

COMUNE DI FORNO CANAVESE

CITTA' METROPOLITANA DI TORINO



CAPITOLATO D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA DEL COMUNE DI FORNO C.SE 1° SETTEMBRE 2019 - 31 AGOSTO 2022

ART. 1

OGGETTO DELL'APPALTO

1. Costituisce oggetto del presente appalto il servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado dell'Istituto Comprensivo, nonché per l'Asilo Nido comunale. Il servizio dovrà, all'occorrenza, su richiesta dell'Amministrazione, essere esteso a tipologie di utenti differenti rispetto a quelle individuate dal presente capitolato (dipendenti comunali, in occasione dei centri estivi e per particolari esigenze dell'Amministrazione).
2. Atteso che il centro di cottura è ubicato presso la scuola primaria, il servizio riguarderà, oltre che la preparazione e la distribuzione, anche il confezionamento e la veicolazione dei pasti presso i locali mensa delle altre strutture scolastiche del comune di Forno Canavese.
3. Il servizio riguarderà, altresì, l'allestimento, le pulizie, la sanificazione ed il riassetto del centro cottura e di tutti i locali mensa, ivi compresi i servizi igienici.

ART. 2

DURATA DELL'APPALTO

1. L'appalto avrà decorrenza dal 01 settembre 2019 e scadenza il 31 agosto 2022.
2. Per il servizio di refezione scolastica, l'appalto si riferisce agli anni scolastici 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022, secondo il calendario scolastico deliberato annualmente dalle autorità competenti. A tale proposito, l'ufficio Scuole del Comune, d'accordo con le Autorità Scolastiche, comunica annualmente alla Ditta aggiudicataria il calendario scolastico e, almeno sette giorni prima, la data di inizio del servizio di refezione.
3. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà, con preavviso non inferiore a 60 giorni, antecedenti la scadenza, di richiedere alla ditta aggiudicataria una proroga tecnica del contratto della durata massima di sei mesi, finalizzata all'espletamento o al completamento delle procedure di affidamento del nuovo servizio, alle stesse condizioni contrattuali vigenti.

ART. 3

IMPORTO COMPLESSIVO DELL'APPALTO

1. Il valore complessivo presunto dell'appalto, è stimato in € 400.200,00 di cui € 435,00 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, oltre IVA. L'importo complessivo indicato è stato ottenuto considerando n. 87.000 pasti da erogare. Il prezzo pro pasto a base d'asta è di € 4,60, di cui € 0,005 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, oltre IVA.
2. L'importo del contratto sarà determinato dal valore ottenuto dal ribasso applicato sull'importo pro pasto a base d'asta moltiplicato per il nr. di pasti stimati da erogare per tutta la durata del contratto.

ART. 4

TIPOLOGIA E DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA

1. L'utenza è composta dagli alunni delle scuole dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado, utenti dell'asilo nido, nonché dal personale autorizzato (insegnante e di assistenza), operante presso i vari plessi, nonché dipendenti comunali.
2. I pasti da prepararsi settimanalmente ammontano in media, presumibilmente, a circa n° 830.
3. Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune, il quale si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'entrata in vigore di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con la Ditta aggiudicataria.

ART. 5

DIVIETO DI SUBAPPALTO O DI CESSIONE DEL CONTRATTO

1. E' assolutamente proibito alla Ditta aggiudicataria subappaltare o comunque cedere il contratto, sotto pena dell'immediata risoluzione del contratto, dell'incameramento della cauzione e risarcimento danni.
2. Non è consentito il subappalto nemmeno parziale del servizio di refezione scolastica, ad eccezione dei servizi di trasporto delle derrate, della manutenzione ordinaria, delle pulizie straordinarie, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

ART. 6

LOCALI ED ATTREZZATURE

Il Comune di Forno Canavese, alle condizioni previste nel presente articolo e con decorrenza dalla data di inizio del servizio, mette a disposizione della Ditta aggiudicataria i locali comunali interessati al servizio (cucine, mense e pertinenze), le attrezzature, gli arredi e le stoviglie ivi presenti, necessari per il servizio di preparazione e distribuzione dei pasti per le mense scolastiche, come appresso specificati:

LOCALI:

Scuola Primaria - Via Aldo Moro n° 2- Forno

- ♦ 2 locali refettorio
- ♦ corridoio di collegamento con il refettorio
- ♦ servizi igienici
- ♦ centro cottura
- ♦ spogliatoio
- ♦ servizio igienico personale
- ♦ locale lavaggio stoviglie
- ♦ magazzino dispensa

Scuola dell'Infanzia - Via Aldo Moro n° 2 - Forno

- ♦ 2 locali refettorio

- ♦ corridoio di collegamento con il refettorio

Scuola dell'infanzia - Via Aldo Moro n° 12 - Forno

- ♦ 1 salone refettorio

Asilo Nido - Via Aldo Moro n° 12 - Forno

- ♦ locale lavaggio e deposito stoviglie compreso nella cucina
- ♦ corridoio di collegamento con il refettorio
- ♦ salone refettorio

Scuola Media - Via Aldo Moro n° 9 - Forno

- ♦ 1 locale refettorio
- ♦ locale deposito per smistamento pasti

1. La Ditta aggiudicataria si impegna ad utilizzarli per le attività indicate nel presente capitolato, con la massima diligenza e si obbliga a non apportare, senza autorizzazione dell'Amministrazione Comunale modificazioni, innovazioni o trasformazioni alle strutture ed alle attrezzature di proprietà comunale. L'eventuale ripristino della situazione iniziale è a carico della Ditta aggiudicataria, fatti salvi eventuali danni o penali che saranno poste a carico della Ditta aggiudicataria. In caso di guasto alle attrezzature esistenti di proprietà comunale, la Ditta aggiudicataria dovrà segnalare l'inconveniente all'Amministrazione Comunale che provvederà direttamente alla riparazione, previa autorizzazione dell'Amministrazione interessata, al fine di ottenere il rimborso delle spese, eventualmente, sostenute.
2. La Ditta aggiudicataria è tenuta a riconsegnare, al termine del contratto, i locali e le attrezzature in buono stato di conservazione, fatto salvo il normale logorio d'uso, da accertare con apposito verbale di riconsegna stilato in contraddittorio.
3. La Ditta aggiudicataria potrà utilizzare i locali e le attrezzature concesse esclusivamente per fornire i pasti alle mense scolastiche indicate nel presente capitolato o, in casi particolari, a terzi, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale e versamento di un canone di utilizzo rapportato al numero dei pasti confezionati e quantificato di volta in volta.
4. La Ditta aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.
5. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite e danneggiamenti resta a totale carico della Ditta aggiudicataria.
6. L'inventario e la descrizione di quanto sopra citato saranno effettuati con apposito verbale redatto a cura di un rappresentante del Comune e da un rappresentante della Ditta aggiudicataria. Tale operazione dovrà essere ultimata non oltre 7 giorni lavorativi dall'inizio del servizio.
7. Il materiale che all'atto della consegna risulti non funzionante viene scartato e, se ritenuto necessario dal Comune, reintegrato. Pertanto tutto il materiale avuto in consegna si intende funzionante e in buono stato.
8. Eventuali sostituzioni o reintegro di materiale che si rendessero necessari durante la gestione a causa di usura, danneggiamenti o furti saranno a totale carico della Ditta aggiudicataria che dovrà provvedere alla necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza, l'Amministrazione Comunale provvederà al reintegro del materiale, dandone comunicazione scritta alla Ditta aggiudicataria ed addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta.
9. La Ditta aggiudicataria è tenuta a consegnare, al termine del contratto, tutto il materiale elencato nel verbale di carico in buono stato di conservazione.

ART. 7

MODALITA' DI ESECUZIONE DELL'APPALTO

Nell'esecuzione dell'appalto la Ditta aggiudicatariadovrà, a sue spese, provvedere, in particolare, a:

1. Organizzare e dirigere l'attività di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, attenendosi rigorosamente al menù che sarà di due tipi, invernale ed estivo, agli ingredienti ed alle grammature, come da tabelle allegate al presente capitolato, di cui fanno parte integrante.

Il menù sarà strutturato come qui di seguito riportato:

- ♦ Asilo Nido: - menù estivo
- menù invernale.
- ♦ Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado:- menù estivo
- menù invernale.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di apportare ai menù allegati quelle variazioni che nel corso dell'appalto ritenesse utili od opportune (senza costi aggiuntivi). La Ditta aggiudicataria dovrà preparare eventuali menù speciali per bambini con problemi di salute certificati da un Medico Specialista o dal Servizio Ospedaliero competente o per allergie a determinati alimenti certificate da un Centro Allergologico o altresì per motivi religiosi, senza ulteriori addebiti per il Comune. Le diete speciali dovranno essere il più possibile aderenti al menù generale e la ditta aggiudicataria dovrà fornirsi, oltre che di tutte le derrate necessarie, anche delle attrezzature idonee ad evitare la contaminazione crociata dei cibi.

2. Fornire le tovaglette ed i tovaglioli (**in materiale riciclabile**) ad ogni singolo utente. Fornire piatti e bicchieri in materiale durevole. Sono altresì a carico della ditta aggiudicataria eventuali integrazioni del seguente materiale: pentolame/utensili/stoviglie e quant'altro si rendesse necessario.
3. Fornire le necessarie derrate alimentari, che dovranno essere tutte di prima qualità, dovranno essere conservate nei modi stabiliti dalle vigenti leggi in materia e dovranno avere confezione ed etichettatura conformi alle vigenti leggi (D.Lgs. 102/92 e ss.mm. e ii., D.Lgs. 110/92 e ss.mm. e ii., Reg. CEE 178/2002 e D.Lgs. 114/06): non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana. E' assolutamente vietato l'utilizzo di prodotti o alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM".

Tutti i prodotti forniti dovranno essere in possesso dei requisiti previsti dall'Organizzazione dell'alimentazione e dell'agricoltura e dall'Organizzazione Mondiale della Sanità ed essere conformi all'ordinamento legislativo nazionale ed alle direttive CEE n° 108/89 del 21.12.1988 (prot. n° 701/69.00/3/754 in data 06.08.1990 del Ministero della Sanità – Direzione Generale per l'igiene degli alimenti e della nutrizione).

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

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

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

- PASTA: dovrà essere di semola di grano duro o di semolato di grano duro, umidità massima 12,50%, ceneri max 0,9%, sostanze azotate 10,50%, acidità max 4. Dovrà essere indenne da infezioni o parassiti o larve di alcun genere o da muffe o da altri agenti infestanti.
- RISO: dovrà essere del tipo *parboiled* a grani interi uniformi, senza punteggiature nere, perforazioni e/o rigature. Umidità massima 14,5%. Le confezioni dovranno riportare la denominazione della ditta aggiudicataria produttrice e il peso netto.
- OLIO: l'unico olio ammesso, per qualsiasi uso, è quello denominato OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA. Non dovrà contenere più dell'1% di acidità espressa in acido oleico, dovrà essere di colore giallo paglierino con tendenza al verdognolo, limpido con

odore e sapore fragrante tipico dell'olio, rispondente, comunque, alle vigenti norme d'igiene.

- BURRO: dovrà essere crema di centrifuga, pastorizzato con 82% minimo di materia grassa, in confezioni da gr. 250 max, riportanti la denominazione della ditta aggiudicataria produttrice, il peso e la scadenza.
- CARNI BOVINE: tutte le carni dovranno essere di provenienza comunitaria e rispondenti ai requisiti di qualità; secondo l'uso, saranno così diversificate:
 - quarto anteriore (spalla, reale, punta e pancia) per pizzaiola, involtini ragù, bollito e tritato;
 - quarto posteriore (noce, fesa, sottofesa e scamone) per cotolette, scaloppine, fettine ecc.;
 - hamburger di bovino surgelato/congelato all'origine, previa presentazione di idonea scheda.
- CARNI AVICUNICULE:
 - FILETTO DI POLLO e FESA DI TACCHINO: dovranno essere di prima scelta, privi di grasso, con tessitura compatta e colorito naturale;
 - POLLO (fuso) di pezzatura media;
- UOVA: saranno di gr. 60, categoria A. Dovranno essere fresche e presentare le caratteristiche peculiari del guscio e del tuorlo. E' possibile utilizzare uova intere pastorizzate;
- PROSCIUTTO COTTO: dovrà essere privo di additivi e polifosfati, di coscia. La fetta dovrà essere compatta, rosea, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale. Non dovrà presentare alterazioni di sapore, odore, colore. Non dovrà presentare iridizzazioni, picchiettature o altri difetti.
- FORMAGGIO GRANA PADANO o PARMIGIANO REGGIANO: dovrà avere una percentuale di grasso conforme alle disposizioni legislative, prodotto da latte vaccino, senza odori o sapori anomali, stagionato almeno 24 mesi;
- LATTICINI: mozzarella fresca, prodotta con latte vaccino;
- FORMAGGI: formaggio spalmabile, preferibilmente in confezione monodose da gr. 50;
- YOGURT: in vasetti da gr. 125 cadauno, dovrà riportare sulla confezione le indicazioni inerenti la ditta aggiudicataria produttrice e la data di scadenza. Dovrà essere assicurata una varietà di gusti: fragole, albicocche, banana, ecc.;

Per i seguenti prodotti varranno le seguenti caratteristiche:

- PESCE: (non di provenienza extracomunitaria, salvo documentata dimostrazione di impossibilità di reperimento comunitario) dovrà essere congelato o surgelato all'origine, scelto tra le varietà di tranci di merluzzo, filetti di merluzzo impanato surgelato all'origine, filetti di platessa, bastoncini di pesce impanato surgelato all'origine e dovrà essere accompagnato da idonea scheda tecnica.
- LEGUMI: dovranno essere secchi, integri, privi di parassiti e prodotti estranei, in confezioni non superiori a Kg. 5.
- SCATOLAME:
 - I pomodori pelati dovranno essere naturali, contenuti in scatole, di colore rosso vivo e con tutte le caratteristiche per i prodotti di prima lavorazione, come per legge;

- Passata o polpa di pomodoro in contenitori commerciali;
- Tonno in scatola in confezione massima da Kg. 2,00.
- SURGELATI:
 - Piselli in confezioni da Kg. 2,5 max
 - Fagiolini in confezioni da Kg. 2,5 max
 - Spinaci in foglia in confezioni da Kg. 2,5 max
 - Minestrone in confezione da Kg. 2,5 max
 - Biete/erbette in confezione da Kg. 2,5 max.
- SALE: dovrà essere marino, iodato, in confezione da Kg. 1, grosso e fino
- ACETO: di vino bianco, in bottiglia da lt. 1;
- FARINA: dovrà essere bianca del tipo "00" in confezioni da Kg. 1;
- PANE: di farina "00", da 50 gr. cadauno, ben lievitati, ben cotti, privi di grassi aggiunti e con poco sale;
- FRUTTA E VERDURA: dovranno essere fresche e di stagione, di prima qualità e non presentare tracce di alterazione e fermentazione incipiente. La verdura dovrà, preferibilmente, essere cotta a vapore. La frutta dovrà essere di prima qualità, esente da difetti visibili gravi, non bagnata artificialmente e rispondente alle seguenti varietà:
 - Mela gialla o rossa pezzatura gr. 150 circa
 - Pera abate o Kaiser pezzatura gr. 150 circa
 - Banana pezzatura gr. 150 circa
 - Arance Navel o Tarocco pezzatura gr. 150 circa
 - Mandarini clementine.

E' consentito l'uso di ortaggi surgelati, ma non in scatola, eccetto i pomodori pelati. In particolare dovranno essere utilizzati:

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

4. Il peso dei cibi a crudo ed al netto degli scarti di lavorazione dovrà risultare non inferiore alle grammature parziali e totali delle allegate tabelle.

Le grammature dovranno essere rispettate rigorosamente. Qualora la ditta aggiudicataria appaltante riscontrasse delle anomalie rispetto alle effettive esigenze quantitative da parte degli utenti, dovrà segnalarla all'Amministrazione di Forno C.se, che deciderà in merito.

La Ditta aggiudicataria dovrà in ogni caso prevedere qualche razione completa in più per ogni ordine di scuola, onde soddisfare richieste di bis, nella misura del 5% almeno in più rispetto al numero delle presenze quotidiane effettive.

5. Nell'espletamento dell'appalto, la Ditta aggiudicataria dovrà utilizzare per la cottura e la preparazione dei pasti esclusivamente i locali di cui all'art. 6 del presente capitolato e relativi servizi, gli impianti e le attrezzature esistenti presso i suddetti locali. Rimane inteso che la somministrazione dei pasti in tavola nei refettori dell'Asilo Nido e delle Scuole, avverrà esclusivamente a cura del personale della Ditta aggiudicataria, in numero adeguato, che dovrà

fornire direttamente ad ogni alunno ed agli insegnanti, le relative porzioni già preparate in modo tale da consentire loro la regolare consumazione delle stesse.

L'acqua sarà disposta in apposite caraffe sui tavoli prima dell'inizio del pasto.

6. Il personale dipendente della Ditta aggiudicataria, dopo aver servito i pasti, dovrà provvedere direttamente a tagliare la carne ed a sbucciare la frutta per i bambini dell'Asilo Nido, della Scuola dell'Infanzia e per gli alunni delle classi prime della Scuola Primaria.
7. L'attuale gestore del servizio avrà un termine di giorni 7, decorrenti dalla data di comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione per provvedere (ove non risultasse aggiudicatario), al ritiro delle attrezzature di proprietà.
8. La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'eventuale reintegro delle attrezzature necessarie entro e non oltre il 28/02/2019, in maniera da garantire l'inizio del servizio entro il 01/03/2019. Le eventuali attrezzature da reintegrare sono quelle di proprietà della ditta Sodexo e sono riportate nell'allegato "A" al presente capitolato. La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla programmazione di corsi annuali di formazione (in materia di alimenti, HACCP ecc.), rivolti alla Commissione Mensa comunale.

ART. 8

VEICOLAZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI

1. Il trasporto dei pasti va effettuato con mezzi e contenitori idonei, adibiti esclusivamente a tale uso, in grado di garantire il mantenimento delle temperature. La Ditta aggiudicataria provvede ad ottenere l'attestazione di idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto utilizzati. Il trasporto dei pasti presso le scuole sprovviste di cucina in loco deve avvenire in modo tale da ridurre al minimo i tempi di percorrenza. La Ditta aggiudicataria provvede periodicamente alla sanificazione dei mezzi.
2. Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. 26.03.1980, n° 327. In particolare si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento delle temperature, dotati di coperchio a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge. Appositi contenitori dovranno essere utilizzati anche per il trasporto di prodotti preconfezionati, quali, ad es., formaggi spalmabili, budino, yogurt.
3. Il parmigiano o grana grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti posti all'interno di contenitori termici.
4. Il pane deve essere trasportato in sacchi idonei a mantenere la freschezza, adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica, mentre la frutta deve essere trasportata in cassette o cartoni o in sacchetti di plastica per alimenti idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole e nel caso in cui la pochezza dei pasti prenotati non consenta l'uso di cassette o scatole.
5. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per il sugo, per le pietanze, per i contorni).
6. I mezzi di trasporto per la consegna dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art. 43 del sopracitato D.P.R. n° 327/80. E' fatto obbligo di provvedere al lavaggio giornaliero e alla sanificazione settimanale dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta aggiudicataria.

I pasti vengono distribuiti nel modo seguente :

- per i bambini dell'Asilo Nido tra le ore 11,30 e le ore 12,30 nel locale refettorio di Via Aldo Moro n.12;
- per i dipendenti comunali (1° turno) alle ore 12,00, dal lunedì al venerdì;

- per gli alunni della Scuola dell'Infanzia tra le ore 11,30 e le ore 12,30 nel locale refettorio di Via Aldo Moro n. 2 e n. 12;
- per i dipendenti comunali (2° turno) alle ore 13,00, solo lunedì e mercoledì;
- per gli alunni della Scuola Primaria dalle ore 12,40 e le ore 13,45 presso il locale refettorio di Via Aldo Moro n. 2;
- per gli alunni della Scuola Media dalle ore 13,00 e le ore 14,00 (dal lunedì al giovedì) presso il locale refettorio di Via Aldo Moro n. 9;

ART. 9

MENU', VARIAZIONI, DIETE SPECIALI

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica, è regolato dai menù, riportati nell'allegato "B". Ogni pasto dovrà essere preparato e cotto nella giornata destinata al consumo. E' vietata ogni forma di riciclo dei pasti e degli avanzi, così come è vietato l'uso di alimenti precotti. La programmazione dei menù nei locali mensa delle scuole deve essere esposta, a cura della Ditta aggiudicataria, utilizzando una cartellonistica che consenta l'immediata individuazione per l'utenza sia del menù del giorno che della settimana a cui questo appartiene. Variazioni al menù potranno essere effettuate in corso d'appalto, previo accordo tra le parti, al fine di aumentare la gradibilità delle offerte e/o rispondere a necessità di ordine dietetico, igienico, organolettico o altro. La Ditta aggiudicataria può, in via temporanea e previa comunicazione al responsabile del servizio, effettuare una variazione dei menù nei seguenti casi: a) guasto di uno o più impianti; b) interruzione temporanea del servizio per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica, mancata consegna, documentata, delle derrate da parte del fornitore; c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili; d) blocco delle derrate a seguito di analisi ispettive negative effettuate dagli organi competenti.

La Ditta aggiudicataria si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione del certificato del medico all'Ufficio Scuola del Comune. La Ditta aggiudicataria si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta dell'utenza, diete per esigenze etiche ed etnico-religiose.

ART. 10

ALIMENTI

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, ditta aggiudicataria è tenuto a osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia, che si intendono tutte richiamate.

In particolare i prodotti da utilizzare durante lo svolgimento del servizio dovranno rispondere alle seguenti norme di carattere generale:

- Avere la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
- Avere la corretta etichettatura facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica (elenco degli ingredienti in ordine decrescente, quantitativo netto, data di scadenza o termine minimo di conservazione degli alimenti, eventuale data di produzione per i prodotti nei quali è prevista, modalità di conservazione, istruzioni per l'uso degli alimenti per i quali sono previste, luogo di origine e provenienza con nome o ragione sociale del fabbricante o confezionatore, con indirizzo completo, numero e lotto);
- Possedere imballaggi integri e idonei senza alcun segno di deterioramento;
- Per prodotti surgelati non sono ammessi prodotti che abbiano subito anche uno scongelamento parziale, nella fase di detenzione;
- Il pane deve essere fresco di produzione giornaliera.

Non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

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

ART. 11

TUTELA E GARANZIA DELLA QUALITÀ DEL PRODOTTO

Alla Ditta aggiudicataria compete la responsabilità in merito alla applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prevista dalla normativa vigente. La Ditta aggiudicataria individua ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantisce che siano applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. Dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate le schede o altri strumenti consentiti dalla legge per la dovuta informazione sulla natura, frequenza e risultati delle procedure. La Ditta aggiudicataria dovrà altresì predisporre un adeguato piano di formazione del proprio personale addetto al servizio agli effetti della formalizzazione ed applicazione delle procedure e delle prescrizioni. La Ditta aggiudicataria si impegna a trasmettere all'Ufficio Scuola del Comune copia dei risultati delle campionature annue sulle materie prime o sul prodotto finito e delle analisi microbiologiche e chimico-fisiche sugli strumenti in uso e sui locali affidati.

ART. 12

PULIZIE

1. La Ditta aggiudicataria dovrà fornire tutto il materiale di consumo (detersivi, scope, strofinacci, guanti, ecc.) occorrente per il riordino e la perfetta pulizia delle stoviglie, degli impianti e dei locali adibiti a refettorio, cucina, dispensa e servizi igienici ubicati nei locali mensa di Via Aldo Moro nn. 2, 9 e 12, così come meglio elencati nell'art. 6.
2. Il materiale suddetto dovrà ottenere l'approvazione dell'Ufficio Comunale competente, il quale potrà richiederne la sostituzione qualora rilevi l'inadeguatezza dello stesso.
3. La Ditta aggiudicataria prima dell'inizio del servizio, a Natale, a Pasqua ed al termine dell'anno scolastico, dovrà effettuare una pulizia straordinaria di tutti i locali suddetti (comprendente lavaggio e disinfezione di attrezzature, arredamento, impianti, pareti, pavimenti, porte, finestre con montanti, tapparelle, piastrelle, davanzali, termosifoni e rimozione di ragnatele, ecc.), dandone tempestiva comunicazione all'Ufficio competente perché possa provvedere ai relativi controlli.
4. Almeno una volta al mese le stoviglie dovranno essere sottoposte ad un lavaggio particolare al fine di eliminare ogni incrostazione di calcare.
5. La pulizia quotidiana dovrà essere accurata, eseguita con prodotti idonei, così da eliminare ogni traccia di unto e di sporco da tavoli, stoviglie, attrezzature, sedie, pavimenti, ecc.
6. Particolare attenzione dovrà inoltre essere dedicata alla pulizia dei servizi igienici ubicati nel locale mensa e refezione di Via Aldo Moro n° 2 (Forno), che dovrà essere giornaliera, con uso di prodotti atti ad eliminare qualsiasi inconveniente igienico-sanitario.

ART. 13

IGIENE DELLA PRODUZIONE E DELLA DISTRIBUZIONE

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

Inoltre :

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

Modalità di confezionamento e conservazione:

- gli alimenti dovranno essere confezionati in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 26.03.1980, N° 327.
- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi di parassiti. Su ogni confezione dovrà essere indicata chiaramente leggibile la scadenza.

Conservazione di campioni :

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

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

ART. 14

PERSONALE

1. Il servizio inerente il funzionamento della cucina e l'espletamento del servizio, come indicato negli articoli precedenti, verrà svolto da personale alle dipendenze della Ditta aggiudicataria. Il coordinamento per la preparazione dei pasti, la responsabilità del servizio ed i rapporti con l'Amministrazione Comunale saranno affidati ad un Responsabile nominato dalla Ditta stessa e segnalato al Comune.
2. Personale della Ditta aggiudicatari:
 - a) la Ditta aggiudicataria dovrà assumere, per l'espletamento dei servizi di cui al presente capitolato, del personale nella misura necessaria per l'ottimale gestione del servizio;
 - b) il personale dovrà osservare rigorosamente le norme igieniche per il buon funzionamento del servizio;
 - c) la Ditta aggiudicataria è responsabile del comportamento del proprio personale;
 - d) Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto, sia nei confronti del personale comunale, sia nei confronti del personale dipendente dall'Amministrazione Scolastica Statale. La Ditta aggiudicataria s'impegna a richiamare, multare e se del caso sostituire, i dipendenti che non osservassero una condotta irreprensibile;
 - e) La Ditta aggiudicataria deve osservare, per quanto concerne il proprio personale, le leggi che sono e saranno vigenti in materia di assunzione di manodopera, di assicurazioni sociali e, particolarmente, in materia di previdenza, assistenza, assicurazione infortuni, nonché le norme dei contratti di lavoro della categoria per quanto concerne il trattamento giuridico ed economico e la normativa in materia di sicurezza sul lavoro. A tal proposito la stessa dovrà trasmettere all'Ente la documentazione relativa alle idoneità alle mansioni specifiche;
 - f) la Ditta aggiudicataria dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nei lavori che costituiscono l'oggetto del presente servizio, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le

condizioni risultanti dalle successive integrazioni; la Ditta aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio, dovrà presentare all'ufficio competente l'elenco nominativo del personale che sarà impiegato con indicazione degli orari, delle mansioni espletate (cuoco, aiuto-cuoco, addetto alla distribuzione, ausiliari autisti ecc.) e del tipo di rapporto contrattuale; ogni variazione che riguardi il personale va sempre comunicata all'Ufficio Scuola del Comune.

3. Tutto il personale impiegato dovrà essere costantemente informato e aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. Il Comune di Forno Canavese dovrà essere informato per iscritto in merito ai corsi di aggiornamento che hanno visto la partecipazione del personale impiegato nel servizio in oggetto.
4. La Ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di assorbire nel proprio organico il personale in possesso dei requisiti richiesti e già operante nel servizio oggetto del presente capitolato.
5. Al fine di consentire un'efficiente organizzazione, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere a nominare un responsabile che si occupi della direzione del servizio e che coordini le attività del personale sopradescritto. Il direttore dovrà essere in possesso di qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e di esperienza pluriennale nel settore della ristorazione scolastica. Il responsabile dovrà mantenere un contatto continuo con gli addetti al servizio e con l'Ufficio comunale preposto al controllo della mensa scolastica e dovrà essere prontamente reperibile per la soluzione di eventuali problemi. Sarà la persona a cui fare riferimento per qualsiasi problema inerente l'intero servizio di refezione scolastica.
6. La Ditta aggiudicataria dovrà dotare il proprio personale, operante presso i locali oggetto del presente servizio, di cellulari.

ART. 15

INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

L'interruzione del servizio per causa di forza maggiore non dà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Amministrazione e della Ditta aggiudicataria quale, ad esempio, l'interruzione totale di energia, il verificarsi di calamità naturali gravi. In caso di sciopero del personale della Ditta aggiudicataria tale da impedire l'effettuazione del servizio, la controparte deve essere avvisata almeno 48 ore prima dell'inizio dello sciopero e comunque va garantito almeno il pasto freddo da asporto. Qualora la comunicazione al Comune, sia fatta posteriormente alle ore 9,00 del giorno precedente lo sciopero, verrà applicata alla Ditta aggiudicataria una penale pari al 30% del costo dei pasti non forniti (calcolato sul numero delle presenze del giorno precedente lo sciopero) fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di acquistare, a totale carico della Ditta aggiudicataria, alimenti alternativi al pasto non fornito. In caso di sciopero del personale delle scuole, esso dovrà essere comunicato alla Ditta aggiudicataria con un anticipo di 24 ore. Tuttavia, non essendo possibile quantizzare preventivamente con esattezza il numero delle scuole e delle utenze interessate allo sciopero, è data facoltà alla Ditta aggiudicataria di modificare per quella giornata il menù previsto, sostituendolo con pasta o riso in bianco e piatto freddo con contorno.

ART. 16

RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONE

La Ditta aggiudicataria si assume la responsabilità penale e civile piena derivante da qualsiasi causa o motivo correlato all'esercizio dell'attività oggetto dell'appalto. Si accolla, quindi, senza riserve ed eccezioni, ogni responsabilità per danni, che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, a cose o a persone; esonera l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità e si obbliga a sollevarla da ogni molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potesse venire intentata contro di essa. La Ditta aggiudicataria è responsabile verso l'Amministrazione appaltante dell'esatto e puntuale adempimento del contratto e dell'operato dei suoi dipendenti, ovvero dell'operato di quanti incaricati dall'impresa al trasporto e consegna delle merci ordinate. Prima della stipula del contratto la Ditta aggiudicataria dovrà stipulare una polizza

assicurativa di responsabilità civile verso terzi per un massimale di € 3.000.000,00, per sinistro, per persona e per cose.

ART. 17

VERIFICHE E PENALI

L'Amministrazione Comunale potrà procedere – con personale idoneo (funzionari dell'Azienda Sanitaria Locale, Funzionari e/o Amministratori Comunali ed anche Rappresentanti della Commissione Mensa Comunale, autorizzati dall'Amministrazione, secondo modalità stabilite dall'Amministrazioni stessa) al controllo del rispetto della tabella dietetica e della tabella alimenti allegate al presente capitolato, alla qualità ed igienicità del prodotto e di quant'altro utilizzato nella conduzione del servizio. Eventuali contestazioni sollevate dal personale incaricato avverranno in contraddittorio con il responsabile della Ditta aggiudicataria. L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla gestione per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Se entro cinque giorni dalla data di comunicazione la Ditta aggiudicataria non fornirà alcuna controprova probante, l'Amministrazione Comunale potrà applicare le seguenti sanzioni:

- Non corrispondenza delle grammature previste: Penale di € 500,00
- Non corrispondenza delle temperature previste: penale di € 1.000,00
- Fornitura con cariche microbiche elevate: penale di € 1.000,00
- Mancato rispetto della dotazione del personale e degli orari di presenza: penale di € 1.000,00;
- Mancata osservanza delle modalità di preparazione dei pasti: penale di € 500,00;
- Derrate non conformi alla tipologia ed alla qualità indicate nelle tabelle merceologiche: penale € 500,00;
- Altre infrazioni non espressamente contemplate: penale di € 500,00.

Oltre alle sopracitate cause di sanzioni si include anche la casistica prevista all'art. 15 in caso di interruzione del servizio.

Si procederà al recupero della penality da parte del Comune mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento.

ART. 18

CORRISPETTIVI E REVISIONI

Spetta alla Ditta aggiudicataria, a compenso di tutti gli oneri previsti nel presente capitolato, il corrispettivo calcolato sulla base dei prezzi contrattuali moltiplicati per il numero dei pasti serviti durante il mese. La Ditta aggiudicataria presenta mensilmente fatture posticipate, accompagnate da una distinta dalla quale risulti il numero dei pasti erogati. Il prezzo unitario/pasto applicato rimarrà invariato, anche se il numero dei pasti effettivamente preparati dovesse risultare inferiore o superiore alla quantità media prevista in circa n° 830 pasti settimanali.

Il prezzo di aggiudicazione sarà impegnativo e vincolante fino al 31/08/2021. I prezzi saranno soggetti a revisione con l'applicazione del calcolo puntuale annuale dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie degli operai e degli impiegati della Città Metropolitana di Torino, con abbattimento del 30%, con decorrenza dal 01/09/2021.

ART. 19

PAGAMENTI

1. Il pagamento del corrispettivo avverrà a rate mensili posticipate, entro trenta giorni dalla presentazione delle fatture. Le fatture dovranno essere indirizzate al Comune di Forno C.se e distinte per tipologia di utenza.
2. La Ditta aggiudicataria dovrà allegare alle fatture di cui sopra i versamenti contributivi inerenti il personale operante presso la mensa.

ART. 20

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Trova applicazione l'art. 108 del D.Lgs. 50/2016. In caso di grave inadempimento della Ditta aggiudicataria alle obbligazioni di contratto, ovvero nei casi in cui l'esecuzione del contratto ritardi rispetto alle previsioni contrattuali, l'Amministrazione dovrà assegnare, mediante lettera raccomandata A.R. un termine non inferiore a 10 (dieci) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione per adempiere. Scaduto tale termine senza che l'appaltatore abbia risposto, la stazione appaltante su proposta del responsabile del procedimento dichiara risolto il contratto. Nei casi di risoluzione del contratto, la comunicazione della decisione assunta dalla stazione appaltante è fatta alla Ditta aggiudicataria con raccomandata A/R.

ART. 21

CAUZIONE DEFINITIVA

Prima della stipulazione del contratto, la Ditta aggiudicataria dovrà costituire a favore del Comune e per tutta la durata dell'appalto una garanzia fidejussoria ai sensi dell'art. 217 del D.Lgs. 50/2016. La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento, con le conseguenze di legge, e l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria. La cauzione è versata a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, dall'eventuale risarcimento dei danni e del rimborso delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante l'affidamento a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio. Qualora l'Amministrazione comunale si rivalga sulla cauzione, per qualsiasi motivo, la Ditta aggiudicataria è tenuta a reintegrarla entro trenta giorni.

Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La cauzione resterà vincolata fino alla avvenuta definizione di tutte le pendenze tra l'Amministrazione e la Ditta aggiudicataria, sempre che alla prima non competa il diritto di incameramento della cauzione o di parte della stessa.

ART. 22

CONTRATTO E SPESE

Il contratto viene stipulato entro sessanta giorni dall'aggiudicazione definitiva, salvo il maggior termine occorrente per l'acquisizione della documentazione necessaria e per i prescritti controlli e fermo restando il disposto del D. Lgs. n. 53/2010. Tutte le spese, imposte e tasse inerenti il contratto sono a carico della Ditta aggiudicataria mentre l'I.V.A. è a carico del Comune.

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

ART. 23

METODO DI SCELTA DEL CONTRAENTE

Il servizio rientra tra quelli elencati nell'allegato IX del D.Lgs. 50/2016 (codifica 55523100-3: Servizi di mensa scolastica).

1. L'aggiudicazione dell'appalto in questione verrà effettuata mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 59 del D.Lgs. 50/2016.
2. In particolare, sarà scelta la ditta che per la fornitura dei beni e servizi conformi al presente capitolato, avrà formulato l'offerta economicamente più vantaggiosa.

ART. 24

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione verrà effettuata secondo quanto disposto dall'art. 95, comma 3, lett. a), del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm. e ii., a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa in base ai seguenti parametri e relativi coefficienti espressi in centesimi e senza ammissione di offerte in aumento:

PREZZO OFFERTO : MASSIMO PUNTI 30/100

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

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

Non sono ammesse offerte alla pari o in aumento

QUALITA' DEL SERVIZIO (offerta tecnica) : MASSIMO PUNTI 70/100

La qualità del servizio sarà valutata secondo l'analisi dei seguenti criteri:

1. **Organizzazione del servizio 20 punti max** così suddivisi:
 - Numero addetti max10 punti
 - Monte ore lavorate max6 punti
 - Formazione personale max4 punti
2. **Sistema di gestione qualità 10 punti max** così suddivisi:
 - Introduzione prodotti BIOLOGICI/LOTTA INTEGRATA, COMMERCIO EQUOSOLIDALE punti 1 per ogni prodotto, fino ad un massimo di 4 punti
 - Utilizzo prodotti freschi (es. macedonia) e non preconfezionati max2 punti
 - Indicazione di tipologie di prodotti, tra le categorie indicate nel Piano d'Azione nazionale sul Green Public Procurement Criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica – Punto 5.3.1 e a marchio Aqua, che si intende fornire in aggiunta/sostituzione a quelli previsti nel capitolato di gara, punti 1 per ogni prodotto, fino ad un massimo di 4
3. **Sistema di selezione fornitori per l'approvvigionamento derrate 10 punti max** così suddivisi:
 - Fornitori prodotti di filiera piemontese punti 1 per ogni fornitore
 - Fornitori prodotti filiera provinciale punti 1,5 per ogni fornitore
4. **Proposte migliorative coerenti con il servizio, relative ai locali adibiti all'erogazione del servizio e/o al servizio stesso 10 punti max.**
5. **Comunicazione con l'utenza ed educazione: 5 punti max**
6. **Informatizzazione del servizio: 10 punti max**
7. **Sistema di gestione degli avanzi e scarti: 5 punti max**

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

Per essere ammesse alla fase di apertura dell'offerta economica, le ditte dovranno aver conseguito un punteggio non inferiore a 45/70 in sede di valutazione della qualità del servizio, cioè dell'offerta tecnica.

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

In caso di parità di punteggio complessivo fra 2 o più ditte, si procederà all'aggiudicazione a favore dell'offerta che ha ottenuto il maggior punteggio relativo alla voce "organizzazione del servizio".

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

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

IMPORTI A BASE D'ASTA:

- ♦ prezzo di un pasto € **4,60** (di cui € 0,005 oneri sicurezza non soggetti a ribasso)
- ♦ importo presunto a base d'asta € **400.200,00** (di cui € 435,00 oneri sicurezza non soggetti a ribasso)

Tutti gli elementi sopra riportati che riceveranno un punteggio ai fini dell'aggiudicazione, obbligano la ditta che risulterà aggiudicataria a realizzarli entro il primo anno e mantenerli per tutta la durata del contratto.