrà comprendere anche il danno biologico e l'estensione alle malattie professionali.

Prima dell'inizio del servizio oggetto del presente appalto, la ditta appaltatrice dovrà consegnare copia del contratto di assicurazione definitivo o altro documento contrattuale rilasciato dalla società assicuratrice e regolarmente quietanzato per confermare l'avvenuta copertura del rischio.

Art. 39 – Sciopero del personale.

La Ditta in caso di sciopero del proprio personale, è tenuta a comunicare al Comune il disservizio con almeno tre giorni di anticipo. Tuttavia la Ditta dovrà garantire sempre la continuità e regolarità del servizio, provvedendo, previo accordo con il Comune a distribuire un pasto preparato e confezionato eventualmente presso cucine alternative.

Art. 40 – Emergenze.

Analogamente a quanto precisato nel precedente art. 37 la Ditta aggiudicataria dovrà essere sempre in grado di fornire il servizio, producendo comunque i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche di cui al presente Capitolato.

Art. 41 – Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'Impresa appaltatrice.

Le imprese appaltatrici devono avere un piano di autocontrollo documentato, ai sensi del Regolamento CE 852/2004.

Inoltre, l'Impresa appaltatrice deve avere un Sistema di qualità certificato, la cui documentazione e le cui procedure devono essere trasmesse all'Amministrazione Comunale.

Art. 42 – Diritto di controllo.

Il Comune si riserva la facoltà di fare in qualsiasi momento e a sorpresa – anche tramite terzi consulenti di sua fiducia – controlli con accesso a locali e impianti, per verificare la corretta esecuzione del servizio di preparazione e confezionamento dei pasti e la sua rispondenza agli obblighi contrattuali e, in genere, alle necessità del servizio nel suo complesso oltre all'eventuale verifica dell'esistenza e corretta applicazione del piano di autocontrollo.

Nel caso che durante il controllo siano prelevati dei campioni di derrate o vivande, la Ditta non potrà accampare richieste di risarcimento per gli stessi.

I controlli in oggetto saranno effettuati alla presenza dell'incaricato della Ditta. Il personale della Ditta – cui non sarà fatto rilievo alcuno in merito al controllo – non deve interferire nelle procedure in oggetto.

Art. 43– Tipi di controllo.

A titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, i controlli saranno del seguente tipo:

A) CONTROLLI A VISTA

Siffatti controlli verteranno sulle procedure di effettuazione del servizio, di cui saranno oggetto di esame:

- Qualità delle derrate
- Data e temperatura di stoccaggio delle derrate
- Data di scadenza delle derrate
- Modalità di preparazione dei pasti
- Modalità di cottura
- Qualità dei cibi cotti o crudi
- Rispetto del menù
- Difetto di grammatura

- Puntualità nella consegna dei pasti
- Controllo della temperatura nei contenitori termici;
- Corretto uso e stato igienico dei locali;
- Stato igienico del mezzo/i adibito/i a trasporto di derrate/pasti
- Modalità di pulizia dei locali, delle attrezzature, etc...
- Tipi di prodotti usati nella sopracitata opera di pulizia
- Organizzazione e professionalità del personale
- Abbigliamento del personale

B) CONTROLLI ANALITICI

Saranno effettuati tramite prelievi sui campioni di prodotti alimentari e non che verranno successivamente sottoposti ad analisi.

Art. 44 – Contestazione a seguito di controllo.

Il Comune farà pervenire per iscritto alla Ditta, mediante raccomandata con avviso di ritorno, le osservazioni e le eventuali contestazioni e i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. Entro tre giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l'Impresa sarà tenuta a presentare le proprie controdeduzioni, a seguito di definizione della vertenza la Ditta dovrà ottemperare in 3 giorni. L'Impresa non potrà addurre a giustificazione del proprio comportamento, circostanze e fatti influenti sul servizio, che, quando prevedibili, non siano stati preventivamente comunicati per iscritto. Sono fatte salve le norme riguardanti l'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Art. 45 – Commissione mensa.

Il controllo della qualità del servizio è eseguito anche attraverso la Commissione mensa la cui composizione e funzionamento sono stabiliti dal Consiglio Comunale e che ha le seguenti funzioni e compiti:

- Realizzare un efficace collegamento tra l'utenza e l'amministrazione comunale, facendosi carico di rappresentare le diverse istanze che provengono dalle famiglie;
- Svolgere un monitoraggio dell'accettabilità del pasto e di qualità del servizio attraverso idonei strumenti oggettivi di valutazione
- Segnalare eventuali problemi disfunzioni del servizio;
- Monitorare con assaggi il gradimento del pasto, anche attraverso schede di valutazione, predisposte d'intesa con l'amministrazione comunale;
- Suggerire al Comune soluzioni innovative per una più funzionale realizzazione del servizio, e iniziative finalizzate all'educazione alimentare dei bambini.

I membri della Commissione mensa, nel rispetto delle norme igieniche e muniti di abbigliamento adeguato fornito dalla ditta (camice monouso, mascherina, cuffia), senza causare intralcio alla normale operatività, possono eseguire visite al centro di cottura e ai centri di deposito e stoccaggio delle derrate alimentari per verificare il corretto svolgimento del servizio.

Qualora dalle ispezioni effettuate dovessero risultare irregolarità l'Amministrazione comunale farà pervenire osservazioni scritte alla ditta aggiudicataria che risponderà per iscritto entro 10 gg. Trascorso tale termine se le controdeduzioni non saranno ritenute valide il Comune procederà immediatamente ai sensi del successivo articolo.

Per il corretto funzionamento della Commissione Mensa il Comune predisporrà prima dell'avvio del servizio un apposito Regolamento.

Art. 46 – Inadempienze e relative sanzioni.

Al fine di far fronte a inadempimenti o negligenze nell'esecuzione delle norme disciplinanti il presente servizio verranno applicati dal Comune per le seguenti mancanze le sanzioni quivi rispettivamente precisate:

- a) per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia: Euro 200,00.
- b) per ogni violazione di quanto stabilito dalle tabelle merceologiche e nei limiti della contaminazione microbica: Euro 200,00.
- c) per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità: Euro 200,00.
- d) per ogni variazione imprevista ai menu: Euro 200,00.
- e) per ogni mancato rispetto delle norme sul personale: Euro 200,00.
- f) per ogni 15 minuti di ritardo nelle consegne dei pasti: Euro 200,00.
- g) per l'impedimento all'accesso nei locali di produzione per l'esecuzione del servizio di controllo qualità: Euro 200,00.

Nel caso di mancata esecuzione del servizio giornaliero verranno applicate le seguenti sanzioni:

- alla prima contestazione verrà applicata la penale del 10% del valore del prezzo complessivo, al netto di IVA, del servizio riferito al plesso in cui si è verificato l'inadempimento contrattuale relativo al mese in corso;
- alla seconda contestazione verrà applicata una penale del 20% del valore del prezzo complessivo, al netto di IVA, del servizio, riferito al plesso in cui si è verificato l'inadempimento contrattuale relativo al mese in corso;
- alla terza contestazione verrà applicata una penale pari al 30% dell'ammontare complessivo, al netto di IVA, del servizio riferito al plesso in cui si è verificato l'inadempimento contrattuale, relativo al mese in corso.

Resta inteso che l'applicazione delle penali sopracitate, non esclude mai il risarcimento di eventuali danni derivanti nonché delle azioni legali che il Comune intenda intraprendere in caso di mancata consegna dei pasti o eccessivo ed ingiustificato ritardo.

Art. 47 – Conseguenti provvedimenti all'applicazione delle sanzioni.

Dopo quattro contestazioni scritte il Comune avrà altresì la piena facoltà di considerare risolto il contratto per colpa della Ditta appaltatrice e conseguentemente procedere, senza bisogno di messa in mora e con semplice provvedimento amministrativo, all'incameramento della cauzione e all'esecuzione del contratto in danno della Ditta appaltatrice, a carico della quale resterà l'onere del più alto prezzo pagato rispetto a quello convenuto, salva l'azione per il risarcimento del maggior danno subito e salvo ogni altra azione che il Comune ritenesse opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi.

Art. 48 – Arbitraria sospensione del servizio.

In caso di arbitraria sospensione, parziale o totale del servizio, il Comune avrà la piena facoltà di considerare risolto il contratto con tutte le conseguenze di ordine civile e penale.

Art. 49 - Clausola sociale

Considerata la particolare natura del servizio oggetto del presente appalto, ai fini della promozione della stabilità occupazionale del personale impiegato, è prevista l'applicazione da parte dell'aggiudicatario, dei contratti collettivi di settore di cui all'art 51 del d.lgs 15 giugno 2015 n. 81.

La ditta dovrà impiegare, nell'effettuazione del servizio, personale con specifiche esperienze nel settore, dando priorità all'assunzione di personale già dipendente della ditta che gestiva il precedente appalto, nei limiti di compatibilità con l'organizzazione aziendale. Sono sempre fatte salve le norme in materia, previste dai contratti di categoria, tempo per tempo vigenti.

Art. 50 - Accettazione incondizionata

Con l'accettazione incondizionata delle clausole del presente del capitolato e del disciplinare, l'aggiudicatario dichiara anche implicitamente di essere perfettamente organizzato ed attrezzato per la gestione del servizio in concessione, con mezzi propri e a suo esclusivo rischio.

Art. 51– Modalità e partecipazione alla gara

La gara si svolgerà, con il sistema della procedura aperta ai sensi dell'art 60 d.lgs. 50/2016. Il criterio di aggiudicazione sarà quello previsto dall'art.95 del d.lgs. 50/2016 ovvero il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa per l'Amministrazione, attraverso la presentazione di un'offerta al ribasso sul prezzo a base di gara e di un progetto-qualità delle modalità di esecuzione del servizio valutato con i parametri ed i punteggi ricavabili dal disciplinare di gara.

I soggetti cui possono essere affidati contratti pubblici dovranno possedere i requisiti specifici alla data di pubblicazione del bando come indicati nel disciplinare di gara.

Nel disciplinare sono altresì indicate le modalità di partecipazione.

Il costo per la fornitura del pasto è fisso e invariabile.

L'appalto sarà aggiudicato ai sensi e nei modi descritti nel capitolato speciale alla ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa e che sarà determinato in base ai seguenti elementi:

- Area prezzo punti **30/100**
- Area qualità punti **70/100**

AVVERTENZE GENERALI

In ogni caso il progetto e l'offerta economica devono comunque essere articolati secondo quanto richiesto nelle specifiche tecniche.

La gara sarà valida anche alla presenza di una sola offerta.

L'Amministrazione si riserva, comunque, di non procedere all'aggiudicazione in caso di offerta non soddisfacente sia sotto il profilo qualitativo che economico.

Per le cause di esclusione si fa riferimento all'art 80 del Codice degli appalti.

Art. 52 – Formulazione dell'offerta

L'offerta che i concorrenti dovranno presentare comprenderà:

- A. L'offerta economica che dovrà contenere il ribasso percentuale offerto sul prezzo posto a base di gara di € 5,10 IVA esclusa a pasto in cifre come in lettere. L'offerta dovrà indicare il prezzo onnicomprensivo al netto dell'Iva. Si precisa che nel prezzo si considerano interamente compensati all'appaltatore tutti i servizi, derrate, prestazioni di personale, spese e ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, nonché le migliorie offerte in sede di formulazione del prezzo stesso e tutto quanto inerente e conseguente i servizi di cui trattasi.

- B. Un progetto tecnico qualitativo (progetto qualità) che dovrà indicare dettagliatamente le modalità di gestione del servizio e le migliorie offerte.

Art. 53 – Modalità di aggiudicazione

L'aggiudicazione del servizio avverrà a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, in base ai seguenti elementi e relativi coefficienti espressi in centesimi:

- | | |
|---|---------------------|
| a. VALUTAZIONE TECNICO QUALITATIVA (PROGETTO QUALITA') | punti 70/100 |
| b. PREZZO (OFFERTA ECONOMICA) | punti 30/100 |

Al fine di consentire la valutazione tecnica qualitativa, la Ditta dovrà tassativamente produrre la documentazione, a firma del legale rappresentante, richiesta nella scheda progetto di qualità allegata. Le relazioni e attestazioni ivi previste e le schede sulle tipologie delle derrate alimentari dovranno a pena di esclusione dovranno essere debitamente sottoscritte.

La valutazione tecnico-qualitativa si baserà pertanto sull'esame:

- A) Del sistema di approvvigionamento e delle caratteristiche delle derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti
- B) Del personale impiegato per l'esecuzione del servizio
- C) Della struttura produttiva del centro di cottura e sulla dotazione propria di attrezzature specifiche
- D) Uso dei contenitori di trasporto dei pasti
- E) Delle misure per ridurre l'impatto ambientale
- F) Delle proposte e/o iniziative in materia di educazione alimentare rivolte all'utenza scolastica che la ditta intende offrire e gestire a proprie spese.

Antecedentemente all'apertura delle buste contenenti l'offerta economica verrà esaminata in seduta segreta, il progetto di qualità attribuendo per tutte le dichiarazioni a) b) c) d) e) il punteggio massimo di **70/100**, così suddiviso:

- A) Max punti 40/100
- B) Max punti 7/100
- C) Max punti 9/100;
- D) Max punti 4/100;
- E) Max punti 6/100;
- F) Max punti 4/100;

Tali punteggi saranno meglio parametrati nella scheda allegata e saranno valutati secondo i criteri stabiliti nel disciplinare di gara.

La commissione nominata valuterà autonomamente e a proprio insindacabile giudizio le offerte tecnico-qualitative ammesse.

La Commissione, nell'espletamento del proprio compito, opera verificando, da un lato, la congruenza del progetto presentato dal concorrente con i servizi da darsi in gestione e, dall'altro, con le specifiche tecniche descritte dal capitolato.

L'intento è di valutare l'offerta economicamente più vantaggiosa, coniugata con l'accertamento di caratteristiche sostanziali di qualità.

Formeranno oggetto di valutazione in particolare (a titolo non esustivo):

La completezza, la coerenza, la specificità del progetto riguardo alle caratteristiche qualitative e quantitative del servizio oggetto di appalto e delle finalità dell'Ente committente.

La programmazione e la pianificazione proposta in relazione al servizio oggetto dell'appalto e le modalità di integrazione di ogni proposta.

I servizi aggiuntivi in arricchimento dell'offerta rispetto al capitolato generale senza oneri aggiunti per il committente.

L'organizzazione delle risorse umane impiegate coerente con la progettazione generale e specifica offerta e in grado di garantire l'espletamento di tutti i servizi richiesti.

Il rispetto dei criteri minimi ambientali previsti per legge.

Per lo svolgimento della gara: si rimanda al disciplinare di gara.

ART. 53 – Prezzo del pasto.

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

Qualora l'offerta economica dovesse presentare prezzi anormalmente bassi rispetto alla prestazione, la Commissione di gara valuterà l'anomalia ai sensi dell'art 97 comma 3 del D.lgs. 50/2016.

Art. 54 – Fatturazione.

La Ditta aggiudicataria dovrà redigere, mensilmente, riguardo al servizio svolto, una fattura comprensiva dell'IVA con l'indicazione del numero complessivo dei pasti forniti.

Il pagamento sarà effettuato dal Comune, a mezzo mandato, secondo le norme vigenti, salvo diversi accordi con la ditta aggiudicataria da stabilirsi nel contratto.

Art. 55 – Deposito cauzionale.

A garanzia del servizio, la Ditta aggiudicataria dello stesso dovrà sollecitamente costituire, entro il termine stabilito dal Comune, a favore dello stesso apposito deposito cauzionale valido per tutta la durata del servizio, ai sensi dell'art 103 del d.lgs. 50/2016, mediante polizza fideiussoria assicurativa o bancaria pari al 10% dell'importo contrattuale ridotto se del caso ai sensi di legge.

Art. 55 – Divieto di cedibilità.

E' assolutamente fatto divieto alla Ditta di cedere in tutto o in parte (salvo i settori per cui è consentito il subappalto) il presente servizio, né farlo eseguire da terzi.

Art. 57 – Subappalto.

Ciascuna ditta è tenuta a indicare nell'offerta l'intenzione di subappaltare a terzi o, in caso contrario a specificare che non intende servirsi del subappalto.

E' consentito il subappalto solo per l'effettuazione delle seguenti prestazioni:

- servizio di pulizia, sanificazione, disinfestazione dei refettori.

L'affidamento del subappalto è sottoposto alle condizioni di legge.

Art. 58– Responsabilità e obblighi del firmatario del contratto.

Con la firma del contratto la Ditta aggiudicataria si impegna:

- a non cedere, in tutto o in parte, salvo il subappalto, il contratto né farlo eseguire da altre Imprese
- a eseguire il servizio nel rispetto delle prescrizioni di cui al presente capitolato anche a seguito di variazioni in aumento o in diminuzione del numero dei pasti presunti.

Art. 59 – Ipotesi di risoluzione revoca e recesso del contratto

Oltre a quanto stabilito dall'art. 1453 C.C. in tema di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, il contratto verrà risolto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 C.C., escludendo qualsiasi

pretesa di indennizzo sia da parte della ditta che degli aventi diritto sui beni della stessa, nei seguenti casi :

- a) inosservanza delle norme del presente capitolato;
- b) in caso di revoca dell'autorizzazione sanitaria ex art. 2 L. 283/62 e altri provvedimenti vigenti nel settore;
- c) dopo le contestazioni di cui al presente capitolato;
- d) intossicazione alimentare;
- e) apertura di procedura di sequestro, pignoramento, concordato fallimentare, fallimento a carico della ditta.

In tali casi il Comune incamererà la cauzione e sarà tenuto a corrispondere alla ditta soltanto il prezzo contrattuale delle giornate di servizio effettivo sino al giorno della risoluzione dedotte le eventuali penalità e le spese eventualmente sostenute.

La risoluzione del contratto porterà al risarcimento, da parte della ditta, di ogni maggiore spesa.

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività dell'I.A.;
- c) mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente dell'I.A.;
- d) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di cottura;
- e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- f) casi di intossicazione alimentare;
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h) interruzione non motivata del servizio;
- i) è comunque facoltà dell'Amministrazione dichiarare a suo insindacabile e motivato giudizio risolto il contratto di fornitura senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.
- l) in osservanza delle norme sulla tracciabilità finanziaria e degli obblighi previsti dalla L. 13/8/2010 n. 136 e ss.mm.ii. da parte dell'appaltatore ed eventuale subappaltatore.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'A.C., in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'A.C. intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull'I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

Revoca

Il servizio può essere revocato dal Comune, con decisione motivata, in qualsiasi momento prima della scadenza e con preavviso di almeno sei mesi per gravi ed inderogabili esigenze di interesse pubblico.

Qualora il rapporto sia revocato dal Comune per motivi di pubblico interesse pubblico, sono rimborsati al Concessionario:

- un indennizzo, a titolo di risarcimento del mancato guadagno pari al 10% del valore della parte del servizio ancora da effettuare.

L'efficacia della revoca della concessione è sottoposta alla condizione del pagamento da parte del Comune di tutte le somme sopra previste.

Recesso

Il Comune di Cervasca ha il diritto di recedere unilateralmente dal contratto, in tutto o in parte, in qualsiasi momento, con preavviso di almeno 30 gg. solari, da comunicarsi all'aggiudicatario fornitore con lettera raccomandata R.R. nei seguenti casi:

-giusta causa;

-qualora disposizioni legislative, regolamentari ed autorizzative non ne consentano la prosecuzione in tutto o in parte.

Si conviene che per giusta causa si intendono, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, i seguenti casi:

-fallimento del concessionario;

-qualora il concessionario perda i requisiti minimi richiesti per l'espletamento delle prestazioni dedotte dal servizio;

Dalla data di efficacia del recesso l'aggiudicatario dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno per il Comune.

Art. 60 - Domicilio

A tutti gli effetti del presente capitolato, la ditta aggiudicataria dovrà eleggere domicilio legale in Cervasca e dovrà indicare l'indirizzo presso il quale fare tutte le comunicazioni di legge e l'e-mail e il n. di fax.

Art. 61 – Danni e foro competente.

Qualsiasi danno arrecato dalla Ditta e dal suo personale sarà addebitato a cura del Comune a spese della Ditta aggiudicataria. Per ogni controversia sarà esclusivamente competente il Foro di Cuneo.

L'insorgere di una contestazione non darà diritto alla Ditta di sospendere il servizio, senza incorrere nel provvedimento di risoluzione in tronco del contratto, rispondendo altresì dei danni causati al Comune.

Art. 62 – Spese contrattuali e di pubblicazione.

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stesura del contratto (bolli, , tassa fissa di registrazione, ecc., pubblicazioni nessuna esclusa o eccettuata, comprese quelle che dovessero sopravvenire durante l'appalto, incluse le tasse ed imposte, pubblicazioni di legge che potranno colpire per qualsivoglia titolo i soggetti del medesimo), saranno a carico della Ditta appaltatrice salvo che imposte e tasse siano inderogabilmente per legge da accollarsi alla committente (es. IVA).

Art. 63 – Modifica delle condizioni.

L'Amministrazione si riserva nel corso dell'appalto, di apportare, in accordo con la Ditta appaltatrice, modifiche alle condizioni indicate nel presente capitolato a proposito delle regole di svolgimento del servizio, in conseguenza a intervenute e imprevedibili modifiche organizzative.

Art. 64 – Disposizioni finali.

L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di non dare luogo alla gara di cui al presente capitolato, in altre parole di prorogare la data di espletamento, dandone comunicazione ai concorrenti.

Nell'ipotesi di cui al precedente comma le imprese partecipanti non potranno fare valere pretese di alcun genere.

Per tutto quanto non espressamente disciplinato nel presente Capitolato Speciale si richiamano le norme del Capitolato Generale dello Stato e gli articoli del Codice Civile.

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta, altresì, all'osservanza di tutte le leggi e regolamenti che disciplinano i contratti di servizio, la prevenzione e infortunistica, i contratti di lavoro e le leggi antinquinamento, siano o non siano espressamente richiamate nel presente Capitolato Speciale; in particolare riguardo alla ristorazione la stessa dovrà comunque sempre osservare quanto stabilito dal Regolamento CE 852/2004 e norme collegate e dalla legge 23/12/1999 n. 488 e dalla Legge 221/2015 in materia di criteri minimi ambientali.

La Ditta aggiudicataria resta vincolata al pieno rispetto delle norme e prescrizioni del presente capitolato per tutta la durata prevista mentre è riconosciuta al Comune piena facoltà di recedere in

qualsiasi momento dal contratto, e ciò anche parzialmente, senza per questo dover corrispondere alcun indennizzo. La data di recesso sarà comunicata mediante lettera raccomandata R.R. almeno trenta giorni prima della data di cessazione del servizio.

Art. 65 – Tutela della Privacy

Informativa sul trattamento dei dati personali, consenso al trattamento e designazione dell'operatore economico aggiudicatario-appaltatore come *Responsabile del trattamento dei dati*

Ai sensi e per gli effetti del Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D.lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo, il Comune di Cervasca, quale titolare del trattamento dei dati forniti in risposta alla procedura di affidamento o comunque raccolti a tale scopo nonché forniti ai fini della conclusione del contratto, informa l'operatore economico aggiudicatario-appaltatore, nella sua qualità di interessato, che tali dati verranno utilizzati unicamente:

- ai fini della conclusione e della esecuzione del contratto di appalto nonché della rendicontazione del contratto, e delle attività ad esse correlate e conseguenti.

In relazione alle descritte finalità, il trattamento dei dati personali avviene mediante strumenti manuali, informatici e telematici, con logiche strettamente correlate alle finalità predette e, comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi.

I dati potranno essere trattati anche in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.

Il trattamento dei dati giudiziari è effettuato esclusivamente per valutare la permanenza, nel corso dell'esecuzione, del possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa in materia di acquisizione di beni e servizi ed avviene sulla base dell'autorizzazione al trattamento dei dati a carattere giudiziario da parte di privati, di enti pubblici economici e di soggetti pubblici, rilasciata dal Garante per la protezione dei dati personali.

Il conferimento dei dati è necessario per la stipulazione, l'esecuzione la rendicontazione del contratto e, pertanto, il mancato conferimento determina l'impossibilità di dar corso alle suddette attività.

Potranno venire a conoscenza dei suddetti dati personali gli operatori dal titolare designati per il trattamento dei dati personali.

I dati raccolti potranno altresì essere conosciuti da:

- soggetti esterni, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, quali il direttore della esecuzione/ dei lavori, il responsabile per la sicurezza, il verificatore/collaudatore;
- soggetti terzi fornitori di servizi per il titolare, o comunque ad esso legati da rapporto contrattuale, unicamente per le finalità sopra descritte, previa designazione in qualità di Responsabili del trattamento e comunque garantendo il medesimo livello di protezione;
- altre amministrazioni pubbliche, cui i dati potranno essere comunicati per adempimenti procedurali;
- soggetti che facciano richiesta di accesso ai documenti della fase di esecuzione, secondo le modalità e nei limiti di quanto previsto dalla vigente normativa in materia;
- legali incaricati per la tutela del titolare, in sede stragiudiziale e giudiziale;
- ogni altro soggetto esterno a cui si renda necessario, per obbligo di legge o di regolamento, comunicare i dati personali ai fini dell'affidamento e dell'aggiudicazione del contratto.

In ogni caso, operazioni di comunicazione e diffusione di dati personali, diversi da quelli sensibili e giudiziari, potranno essere effettuate dall'ente solo nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D.lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo.

I dati vengono trattati per un periodo non superiore a quello strettamente necessario per le finalità per le quali sono stati raccolti e per le quali vengono trattati. Il periodo di trattamento è correlato alla durata del contratto e della relativa di contrazione. La data di cessazione del trattamento, per le

finalità di cui sopra, coincide con rendicontazione del contratto, a seguito della quale il titolare procederà all'archiviazione dei dati secondo le vigenti disposizioni in tema di documentazione amministrativa.

I diritti che l'operatore economico interessato può far valere in ordine al trattamento dei dati sono disciplinati dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D.Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo. In particolare, l'operatore economico interessato ha il diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno dei propri dati e di conoscerne il contenuto e l'origine, di verificarne l'esattezza o chiederne l'integrazione o l'aggiornamento, oppure la rettificazione; ha altresì il diritto di chiedere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché di opporsi in ogni caso, per motivi legittimi, al loro trattamento.

Il Titolare del trattamento dei dati personali, di cui alla presente informativa, e al quale vanno rivolte le istanze per l'esercizio dei diritti sopra indicati, è il Comune di Cervasca con sede in via Roma 34 Cervasca,

Con la sottoscrizione del contratto di appalto, l'interessato esprime pertanto il proprio consenso al predetto trattamento.

Con la sottoscrizione del presente contratto di appalto, l'operatore economico aggiudicatario-appaltatore viene designato come *Responsabile del trattamento dei dati* in relazione alla fase di esecuzione e di rendicontazione del contratto medesimo.

Con separato contratto, da concludersi entro 20 giorni dalla data di stipulazione del presente contratto di appalto, il titolare e l'operatore economico aggiudicatario-appaltatore provvederanno a disciplinare compiti, funzioni, ruoli e responsabilità in ordine al trattamento dei dati.

In ogni caso, in relazione alla fase di esecuzione e di rendicontazione del contratto di appalto l'operatore economico aggiudicatario-appaltatore ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese i dati sensibili e giudiziari nonché quelli che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto e comunque per i cinque anni successivi alla cessazione di efficacia del rapporto contrattuale.

Art. 65 – Tracciabilità dei flussi finanziari.

L'appaltatore dovrà impegnarsi a rispettare le disposizioni di cui all'art. 3 della L. 13/8/2010 n. 136 e ss.mm.ii. relative agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

PUNTI ASSEGNATI 70/100

**A) SISTEMA DI APPROVVIGIONAMENTO E CARATTERISTICHE DERRATE ALIMENTARI
UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI .**

Dovrà essere presentata una relazione sulle modalità di scelta ed approvvigionamento delle derrate alimentari e sulle strategie di controllo per il mantenimento degli standard qualitativi dichiarati. In particolare la ditta offerente dovrà evidenziare quali prodotti agricoli acquisterà presso aziende della Provincia di Cuneo, l'eventuale possesso di certificazione di qualità per la rintracciabilità delle materie prime, la maggiorazione del massimale di spesa a carico della ditta aggiudicataria per l'esecuzione di analisi per la ricerca di residui chimici (massimo 3 pagine)

MAX 40/100 punti

Così suddivisi:

A1) PRODOTTI LOCALI

MAX . PUNTI 20

Al fine di garantire la freschezza delle derrate alimentari, viene attribuito un punteggio massimo di 20 punti alle ditte che dimostrano la tracciabilità e l'origine delle materie prime secondo il seguente schema:

PRODOTTI	PROVENIENZA ITALIA	PROVENIENZA REGIONE PIEMONTE	PROVENIENZA PROVINCIA DI CUNEO
PRODOTTI VEGETALI (ALMENO 80% DELLA FORNITURA)	1	3	5
PRODOTTI ANIMALI (ALMENO 80% DELLA FORNITURA)	1	3	5
PRODOTTI IGP, STG, P.A.T., E A MARCHIO COLLETTIVO (ALMENO 80% DELLA FORNITURA)	1	3	5
PRODOTTI DA AZIENDE CONTROLLATE (*)	1	3	5

(*) Aziende agricole che aderiscono ad un centro di assistenza tecnica e controllo di qualità e quindi sono seguite settimanalmente nei trattamenti, nelle concimazioni, nelle irrigazioni, nelle scelte varietali e in tutte le operazioni di tecnica agronomica.

A2) DERRATE BIOLOGICHE

MAX 10 PUNTI

- | | |
|--|--------------|
| a) provenienza biologica certificata oltre il 80% | Punti 10/100 |
| b) provenienza biologica certificata dal 61 al 80% | Punti 7/100 |
| c) provenienza biologica certificata per il 60% | Punti 3/100 |

A3) FORNITURA DI PRODOTTI A FILIERA CORTA KM 0 CON SPECIFICAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI DELLE CATEGORIE MERCEOLOGICHE E DELLE PREPARAZIONI E PROVENIENZA MAX 5 PUNTI

- | | |
|------------------|-------------|
| a) oltre il 70% | Punti 5/100 |
| b) dal 51 al 70% | Punti 3/100 |
| c) per il 50% | Punti 1/100 |

A4) TIPOLOGIE DI PRODOTTI ANIMALI

MAX 5 PUNTI

- | | |
|---|---------------|
| a) carni fresche marchio COALVI | Punti 2,5/100 |
| b) carni bianche fresche allevate a terra | Punti 2,5/100 |

Si precisa che comunque vanno rispettate le percentuali minime previste al punto 5.3.1 delle specifiche tecniche di base del Piano di azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della P.A.

B) RELAZIONE SUL PERSONALE IMPIEGATO PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO (massimo tre pagine) MAX 7/100

Così parametrati:

B1) Completezza ed efficacia della relazione presentata. PUNTI 2/100 sulla relazione.

Il punteggio sarà assegnato in relazione agli elementi qualitativi della proposta applicando un coefficiente tra 0 e 1 espresso in valori centesimali, come segue : OTTIMO (1,00) – BUONO (0,80) – PIU' CHE SUFFICIENTE (0,60) – QUASI SUFFICIENTE (0,40) - NON ADEGUATA (0,20) – NON VALUTABILE (0,00) in ragione del livello di completezza ed efficacia della relazione presentata

B2) Elementi specifici PUNTI 5/100 così parametrati:

- | | |
|-------------------------------------|-------------|
| - Corso sistema gestione ambientale | Punti 3/100 |
| - Esperienza almeno quinquennale | Punti 2/100 |

C) RELAZIONE SULLA STRUTTURA PRODUTTIVA DEL CENTRO DI COTTURA E SULLA DOTAZIONE PROPRIA DI ATTREZZATURE SPECIFICHE (massimo 5 pagine) MAX 9/100

Così parametrati:

C1) implementazione della dotazione propria con strumenti migliorativi e innovativi volti soprattutto alla conservazione dei pasti e al minor consumo energetico oltre a quelli previsti obbligatoriamente per legge Max 3:

Il punteggio sarà assegnato in relazione agli elementi qualitativi della proposta applicando un coefficiente tra 0 e 1 espresso in valori centesimali, come segue : OTTIMO (1,00) – BUONO (0,80) – PIU' CHE SUFFICIENTE (0,60) – QUASI SUFFICIENTE (0,40) - NON ADEGUATA (0,20) – NON VALUTABILE (0,00) in relazione alle misura programmate

C2)caratteristiche della struttura produttiva del centro di cottura Max 3:

dimensionamento delle aree, personale destinato e distinto per qualifiche, dotazione tecnologica, dotazione di materiali, attrezzature, sistemi di cottura e confezionamento degli alimenti, organizzazione della fase di produzione (dall'approvvigionamento delle derrate al confezionamento dei cibi), conservazione degli stessi, ecc.

Il punteggio sarà assegnato in relazione agli elementi qualitativi della proposta applicando un coefficiente tra 0 e 1 espresso in valori centesimali, come segue : OTTIMO (1,00) – BUONO (0,80) – PIU' CHE SUFFICIENTE (0,60) – QUASI SUFFICIENTE (0,40) - NON ADEGUATA (0,20) – NON VALUTABILE (0,00) in relazione alle misura programmate

C3)misure programmate atte a ridurre le eccedenze alimentari e la relativa gestione del cibo non somministrato Max 3:

Il punteggio sarà assegnato in relazione agli elementi qualitativi della proposta applicando un coefficiente tra 0 e 1 espresso in valori centesimali, come segue : OTTIMO (1,00) – BUONO (0,80) – PIU' CHE SUFFICIENTE (0,60) – QUASI SUFFICIENTE (0,40) - NON ADEGUATA (0,20) – NON VALUTABILE (0,00) in relazione alle misura programmate

D) USO DEI CONTENITORI PER IL TRASPORTO DEI PASTI MAX 4/100

Tipo e caratteristiche dei contenitori utilizzati:

PUNTI 4/100

contenitori attivi elettrici o con carrelli termici

PUNTI 2/100

Contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica

PUNTI 1/100

Contenitori con ignizione di vapore oltre alla coibentazione termica.

E) MISURE PER RIDURRE L'IMPATTO AMBIENTALE MAX 6/100

E1) Uso di prodotti igienizzanti e detergenti nonché di carta, in possesso dei marchi di qualità previsti nel capitolato con allegate schede tecniche, nome, marca Max 3:

Il punteggio sarà assegnato in relazione agli elementi qualitativi della proposta applicando un coefficiente tra 0 e 1 espresso in valori centesimali, come segue : OTTIMO (1,00) – BUONO (0,80) – PIU' CHE SUFFICIENTE (0,60) – QUASI SUFFICIENTE (0,40) - NON ADEGUATA (0,20) – NON VALUTABILE (0,00) in relazione alle misura programmate

E2) Uso di mezzi a basso impatto ambientale con allegate schede tecniche Max 3:

Il punteggio sarà assegnato in relazione agli elementi qualitativi della proposta applicando un coefficiente tra 0 e 1 espresso in valori centesimali, come segue : OTTIMO (1,00) – BUONO (0,80) – PIU' CHE SUFFICIENTE (0,60) – QUASI SUFFICIENTE (0,40) - NON ADEGUATA (0,20) – NON VALUTABILE (0,00) in relazione alle misura programmate

F) PROPOSTE E/O INIZIATIVE IN MATERIA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE ALL'UTENZA

SCOLASTICA CHE LA DITTA INTENDE OFFRIRE E GESTIRE A PROPRIE SPESE (massimo 2 pagine)COMPENSIVA DELL'INFORMAZIONE SULL'ALIMENTAZIONE,SALUTE,AMBIENTE, RIDUZIONE DEI CONSUMI, PROVENIENZA DEGLI ALIMENTI USATI, STAGIONALITA' E CORRETTA GESTIONE DEI RIFIUTI
MAX 4/100

Di cui:

punti 4/100 per quattro proposte e oltre nel triennio comprensive della fornitura di frutta di stagione diversificata per tipologia tre volte alla settimana agli alunni dell'Istituto Comprensivo a scopo didattico/alimentare.

punti 2/100 per due proposte nel triennio comprensive della fornitura di frutta di stagione diversificata per tipologia tre volte alla settimana agli alunni dell'Istituto Comprensivo a scopo didattico/alimentare.

punti 1/100 per una proposta nel triennio comprensive della fornitura di frutta di stagione diversificata per tipologia tre volte alla settimana agli alunni dell'Istituto Comprensivo a scopo didattico.
