



STAZIONE APPALTANTE COMUNE DI BASCIANO

Provincia di Teramo

Piazza del Municipio, 64030

Telefono: 0861/650156

C.F.: 80002910679

Email: protocollo@comune.basciano.te.it

PEC: postacert@pec.comune.basciano.te.it



AREA II

Servizi alla Persona – Pubblica Istruzione

CAPITOLATO SPECIALE PER PROCEDURA COMPETITIVA CON NEGOZIAZIONE, INTERAMENTE TELEMATICA, AI SENSI DELL'ART. 63, D.LGS. N. 50/2016 E SS.MM.II, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI BASCIANO (TE) CON AGGIUDICAZIONE SECONDO IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2022-2023, 2023-2024 E 2024-2025. CIG: -----

TITOLO I

DISPOSIZIONI GENERALI

ART.1

DEFINIZIONI

Per "Impresa Appaltatrice" o "I.A." si intende l'impresa risultata aggiudicataria, alla quale viene affidato il servizio di refezione scolastica. Per "ente appaltante ovvero Amministrazione Comunale" o "A.C." si intende l'Amministrazione Comunale di Casciano che affida all'I.A. il servizio summenzionato.

ART. 2

UTENTI DEL SERVIZIO

La prestazione avrà la durata degli anni scolastici 2022-2023, 2023-2024 E 2024-2025 secondo il calendario scolastico. Il numero dei pasti è previsto in circa 17.500 pasti per ciascun anno scolastico e mediamente in 87 giornalieri (per n. 20 giorni mensili - base convenzionale) corrispondenti al numero preventivato delle presenze degli utenti (tra minori e personale docente e non docente avente diritto al pasto). Sarà infatti ammesso a fruire della mensa anche il personale (docente e non docente) che per ragioni di servizio dovrà permanere nel plesso. In particolare trattasi del personale docente statale che opera nelle scuole materne, elementari e medie inferiori e che ai sensi del D.M. 16.5.96, assiste e vigila a mensa gli alunni e individuato annualmente dall'Autorità Scolastica.

Tale quantificazione è, tuttavia, del tutto indicativa e potrà essere soggetta a variazione in aumento o in diminuzione. La Ditta aggiudicataria del servizio, pertanto non potrà vantare diritti ad alcuna compensazione sia nel primo che nel secondo caso, pur avendo l'obbligo di assicurare il pasto a tutti coloro che ne abbiano fatto richiesta nei modi e nei tempi previsti.

ART. 3

OGGETTO DELL'APPALTO

L'oggetto dell'appalto è il Servizio di Refezione e/o Servizio di Ristorazione per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria del comune di Casciano (te), nonché per il personale docente e non-docente avente diritto al pasto, comprensivo di:

- a) approvvigionamento delle derrate alimentari (privilegiando alimenti a filiera corta, DOP, IGP, STG e prodotti alimentari a ridotto impatto ambientale provenienti da produzione biologica e

da produzione integrata), e di quanto necessario per la pulizia e sanificazione/igienizzazione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione/distribuzione dei pasti, del refettorio (o delle aule adibite a mensa), dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio, il tutto in base a tutti i protocolli vigenti da legge. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia. Per le tipologie di detersivi per i quali sono stati definiti i criteri del marchio europeo di qualità ecologica ECOLABEL (Regolamento CE n. 66/2010), gli stessi dovranno rispondere ai requisiti previsti da tale marchio riguardo le caratteristiche dei prodotti e del processo produttivo. La presenza del marchio Ecolabel o altre certificazioni equivalenti rilasciate da organismi di certificazione indipendenti costituiranno prove di conformità.

- b) la preparazione e il confezionamento dei pasti, inclusa la colazione di metà mattina e/o la merenda del primo pomeriggio (es. frutta di stagione, spremuta di agrumi, pane, yogurt e derivati del latte, miele, etc. etc.);
- c) stoccaggio delle derrate necessarie alla preparazione e alla cottura dei pasti;
- d) raccolta delle presenze giornalieri;
- e) preparazione e cottura dei pasti presso la cucina della Scuola materna di Basciano;
- f) servizio di trasporto, mantenimento temperatura, somministrazione dei pasti presso la scuola Elementare di Basciano Capoluogo;
- g) l'allestimento dei tavoli delle aule e/o del refettorio, scodellamento dei pasti con relativo arrivo sporzionato al tavolo, preparazione, pulizia/igienizzazione/sanificazione e riassetto giornaliero delle aule e/o del refettorio delle attrezzature e degli utensili utilizzati per la produzione dei pasti;
- h) la distribuzione con scodellamento e sporzionamento dei pasti al tavolo agli utenti; l'assistenza ai minori della scuola dell'Infanzia durante il pranzo, provvedendo al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta;
- i) la fornitura dell'acqua durante i pasti: l'acqua da somministrare durante i pasti è l'acqua minerale naturale (in bottiglia o caraffe) con spese per l'approvvigionamento e la distribuzione a totale carico dell'appaltatore;
- j) la fornitura di eventuali diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi religiosi;
- k) lo sbarazzo, la pulizia e la sanificazione/igienizzazione di tutti i locali sopra individuati, il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;
- l) la fornitura degli utensili e delle attrezzature mancanti ed adeguate, necessarie per la preparazione e distribuzione/somministrazione dei pasti; la fornitura delle stoviglie e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo negli appositi locali delle scuole (anche le eventuali aule) ad integrazione di quelli già esistenti (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli); oppure la fornitura degli utensili in monouso, usa e getta, sigillati, per le circostanze in cui non sarà possibile avere cura di somministrare stoviglie, piatti e bicchieri tradizionali;
- m) la fornitura, laddove non presenti, degli armadietti per contenere: le stoviglie, il materiale di pulizia e gli indumenti del personale impiegato;
- n) la fornitura di carrelli portapasto multipiano in numero adeguato agli utenti;
- o) fornitura e tenuta registro presenze utenti;
- p) gestione buoni pasto;

Nello svolgimento del servizio e per tutta la durata del contratto, l'aggiudicatario dovrà privilegiare l'utilizzo di articoli/prodotti ad alta biodegradabilità e compostabilità ed adottare idonee misure di gestione ambientale mirate alla riduzione dei consumi energetici ed idrici, alla riduzione della produzione di rifiuti e alla razionalizzazione dell'uso e del consumo delle risorse riducendo al minimo gli sprechi.

E' fatto obbligo all'aggiudicatario di attenersi scrupolosamente all'osservanza dei menù allegati al capitolato e nella preparazione dei pasti alle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica (Provvedimento 29 aprile 2010 Ministero della Salute e ss.mm.ii) oltre che alle linee guida e alle tabelle dietetiche e merceologiche della ASL (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) territorialmente competente, le quali costituiscono allegati al presente Capitolato, e che anche se non materialmente allegate, si intendono in tale sede richiamate.

ART. 4

COMPOSIZIONE DEL PASTO

Ogni pasto sarà composto da un primo, un secondo, un contorno, pane, frutta e acqua minerale. Per la scuola dell'infanzia è prevista anche la fornitura della colazione a metà mattina, senza maggiori oneri per l'ente, come da indicazioni fornite da Amministrazione comunale. L'Amministrazione Comunale potrà richiedere la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio (di solito in coincidenza con le gite scolastiche). In tali ipotesi dovranno essere seguite le indicazioni per il pranzo al sacco allegate alle Linee di indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica come revisionate a dicembre 2016.

ART. 5

VALORE DELL'APPALTO

Il valore complessivo presunto stimato per l'intera durata dell'appalto è pari ad **€ 238.297,50 esclusa iva** e compresi gli oneri per la sicurezza pari ad € 3.202,50 (non soggetti a ribasso), come da DUVRI allegato. Tale valore è riferito alla **presunta somministrazione** di n. 87 pasti giornalieri (ossia 1.750 mensili – 17.500 annuali) al costo per singolo pasto stabilito a base d'asta in euro 4,539 (IVA esclusa) ed oneri della sicurezza pari € 0,061 per arrotondamento per singolo pasto per un totale al singolo pasto di Euro 4,60 (IVA esclusa).

Considerata la possibilità di rinnovo del contratto per un anno scolastico agli stessi patti e condizioni previsti dal presente Capitolato Speciale, il valore complessivo presunto del contratto è estensibile ad Euro **322.000,00** oneri per la sicurezza inclusi e IVA esclusa al 4%.

I dati sopra riportati, essendo presunti, saranno suscettibili di variazioni, in più o meno, senza limite numerico. Inoltre, il numero dei pasti e degli utenti potrà variare anche in corrispondenza di altre cause di forza maggiore o per ogni altra causa lecita che impedisca il normale svolgimento del servizio di mensa.

Il numero giornaliero dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per il Comune destinatario del servizio. Il numero giornaliero dei pasti sarà quantificato sulla base delle richieste presentate dagli alunni, dal personale docente e dal personale non docente.

L'A.C. si riserva la facoltà di apportare, a suo insindacabile giudizio, variazioni al numero degli alunni con semplice preavviso scritto.

ART. 6

DURATA DELL'APPALTO

Il presente appalto avrà la durata di anni scolastici 3 (TRE). Il periodo contrattuale è riferito al periodo di svolgimento delle attività didattiche e decorrerà presumibilmente **da settembre 2022 al 30 giugno 2025**.

Il Servizio sarà effettuato secondo il calendario scolastico predisposto dalle competenti Istituzioni scolastiche. L'Amministrazione Comunale comunicherà all'affidatario del servizio di mensa scolastica il relativo calendario entro il mese di Settembre di ogni anno.

In ogni caso, la data effettiva di inizio e quella del termine verranno concordate anche con le autorità scolastiche e comunicate in tempo utile all'aggiudicatario, con le modalità ritenute opportune dall'Ente. L'aggiudicatario, pena decadenza ipso iure dell'appalto, non potrà ritardare l'avvio e anticipare il termine del servizio come sopra stabiliti, eccetto i casi di comprovata forza maggiore, non dipendenti dallo stesso.

L'Amministrazione si riserva di chiedere all'impresa, nelle more della stipula del contratto, l'attivazione del servizio mediante preavviso di cinque giorni; in tal caso l'impresa affidataria si impegna a rispettare tutte le norme previste dal capitolato.

L'accordo contrattuale alla scadenza si intende risolto di diritto senza alcuna formalità.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di poter affidare mediante procedura negoziata senza pubblicazione di bando di gara, servizi complementari o ripetitivi di servizi analoghi.

La Ditta aggiudicataria è soggetta ad **un periodo di prova di sei mesi**. Qualora durante tale periodo l'esecuzione delle prestazioni non corrispondesse alle norme previste dal presente capitolato e/o al progetto di gara, il Committente ha facoltà di recedere unilateralmente dal contratto ed aggiudicare il servizio alla Ditta che segue in graduatoria, ove l'offerta sia rispondente alle esigenze dell'Ente.

Eventuale Proroga

Considerata la possibilità di rinnovo del contratto per un anno scolastico agli stessi patti e condizioni previsti dal presente Capitolato Speciale, il valore complessivo presunto del contratto è estensibile ad Euro 322.000,00 oneri per la sicurezza inclusi e IVA esclusa al 4%.

ART. 7

ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione Comunale concede all'Impresa Aggiudicataria, per il periodo dell'appalto, in comodato gratuito, l'uso delle attrezzature, dei locali, della cucina e dell'eventuale refettorio della Scuola, degli impianti in dotazione degli stessi, installati e presenti.

La ditta appaltatrice è tenuta alla preparazione e cottura dei pasti presso la cucina comunale sita nella scuola materna in Via Nicola di Giuseppe. Tale preparazione sarà effettuata giornalmente sia per i pasti da somministrare nella citata scuola Materna, sia per i pasti da somministrare presso la Scuola Elementare, sita in Via Del Municipio. In riferimento alla Scuola Elementare, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere a recapitare, a propria cura e spesa, i pasti necessari, depositandoli entro i locali adibiti a refettorio entro 20 minuti rispetto all'orario fissato per la somministrazione.

Il Comodato citato non costituisce alcun diritto che non sia l'uso stesso di cui al presente appalto.

Gli impianti di cui sopra saranno dati in uso nelle condizioni in cui si trovano e saranno dettagliatamente descritti in apposito verbale, da redigersi all'inizio del Servizio, in contraddittorio tra le parti.

E' onere delle Imprese concorrenti prendere visione dei locali, delle attrezzature, e degli impianti di cui sopra, intendendosi che partecipazione alla gara comporti accettazione delle attrezzature, di detti locali, e degli impianti.

L'I.A. sarà tenuta, all'atto della cessazione dell'appalto, alla restituzione di tutto quanto sopra indicato in perfetta efficienza ed agibilità, salvo l'intervenuto degrado per uso normale.

Sono a carico dell'A.C. tutte le spese per la manutenzione straordinaria degli immobili, dei locali cucina e/o refettori, nonché le spese delle utenze varie, luce, acqua e rifiuti.

Sono, di contro, a carico dell'I.A. tutte le spese per la manutenzione ordinaria degli immobili e delle attrezzature, comprendenti queste ultime, anche le spese di riparazione degli elettrodomestici.

ART. 8

ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Sono a carico dell'aggiudicatario:

- a. l'approvvigionamento delle derrate alimentari;
- b. la preparazione e somministrazione/distribuzione dei pasti giornalieri per gli aventi diritto;
- c. il personale: tutte le spese relative al personale, compresi gli oneri assicurativi e previdenziali;
- d. l'utilizzo dei locali: tutte le spese relative alla conservazione dei locali e pertinenze esterne consegnate (manutenzione ordinaria);
- e. l'utilizzo delle attrezzature: fornitura di bicchieri, tovaglie e tovaglioli (tutto in materiale completamente atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia); fornitura di pentolame; fornitura del materiale di pulizia/sanificazione/igienizzazione; ogni altra attrezzatura idonea e ritenuta necessaria per il regolare svolgimento del servizio;
- f. la manutenzione degli elettrodomestici e delle attrezzature utilizzate in cucina;
- g. l'utilizzo di mobili ed impianti: tutte le spese per la manutenzione ordinaria. Se in sede di gestione si ritenesse opportuno introdurre modifiche, trasformazioni od integrazioni negli impianti, queste saranno effettuate a totale carico della I.A. previo consenso dell'A.C. Qualora l'I.A. procedesse di propria iniziativa ad effettuare lavori di modifica, trasformazione o integrazione, qualunque sia il motivo o l'entità, senza il preventivo consenso dell'A.C., sarà onere dell'I.A. provvedere a proprie cure e spese, alla rimessa in ripristino di quanto modificato, se detti lavori non dovessero essere di gradimento dell'A.C., entro il termine indicato dall'Amministrazione stessa. Scaduto inutilmente tale termine, l'A.C. può effettuare direttamente i lavori di ripristino ritenendo l'importo relativo da quanto dovuto all'I.A. per qualsiasi titolo. Tutti i nuovi impianti installati nei locali della mensa, previa autorizzazione dell'A.C., alla fine del contratto rimarranno al Comune, senza che l'I.A. possa pretendere alcuna retribuzione;
- h. l'effettuazione di uno o più interventi di igienizzazione/sanificazione, disinfestazione e di eventuale derattizzazione generale all'inizio del servizio presso la cucina e, successivamente qualora e ogni qualvolta si rendesse necessario in base a tutti i protocolli vigenti e/o alla contingenza;
- i. la rilevazione quotidiana degli utenti del servizio tramite sistema di buoni pasto cartacei/elettronici o secondo altra modalità che verrà comunicata dall' A.C.;
- j. la richiesta e la gestione di tutte le autorizzazioni, le licenze ed i permessi previsti dalle norme vigenti per l'attività di manipolazione, veicolazione ed erogazione dei pasti;
- k. le spese inerenti la fornitura di energia elettrica del locale cucina utilizzato per la preparazione dei cibi, contabilizzato da apposito contatore e la cui utenza dovrà essere volturata ed intestata all'I.A.;
- l. la fornitura di tutto il materiale mancante (ad esempio utensili ed attrezzature) per l'espletamento del servizio;
- m. servizio di trasporto con mezzo proprio, mantenimento temperatura, somministrazione dei pasti presso la scuola Elementare di Basciano sita in Via del Municipio;

L'aggiudicatario si impegna ad avere massima cura dei locali ricevuti in consegna assumendosi l'onere di riconsegnarli all'Amministrazione Comunale nelle condizioni constatate all'atto della consegna degli stessi. L'aggiudicatario si impegna a mantenere in perfetta efficienza tutti gli impianti e le attrezzature sia proprie che dell'Ente, usando la massima diligenza, nel rispetto della legge e delle normative vigenti in materia di igiene e sicurezza. L'Ente si riserva la facoltà di addebitare all'aggiudicatario eventuali danni arrecati alle strutture, agli impianti e alle attrezzature messe a disposizione, derivanti da incuria, cattivo uso o comunque da cause estranee al normale deperimento.

L'aggiudicatario, a propria cura e spese, potrà integrare le attrezzature messe a disposizione dall'Ente appaltante, di quanto ritenuto necessario per il regolare svolgimento del servizio.

Le apparecchiature integrate dovranno appartenere quantomeno alla classe di efficienza energetica A per lavastoviglie e forni e alla classe A+ per frigoriferi e congelatori (Energy Label - Direttiva 92/75/CEE e successivi regolamenti applicativi). Tutte le attrezzature eventualmente integrate per l'esecuzione e/o il miglioramento del servizio, in attuazione dell'offerta tecnica, non comporteranno pretese economiche nei confronti dell'Ente appaltante. Le attrezzature integrate resteranno di proprietà dell'aggiudicatario ad eccezione di quelle eventualmente offerte in sede di offerta economicamente più vantaggiosa che invece resteranno di proprietà dell'Ente.

Sono a carico dell'I.A. tutte le spese per la manutenzione ordinaria degli immobili e delle attrezzature, comprendenti queste ultime, anche le spese di riparazione degli elettrodomestici.

TITOLO II MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

ART. 9

ORARIO DI CONSEGNA DEL PASTO

La Ditta aggiudicataria si impegna ad erogare il servizio nei giorni (dal lunedì al venerdì) e negli orari concordati con l'Amministrazione comunale e di seguito "indicativamente" specificati:

Scuola dell'Infanzia:	Colazione ore 9,30 circa	Pranzo dalle ore 12:00 alle ore 13:30
------------------------------	---------------------------------	--

I suddetti giorni ed orari sono da intendersi indicativi e potranno subire variazioni in ragione di esigenze didattiche.

ART. 10

REGOLE GENERALI SULL'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

L'aggiudicatario dovrà provvedere all'acquisto delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione ed il confezionamento dei pasti indicati nei menù adottati dall'Ente presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità.

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle normative vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

L'esecuzione del contratto deve essere affidata a personale alle dipendenze dell'aggiudicatario. Nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune di Basciano e il personale impiegato dal soggetto aggiudicatario per lo svolgimento del servizio. Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato, preparato e adeguatamente formato in ragione delle specifiche attività da svolgere e della

peculiarità dell'utenza. Lo stesso dovrà operare secondo corretta prassi igienica, curare l'igiene personale ed essere munito dei dispositivi di sicurezza previsti dalle vigenti normative (anche di contenimento di eventuali pandemie). La ditta appaltatrice è tenuta alla preparazione e cottura dei pasti presso la cucina comunale sita nella scuola materna in Via Nicola di Giuseppe. Tale preparazione sarà effettuata giornalmente sia per i pasti da somministrare nella citata scuola Materna, sia per i pasti da somministrare presso la Scuola Elementare, sita in Via Del Municipio. In riferimento alla Scuola Elementare, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere a recapitare, a propria cura e spesa, i pasti necessari, depositandoli entro i locali adibiti a refettorio entro 20 minuti rispetto all'orario fissato per la somministrazione. L'Ente mette a disposizione della ditta nei locali dati in uso, oltre alla fornitura di acqua, gas naturale ed energia elettrica, l'attrezzatura esistente di sua proprietà.

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con idonei automezzi propri (individuati quali veicoli per il trasporto di derrate alimentari e provvisti di N.I.A.S. e relativa annotazione sul libretto) e con recipienti adeguati, onde consentire il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a 65° centigradi, garantendo nel contempo che le consegne vengano ultimate entro l'orario comunicato dalla Stazione Appaltante.

I pasti dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es. acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per le pietanze e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta di calore (es. iniezione di vapore, o elettrici) o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione.

Dalla consegna fino alla distribuzione la ditta appaltatrice dovrà garantire il mantenimento della temperatura dei pasti mediante appositi scaldavivande che dovranno essere forniti e messi in funzione direttamente dalla ditta appaltatrice.

Il Comune di Basciano si riserva di modificare le modalità del servizio, anche nel corso dell'anno scolastico, passando da pasto multi porzione a pasto mono porzione e/o viceversa.

Il servizio di distribuzione dei pasti è effettuato direttamente dalla Ditta Appaltatrice (compreso lo scodellamento in caso di pasti multi porzione).

Per il plesso scolastico ubicato in Piazza del Municipio, potrà essere richiesta la somministrazione dei pasti, anche in due turni all'interno dell'orario prestabilito, nel caso si dovesse far fronte all'elevato numero di studenti.

La ditta appaltatrice si impegna alla pulizia, sanificazione, disinfezione e ritiro dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al termine del consumo.

La ditta si impegna a non portare, per nessun motivo, fuori dai locali di distribuzione e di eventuale refettorio i beni avuti in consegna, a farne buon uso e a riconsegnarli alla fine del servizio in ottimo stato ed in perfetta efficienza salvo il deterioramento d'uso.

L'appaltatore inoltre dovrà tenere in perfetta efficienza le attrezzature messe a disposizione dal Comune provvedendone alla pulizia/igienizzazione/sanificazione ed alla manutenzione ordinaria, che fa carico alla Ditta. Eventuali integrazioni faranno carico all'appaltatore e dovranno rispondere alle relative norme di legge. I materiali della pulizia/igienizzazione/sanificazione sono a carico dell'appaltatore.

Se necessario per garantire la regolare esecuzione del servizio, l'appaltatore dovrà inoltre provvedere alla fornitura di bicchieri, tovaglie e tovaglioli, tutto in materiale monouso completamente atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia, ed avendo cura che tale fornitura sia adeguata al numero degli utenti.

Sarà compito del personale della Ditta, appositamente incaricato, di raccogliere, presso la Scuola, entro le ore 10,00 del mattino le prenotazioni degli alunni che usufruiranno del servizio mensa. I buoni mensa

dovranno essere rilevati dal personale ausiliario scolastico e comunicati alla Ditta affidataria, previa compilazione di apposita distinta.

E' altresì a carico dell'appaltatore la consegna dei rifiuti e degli imballaggi, e quant'altro comunque connesso e derivante dallo svolgimento del servizio secondo le norme comunali in materia raccolta e smaltimento dei rifiuti.

Inoltre la ditta appaltatrice è tenuta al rispetto di tutti gli adempimenti previsti dalla normativa dettata dal D.lgs. n. 193/2007.

Nel caso di forzata interruzione del servizio presso la cucina della scuola, compresa l'interruzione per eventuali lavori di ristrutturazione da parte dell'I.A., quest'ultima dovrà assicurare comunque la fornitura dei pasti mediante il trasporto dei pasti da un centro di refezione limitrofo o da un centro cottura di emergenza per la preparazione dei pasti, alla cucina della scuola, con un tempo di percorrenza di 30 minuti con verifica della temperatura al cuore degli alimenti all'atto della consegna presso i locali ad uso refettorio (e/o aule) o refettorio stesso. Di tali centri di refezione dovranno essere dichiarati il recapito, la consistenza ed il possesso dei requisiti igienico-sanitari.

ART.11

PREPARAZIONE DEI PASTI

L'aggiudicatario è tenuto ad osservare i menù diversificati autunno-inverno e primavera-estate, approvati dai competenti servizi ASL ed allegati al presente capitolato e rendersi disponibile ad accettare eventuali modifiche concordate tra l'Ente appaltante e il medico nutrizionista della ASL territorialmente competente. In generale, l'aggiudicatario è tenuto ad osservare tutte le prescrizioni della ASL territorialmente competente contenute negli allegati al presente capitolato.

I pasti dovranno essere preparati, confezionati e distribuiti in giornata in base agli orari definiti all'Art. 9 e 10 del presente capitolato. E' esclusa e tassativamente vietata la somministrazione di cibi e alimenti precotti nonché l'utilizzo di "preparati" per purè o di dadi per brodo. Quale addensante è consentito solo l'utilizzo di farina o fecola di patate.

L'aggiudicatario si rende garante della qualità e della conservazione delle materie prime/ingredienti che verranno utilizzate nella preparazione dei pasti. Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire in locali idonei possibilmente separati da quelli di lavorazione, nel rispetto delle disposizioni normative e secondo le prescrizioni vigenti in materia.

L'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione in modo tale da evitare stoccaggi prolungati delle derrate. Le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. E' tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione/somministrazione, sia superato il termine di conservazione.

Tutti gli imballaggi (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'allegato F, della parte IV "Rifiuti" del D.lgs. 152/2006 e ss.mm.ii. L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato e per almeno il 60% in peso da materiale riciclato se in plastica. Le fasi di preparazione e cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti. I pasti devono essere realizzati con sistemi tradizionali e prevalentemente con la tecnica del "legame fresco-caldo" osservando le grammature approvate dalla ASL. Per la cottura deve essere impiegato pentolame in acciaio inox e in alluminio. E' vietata ogni forma di utilizzo di avanzi e di vegetali in scatola ad eccezione dei pomodori pelati.

ART. 12 COMPOSIZIONE DEL MENU'

Il pasto giornaliero per la mensa scolastica è regolato dai menù allegati al presente capitolato, predisposti dal competente Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'Asl competente per territorio e dovrà essere composto nel rispetto delle grammature in esse indicate.

I menù saranno articolati secondo quanto stabilito nei relativi allegati al presente Capitolato e dovranno rispondere alle caratteristiche di varietà, stagionalità e qualità nutrizionale, come indicato negli allegati stessi.

La prescritta alternanza stagionale di prodotti freschi e locali, oltre a costituire una importante funzione educativa nutrizionale, consente un notevole risparmio di risorse economiche e la riduzione dell'impatto ambientale.

E' vietata la ricongelazione degli alimenti. La stessa frutta non potrà essere somministrata più di una volta alla settimana.

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto dovranno essere utilizzati esclusivamente alimenti rientranti nelle seguenti categorie:

- prodotti non derivati da O.G.M.
- prodotti che non contengono O.G.M.
- prodotti non transgenici.

Per la preparazione dei pasti deve essere utilizzato esclusivamente parmigiano reggiano e olio extra vergine di oliva.

Compete all'aggiudicatario, anche la fornitura di acqua minerale naturale confezionata in bottiglie in bioplastica compostabile e biodegradabile, qualora in futuro vengano dotati di idonei depuratori dell'acqua collegati all'impianto idrico esistente, tale da renderla idonea alla somministrazione agli studenti, la stazione Appaltante si riserva la facoltà di concordare con la ditta Appaltatrice la somministrazione di acqua dell'impianto idrico, servita con idonee caraffe in vetro o altro materiale riutilizzabile messe a disposizione dalla ditta che si occuperà anche della loro pulizia.

Inoltre compete all'aggiudicatario la fornitura di pane fresco, formaggio grattugiato in giornata (tipo grana o parmigiano), olio (esclusivamente extra vergine di oliva) e tutti gli altri condimenti necessari per la fruizione del pasto, che andranno messi a disposizione dell'utenza per tutta la durata del pasto.

L'offerente attenendosi al rispetto di tutte le norme igienico-sanitarie, dovrà valutare le opzioni che portino alla massima riduzione degli imballaggi e della produzione dei rifiuti e presentare alla Stazione Appaltante le proprie proposte, dichiarando in sede di gara la soluzione che si impegna ad adottare indicando il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare.

ART. 13

VARIAZIONE DEI MENU'

Ai menù, potranno essere apportate variazioni eventualmente richieste dalle competenti Autorità Sanitarie o dall'Amministrazione Comunale, in funzione di particolari esigenze di pubblico interesse o per specifiche esigenze dell'utenza (diete speciali correlate a patologie e/o intolleranze alimentari, motivi ideologici, etici, religiosi o comprovato disgusto).

Per le **diete speciali** (ad es. per celiaci, diabetici ecc.) la produzione dei pasti deve essere gestita con il sistema di autocontrollo aziendale. I suddetti "pasti speciali", dovranno essere confezionati e collocati singolarmente in contenitori isotermitici all'esterno dei quali, onde evitare spiacevoli disagi, l'aggiudicatario dovrà provvedere, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy, a riportare indicazioni specifiche in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibili al destinatario.

Alle stesse condizioni dovranno essere forniti pasti a minori e adulti appartenenti a diverse comunità religiose e/o abitudini alimentari. L'aggiudicatario si impegna altresì, a fornire in caso di momentanea indisposizione e previa motivata richiesta, un menù **dietetico/blando "dieta in bianco"** per un periodo non superiore a cinque giorni all'utenza interessata. I pasti suddetti devono essere confezionati con le stesse modalità delle diete speciali.

ART. 14

CARATTERISTICHE MINIME DELLE DERRATE ALIMENTARI

L'aggiudicatario dovrà assicurare il rispetto dei menù adottati dall'Ente, proposti/valutati dalla competente ASL e suddivisi in menù autunno/inverno (indicativamente periodo ottobre/marzo) e primavera/estate (indicativamente periodo aprile/giugno) al fine di consentire il maggior utilizzo di prodotti stagionali. Gli alimenti somministrati nell'ambito del servizio dovranno possedere le seguenti caratteristiche minime: frutta, verdure, 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 30% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica o da "sistemi di produzione integrata", da prodotti IGP, DOP e STG, da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali o prodotti a Km. 0;
- 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;
- la carne deve provenire per almeno il 10% in peso sul totale, da produzione biologica e per almeno il 15% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali;
- il pesce anche se surgelato, deve provenire per almeno il 20% in peso sul totale da acquacoltura biologica e/o pesca sostenibile. Il pesce somministrato, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

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. 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 o da regolamenti e norme regionali che siano in grado di garantire caratteristiche equivalenti del metodo di produzione. 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 tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito 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.

ART. 15
INFORMAZIONE ALL'UTENZA

L'aggiudicatario è tenuto ad informare adeguatamente e prontamente l'Ente e l'utenza in relazione allo svolgimento generale del servizio, ai menù adottati e alle eventuali variazioni che verranno apportate agli stessi. I menù dovranno essere esposti/affissi con regolarità in prossimità degli ingressi principali della scuola a cura dell'aggiudicatario stesso (anche in apposite bacheche che lo stesso potrà installare all'esterno dell'edificio).

ART. 16
CONDIZIONI INTEGRATIVE

Qualora al momento della somministrazione venga constatata l'inaccettabilità della fornitura o in caso di imprevisti (guasti, black-out etc. etc.) l'aggiudicatario dovrà prontamente concordare con l'Ente un menù alternativo equivalente dal punto di vista dietetico/energetico e provvedere all'immediata sostituzione della fornitura avvisando/motivando nel contempo l'utenza in merito alla variazione. La somministrazione dei pasti da parte degli addetti deve avvenire con sufficiente rapidità rispettando sempre e comunque sia i relativi parametri di temperatura che i tempi massimi di permanenza dei cibi nei contenitori isotermici dall'ultimazione della cottura alla somministrazione all'utenza.

Tutto il personale dovrà essere responsabilizzato anche relativamente alle precise funzioni di autocontrollo di seguito indicate:

- Verifica delle caratteristiche organolettiche del pasto in base agli standard predefiniti: aspetto, temperatura, cottura, consistenza e gusto e della conformità delle porzioni agli standard quantitativi definiti dalla ASL sulla base dell'età degli utenti;
- Rispetto dei tempi necessari per la fruizione dei pasti;
- Constatazione grado di accettazione del pasto ad ogni fine turno.

ART. 17
DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Lo scodellamento e la somministrazione/distribuzione dei pasti andranno interamente affidati al personale alle dipendenze dell'aggiudicatario professionalmente qualificato, preparato e adeguatamente formato per l'assistenza alla fruizione dei pasti, in modo particolare nei confronti degli alunni della Scuola dell'Infanzia (es: versare l'acqua, tagliare la carne in piccoli pezzi, sbucciare e tagliare la frutta ecc.). Lo stesso dovrà essere formato a svolgere la propria attività con responsabilità, garbo e buon senso oltre che con professionalità. L'aggiudicatario con propri mezzi e proprio personale, dovrà altresì provvedere: alla preparazione dei tavoli, al lavaggio delle attrezzature e delle stoviglie, al riassetto, pulizia e igienizzazione/sanificazione dei locali mensa (anche nel qual caso le aule siano adibite a mensa) e delle relative pertinenze oltre che allo smaltimento dei rifiuti con le modalità previste dalle normative vigenti e secondo indicazioni del servizio pubblico locale di raccolta/conferimento rifiuti.

Nello svolgimento del servizio e per tutta la durata del contratto, l'aggiudicatario dovrà adottare idonee misure di gestione ambientale che mirino alla riduzione dei consumi energetici ed idrici, alla riduzione della produzione di rifiuti e alla razionalizzazione dell'uso e del consumo delle risorse, riducendo al minimo gli sprechi. Il servizio dovrà essere erogato nel rispetto dei criteri ambientali minimi previsti dal D.M. 25 luglio 2011, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 del 11 aprile 2008, pubblicato su GURI n. 107 del 8 maggio 2008- revisione 10 Aprile 2013 GURI n. 102 del 3 maggio 2013).

Tutte le operazioni di pulizia e sanificazione/igienizzazione dovranno essere assicurate esclusivamente mediante l'utilizzo di prodotti detergenti/sanificanti in base ai protocolli vigenti, prodotti in carta riconducibili al gruppo dei prodotti «tessuto-carta» (foglio rotoli di tessuto-carta idonei all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici che rispettino i criteri ecologici previsti dal DM 24 maggio 2012 (G.U. n. 142 del 20 giugno 2012). Il concorrente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della normativa e dei requisiti indicati (etichette, schede tecniche e schede di sicurezza dei prodotti così come specificato nel suddetto DM24 maggio 2012).

ART. 18

DERRATE NON CONSUMATE E AVANZI

Nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, le derrate e i generi alimentari integri non consumati potranno essere ritirati dalle associazioni Onlus che ne facciano richiesta all'I.A., mentre gli avanzi dovranno essere eliminati secondo le norme comunali in materia raccolta e smaltimento dei rifiuti.

TITOLO III

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE – PROCEDURA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

ART. 19

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

La gara d'appalto è espletata secondo una procedura competitiva con negoziazione, interamente telematica, ai sensi dell'art. 63, d.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii, per l'affidamento del servizio di mensa scolastica della scuola dell'infanzia e primaria del comune di Basciano (Te) con aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa per gli anni scolastici 2022-2023, 2023-2024 e 2024-2025.

Possono partecipare i soggetti di cui all'art. 40 D.lgs. 50/2016 che siano in possesso dei seguenti requisiti di partecipazione:

REQUISITI GENERALI

Sono esclusi dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice.

Sono comunque esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001 n. 165.

Gli operatori economici devono possedere, pena l'esclusione dalla gara, l'iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. white list) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede oppure devono aver presentato domanda di iscrizione al predetto elenco (cfr. Circolare Ministero dell'Interno prot. 25954 del 23 marzo 2016 e DPCM 18 aprile 2013 come aggiornato dal DPCM 24 novembre 2016).

Inoltre, a garanzia della continuità del servizio, quindi quale requisito di esecuzione del contratto, viene richiesto all'aggiudicatario di avere la disponibilità o l'impegno di disponibilità, di un centro per la

preparazione dei pasti con un tempo di percorrenza di 30 minuti, da utilizzare in caso di emergenza [a copertura dell'intera durata dell'appalto, che consenta la preparazione degli stessi nelle quantità richieste e la conseguente consegna a destinazione, con verifica della temperatura al cuore degli alimenti all'atto della consegna presso i locali ad uso refettorio o delle aule siti presso la sede della scuola. Per il calcolo della tempistica dovrà essere utilizzato come riferimento il motore di ricerca google maps o strumento analogo.

I concorrenti, a pena di esclusione, devono essere in possesso dei requisiti previsti nei commi seguenti. I documenti richiesti agli operatori economici ai fini della dimostrazione dei requisiti devono essere trasmessi mediante AVCPASS in conformità alla delibera ANAC n. 157 del 17 febbraio 2016.

Ai sensi dell'art. 59, comma 4, lett. b) del Codice, sono inammissibili le offerte prive della qualificazione richiesta dal presente disciplinare.

L'offerta dei concorrenti raggruppati, determina la loro responsabilità solidale nei confronti dell'Amministrazione (art. 48, comma 5 D.Lgs. 50/2016). Nell'offerta devono essere specificate le parti che saranno eseguite da singoli operatori economici o riuniti o consorziati (art. 48, comma 4 D.Lgs. 50/2016).

REQUISITI DI IDONEITÀ

Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara, qualora cooperative sociali, essere iscritte nell'apposito albo regionale delle cooperative sociali di tipo A);

Il requisito relativo all'iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato deve essere posseduto da:

- a. ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande, consorziate/consorziate o GEIE;
- b. ciascuna delle imprese aderenti al contratto di rete indicate come esecutrici e dalla rete medesima nel caso in cui questa abbia soggettività giuridica.

Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, comma 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

Per la comprova del requisito tutte le autorizzazioni e/o attestazioni dovranno essere intestate all'impresa concorrente. L'Ente appaltante si riserva la facoltà di effettuare tutti i controlli che riterrà opportuni.

REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

Fatturato globale minimo annuo riferito a ciascuno degli ultimi n. 3 esercizi finanziari disponibili di € 160.000,00 IVA esclusa;

La comprova del requisito è fornita, ai sensi dell'art. 86, comma 4 e all. XVII parte I, del Codice

- per le società di capitali mediante i bilanci approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa;
- per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante il Modello Unico o la Dichiarazione IVA;

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività.

Ai sensi dell'art. 86, comma 4, del Codice l'operatore economico, che per fondati motivi non è in grado di presentare le referenze richieste può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante un qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla stazione appaltante.

REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

- a)** Il concorrente deve possedere in proprietà o in disponibilità le attrezzature e i macchinari necessari per l'esecuzione del servizio in appalto, omologate e corredate da idonea certificazione;
- b)** Elenco dei servizi analoghi di refezione scolastica sia pubblici che privati svolti nel triennio (2019/2020/2021), da attestare mediante dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà con indicazione analitica degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi e della loro regolare esecuzione; se trattasi di servizi prestati a favore di Amministrazioni o di Enti Pubblici, esse sono provate dai certificati rilasciati e vistati dagli enti medesimi; se trattasi di servizi prestati a privati, l'effettuazione della prestazione e la regolare esecuzione è dichiarata da questi o in mancanza, dallo stesso concorrente;
- c)** Di essere in possesso della certificazione di qualità aziendale UNI EN ISO 9001:2015 rilasciata per attività corrispondenti all'oggetto dell'appalto e per la precisione per l'erogazione di servizi di ristorazione, per la preparazione dei pasti;

Tali documenti devono essere rilasciato da un organismo di certificazione accreditato ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1 per lo specifico settore e campo di applicazione richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'art. 5, paragrafo 2 del Regolamento (CE) n. 765/2008.

1. Requisiti di ordine generale

- a) Assenza di cause di esclusione di cui all'art. 80 d.lgs. 50/2016

2. Requisiti di idoneità professionale

- a) Essere iscritto nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio Industria Agricoltura e Artigiano per attività di cui al settore oggetto dell'appalto (refezione scolastica e/o ristorazione), ovvero all'Albo delle società Cooperative presso il Ministero delle Attività Produttive a cura della Camera di Commercio se Cooperative ovvero all'Albo regionale delle Cooperative sociali in caso di cooperative sociali ovvero in analogo registro professionale o commerciale dello Stato di residenza per le imprese non italiane residenti in uno Stato dell'UE.

3. Requisiti di capacità economica-finanziaria

- a) Dichiarazione circa il fatturato globale medio annuo d'Impresa riferito a ciascuno degli ultimi tre esercizi finanziari (2017-2018-2019) non inferiore ad € 160.000,00 (iva esclusa) ed un fatturato medio annuo nel settore di attività oggetto dell'appalto riferito a ciascuno degli ultimi n. 3 esercizi finanziari (2017-2018-2019) avente una somma complessiva non inferiore a € 86.000,00 (IVA esclusa).

b) Idonee dichiarazioni bancarie (indicare se una o due)

I predetti requisiti dovranno essere posseduti:

- in caso di Raggruppamento temporaneo di imprese nella percentuale almeno del 70% dall'Impresa Mandataria, o designata tale, e la restante percentuale cumulativamente dalla o dalle Imprese mandanti,

per ciascuna delle quali in ogni caso è richiesta una percentuale minima del 20% a condizione che le imprese raggruppate o raggruppande nel loro complesso possiedano cumulativamente l'intero 100%;

- Consorzio, quando non sia posseduto per l'intero consorzio stesso, da ciascuna impresa consorziata indicata come esecutrice nella percentuale minima del 40% e cumulativamente per l'intero 100%;

4. Requisiti di capacità tecnica- professionale

- a) di possedere in proprietà o in disponibilità le attrezzature ed i macchinari necessari per l'esecuzione del servizio in appalto, omologate e corredate da idonea certificazione;
- b) elenco dei servizi analoghi di refezione scolastica sia pubblici che privati svolti nei triennio (2017-2018-2019), da attestare mediante dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà con l'indicazione analitica degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi e della loro regolare esecuzione; se trattasi di servizi prestati a favore di amministrazioni o enti pubblici, esse sono provate da certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni o dagli enti medesimi; se trattasi di servizi prestati a privati, l'effettuazione effettiva della prestazione e la regolare esecuzione è dichiarata da questi o, in mancanza, dallo stesso concorrente;
- c) di essere in possesso delle certificazioni di qualità aziendale UNI EN ISO 9001:2015 rilasciata per attività corrispondenti all'oggetto dell'appalto e precisamente per l'erogazione di servizi di ristorazione, per la preparazione dei pasti;
- d) Attestato di avvenuto sopralluogo rilasciato dall'Ufficio Comunale:
Il concorrente deve, pena la non ammissione alla procedura, effettuare un sopralluogo al fine di prendere visione della struttura ove si espleta il servizio e di conoscere e valutare tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell'offerta. Il sopralluogo, che dovrà necessariamente avvenire in presenza di personale del Comune di Basciano, previo appuntamento da concordare con congruo anticipo, per p.e.c. a postacert@pec.comune.basciano.te.it, dovrà essere effettuato entro e non oltre le ore 10:00 del giorno 24/05/2021;
- e) PASSOE rilasciato dall'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici (AVCP) che comprova l'avvenuta registrazione del concorrente sul sistema AVCPASS (Deliberazione Autorità n. 11 del 20/12/2012). Detto documento consente di effettuare la verifica dei requisiti dichiarati dal concorrente in sede di gara mediante il sistema AVCPASS da parte della Stazione Appaltante secondo quanto disposto dall'art. 81 del D.Lgs n. 50/2016.

In merito a tale documento si fa presente che: la verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario potrà avvenire, ai sensi dell'articolo 81 del D.Lgs. n. 50/2016 e della delibera attuativa dell'ANAC n. 111/2012 e successivi provvedimenti, attraverso l'utilizzo del sistema AVCPASS, reso disponibile dall'Autorità. La mancata produzione del PASSOE non costituisce motivo di esclusione dalla gara. Si fa tuttavia presente che, per procedere alla verifica dei requisiti, ove ciò sia reso obbligatorio da disposizioni di legge, potrebbe essere richiesto a taluni concorrenti di procedere obbligatoriamente alla registrazione sotto pena di decadenza dei benefici ottenuti nella presente procedura di gara.

ART. 20

PROCEDURA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'Aggiudicazione del presente appalto verrà disposta secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3, lett. a) del Codice degli appalti a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto, risultante dalla somma dei punteggi attribuiti all'offerta gestionale ed economica. In caso di parità si procederà ai sensi dell'art. 77 del R.D. 23/05/1924, n. 827.

L'affidamento del suddetto servizio sarà effettuato a favore del concorrente la cui offerta risulti più vantaggiosa sulla base di criteri oggettivi e progettuali, quali gli aspetti qualitativi e, ambientali o sociali, connessi all'oggetto dell'appalto, giusti i parametri che di seguito sono riportati.

L'Amministrazione Comunale ha facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che la stessa venga ritenuta congrua, conveniente ed affidabile per l'Ente.

L'aggiudicazione quindi è effettuata a favore del soggetto che riporterà complessivamente il punteggio più alto (max 100 punti) ed avverrà anche in presenza di una sola offerta valida, ritenuta congrua ed affidabile.

Il punteggio massimo attribuibile a ciascuna offerta potrà essere di 100 punti di cui:

- massimo 80 punti per l'Offerta Tecnica;
- massimo 20 punti per l'Offerta Economica;

Non saranno ammesse offerte parziali o in aumento rispetto al prezzo unitario indicato a base d'asta.

I criteri di aggiudicazione mediante punteggio saranno i seguenti:

OFFERTA TECNICA: PUNTI 80/100

Il calcolo di quest'ultimo valore sarà ottenuto in base ai parametri riportati nella tabella che segue:

A - FORNITURA DI PRODOTTI BIOLOGICI/DI QUALITÀ /FILIERA CORTA: max punti 18

A tale parametro viene attribuito un fattore ponderale pari a 18 punti articolato nei seguenti subcriteri:

- **Elencazione dei prodotti biologici che la ditta si obbliga ad impiegare nell'esecuzione del servizio in aggiunta alla quota percentuale per ciascuna categoria merceologica già prevista dal capitolato, descrizione della loro caratteristiche, proprietà, qualità e provenienza: MAX PUNTI 6**

In particolare le categorie dei prodotti biologici cui fare riferimento sono le seguenti:

- ✓ frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta riso, farina, patate, polenta, pomodori, e prodotti trasformati, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine
- ✓ carne
- ✓ pesce

Alla Percentuale migliore offerta verrà attribuito il punteggio massimo, mentre alle restanti offerte **O_x** saranno attribuiti punteggi (**P_x**) proporzionalmente inferiori secondo la seguente formula:

$$P_x = [O_x / P_{mi}] \times 6$$

P_x= punteggio da attribuire

O_x= Percentuale offerta dal partecipante a cui si deve attribuire il punteggio

P_{mi}= percentuale migliore offerta.

La percentuale va intesa in relazione al peso sul totale da esprimere come percentuale di aumento rispetto alla quantità percentuale già richiesta nel capitolato.

Tutti i punteggi assegnati di valutazione dell'offerta saranno considerati alla seconda cifra decimale con arrotondamento di questa all'unità superiore se la terza cifra decimale è pari o superiore a 5.

- **Numero e rilevanza di prodotti di qualità a denominazione protetta (DOP, IGP e STG), prodotti tipici e tradizionali riconosciuti ai sensi della vigente normativa comunitaria e nazionale in aggiunta alla quota percentuale per ciascuna categoria merceologica già prevista dal capitolato: MAX PUNTI 6**

In particolare le categorie dei prodotti biologici cui fare riferimento sono le seguenti:

- ✓ frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta riso, farina, patate, polenta, pomodori, e prodotti trasformati, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine

- ✓ carne
- ✓ pesce

Alla Percentuale migliore offerta verrà attribuito il punteggio massimo, mentre alle restanti offerte **Ox** saranno attribuiti punteggi (**Px**) proporzionalmente inferiori secondo la seguente formula:

$$Px = [Ox / Pmi] \times 6$$

Px= punteggio da attribuire

Ox= Percentuale offerta dal partecipante a cui si deve attribuire il punteggio

Pmi= percentuale migliore offerta.

La percentuale va intesa in relazione al peso sul totale da esprimere come percentuale di aumento rispetto alla quantità percentuale già richiesta nel capitolato.

Tutti i punteggi assegnati di valutazione dell'offerta saranno considerati alla seconda cifra decimale con arrotondamento di questa all'unità superiore se la terza cifra decimale è pari o superiore a 5.

- **Approvvigionamento delle materie prime in filiera corta: utilizzazione di prodotti regionali a KM0 [da intendersi come area di produzione inferiore a 30 Km dalla Casa Comunale (essendo solitamente il centro città)], di qualità, provenienti da agricoltura locali, a filiera corta: MAX PUNTI 6**

In particolare le categorie dei prodotti biologici cui fare riferimento sono le seguenti:

- ✓ frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta riso, farina, patate, polenta, pomodori, e prodotti trasformati, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine
- ✓ carne
- ✓ pesce

Alla Percentuale migliore offerta verrà attribuito il punteggio massimo, mentre alle restanti offerte **Ox** saranno attribuiti punteggi (**Px**) proporzionalmente inferiori secondo la seguente formula:

$$Px = [Ox / Pmi] \times 6$$

Px= punteggio da attribuire

Ox= Percentuale offerta dal partecipante a cui si deve attribuire il punteggio

Pmi= percentuale migliore offerta.

La percentuale va intesa in relazione al peso sul totale da esprimere come percentuale di aumento rispetto alla quantità percentuale già richiesta nel capitolato.

Tutti i punteggi assegnati di valutazione dell'offerta saranno considerati alla seconda cifra decimale con arrotondamento di questa all'unità superiore se la terza cifra decimale è pari o superiore a 5.

B – OFFERTA ULTERIORI PASTI GRATUITI: MAX PUNTI 3

Offerta di pasti gratuiti giornalieri da destinare a esigenze sociali: 0,5 punti per ogni pasto offerto, fino al massimo di 3 punti.

C - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO: MAX PUNTI 10

Per l'attribuzione del punteggio verranno presi in considerazione i seguenti parametri:

- Numero, inquadramento qualifica/livello professionale, mansioni e impegno orario giornaliero e settimanale degli addetti impiegati nelle diverse fasi organizzative e gestionali del servizio: rilevazione utenza, produzione pasti, trasporto, scodellamento e somministrazione/distribuzione, nonché preparazione tavoli, riassetto, lavaggio/igienizzazione/sanificazione stoviglie ed attrezzature, pulizia e igienizzazione/sanificazione locali e smaltimento rifiuti;
- Modalità/sistema di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle materie prime;

- Modalità/sistema di cottura degli alimenti;
- Procedure Piano di Autocontrollo e sistema HACCP previsti per le singole fasi del servizio;
- Modalità/sistema rilevazione utenza;
- Modalità/sistema organizzazione scodellamento e somministrazione/distribuzione;
- Gestione e tipologia tovagliato, stoviglieria e posateria;
- Modalità di pulizia e di igienizzazione/sanificazione di stoviglie, attrezzature e locali indicando la tipologia dei prodotti (nome commerciale e marca dei prodotti) che l'offerente si impegna ad utilizzare. I prodotti devono essere conformi a quanto specificato nel Decreto del Ministero dell'Ambiente DM 24 maggio 2012 "criteri ambientali minimi l'affidamento dei servizi di pulizia e fornitura di prodotti per l'igiene". Sono presunti conformi i prodotti che riportano etichetta Ecolabel o certificazione equivalente;
- Modalità gestione smaltimento rifiuti;
- Modalità di gestione dei buoni pasto;

Nessun punteggio verrà assegnato alle offerte che non rispondano al suddetto parametro comparativo.

D - PREDISPOSIZIONE DI UN PIANO CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE: MAX PUNTI 5

Destinazione cibo non somministrato a organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari. Il concorrente dovrà indicare se intende destinare il cibo non consegnato a organizzazione del tipo indicato. Il punteggio sarà attribuito come segue:

- Destinazione del cibo non somministrato a organizzazioni del tipo indicato: **punti 5**
- Nessuna destinazione del cibo non somministrato: **punti 0**

N.B. Il concorrente in caso di risposta affermativa, dovrà altresì documentare la propria scelta inserendo tra la documentazione di offerta tecnica il protocollo d'intesa sottoscritto col soggetto interessato per il suddetto appalto, pena la non assegnazione di punteggio.

Solo per tale sub-criterio qualitativo "*Destinazione cibo non somministrato a organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari*", la Commissione provvederà ad attribuire il punteggio a seguito della verifica circa l'inserimento tra la documentazione tecnica da parte del concorrente del protocollo d'intesa sottoscritto col soggetto interessato, pena la non assegnazione di punteggio.

E - POSSESSO DI CERTIFICAZIONI RILASCIATE DA ORGANISMI ACCREDITARI: MAX PUNTI 6

Per l'attribuzione del punteggio verranno presi in considerazione i seguenti parametri:

- 2 punti per Certificazione ISO 14001:2004 – Sistema di gestione ambientale;
- 2 punti per Certificazione ISO 22000:2005 – Sistema di gestione della sicurezza nel settore agroalimentare;
- 2 punti per Certificazione ISO 22005:2008 "sistema di rintracciabilità nella filiera alimentare";

F - PERCORSI FORMATIVI UTENTI-FAMIGLIE-INSEGNANTI: MAX PUNTI 7

Proposta di progetto di educazione alimentare da svolgere nelle scuole interessate dal servizio, previo accordo con la direzione didattica e sentita l'ASL. La commissione attribuirà il punteggio sulla base della qualità del progetto proposto, dell'applicabilità e della coerenza con le esigenze del servizio. In particolare tale piano di formazione, ai fini del riconoscimento di un punteggio, dovrà essere articolato in almeno 12 ore e dovrà dedicare particolare attenzione alla trattazione dei seguenti temi:

- Educazione alimentare;
- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento;
- Provenienza territoriale degli alimenti;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

A tale parametro viene attribuito un fattore ponderale pari a 2 punti

G – ATTREZZATURE: MAX PUNTI 12

Sostituzione dei singoli elementi della cucina con altri nuovi. Il concorrente dovrà dettagliatamente descrivere le eventuali attrezzature che intende integrare a proprie spese. In tal caso, le apparecchiature integrate dovranno quantomeno appartenere alla classe di efficienza energetica A per lavastoviglie e forni e alla classe A+ per frigoriferi e congelatori (Energy Label - Direttiva 92/75/CEE e successivi regolamenti applicativi). Nella relazione tecnica dovranno essere allegate le schede tecniche delle attrezzature che si offrono. La Commissione nell'attribuire i punteggi valuterà la rispondenza dell'attrezzatura offerta rispetto alla dimensione dell'utenza da servire e al miglior svolgimento del servizio. Non verrà assegnato alcun punteggio nell'ipotesi in cui l'attrezzatura offerta sia palesemente incongrua ed inferiore rispetto alla dimensione dell'utenza e al servizio nel suo complesso (oppure l'attrezzatura offerta dovrà garantire standard di quantità non inferiori a quella già esistente)

Sistema di depurazione dell'acqua potabile (locale cucina) ----- fino a 6 punti;

Cappa aspirante----- fino a 4 punti;

Bollitore----- fino a 2 punti;

Si precisa che tutti gli adempimenti, procedure, autorizzazioni, installazioni, permessi, manutenzioni e relativi oneri sono a completo ed esclusivo carico della I.A ed esonera in toto l'Amministrazione Comunale.

H – GESTIONE DELLE EMERGENZE: MAX PUNTI 6

Il progetto deve prevedere una descrizione sulle modalità di gestione delle emergenze che la ditta si impegna ad adottare, in caso di eventuali guasti e/o imprevisti che compromettono il normale svolgimento del servizio presso il centro di produzione pasti.

I – FORMAZIONE DEL PERSONALE: MAX PUNTI 3

Nel rispetto dei CAM l'operatore economico descrive il programma di formazione ed aggiornamento che la Ditta si impegna ad applicare per tutta la durata dell'appalto al personale impiegato nel servizio, specificando le materie oggetto della formazione, i tempi ed il relativo numero di ore.

L - INTERVENTI MIGLIORATIVI AL CENTRO DI COTTURA: MAX PUNTI 5

Il punteggio a disposizione verrà attribuito in funzione dell'effettiva utilità ed effettivo interesse per l'Ente di quanto proposto, senza oneri aggiuntivi per l'Ente. La proposta dovrà essere corredata dal relativo cronoprogramma.

Il contenuto delle proposte deve essere pertinente con le finalità specifiche e peculiari del servizio, il contesto organizzativo, l'interesse degli utenti e dell'Amministrazione

M - MIGLIORAMENTI TECNICI E QUALITATIVI PER LA RESA DEL SERVIZIO PRESSO I REFETTORI (O LOCALI ADIBITI A TALI): MAX PUNTI 5

Il punteggio a disposizione verrà attribuito in funzione dell'effettiva utilità ed effettivo interesse per l'Ente di quanto proposto, senza oneri aggiuntivi per l'Ente. La proposta dovrà essere corredata da relativo cronoprogramma.

Il contenuto delle proposte deve essere pertinente con le finalità specifiche e peculiari del servizio, il contesto organizzativo, l'interesse degli utenti e dell'Amministrazione.

Gli operatori economici che non riporteranno nell'offerta tecnica una valutazione almeno pari a 45/80 punti non saranno ammessi alla successiva fase di apertura dell'offerta economica.

Indicazioni per l'elaborazione della relazione tecnica

L'elaborato dovrà essere formato da un massimo di 30 (trenta) pagine fronte/retro in formato A4, con carattere Times New Roman di dimensione 12 pt. Accompagnati dagli allegati necessari.

Ogni pagina ed ogni paragrafo devono essere numerate nei rispettivi fogli.

L'estensione massima s'intende riferita ai contenuti e non include la copertina e l'indice o sommario che il concorrente è tenuto a redigere. Eventuali pagine eccedenti non saranno prese in considerazione e i relativi contenuti non saranno oggetto di valutazione anche nel caso in cui il partecipante utilizzi un formato visibilmente differente da quello indicato.

Nel predisporre il progetto gestionale l'offerente dovrà tener conto di quanto previsto dalla vigente normativa legislativa e regolamentare, con particolare riferimento a quanto indicato nel capitolato, nel rispetto dei criteri ambientali minimi previsti dal D.M. 25 luglio 2011, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135/2008 - GURI n. 107/2008- revisione GURI n. 102/2013) specificando modalità di gestione dell'approvvigionamento, stoccaggio, conservazione, confezionamento, indicando tipologia, etichettatura, caratteristiche e provenienza delle materie prime che verranno utilizzate per l'elaborazione dei menu stagionali, così come approvati dal S.I.A.N. della ASL territorialmente competente e di cui agli allegati al Capitolato.

Il progetto gestionale, dovrà illustrare l'organizzazione del servizio distinguendone i seguenti aspetti che saranno oggetto di valutazione tecnica da parte della Commissione.

In particolare, quanto all'organizzazione del servizio, la relazione dovrà contenere una breve illustrazione sulle modalità di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle materie prime, sui sistemi di cottura degli alimenti, sulle procedure stabilite dal Piano di Autocontrollo e dal sistema HACCP per le singole fasi del servizio del processo produttivo. Inoltre:

- Elenco fornitori;
- Elenco prodotti (nome commerciale/marca) che verranno utilizzati per la preparazione dei pasti indicati nei menu;
- Elenco e percentuale di peso sul totale dei prodotti provenienti da produzione biologica certificata;
- Elenco e percentuale di peso sul totale dei prodotti provenienti da produzione integrata, IGP DOP e STG e tipici e tradizionali nazionali, regionali e provinciali certificati;
- Elenco e percentuale di peso sul totale della carne e dei prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati, ecc) provenienti da produzione biologica, IGP, DOP e tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali;

- Tipologia e percentuale di peso sul totale del pesce fresco/surgelato proveniente da acquacoltura biologica e/o pesca sostenibile. Si precisa che non è consentito l'utilizzo di prodotti industriali ricomposti;

Per quanto concerne la fase di somministrazione il progetto dovrà illustrare:

- sistema/modalità che il concorrente intende adottare per la rilevazione giornaliera dell'utenza;
- sistema/modalità operative che il concorrente intende adottare nella fase di scodellamento e somministrazione/distribuzione dei pasti, in considerazione delle turnazioni previste per ciascun ordine di scuola e del numero degli utenti da servire ad ogni turno. A tal fine si precisa che prima della somministrazione dei pasti all'utenza, il personale addetto dovrà preventivamente constatare la temperatura, il grado di cottura, la consistenza e il gusto delle pietanze stesse. L'aggiudicatario deve definire una specifica procedura e disporre di strumenti idonei al rapido controllo e alla regolare registrazione delle temperature rilevate, anche presso il punto di somministrazione;
- tipologia prodotti e modalità di gestione delle operazioni di pulizia e sanificazione/igienizzazione dei locali, delle attrezzature e della stoviglieria/posateria. I prodotti che il concorrente intende utilizzare dovranno rispondere ai requisiti di cui alle normative vigenti in materia (composizione, tossicità ed inquinamento), in particolare i detergenti multiuso usati per la pulizia/igienizzazione/sanificazione di stoviglie, posateria, attrezzature, tavoli, sedie e locali, dovranno rispondere ai criteri previsti dal marchio comunitario di qualità ecologica Ecolabel per quanto riguarda la presenza di ingredienti, sostanze e miscele pericolose. L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel (Regolamento CE 2011/383/UE per l'assegnazione del marchio di qualità ecologica dell'Unione europea ai detergenti multiuso e ai detergenti per servizi sanitari). Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere attestata la corrispondenza dei requisiti indicati e il rispetto della suddetta normativa. Nello svolgimento del servizio e per tutta la durata del contratto, l'aggiudicatario dovrà garantire il rispetto dei criteri ambientali minimi previsti dal D.M. 25 luglio 2011, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135/2008, pubblicato su GURI n. 107/2008- revisione 10 Aprile 2013 GURI n. 102/2013) adottando idonee misure di gestione ambientale mirate alla riduzione dei consumi energetici ed idrici, alla riduzione della produzione di rifiuti e alla razionalizzazione dell'uso e del consumo delle risorse riducendo al minimo gli sprechi. Tutti i prodotti/articoli monouso che dovranno essere utilizzati nell'espletamento del servizio dovranno rispondere ai requisiti di alta biodegradabilità e compostabilità.

Per quanto concerne l'organizzazione del personale il progetto dovrà illustrare dettagliatamente:

- L'organizzazione del personale che l'offerente si impegna ad impiegare nello svolgimento del servizio con la specificazione delle mansioni generali da svolgere, della qualifica professionale, l'indicazione delle ore giornaliere di servizio, del monte ore settimanale per ciascuna delle unità lavorative da impiegare nelle diverse attività da espletare sia per il personale impiegato presso il centro di cottura dove andrà assicurata anche la figura di n. 1 cuoco/coordinatore, sia nelle fasi di rilevazione giornaliera dell'utenza, preparazione e somministrazione dei pasti, sgombero, riassetto, pulizia e igienizzazione/sanificazione attrezzature, stoviglieria/posateria e locali, nonché nella gestione dello smaltimento dei rifiuti;

- Gestione della raccolta differenziata dei rifiuti e di tutte le eventuali misure intraprese per la riduzione della produzione dei rifiuti (es. riduzione di imballaggi e confezionamenti, utilizzo materiali riutilizzabili e/o biodegradabili e compostabili etc.)
- Gestione imprevisti ed emergenze;
- Piano di campionamento per analisi ed indicazione del laboratorio di analisi accreditato;

Per quanto riguarda gli elementi di natura qualitativa, la valutazione verrà effettuata attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, da 0 a 1 (punto 4 – allegato P – DPR 207/2010).

LA FORMULA CHE VERRA' APPLICATA E' LA SEGUENTE:

$$C(a) = \sum n [W_i \times V(a)_i]$$

Dove:

C (a) = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

W_i = peso punteggio attribuito al requisito (i);

V(a)_i = coefficiente prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra 0 a 1;

∑ n = sommatoria

i coefficienti V(a)_i sono determinati per quanto riguarda gli elementi di natura qualitativa, che richiedono una valutazione discrezionale, attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

Nell'attribuzione del coefficiente si seguirà la seguente scala:

GIUDIZIO SINTETICO	COEFFICIENTE
Insufficiente	0
Sufficiente	Da 0,1 a 0,3
Discreto	Da 0,4 a 0,6
Buono	Da 0,7 a 0,8
Ottimo	Da 0,9 a 1

Terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad 1 la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Precisazioni:

- In caso di mancata presentazione dell'offerta tecnica, al relativo concorrente è attribuito insindacabilmente il coefficiente "zero" in corrispondenza di tutti gli elementi di valutazione;
- L'offerta tecnica non presentata non sarà oggetto di valutazione;
- Nel caso in cui l'offerta tecnica sia parziale, per la mancata presentazione di elaborati relativamente ad uno o più degli elementi di valutazione, al relativo concorrente è attribuito inderogabilmente il coefficiente "zero" in corrispondenza dell'elemento di valutazione non presentato e lo stesso elemento non presentato non è oggetto di valutazione;

- Nel caso di offerta tecnica o una parte della stessa relativa ad uno o più di uno degli elementi di valutazione sia in contrasto con gli adempimenti formali prescritti dal capitolato o dal presente bando troveranno applicazione rispettivamente i precedenti periodi;

Gli operatori economici che non riporteranno nell'offerta tecnica una valutazione almeno pari a 45/80 punti non saranno ammessi alla successiva fase di apertura dell'offerta economica.

OFFERTA ECONOMICA: PUNTI 20 /100

Il punteggio massimo attribuibile all'offerta economica è 20 in base al prezzo offerto in diminuzione rispetto all'importo del singolo pasto a base d'asta corrispondente ad € 4,18 esclusi IVA al 4% ed oneri per la sicurezza.

Non sono ammesse offerte in aumento.

L'attribuzione del punteggio avverrà con il criterio matematico che segue:

$$X = \frac{P_i \times P_{max}}{PO}$$

OVE:

X = punteggio attribuito al concorrente

P_i = prezzo più basso

P_{max} = punteggio massimo attribuibile

PO= prezzo offerto

Tutti i punteggi assegnati di valutazione dell'offerta economica saranno considerati alla seconda cifra decimale con arrotondamento di questa all'unità superiore se la terza cifra decimale è pari o superiore a 5.

TITOLO IV PERSONALE

ART. 22 ORGANICO

Durante lo svolgimento del servizio, il personale, oltre al rispetto del codice di comportamento del Comune di Basciano approvato con atto della Giunta Comunale in data 14/01/2014 n. 3 (e sottoscritto in sede contrattuale) dovrà rispettare quanto di seguito descritto.

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto.

L'appaltatore si impegna a richiamare, multare, e se del caso sostituire i dipendenti che non dovessero avere una condotta irreprensibile. In tal caso la Ditta provvederà a quanto richiesto, senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.

È fatto obbligo alla Ditta di proporre un "Responsabile Tecnico" di comprovata capacità ed esperienza dimostrabile mediante idonee referenze da esibire prima dell'inizio del servizio, reperibile quotidianamente negli orari di servizio.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta come numero ed organigramma funzionale e comunque **in un numero minimo di tre unità di cui:**

- N. 1 cuoco per 6 ore lavorative giornaliere dal lunedì al venerdì;
- N. 1 aiuto cuoco per 6 ore lavorative giornaliere dal lunedì al venerdì;

- N. 1 addetto alla veicolazione e somministrazione/sporzionamento per 4 ore giornaliere dal lunedì al venerdì.

L'Appaltatore, in conformità a quanto disposto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80 e ai sensi del D.lgs. 81/08 e successive modificazioni ed integrazioni, fornirà a tutto il personale divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, mascherine e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio e tutti i DPI in base alle normative ed ai protocolli vigenti.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione/igienizzazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980; la pulizia di tale vestiario è a carico della I.A. Gli indumenti devono essere riposti negli appositi armadietti personali. L'impresa si impegna ad integrare la dotazione di armadietti qualora questi dovessero risultare insufficienti alle esigenze del servizio.

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie si fa riferimento a quanto previsto dalle normative e dai regolamenti vigenti e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e somministrazione/distribuzione dei pasti, deve curare scrupolosamente l'igiene personale. Inoltre durante le ore di lavoro non devono essere indossati anelli o bracciali per evitare possibili contaminazioni degli alimenti in lavorazione.

Il personale dovrà utilizzare calzature adeguate all'ambiente di lavoro. Il copricapo è parte integrante dell'abbigliamento di lavoro: previsto sia per le donne che per gli uomini, dovrà contenere l'intera capigliatura.

Tutto il personale addetto alla preparazione e somministrazione/distribuzione degli alimenti, nessun escluso, deve essere munito di idonea certificazione rilasciata dall'ASL, secondo la normativa vigente; i costi relativi saranno a totale carico dell'appaltatore.

L'elenco nominativo dell'organico incaricato al servizio deve essere comunicato all'Ente prima della stipula del contratto. L'aggiudicatario è tenuto a rispettare, per il personale impiegato nell'organizzazione del servizio, tutte le norme e gli obblighi assicurativi previsti dal CCNL di settore o dalle norme vigenti in materia. In particolare si impegna ad applicare le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla data di presentazione delle offerte, alla categoria e località in cui si svolgono i servizi. L'Amministrazione procederà ad effettuare gli opportuni controlli sul rispetto delle norme relative al pagamento dei contributi previdenziali ed assicurativi. In caso di inottemperanza ai suddetti obblighi, l'Amministrazione provvederà alla sospensione del pagamento del corrispettivo ed assegnerà all'aggiudicatario un termine massimo di 10 giorni entro i quali provvedere alla regolarizzazione della sua posizione. Il pagamento del corrispettivo sarà quindi effettuato ad avvenuta e comprovata regolarizzazione. L'aggiudicatario non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo al risarcimento dei danni o al riconoscimento di interessi per la sospensione dei corrispettivi derivanti da eventuali sospensioni di cui al punto precedente. Qualora l'aggiudicatario non adempia entro il suddetto termine, l'amministrazione procederà alla risoluzione del contratto incamerando il deposito cauzionale e destinando gli importi non liquidati al soddisfacimento degli inadempimenti contrattuali e previdenziali.

In caso di malattia o altra causa che possa impedire lo svolgimento delle prestazioni, le stesse dovranno essere garantite dalla I. A. con altro personale in possesso di tutti i requisiti previsti dalla legge, previa comunicazione al Comune della scelta delle persone incaricate e sotto la responsabilità dell'appaltatore.

Committente ed appaltatore si impegnano a cooperare nell'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto di appalto. Committente ed appaltatore si impegnano inoltre a coordinare i propri interventi di protezione e prevenzione dai rischi in comune cui sono esposti i lavoratori. Al fine di promuovere la collaborazione ed il coordinamento sopra indicati, il committente ha predisposto un documento unico di seguito denominato DUVRI "Documento

unico di valutazione dei rischi da interferenza e delle misure di prevenzione”, come previsto dall’art. 26, comma 3, del D.lgs. n. 81/2008, che si allega al presente capitolato d’oneri, nel quale vengono indicati i rischi specifici esistenti negli ambienti presso cui l’appaltatore è chiamato ad operare e le misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione all’attività svolta dal committente negli stessi locali; tale documento contiene, inoltre, le misure adottate al fine di eliminare o ridurre al minimo i rischi dovuti alle interferenze tra i lavori del committente e quelli della diversa impresa coinvolta nell’esecuzione dell’appalto. Il committente fornisce all’appaltatore, ai sensi dell’art. 26, comma 1, lettera b) del D.lgs. n. 81/2008, le informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti interessati dalle attività appaltate e sulle misure generali di prevenzione e di emergenza adottate.

L’appaltatore è tenuto a presentare il proprio documento di valutazione dei rischi inerente le proprie attività ed ai fini della tutela dei propri dipendenti impegnati nell’esecuzione dell’appalto.

Il DUVRI redatto a cura del committente, sarà sottoscritto dalle parti ed allegato al contratto per costituirne parte integrante ed inscindibile; avrà valore fino a sua modifica. L’appaltatore si impegna a divulgare le informazioni rilevanti ai fini della sicurezza in maniera completa ed appropriata ai propri dipendenti.

L’appaltatore durante la propria attività lavorativa dovrà rispettare tutte le disposizioni di legge vigenti in materia di sicurezza sul lavoro (prevenzione infortuni, igiene del lavoro, medicina del lavoro, mezzi di protezione personali, sicurezza di attrezzature e altri protocolli vigenti ivi inclusi quelli sulla sanificazione) e dovrà attenersi scrupolosamente alle indicazioni contenute nel DUVRI ed alle ulteriori eventuali indicazioni specifiche, dovute a situazioni temporanee e contingenti, fornite dal committente sui rischi esistenti nell’area lavorativa in cui sarà chiamato ad operare. Per i costi della sicurezza afferenti l’esercizio dell’attività svolta dall’aggiudicatario, resta immutato l’obbligo per lo stesso 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 dell’impresa, la quale deve dimostrare che gli stessi sono congrui rispetto a quelli desumibili dai prezziari o dal mercato.

CLAUSOLA DI RIASSORBIMENTO DELLA MANO D’OPERA (ART. 50 D.lgs. 50/2016):

L’affidatario ha l’obbligo di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell’espletamento del servizio, qualora disponibili, salvo rinuncia individuale, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, purché il numero dei lavoratori e la loro qualifica siano armonizzabili con l’organizzazione d’impresa aggiudicataria e con le esigenze tecnico organizzative previste.

A tal uopo si forniscono le seguenti informazioni del personale applicato:

- N. 1 Cuoco – Livello C1 – CCNL Cooperative Sociali – 6 ore giornaliere – 30 ore settimanali;
- N. 1 Collaboratore Mensa – Livello B1 – CCNL Cooperative Sociali – 4 ore giornaliere – 20 ore settimanali;
- N. 1 Collaboratore Mensa – Livello B1 – CCNL Cooperative Sociali – 4 ore giornaliere – 20 ore settimanali;

ART. 23

DIREZIONE DEL SERVIZIO

La direzione del servizio, deve essere affidata ad un responsabile con qualifica professionale idonea ed esperienza acquisita, almeno biennale, nel settore della ristorazione scolastica. Il direttore del servizio incaricato, dovrà mantenere regolari e proficui rapporti di fattiva collaborazione con la Dirigenza scolastica e con gli uffici preposti dall’Ente al controllo dell’andamento del servizio. In caso di prolungata assenza (congedo, malattia, altro), l’aggiudicatario previo accordo con l’Ente deve provvedere alla nomina di un sostituto. Il nominativo del nuovo direttore dovrà essere comunicato all’Ente entro le 48 ore successive all’avvenuta sostituzione. L’ente si riserva il diritto di chiedere all’aggiudicatario la sostituzione del direttore

ritenuto, per comprovati motivi, non idoneo al servizio senza che ciò costituisca motivo di maggiore onere per l'Ente.

ART. 24

FORMAZIONE PROFESSIONALE

L'aggiudicatario a proprie spese deve provvedere alla formazione del personale in relazione al tipo di attività da svolgere, ed informarlo dettagliatamente circa le circostanze e le modalità di gestione del servizio previste dal contratto in modo che il servizio stesso possa sempre risultare adeguato agli standard di qualità richiesti dall'Ente.

L'aggiudicatario deve garantire che, nell'ambito delle attività di formazione previste, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento;
- Alimentazione e salute;
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione dei rifiuti;
- Uso dei prodotti e detergenti a basso impatto ambientale;
- Sanificazione/igienizzazione;
- Energia e trasporti.

ART. 25

VESTIARIO ED IGIENE DEL PERSONALE

Oltre a garantire la concreta attuazione del Piano di Autocontrollo e del Manuale di Corretta Prassi Igienica, l'aggiudicatario è tenuto a fornire al proprio personale, le divise da lavoro da indossare durante il servizio e ogni dispositivo d'igiene e sicurezza prescritto dalle normative vigenti nonché garantirne l'effettivo utilizzo.

ART. 26

APPLICAZIONE DEI CONTRATTI DI LAVORO

Nell'esecuzione della prestazione del servizio che forma oggetto del presente appalto, l'aggiudicatario si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo in cui si svolge l'attività di cui al presente capitolato e per il livello corrispondente alle mansioni prestate dai propri dipendenti. I suddetti obblighi vincolano l'aggiudicatario anche se non sia aderente alle associazioni di categoria stipulanti o che receda da esse, indipendentemente dalla natura industriale o artigianale, dalla struttura e dalle dimensioni della sua impresa e dalla sua qualificazione giuridica, economica e sindacale.

L'I.A. è tenuta a fornire al Comune l'organigramma del personale, l'elenco nominativo del personale addetto al servizio, con gli estremi dei documenti di lavoro e assicurativi, la tipologia contrattuale e livello di inquadramento, impegnandosi a comunicare preventivamente ogni variazione.

In caso di inadempienza nell'applicazione dei suddetti obblighi, l'Ente potrà addivenire all'immediata rescissione del contratto di appalto.

TITOLO V OBBLIGHI INERENTI IL SERVIZIO

ART. 27 INTERVENTI DI MANUTENZIONE

La manutenzione ordinaria delle attrezzature e delle macchine utilizzate per la gestione del servizio è carico della Ditta aggiudicataria mentre rimane a carico dell'Amministrazione comunale la manutenzione straordinaria.

La manutenzione ordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli impianti, nonché dei locali ed ambienti esterni ed interni, è a carico dell'I.A. Eventuali ammodernamenti di attrezzature ed accessori, proposti dall'I.A., potranno essere dalla stessa realizzati, previo parere favorevole dell'Amministrazione e senza oneri aggiuntivi per l'A.C. stessa.

L'I.A. deve presentare al momento di inizio del servizio un programma che definisca una pratica di manutenzione ordinaria a scadenze programmate.

Relativamente alle strutture o locali utilizzati per l'espletamento del servizio nel suo complesso, la Ditta si impegna a riconsegnare all'Amministrazione comunale, al termine del contratto, i locali, comprensivi di macchine, arredi e utensileria, che dovranno essere in perfetto stato di pulizia, funzionamento, manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo. Eventuali danni arrecati per incuria, mancata o scadente manutenzione, utilizzo scorretto, verranno stimati e addebitati alla Ditta. Per manutenzione ordinaria si intendono tutti i lavori preventivi periodici necessari a garantire il buono stato di funzionamento e di conservazione delle attrezzature, ivi comprese le sostituzioni dei pezzi soggetti a normale usura. La Ditta aggiudicataria dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria che richiedano sostituzioni di parti usurate, in tempi rapidi, tali comunque da non arrecare ulteriore danno alle attrezzature medesime. Al verificarsi del guasto, la Ditta aggiudicataria sarà tenuta a darne tempestiva comunicazione per conoscenza all'Ufficio comunale competente.

La manutenzione straordinaria è a carico dell'Amministrazione Comunale. Per manutenzione straordinaria s'intende l'esecuzione dei seguenti interventi:

- riparazione e sostituzione di parti ai attrezzature collocate nell'impianto idrico, elettrico, di fornitura di gas, ventilazione, di condizionamento, igienico-sanitario, di canalizzazione della rete fognaria e tutte le sostituzioni che si rendessero necessarie;
- sostituzione dei macchinari non più riparabili con interventi di manutenzione ordinaria ovvero quando gli interventi di manutenzione ordinaria richiesti dalle circostanze, siano tali da assumere un valore economico superiore al 70% del valore economico (prezzo di listino della relativa casa costruttrice) del bene.

ART. 28 ATTREZZATURE E STOVIGLIE

E' a carico dell'aggiudicatario il reperimento e la fornitura del tovagliato, stoviglie, utensili, bicchieri e posate in materiale tradizionale adatto all'uso secondo le vigenti disposizioni normative, riutilizzabili, ad integrazione di quelle già fornite dall'amministrazione appaltante e di quant'altro in generale necessario nella fase di somministrazione e consumo dei pasti. I suddetti articoli, in alternativa, potranno essere forniti anche in materiale a perdere biodegradabile e compostabile in conformità alla norma UNI EN 13432:2002 e s.m.i., nelle particolari circostanze in cui non potranno utilizzarsi stoviglie, bicchieri, piatti e posate in

materiale tradizionale. L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. L'aggiudicatario dovrà provvedere alla regolare integrazione degli stessi durante l'intero periodo di validità del contratto. Le integrazioni dovranno essere effettuate a carico dell'aggiudicatario ogni qualvolta si rendano necessarie. Spetta all'aggiudicatario dotare il centro di somministrazione/distribuzione di tutte le attrezzature necessarie a garantire il regolare svolgimento del servizio. Tutta la dotazione reperita e fornita dall'aggiudicatario resta in proprietà dello stesso che al termine del contratto ne potrà disporre secondo volontà.

ART. 29

DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 1962 e suo regolamento di esecuzione n. 32/1980 e s.m.i., nonché a quanto espressamente previsto nel presente capitolato ed a tutti i protocolli sanitari attualmente vigenti in materia. L'impresa, in particolare, deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione/somministrazione, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi sui cui è basato il sistema HACCP. L'aggiudicatario deve pertanto produrre e consegnare in copia al Comune il proprio manuale di Autocontrollo che deve contenere le norme igieniche che si impegna a rispettare e a far rispettare al proprio personale addetto. Detto manuale deve essere conservato all'interno della struttura produttiva.

L'I.A. è tenuta altresì a comunicare periodicamente al Comune i risultati delle analisi richieste dal predetto manuale di Autocontrollo.

Si precisa, inoltre, l'obbligo al rispetto di tutti i protocolli vigenti in materia di Covid-19.

ART. 30

RIFIUTI E DERATTIZZAZIONE

L'I.A. deve provvedere alla raccolta e smaltimento dei rifiuti prodotti dalle cucine e provvedere allo smaltimento degli olii e dei grassi vegetali e/o animali residui della cottura secondo quanto previsto dalle normative e dai regolamenti vigenti nonché dalle prescrizioni Comunali.

I rifiuti devono essere raccolti in appositi sacchetti posti in contenitori chiusi con apertura a pedale, mantenuti in buone condizioni igieniche e facilmente pulibili e disinfettabili con adeguate operazioni di detersione e disinfezione da effettuarsi giornalmente.

I contenitori dei rifiuti devono essere dislocati nella zona di preparazione dei pasti e, nei refettori (o nelle aule adibite a mensa), in quella di lavaggio delle stoviglie, e devono essere mantenuti chiusi e lontani dalla zona di somministrazione dei cibi.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti andrà effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione ed il rispetto delle norme igieniche, con particolare attenzione alla normativa inerente i rifiuti speciali.

L'organizzazione ed il trattamento dei rifiuti prevede la differenziazione tra frazione umida e secca e, per quest'ultima, la separazione tra carta, vetro, plastica, lattine, ingombranti, nonché il trattamento specifico nel caso di rifiuti speciali. L'I.A. provvede al trasporto dei rifiuti di cucina e di aule (o eventuale refettorio) ai punti di accumulo e di raccolta di riferimento delle rispettive strutture, così come i rifiuti speciali ed i rifiuti che prevedono modalità particolari di smaltimento devono essere smaltiti a cura e spese dell'I.A..

Sono a carico dell'I.A. gli interventi di disinfestazione e di derattizzazione della cucina (cucina, bagni-magazzini), con cadenza almeno semestrale.

ART. 31

EVENTUALE AMPLIAMENTO O RIDUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di ampliamento del servizio nel corso del presente contratto l'aggiudicatario si impegna ad applicare le medesime condizioni dello stesso. In caso di riduzione del servizio, nessun compenso integrativo è dovuto all'aggiudicatario.

ART. 32

GARANZIE

Prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario è tenuto al versamento della Cauzione che dovrà essere costituita nelle modalità di cui all'art. 103 D.Lgs 50/2016.

ART. 33

RESPONSABILITÀ E COPERTURE ASSICURATIVE

La Ditta si assume tutte le responsabilità derivanti dall'esecuzione del servizio, liberando a tale titolo l'Amministrazione Comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte" nel pieno rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificatamente indicato nel progetto offerto, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale. Ogni responsabilità civile e patrimoniale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, siano cose che persone, sono senza riserve ed accezioni a carico della Ditta, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'Impresa da parte di società assicuratrici. La Ditta aggiudicataria, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare e mantenere in vigore per l'intera durata dell'appalto apposita assicurazione con i massimali di seguito indicati, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione comunale. La polizza assicurativa dovrà comprendere la responsabilità civile verso terzi (RCT/O), ritenendosi tra i terzi anche il Comune, per tutti i rischi, anche prodotti per colpa grave, derivanti dall'attività del servizio oggetto dell'affidamento e, particolarmente, per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o vivande avariate e per ogni altro danno conseguente la somministrazione del pasto, e dovrà prevedere i massimali di importo non inferiore a quelli di seguito indicati: R.C.T./O (Responsabilità Civile verso Terzi/Operatori): - Euro 3.500.000,00 (tremilionicinquecentomila/00) per sinistro (RCT/RCO); - Euro 3.500.000,00 (tremilionicinquecentomila /00) per persona (RCT/RCO); - Euro 3.500.000,00 (tremilionicinquecentomila /00) per danni a cose o animali (RCT).; La polizza RCT dovrà contenere l'estensione per i danni che la Ditta aggiudicataria dovesse causare al patrimonio (beni mobili, attrezzature e immobili) del Comune di Basciano. Le polizze suddette debitamente quietanzate dovranno essere presentate dalla Ditta all'Amministrazione comunale prima dell'inizio dei servizi.

ART. 34

VIGILANZA E CONTROLLO

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto nel corso dell'intera durata dell'appalto, in qualsiasi momento, senza preavviso, di effettuare, mediante personale incaricato, controlli per verificare l'osservanza da parte dell'impresa delle condizioni, obblighi, oneri e norme prescritte nel presente Capitolato e nell'offerta progettuale presentata anche presso le cucine. I prelievi ed i controlli saranno effettuati nel modo ritenuto più opportuno e nel rispetto della Legge.

L'Amministrazione comunale farà pervenire alla Ditta, per iscritto, le contestazioni rilevate in sede di controllo. Se entro 5 (cinque) giorni lavorativi dalla data di comunicazione, la Ditta non fornirà alcuna controdeduzione ritenuta valida dall'Amministrazione o non porrà rimedio alle violazioni riscontrate, l'Amministrazione Comunale applicherà le penalità previste dal presente capitolato.

Per una migliore funzionalità del controllo, la Ditta Appaltatrice è obbligata a fornire agli incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria. Il personale autorizzato al controllo sarà munito di tessera di riconoscimento rilasciata dal Comune.

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere ad effettuare giornalmente una campionatura, ponendola in sacchetti sterili per ogni preparazione somministrata. Tali campioni dovranno essere conservati, a temperatura non superiore a -18° C, presso la mensa, per le 72 ore successive il giorno della somministrazione.

ART. 35

INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

Sarà considerato inadempimento del contratto la mancata effettuazione del servizio. Qualora l'inadempimento si protragga per oltre 2 giorni, l'Amministrazione Comunale si avvarrà della facoltà di risoluzione.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, la Ditta dovrà essere preavvisata dal Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione, possibilmente 24 ore prima. Comunque lo svolgimento o meno del servizio, in relazione allo sciopero, sarà comunicato entro le ore 13,00 del giorno precedente la fornitura.

Per scioperi non programmati, la Ditta dovrà essere avvertita dall'Autorità scolastica entro e non oltre le ore 10,00 dello stesso giorno della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente della Ditta, la stessa dovrà darne comunicazione al Servizio di P.I. con un preavviso di almeno 48 ore.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà applicata alla controparte. In caso di eventi improvvisi, non prevedibili, e/o non programmabili, con la normale cura del "buon padre di famiglia", che non consentano la preparazione dei piatti caldi, la Ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi, dandone preventiva comunicazione al Comune. In caso di gravi eventi, quali calamità naturali ecc, che dovessero comportare la chiusura improvvisa e immediata delle scuole, nessuna responsabilità sarà imputabile al Comune.

ART. 36

RILIEVI INADEMPIENZE E PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DI PENALI

In caso di accertate inadempienze da parte della Ditta relative alla non conformità del servizio, il Comune provvederà all'applicazione di una penale. Detta somma sarà detratta dalla fattura mensile riferita a tale periodo, o periodi successivi relativamente a violazioni che saranno successivamente accertate. A fronte di tale decurtazione, la Ditta si obbliga ad emettere regolare nota di accredito, ai sensi e per gli effetti del DPR. 633/72.

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza da parte del responsabile del Servizio, alla quale la Ditta avrà la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre giorni dieci dalla contestazione.

Nel caso in cui la Ditta non presenti controdeduzioni in termini utili, oppure fornisca elementi inadeguati a giustificare le inadempienze contestate, verrà applicata una sanzione, nelle misure sotto precisate, a titolo di penale, per ogni singola infrazione.

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità previste per il servizio di preparazione e somministrazione dei pasti.

1. Standard Merceologici

- a) € 500,00 - Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia;
- b) € 500,00 - Etichettatura non conforme alla vigente normativa.

2. Quantità

- a) € 1.000,00 - Non corrispondenza del N° dei pasti somministrati al N° dei pasti prenotati;
- b) € 1.000,00 - Totale mancata somministrazione dei pasti ordinati;
- c) € 500,00 - Totale mancata somministrazione di una portata;
- d) € 500,00 - Mancata somministrazione di pasti destinati alle diete personalizzate;
- e) € 500,00 - Mancata consegna di materiale a perdere;
- f) € 500,00 - Mancato rispetto delle grammature.

3. Rispetto del Menù

- a) € 500,00 - Mancato rispetto senza preavviso del menù previsto, anche in parte.

4. Igienico Sanitari

- a) € 1.000,00 - Rinvenimento corpi estranei organici ed inorganici;
- b) € 1.000,00 - Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
- c) € 1.000,00 - Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili;
- d) € 1.000,00 - Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso la mensa scolastica;
- e) € 1.000,00 - Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla preparazione dei pasti;
- f) € 1.000,00 - Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione e rigoverno dei refettori;
- g) € 2.000,00 - Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie e dei protocolli vigenti in materia di Covid 19;

5. Tempistica

- a) € 500,00 - Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 20 min. dall'orario previsto.

6. Personale

- a) € 500,00 - Mancato rispetto delle norme di cui del presente capitolato.

7. Rifiuti

- a) € 500,00 - Mancato rispetto delle norme di smaltimento dei rifiuti.

8. Manutenzione ordinaria locali e attrezzature

- a) € 500,00 - Mancata manutenzione dei locali e/o delle attrezzature utilizzate nella cucina, dalla quale derivi pregiudizio allo svolgimento del servizio.

ART. 37

RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO

Costituiscono motivo per la risoluzione di diritto del contratto le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale, di fallimento e/o di messa in liquidazione dell'Impresa;
- b) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, mancata applicazione dei contratti collettivi, ritardi reiterati dei pagamenti delle competenze spettanti al personale impegnato nel servizio;
- c) cessazione o interruzione senza giustificato motivo del servizio;
- d) subappalto del servizio o cessione del contratto a terzi;
- e) violazione delle norme di sicurezza e prevenzione;
- f) gravi violazioni e/o inosservanza delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'Impresa anche a seguito di diffide dell'Amministrazione Comunale;
- g) mancata stipulazione del contratto assicurativo contro i rischi di responsabilità per danni a terzi, persone e cose;
- h) nel caso di terza violazione nell'arco dello stesso anno scolastico di obblighi sanzionati a norma dell'art. 34 con una pena pecuniaria.

Al verificarsi delle predette ipotesi il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di avvalersi della clausola risolutiva. Resta impregiudicata la facoltà dell'Amministrazione di agire in giudizio per il risarcimento dei danni.

ART. 38

ONERI INERENTI IL CONTRATTO

La ditta appaltatrice assume a proprio carico le spese inerenti al contratto. Tutte le spese, imposte, tasse inerenti e conseguenti al contratto stesso, nessuna esclusa, saranno a carico dell'Aggiudicataria, esclusa l'IVA, che sarà a carico dell'Amministrazione comunale. Se la ditta appaltatrice è una cooperativa sociale, si applicano le esenzioni previste dal D.Lgs n. 460/97 in quanto ONLUS di diritto.

Il corrispettivo dell'appalto sarà liquidato mensilmente alla Ditta su presentazione di fatture e sulla base dei pasti effettivamente somministrati, da indicare in fattura.

Sulla fattura elettronica dovranno necessariamente essere indicati: n. di determina, il CIG e il Codice Univoco Ufficio.

Il pagamento della fattura relativa al servizio effettuato nel mese precedente, avverrà nei tempi stabiliti dalle vigenti disposizioni in materia, e comunque entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura stessa, inviata al protocollo generale del Comune, secondo le modalità vigenti in materia di fatturazione nei riguardi della Pubblica Amministrazione.

La fattura dovrà essere corredata dal dettaglio del numero dei pasti forniti dalla ditta stessa quotidianamente, e presentati da alunni che usufruiscono del servizio. I buoni saranno forniti agli utenti da parte del Comune, secondo le modalità individuate in autonomia dall'Ente stesso.

Con il suddetto corrispettivo, la Ditta si intende compensata di qualsiasi suo onere per il servizio di che trattasi, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, essendo soddisfatta in tutto dal Comune con il pagamento del corrispettivo stesso.

ART. 39

ESONERO DA RESPONSABILITA' PER IL COMUNE

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'appaltatore, che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune.

La Ditta risponde, inoltre, direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, al Comune o a terzi in genere.

La Ditta è tenuta inoltre a sollevare il Comune da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

ART. 40

DOMICILIO

La ditta aggiudicataria dovrà eleggere e dichiarare il luogo del proprio domicilio, al quale resta inteso che il Comune potrà indirizzargli, per tutta la durata del contratto avvisi, richieste, atti giudiziari ed ogni altra comunicazione di qualsiasi natura.

La ditta aggiudicataria che non ha sede nel Comune di Basciano dovrà eleggere domicilio legale nel Comune di Basciano.

Nel caso di cui al precedente comma, ogni comunicazione sarà effettuata sia al domicilio legale che presso la sede amministrativa della Ditta.

ART. 41

DIVIETO DI CESSIONE – SUBAPPALTO

E' fatto divieto di cedere in tutto o in parte o di subappaltare il servizio in oggetto

ART. 42

AUTORIZZAZIONI

La ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso delle autorizzazioni e licenze richieste dalla legge per la prestazione dei servizi oggetto dell'appalto.

ART. 43

TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 si informa che il trattamento dei dati personali forniti per la procedura di gara del servizio mensa è finalizzato unicamente alla corretta espletazione della gara ed avverrà presso il Comune di Basciano, in Piazza del Municipio, 64030 – Basciano (Te) - con l'utilizzo di procedure anche informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguire la predetta finalità.

L'informativa completa è pubblicata nel seguente link:
<https://www.comune.basciano.te.it/informativa-privacy>

I suddetti dati personali saranno trattati ai sensi del Nuovo Regolamento UE 679/2016 sulla privacy nei

confronti dei quali gli interessati potranno esercitare i propri diritti, quali conferma dell'esistenza di dati che lo riguardano, la loro comunicazione e l'indicazione della logica e finalità del trattamento, nonché la cancellazione, la rettifica, l'aggiornamento o il blocco dei medesimi.

I dati raccolti potranno essere oggetto di comunicazione:

- al personale dipendente dell'Ente responsabile in tutto od in parte del procedimento e comunque coinvolto per ragioni di servizio;
- agli eventuali soggetti esterni all'Ente comunque coinvolti nel procedimento;
- alla commissione di gara;
- ai concorrenti in gara;
- ai competenti Uffici pubblici in esecuzione delle vigenti disposizioni di legge;
- agli altri soggetti aventi titolo ai sensi della Legge n. 241/90;

Soggetto attivo della raccolta dei dati è l'Amministrazione aggiudicatrice.

Ai sensi dell'art. 28 del Regolamento (UE) 2016/679 il soggetto aggiudicatario, senza costi aggiuntivi, dovrà eseguire il trattamento dei dati personali derivanti dall'appalto per conto del titolare del trattamento appaltante, dovrà dare garanzie sufficienti per mettere in atto misure tecniche e organizzative adeguate in modo tale che il trattamento soddisfi i requisiti del citato regolamento per garantire la tutela dei diritti dell'interessato.

L'aggiudicatario responsabile del trattamento non ricorrerà a un altro responsabile senza previa autorizzazione scritta, specifica o generale, del titolare del trattamento. Nel caso di autorizzazione scritta generale, il responsabile del trattamento informerà il titolare del trattamento di eventuali modifiche previste riguardanti l'aggiunta o la sostituzione di altri responsabili del trattamento, dando così al titolare del trattamento l'opportunità di opporsi a tali modifiche.

Il trattamento dei dati personali da parte dell'aggiudicatario, in qualità del responsabile del trattamento, saranno disciplinati da un accordo che vincolerà il responsabile del trattamento al titolare del trattamento e che riguarderà la materia disciplinata, la durata del trattamento, la natura e la finalità del trattamento, il tipo di dati personali e le categorie di interessati, gli obblighi e i diritti del titolare del trattamento.

ART. 44

FORO COMPETENTE

Per ogni controversia inerente al presente atto è competente il Foro di Teramo.

ART. 45

RICHIAMI NORMATIVI

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, si fa espresso richiamo alle norme contrattuali previste dal Codice Civile e alle norme vigenti in materia di appalti pubblici.

ART. 46

STRUTTURA RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

La struttura responsabile è il Settore Servizi alla Persona - Ufficio Pubblica Istruzione nella persona della dott. Marco Viviani (tel. 0861/650156- PEC: postacert@pec.comune.basciano.te.it).

Allegati al presente Capitolato:

- Linee di Indirizzo della Ristorazione scolastica della Regione Abruzzo
- Calendario di Stagionalità Frutta e Verdura
- DUVRI
- Codice di Comportamento