

APPROVATO CON ATTO G.C. n. 114 del 18/10/2016

COMUNE DI BORGO TICINO

**AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE:
PRIMARIA E SECONDARIA.**

ANNO 2017 (gennaio / giugno) – A.S. 2017/2018 – 2018/2019

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

Articolo 1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la concessione della gestione del servizio di refezione scolastica ed eventuale refezione aziendale da effettuarsi da parte di soggetti specializzati con propria autonoma organizzazione di risorse e mezzi, comprendente tutto l'insieme delle attività necessarie all'organizzazione dell'intero servizio.

In particolare:

- la produzione, la preparazione, la cottura e il confezionamento in legume fresco-caldo per le multi porzioni e legume refrigerato per le diete speciali e il trasporto dei pasti destinati alla mensa delle scuola primaria e secondaria di primo grado di questo territorio;
- la distribuzione dei pasti;
- la pulizia ed il riassetto di tutti i locali dove vengono consumati i pasti e delle attrezzature necessarie;
- la fornitura dei piatti, posate, bicchieri, tovaglioli, tovaglette, secondo quanto più avanti specificato;
- la raccolta differenziata dei rifiuti e lo smaltimento degli stessi;

Rimane a carico del Comune la parte burocratica del servizio, la determinazione delle tariffe, le iscrizioni e dimissioni, la vendita dei buoni pasto e la riscossione coattiva delle somme dovute dagli eventuali utenti morosi.

TITOLO II

CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Articolo 2 – Tipologia del servizio richiesto

I pasti dovranno essere preparati in un centro di cottura localizzato nell'ambito di un tempo di percorrenza di non più di 25" (calcolati secondo il calcolo descritto nell'art. 7) per il raggiungimento dei locali della mensa scolastica di proprietà comunale e siti in Borgo Ticino il cui accesso per il servizio in oggetto è posto in via Orgoglia angolo Largo Salvo d'Acquisto. I pasti preparati sono trasportati con il sistema del legume misto in multi razione utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto adeguati.

Articolo 3 – Durata del servizio

Il servizio di refezione scolastica ha durata biennale e si riferisce agli anni scolastici 2017/18 e 2018/19, comprendendo la seconda parte dell'anno scolastico in corso e la decorrenza avverrà ad avvenuto espletamento della gara con affidamento definitivo dell'appalto. Al fine della non interruzione del servizio le data di inizio verrà concordata tra le parti.

Il Comune di Borgo Ticino si riserva di affidare, ai sensi art 36, comma 2 lettera B) d.lgs. 50/2016, a mezzo di procedura negoziata, un servizio analogo e conforme al progetto di base di cui al presente capitolato speciale alla medesima Ditta, per un periodo massimo di ulteriori 1 anno scolastico, e quindi fino al 31 luglio 2020.

L'erogazione settimanale dei pasti avviene dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

Articolo 4 – Tipologia dell'utenza

L'utenza del servizio di fornitura pasti è costituita dagli alunni della scuola primaria e secondaria di primo grado, dal personale docente, da eventuali persone pre-autorizzate dal Comune e comunque per verifiche qualitative e quantitative del servizio e dai dipendenti comunali che ne richiedono la fruizione (con consumo del pasto presso le sedi comunali).

Articolo 5 – Quantitativo dei pasti giornalieri

Tutti i pasti dovranno essere rispondenti ai requisiti di cui al presente capitolato e consegnati nel locale adibito a mensa scolastica a temperatura idonea al consumo.

I quantitativi giornalieri occorrenti e la tipologia del servizio che la Ditta Aggiudicataria (da qui in avanti indicata come Ditta) dovrà effettuare vengono di seguito specificati per ogni singola scuola, e precisamente:

- 1) SCUOLA PRIMARIA - numero pasti giornalieri da fornire:
 - n. 167 circa, per 2 giorni settimanali, che attualmente sono: martedì e giovedì;
 - nr 21 pasti per il servizio aggiuntivo "post scuola" negli ulteriori giorni settimanali di: lunedì, mercoledì e venerdì ;
- 2) SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO - numero di pasti giornalieri da fornire:
 - n. 80 circa, per 2 giorni settimanali, che attualmente sono: lunedì e mercoledì;

Si precisa che il personale della Ditta dovrà curare la preparazione dei tavoli, la distribuzione e lo scodellamento, il riordino e la pulizia del locale mensa.

Il locale adibito a mensa ha una capienza di 100 posti. La Ditta (in collaborazione con la Direzione Scolastica ed il Comune) dovrà organizzarsi perchè il servizio venga garantito anche con la turnazione dei pasti tra gli utenti senza disservizi e mantenendo la qualità del cibo; dovrà altresì rispettare gli orari per garantire il normale svolgimento delle lezioni.

Il numero dei pasti effettivi sarà comunicato nei tempi e nei modi previsti dai successivi articoli.

Articolo 6 – Elenco prezzi unitari d'appalto e ammontare dell'appalto

I prezzi unitari a base di gara vengono stabiliti in € 4,20/cad oltre I.V.A. ai sensi di legge e comprensivi degli Oneri di Sicurezza ammontanti a € 0,16/cad;

I prezzi sopra indicati sono comprensivi del trasporto e del servizio di preparazione, distribuzione, scodellamento e pulizia del locale e del materiale occorrente per il servizio mensa e per il servizio di preparazione e confezione pasti al centro cottura.

L'ammontare presunto dell'appalto viene quantificato ai soli fini di previsione della spesa a base d'appalto come di seguito indicato, precisando che la ripartizione sotto riportata per le varie tipologie di prestazione in cui si articola il contratto è puramente indicativa e non impegnativa per il Comune. Le indicazioni del fabbisogno sono basate sulla popolazione scolastica attuale e sono quindi suscettibili di variazioni in ragione dell'andamento della popolazione scolastica o delle diverse esigenze organizzative dei plessi scolastici interessati. Pertanto la Ditta è tenuta a produrre i pasti necessari, annualmente soggetti a variazioni sia in aumento che in diminuzione, e ad espletare il servizio nelle eventuali nuove sedi in cui, nel corso del periodo di validità del presente Contratto, dovessero essere trasferiti i locali adibiti a mensa scolastica. La produzione e distribuzione dei pasti deve rispettare quanto previsto dalla normativa, nonché dalle linee guida regionali e dell'ASL vigenti nel tempo.

Numero complessivo presunto di pasti per anno (Anno scolastico):

- Scuola Primaria: n. 11022 + 2079 (servizio post scuola) = n. pasti 13.101 x anno scolastico;
- Scuola Secondaria di 1° grado: n. pasti 5.280 x anno scolastico;
- Totale stimato di pasti forniti per anno scolastico: 18.381 coperti;

Tenendo conto che la fornitura inizierà nel corso dell'anno scolastico in corso, presumibilmente dal mese di gennaio 2017 (o comunque a seguito di affidamento definitivo), si stima che il numero dei pasti tra gennaio / giugno ammonti complessivamente a 10.583 coperti

AMMONTARE COMPLESSIVO PRESUNTO DELL'APPALTO: **€ 198.849,00=** comprensivi di oneri di sicurezza ed al netto di IVA

Così calcolato: (18.381 pasti X 2 anni scolastici) + 10.583 (gennaio – giugno 2017) = 47.345 pasti complessivi x € 4,20 = € 198.849,00= comprensivi di oneri di sicurezza ed al netto di IVA

Articolo 7 – Centro di cottura

Come indicato nel precedente articolo 2, il centro di preparazione e cottura dei pasti oggetto del presente contratto, dovrà essere localizzato ad una distanza nell'ambito di un **tempo di percorrenza** di non più di 25" per il raggiungimento dei locali della mensa scolastica di proprietà comunale e siti in Borgo Ticino, via Gagnago 2 ma il cui ingresso per il servizio in oggetto è da considerarsi quello posto in via Orgoglia angolo Largo Salvo d'Acquisto. Tale prescrizione è vincolante, pena esclusione dalla gara. Il **tempo di percorrenza** del mezzo, che dovrà essere calcolato teoricamente tenendo conto per il tratto di percorso urbano di una velocità convenzionale di 25 Km/ora, per il tratto di percorso extraurbano di una velocità convenzionale di 65 Km/ora. Il percorso extraurbano e quello che si svolge al di fuori dei centri abitati, così come definiti dalle amministrazioni locali in attuazione del Decreto Legislativo 285 del 30 aprile 1992 e s. m. i., o, in mancanza, definiti dallo stesso decreto.

- il tempo medio di consegna (espresso in minuti primi), dato dalla sommatoria dei tempi di percorrenza di ogni mezzo suddiviso per il numero dei mezzi utilizzati.

In sede di presentazione dell'offerta l'appaltatore dovrà indicare i locali da destinare a centro di cottura; tale requisito dovrà essere attestato mediante apposita dichiarazione a firma del titolare o del legale rappresentante d'impresa, resa in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28.12.2000 n.445, relativa a:

- Sede di ubicazione del centro di cottura (specificando la via, il numero civico ed il comune);
- Titolo giuridico di disponibilità del centro di cottura (proprietà, locazione, ecc.).

Il centro di cottura, con canoni ed utenze a carico della Ditta, dovrà prevedere la produzione e la preparazione di pasti veicolati a legame freddo-caldo, ed avere una capacità adeguata capacità produttiva giornaliera pari o superiore alle necessità del presente appalto, la Ditta partecipante dovrà obbligatoriamente dichiarare, ai sensi del D.P.R. n.445/2000, la capacità produttiva del centro di cottura non inferiore al numero di pasti giornalieri nel presente appalto.

In caso di aggiudicazione il Centro di cottura dovrà essere dotato di tutte le certificazioni e/o autorizzazioni previste dalla legge.

Tutte le attrezzature della Ditta dovranno essere conformi alle relative norme di legge.

Il centro di cottura dovrà essere dotato di tutte le certificazioni sanitarie e di agibilità.

Il Centro di cottura dovrà essere a norma di legge, dotato delle necessarie autorizzazioni sanitarie e di tutto quanto è indispensabile per il buon funzionamento delle mense delle scuole.

Articolo 8 –Caratteristiche e modalità di trasporto e consegna dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa, nel locale adibito a refettorio, a cura della Ditta.

La consegna dovrà avvenire negli orari concordati con il Comune e la Direzione Scolastica e comunque senza creare disagi e/o ritardi al regolare svolgimento delle lezioni.

Gli orari dovranno essere rispettati in modo tassativo.

Articolo 9 – Controlli da parte dell'Amministrazione Comunale

Il Comune si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato speciale, secondo i criteri e le modalità previsti nello stesso.

La Ditta sarà tenuta a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi eccepiti dal Comune. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Articolo 10 - DIETISTA

La Ditta dovrà assicurare la presenza della figura di un Dietista e/o Dietologo, con un ruolo di notevole rilievo nell'impostazione e nella gestione del servizio; dovrà essere competente per tutte le attività finalizzate alla corretta applicazione dei principi nutrizionali in base alle vigenti norme; le sue responsabilità dovranno riguardare la predisposizione di diete speciali destinate ai bambini che mostrino o certifichino allergie, intolleranze o vincoli terapeutici ed etico/religiosi, e la supervisione delle operazioni di preparazione dei pasti destinati agli utenti.

TITOLO III

ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Articolo 11 – Oneri inerenti al servizio

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla preparazione dei tavoli, alla tenuta in temperatura, alla distribuzione, allo scodellamento, alla pulizia stoviglie e locali mensa e centro cottura e al ritiro e lavaggio dei contenitori termici, sono a totale carico della Ditta.

Articolo 12 – Assicurazioni

Il concessionario è responsabile per danni derivanti a terzi, anche conseguenti all'operato dei propri dipendenti e pertanto dovrà adottare tutti i provvedimenti necessari, con obbligo di controllo, sollevando il Comune da azioni legali e richieste risarcitorie per danni avanzati da terzi danneggiati. La Ditta si assume le responsabilità derivanti dalla consumazione da parte degli utenti di eventuali cibi contaminati e/o avariati e pertanto risponde direttamente dei relativi danni alle persone.

La Ditta dovrà, pertanto, produrre nei termini previsti per la stipulazione del contratto:

1. Apposita polizza ai fini della copertura della responsabilità civile per tutti i danni cagionati a terzi (R.C.T.) durante il servizio, riferita al contratto di cui al presente capitolato, con espressa menzione di copertura dei danni da avvelenamento, ingestione di sostanze nocive e tossinfezioni derivanti da alimenti somministrati nell'ambito del servizio in questione. Tale copertura assicurativa dovrà prevedere il massimale minimo di euro 1.000.000,00 (Unmilione,00) per sinistro e dovrà garantire oltre al concessionario, il Comune di Borgo Ticino, i prestatori di lavoro, eventuali subappaltatori e fornitori. La

polizza in questione, inoltre, dovrà essere espressamente estesa alla colpa grave degli assicurati. La polizza R.C.T. deve essere mantenuta in vigore fino alla scadenza del contratto e comunque fino ad apposita comunicazione liberatoria da parte dell'Amministrazione Comunale.

2. Apposita polizza ai fini della copertura della responsabilità civile verso prestatori di lavoro e parasubordinati (R.C.O.), ai sensi del D.P.R. n. 1124/1965 e s.m.i., del D. Lgs. N. 38/2000 e s.m.i., e del Codice Civile per danni non rientranti nella copertura di cui all'Assicurazione di cui al punto 1, riferita specificamente al presente contratto, con un massimale minimo di euro 1.000.000,00 (Unmilione,00) per sinistro con il limite di euro 1.000.000,00 (unmilione,00) per ogni prestatore di lavoro/parasubordinato. La polizza R.C.O. dovrà risultare estesa a tutti i soggetti di cui al punto 1 e dovrà essere estesa alla colpa grave degli assicurati. Anche la polizza in questione dovrà essere prodotta al Comune entro la data di stipulazione del contratto di concessione.

Articolo 13 – Materiali di consumo

Restano altresì a carico della Ditta: la fornitura degli utensili per la distribuzione, nonché di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo meramente esemplificativo, per materiali di consumo si intendono: detersivi, sacchi per la spazzatura, tovaglioli, tovaglette compri vassoi, guanti monouso, ecc...).

In particolare le stoviglie dovranno essere conformi alle disposizioni di cui agli art.179 e 180 D.Lgs.152/06 in materia di riduzione della produzione dei rifiuti. Pertanto si richiede l'uso di stoviglie in materiale riutilizzabile o, in alternativa, biodegradabile e compostabile per contribuire a diminuire la quantità di rifiuti non riciclabili favorendo, inoltre, l'opera di sensibilizzazione nei confronti degli utenti.

Articolo 14 – Sospensione del servizio

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, il Comune e/o la Ditta: di norma, quando possibile, in reciprocità devono darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell'attività scolastica o comunque per altri eventi non dipendenti dalla volontà del Comune, la Ditta non potrà richiedere alcun risarcimento ed il Comune non è tenuto ad alcuna forma di indennizzo.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo della Ditta e del Comune, che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti, alluvioni ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili, gravi eventi nei Centri di Produzione Pasti che li rendano inagibili.

Articolo 15 – Subappalto

Non è consentito il subappalto del servizio di ristorazione.

TITOLO IV

NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Articolo 16 – Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80. In particolare si dovrà fare uso di contenitori termici in polipropilene all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox, con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Il pane e la frutta devono essere trasportati in contenitori di plastica ad uso alimentare, muniti di coperchi.

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

Articolo 17 – Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. 327/80 e s.m.i., articolo 43.

Il pasto caldo dovrà arrivare ai plessi in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali. I contenitori termici utilizzati per il trasporto devono essere in grado di mantenere il pasto a temperatura. I contenitori utilizzati dovranno essere a chiusura ermetica.

La Ditta si impegna con propria idonea attrezzatura ad assicurare il mantenimento delle temperature per il periodo intercorrente dal momento della consegna a quella della somministrazione anche con appositi carrelli riscaldati forniti direttamente dalla Ditta in quantità consona al numero di pasti da distribuire.

Articolo 18 – Distribuzione

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere alla distribuzione dei pasti in modo sicuro ed ordinato, con proprio personale avvalendosi anche di eventuali carrelli forniti dalla Ditta stessa.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà rispettare le norme igieniche, indossare guanti, cuffie e rispettare ogni altro accorgimento prescritto dalla normativa vigente.

Il Comune verificherà periodicamente che la somministrazione avvenga nei modi e nei tempi più razionali, atti a preservare le caratteristiche organolettiche e igieniche del pasto.

Articolo 19 – Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche

La Ditta deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù, nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche.

Per quanto concerne le preparazioni previste dai menù, la Ditta deve garantire la predisposizione dei menù concordati, approvati dall'ASL e pubblicati sul sito istituzionale dell'ente, con la facoltà di apporre agli stessi variazioni, previo consenso ed accettazione da parte del Comune, e a condizione che le variazioni stesse siano approvate dalla competente ASL.

Articolo 20 – Norme Legislative

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di igiene.

Comunque tutte le norme di Legge vigenti in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

TITOLO V

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, AL CONFEZIONAMENTO E ALLA DISTRIBUZIONE.

Articolo 21 – Personale

Tutto il personale adibito ai servizi deve essere professionalizzato e deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione.

Il personale addetto al trasporto e alla distribuzione dei cibi, deve mantenere un rapporto corretto e non deve in alcun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi nei confronti del personale scolastico, di quello comunale e dei fruitori del servizio.

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.

Articolo 22 – Applicazione contrattuale

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

TITOLO VI

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Articolo 23 – Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle Merceologiche allegato 1) al presente capitolato, e ai limiti di contaminazione microbica.

Le derrate devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.

TITOLO VII

MENÙ

Articolo 24 – Menù e Regimi Alimentari Diversi

I menù sono articolati in Menù invernale e Menù estivo.

La data di introduzione di tali menù sarà stabilita con preavviso di 15 giorni dal Comune, tenendo conto della situazione climatica del momento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità, a quelli indicati nei menù previsti o concordati dalle parti, come indicato precedentemente, tenendo conto dei diversi regimi alimentari. Il presente capitolato viene predisposto con allegati gli ultimi menù stagionali in vigore e visti dalla competente ASL (Allegato 2).

Articolo 25 – Quantità in volumi e in pesi

La Ditta deve predisporre una tabella, elaborata sulla base della tabella delle grammature fornita dall'ASL di competenza (Allegato 3) relativa ai principali alimenti presenti nel menù attualmente in uso, che presenterà prima dell'inizio del servizio, relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle porzioni cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere la

corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto. Copia di tale tabella deve essere fornita al Comune per le eventuali verifiche de servizio in loco.

Articolo 26 – Variazione del menù

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'ufficio preposto del Comune, con comunicazione scritta a mezzo posta elettronica certificata.

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

Di norma, la variazione del menù, potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

Articolo 27 – Pubblicazione dei Menù

La ditta si impegna a rendere pubblici i menu stagionali dandone comunicazione agli utenti attraverso opportune forme di informazione e divulgazione.

Articolo 28 – Struttura del menù

Pranzo:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta o yogurt o budino
- acqua naturale

oppure:

- un piatto unico
- un contorno
- pane
- frutta o yogurt o budino
- acqua naturale

TITOLO VIII

TABELLE DIETETICHE

Articolo 29 – Quantità delle vivande

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalla Tabella delle grammature.

Articolo 30 – Diete speciali

La Ditta dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari.

La predisposizioni delle diete speciali deve avvenire da parte del medico curante. 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 medico di recente rilascio con allegati i test allergologici, rilasciati da centri

di allergologia, oppure prescritti da centri di gastroenterologia infantile, con validità non superiore all'anno;

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire, con preparazione a norma di legge nel medesimo centro di cottura di cui agli art. 2 e 8 con l'utilizzo di un angolo cottura indipendente e riservato, e quindi predisposti in una vaschetta monoporzione termo sigillata, contrassegnata dal nome del bambino, onde risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto.

Al fine di poter garantire per le diete speciali (diete che come sopra descritto vengono confezionate in vaschette monoporzioni e pertanto maggiormente soggette a dispersione di calore) una temperatura idonea fino al momento della distribuzione viene prevista la possibilità di attuare per detti pasti la cosiddetta "linea refrigerante".

Detta linea prevede che le singole diete giungano al luogo della somministrazione refrigerate e che prima della distribuzione vengano scaldate in apposito forno microonde che dovrà, a cura della Ditta, essere installato presso i locali mensa. Con tale sistema viene pertanto garantita una temperatura idonea al consumo per le diete speciali.

Sarà ovviamente cura della Ditta l'istruzione del proprio personale in modo da garantire il corretto funzionamento della "linea refrigerante".

Articolo 31 – Diete in bianco

La Ditta si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta il giorno precedente. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco con olio extravergine, da una verdura e ricotta.

Articolo 32 – Introduzione di nuovi piatti

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, la Ditta deve presentare al Comune le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti sempre che esse non siano già previste nelle Tabelle.

TITOLO IX

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Articolo 33 – Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

La Ditta dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative che saranno fornite dagli organismi specializzati, eventualmente incaricati dall'Autorità sanitaria competente, anche sulla base delle procedure HACCP.

TITOLO X

NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Articolo 34 – Segnalazioni antinfortunistiche

E' fatto obbligo alla Ditta al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle seguenti normative in materia: "Salute dei lavoratori sul luogo di lavoro" (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.)

TITOLO XI

CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Articolo 35 – Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso alla Ditta e con le modalità che riterrà opportune, controlli (compreso il Centro Cottura) per verificare la rispondenza del servizio fornito delle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto. Tali controlli potranno essere resi anche tramite opportune indagini di customer satisfaction condotte dal Comune direttamente o tramite gli organi scolastici preposti (Consiglio di Istituto, Commissione Mensa, ...).

Articolo 36 – Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: il Responsabile del Servizio del Comune o suo delegato, i competenti servizi dell'ASL, nonché gli organi scolastici preposti.

Articolo 37 – Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissioni Mensa)

La scuola, anche il tramite di Commissioni Mensa istituite, possono operare verifiche, previa autorizzazione del Comune e della Dirigenza Scolastica, sull'andamento del servizio, al fine di rilevare: mancato rispetto dei menù, temperature e modalità di stoccaggio delle derrate, rispondenza delle grammature (da effettuarsi almeno su 10 campioni), date di scadenza dei prodotti, pulizia degli ambienti, temperatura dei pasti al momento della distribuzione, nell'ambito della regolamentazione concordata ed approvata dal Comune.

Le persone incaricate al controllo dovranno altresì rispettare tutte le norme igieniche e tutti gli accorgimenti a cui è tenuto il personale addetto alla distribuzione dei cibi. Il mancato rispetto delle norme igieniche comporterà la decadenza immediata dell'incarico di verifica e l'allontanamento dai locali.

Articolo 38 – Rilievi alla Ditta

Il Comune farà pervenire alla Ditta, per iscritto, eventuali osservazioni e contestazioni rilevate.

Se entro dieci giorni dal ricevimento la Ditta non fornirà alcuna giustificazione o, nel caso in cui la giustificazione non sia accoglibile, il Comune applicherà le penalità previste dal contratto.

TITOLO XII

PENALITA'

Articolo 39 – Penalità

Il Comune a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni della Ditta, le quali devono pervenire entro dieci giorni dalla data della contestazione.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione. Si riporta di seguito una tipologia di

inadempienze che sicuramente comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati:

- mancata consegna di pasti interi o parti di pasti;
- mancato rispetto dei tempi di preparazione e consegna
- grammature inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituite;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
- mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali;
- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti.

Qualora l'inadempienza riguardi una sola delle componenti del menù del giorno (ad esempio: primo piatto, o frutta, o bevande) sarà applicata una penalità di importo commisurato ad una percentuale del compenso spettante alla ditta per tutti i pasti forniti quel giorno in quella scuola.

Tali percentuali vengono così stabilite: 20% del compenso se l'inadempienza riguarda il primo piatto, 30% se riguarda il secondo piatto, 10% se riguarda frutta o dolce, qualora il menù preveda il piatto unico la percentuale sarà del 70%.

Qualora, invece, l'inadempienza riguardi l'intera fornitura del servizio (quindi tutti i piatti previsti o aspetti di carattere generale quali la pulizia o le carenze di personale), si applicherà una penalità pari all'intero costo dei pasti forniti quel giorno in quella scuola.

Le inadempienze sopra descritte non precludono al Comune il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nella stessa ma comunque rilevati rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Dopo la comminazione di cinque sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

Articolo 40 - VALUTAZIONE OFFERTE TECNICHE

La gara avverrà con il sistema della procedura aperta, con aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art.95, comma 3, del D. Lgs. 50/2016. La valutazione tecnica ed economica delle offerte pervenute sarà effettuata sulla base dei criteri di seguito elencati e affidata ad una Commissione Giudicatrice, nominata all'uopo, che procederà all'esame dettagliato di tutta la documentazione prodotta dalla ditte concorrenti, accertando il rispetto di tutte le norme procedurali ed esprimendo il giudizio di ammissibilità e di esclusione dalla gara.

La somma dei punteggi da assegnare è pari ad un massimo di punti 100, stabilito secondo i seguenti criteri di valutazione.

PARAMETRI E PUNTEGGI:

a) OFFERTA ECONOMICA _____ MAX PUNTI 20

Per l'attribuzione del punteggio relativo all'Offerta Economica verrà utilizzato il metodo cosiddetto bilineare, secondo il quale il punteggio cresce linearmente fino ad un valore soglia, calcolato sulla base della media del ribasso dei concorrenti, per poi flettere e crescere ad un ritmo molto limitato.

Verrà utilizzata la seguente formula:

$$C_i \text{ (per } A_i \leq A_{\text{soglia}}) = X * A_i / A_{\text{soglia}}$$

$$C_i \text{ (per } A_i > A_{\text{soglia}}) = X + (1 - X) * [(A_i - A_{\text{soglia}}) / (A_{\text{max}} - A_{\text{soglia}})]$$

Dove:

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo

A_i = valore dell'offerta (ribasso) del concorrente i-esimo

A_{soglia} = media aritmetica dei valori delle offerte (ribasso sul prezzo) dei concorrenti

$X = 0,90$

A_{max} = valore dell'offerta (ribasso) più conveniente

Non sono ammesse offerte in aumento.

b) OFFERTA TECNICA _____ MAX PUNTI 80

Valutabile attraverso i punti di seguito elencati. La ditta offerente dovrà presentare per ogni punto una relazione illustrativa contenente tutte le indicazioni e/o i dati necessari per l'attribuzione del singolo punteggio. In caso di mancanza di relazione il relativo punteggio sarà 0.

1) Organizzazione del servizio e del personale

punti 0-5

Descrizione metodo ed organizzazione del lavoro: descrizione dell'organizzazione del centro di cottura, delle fasi di svolgimento del servizio con l'individuazione analitica di tempi e modalità attraverso i quali si prevede di eseguirlo, con l'indicazione di eventuali aspetti peculiari che possano caratterizzare ulteriormente la qualità del servizio stesso nella sua esecuzione da parte del personale addetto. Per lo stesso personale dovranno essere descritti gli interventi di formazione e aggiornamento che mirino ad un processo di miglioramento qualitativo del servizio da espletare, con l'obiettivo di fornire conoscenze fondamentali agli operatori per l'attivazione e lo sviluppo di un processo di assistenza e soddisfazione dell'utenza.

2) Autocontrolli analitici sul servizio

punti 0-5

Descrizione dell'organizzazione del sistema di autocontrollo per l'attività relativa al servizio e del piano HACCP, da farsi per tutto il ciclo produttivo, dall'accettazione delle derrate alimentari sino alla somministrazione del prodotto finito, esplicitando il tutto con note sintetiche per tutte le fasi, le modalità, le attrezzature, gli impianti, le strutture logistiche, i mezzi di trasporto, le risorse umane.

4) Piano di pulizia e sanificazione

punti 0-5

Descrizione delle operazioni di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, con l'indicazione delle metodologie di lavoro, dei prodotti impiegati diversificati e specifici, delle attrezzature utilizzate, ivi comprese quelle per il trasporto e la distribuzione dei pasti nelle mense scolastiche in rapporto al servizio

5) Veicolazione pasti

punti 0-5

Descrizione, in rapporto al servizio, delle caratteristiche dei mezzi di trasporto (comprensiva del numero, dell'anno di immatricolazione, ecc.) e dei contenitori e delle attrezzature per il trasporto

utilizzati per la veicolazione dei pasti, dei carrelli termici per la distribuzione dei pasti nelle mense scolastiche, il tutto risultante da apposito analitico elenco descrittivo.

6) Qualità dei prodotti – prodotti biologici

punti 0-20

Descrizione delle caratteristiche merceologiche delle materie prime, delle metodologie di approvvigionamento ed le certificazioni dei prodotti, oltre a fornitori, elenco dei fornitori e di marchi di qualità.

In attuazione a quanto disposto dall'articolo 59, comma 4, della Legge n. 488/99, al fine di garantire la promozione della produzione agricola biologica e di qualità si dovrà produrre una relazione indicante i prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione protetta, utilizzati nella preparazione dei pasti per il servizio di refezione, con l'elenco delle Ditte presso le quali vengono effettuati gli acquisti.

7) Piano dei trasporti

punti 0-40

Redazione di un Piano dei trasporti che illustri le modalità del trasporto dei pasti dal centro di cottura ai luoghi di consumo, corredato dalle caratteristiche, dalla descrizione e dalle schede tecniche degli automezzi utilizzati, per la distribuzione dei pasti nelle mense scolastiche.

Il piano dovrà indicare inoltre in particolare:

- il numero dei mezzi utilizzati giornalmente per il trasporto pasti;
- il percorso di ogni mezzo, dal centro di cottura alle sedi scolastiche, con l'indicazione delle vie percorse, dei Km percorsi (approssimati a due cifre decimali), suddivisi tra percorso urbano ed extraurbano.
- il tempo di percorrenza di ogni mezzo, che dovrà essere calcolato teoricamente tenendo conto per il tratto di percorso urbano di una velocità convenzionale di 25 Km/ora, per il tratto di percorso extraurbano di una velocità convenzionale di 65 Km/ora. Il percorso extraurbano è quello che si svolge al di fuori dei centri abitati, così come definiti dalle amministrazioni locali in attuazione del Decreto Legislativo 285 del 30 aprile 1992 e s. m. i., o, in mancanza, definiti dallo stesso decreto.
- il tempo medio di consegna (espresso in minuti primi), dato dalla sommatoria dei tempi di percorrenza di ogni mezzo suddiviso per il numero dei mezzi utilizzati.

Il punteggio $P_{max} = 40$ punti verrà assegnato all'offerta che prevede il minor tempo medio di consegna X_i .

Il punteggio delle altre ditte sarà calcolato attraverso la seguente formula:

$$P_n = 25 - 25 * ((X_n - X_i) / (100 - X_i))$$

TITOLO XIII

CORRISPETTIVI, FATTURAZIONI E PAGAMENTI

Articolo 41 -Corrispettivo

Per il servizio svolto al concessionario spetta un compenso che è pari al prezzo unitario del pasto per il numero di pasti effettivamente serviti e su presentazione di regolare e dettagliata fattura.

Il pagamento verrà effettuato secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti Pubblici e comunque non oltre i 30 gg dalla data di ricevimento della fattura elettronica regolare.

Articolo 42 – Prezzo del pasto - Revisione prezzi

Nel prezzo unitario del pasto che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dal Comune alla Ditta 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. Il prezzo del singolo pasto, quale risulterà dalla determinazione di aggiudicazione definitiva della gara, è soggetto a revisione in fase di eventuale rinnovo del contratto tenendo in considerazione l'indice ISTAT.

Articolo 43 – Spese

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipulazione della concessione saranno a carico della Ditta, comprese quelle contrattuali, i diritti di segreteria e quelle di registro.

Articolo 44 – Deposito cauzionale

La Ditta deve costituire, all'atto della stipulazione del contratto, una garanzia fideiussoria a titolo di cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale netto e comunque nei modi, forme ed importi di cui all'articolo 103 del d.lgs. 50/2016, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento delle obbligazioni o cattiva esecuzione del servizio da parte della Ditta, ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare qualora dovesse provvedere all'assegnazione del servizio a una nuova impresa, in caso di risoluzione del contratto per inadempimento della Ditta stessa.

Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La Ditta è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto valersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto.

Lo svincolo verrà autorizzato con apposito provvedimento da parte del Responsabile del Servizio, da adottarsi entro e non oltre tre mesi dalla scadenza del contratto in assenza di controversia.

TITOLO XIV

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Articolo 45 – Ipotesi di risoluzione del contratto

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'articolo 1453 C.C., per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'articolo 1456 C.C. le seguenti ipotesi:

a) apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta.; b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività della Ditta; c) mancata osservanza del divieto di subappalto, anche parziale, ed impiego di personale non dipendente del concessionario; 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 relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche; f) casi di grave intossicazione alimentare; g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi; h) interruzione non motivata del servizio.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di PEC (Posta Elettronica Certificata), di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'Amministrazione Comunale intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si riserverà di agire nei confronti della Ditta per il risarcimento dei danni subiti.

TITOLO XV - CONTESTAZIONI O VERTENZE

Articolo 46 – Foro competente

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del Servizio oggetto del presente Capitolato sarà deferita al Foro competente per territorio.

Articolo 47 – Richiamo alla Legge ed altre norme

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.
