



COMUNE DI CAVAGLIA'

Via M. Mainelli, 8 - 13881 CAVAGLIA'

Cf. 00326680022 - tel. 0161/96038-96039 - fax 0161 967724

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola primaria per il periodo gennaio-giugno 2020 e per gli anni scolastici 2020/2021 e 2021/2022 a ridotto impatto ambientale – D.M. 25/07/2011

CIG 8028753093

INDICE

- Art. 1 – Oggetto dell'appalto
- Art. 2 – Durata dell'appalto
- Art. 3 – Dati dell'utenza
- Art. 4 – Prezzo del pasto e valore dell'appalto
- Art. 5 – Metodo di gara e criteri per l'aggiudicazione dell'appalto
- Art. 6 - Carattere del servizio e gestione emergenze
- Art. 7 – Centro produzione pasti e mezzi adibiti al trasporto
- Art. 8 - Spese relative al servizio
- Art. 9 - Obblighi normativi
- Art. 10 – Obblighi del Comune
- Art. 11 – Sistema di autocontrollo igienico HACCP
- Art. 12 – Caratteristiche dei pasti – Menù
- Art. 13 – Diete speciali
- Art. 14 – Alimenti
- Art. 15 – Materie prime e materiale di consumo e attrezzature
- Art. 16 – Tecnologia di manipolazione
- Art. 17 – Somministrazione
- Art. 18 – Campionatura rappresentativa del pasto
- Art. 19 – Controlli e verifiche del servizio
- Art. 20 – Osservanza della normativa in materia di sicurezza alimentare di igiene degli alimenti
- Art. 21 – Personale impiegato nel servizio
- Art. 22 – Responsabile tecnico della ditta
- Art. 23 – Commissione mensa
- Art. 24 – Recupero delle eccedenze
- Art. 25 – Pulizia, sanificazione, disinfezione dei locali refettorio
- Art. 26 – Rifiuti

- Art. 27 – Educazione alimentare e ambientale**
- Art. 28 – Osservanza delle leggi e dei regolamenti**
- Art. 29 – Responsabilità**
- Art. 30 - Assicurazione**
- Art. 31 – Penalità**
- Art. 32 – Recesso**
- Art. 33 – Risoluzione del contratto**
- Art. 34 – Prezzo del pasto e liquidazione delle relative fatture**
- Art. 35 – Obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari**
- Art. 36 – Subappalto del servizio**
- Art. 37 – Criteri di valutazione delle offerte**
- Art. 38 – Modalità di svolgimento della gara**
- Art. 39 – Garanzia provvisoria e definitiva**
- Art. 40 – Riservatezza delle informazioni e trattamento dati**
- Art. 41 – Esecuzione del servizio in pendenza di contratto**
- Art. 42 – Disposizioni finali**
- Art. 43 – Condizioni di esecuzione CAM (clausole contrattuali)**

Allegato A) - Modalità di esecuzione del servizio – regole generali

Allegato B) – Tabella dietetica delle grammature

Allegato C) – Tabella stagionalità della verdura e della frutta

Art.1 – Oggetto dell'appalto

- a) Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione mediante pasto veicolato per gli alunni e il personale docente avente diritto della scuola primaria di Cavaglià;
- b) Il servizio consiste nell'approvvigionamento e corretta conservazione delle materie prime e di tutti i prodotti, materiali e beni da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del servizio di refezione scolastica;
- c) Preparazione, cottura e confezionamento dei pasti multiporzione e, in caso di diete speciali, in contenitori monoporzione, termosigillati ed adeguatamente individuati, garantendo la massima igiene per tutte le portate;
- d) Trasporto dei pasti, nei tempi previsti, con automezzi idonei in appositi contenitori termici, consegna degli stessi sino all'interno della scuola dove sarà attivato il servizio di refezione;
- e) Allestimento dei tavoli dei refettori, con fornitura di tutto il materiale necessario per la consumazione dei pasti (piatti, posate, bicchieri ecc.);
- f) Somministrazione dei pasti con servizio al tavolo, mediante l'utilizzo di carrelli termici;
- g) Sgombero, pulizia e sanificazione giornaliera dei tavoli, e dei refettori comprensiva della fornitura dei materiali necessari a detto servizio (detersivi, rotoloni di carta ecc.);
- h) Raccolta differenziata dei rifiuti e conferimento dei medesimi negli appositi cassonetti;
- i) Fornitura di **uno scaldavivande in aggiunta a quello di proprietà comunale**. Tutto il materiale elettrico utilizzato dovrà rispondere a quanto previsto dal Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e dai criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica relativamente ai consumi energetici (Cfr. PAN GPP Punto 5.3.4; si rimanda altresì a quanto indicato all'art. 15 del presente capitolato);
- l) Manutenzione ordinaria e straordinaria dello scaldavivande di proprietà del Comune di Cavaglià;
- m) Ogni altro onere che non sia espressamente posto a carico dell'Ente committente dal presente capitolato.

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti sono ispirate alle esigenze sociali nonché al rispetto dei criteri ambientali minimi (CAM) di cui al DM 25/07/2011, come previsto dagli artt. 34 e 144 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. (Codice dei Contratti).

Art. 2 Durata dell'appalto

La durata del servizio è prevista per il periodo gennaio/giugno 2020 (decorrenti dal 07/01/2020) e per gli aa.ss. 2020/2021 e 2021/2022, dall'inizio al termine di ciascun anno scolastico così come stabilito dal calendario scolastico regionale e le modifiche a questo apportate dall'Istituto Comprensivo di Cavaglià.

Opzione di proroga tecnica: La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni (importo non quantificabile).

Art. 3 – Dati dell’utenza

Nella tabella sotto riportata è indicata l’utenza stimata sulla base dei consumi medi giornalieri relativi all’anno scolastico 2018/2019:

Periodo	N. pasti da erogare
Gennaio/giugno 2020	4.000
a.s. 2020/2021	7.600
a.s. 2021/2022	7.600
Totale	19.200

Il Comune non garantisce un numero minimo di pasti giornalieri.

Il numero dei pasti da fornire potrà infatti subire variazioni, in relazione alla effettiva frequenza scolastica ed alle richieste di fruizione del servizio da parte degli utenti.

I pasti dovranno essere erogati per cinque giorni a settimana, indicativamente come di seguito indicato, sulla base dei pasti erogati durante l’a.s. 2018/2019:

lunedì e mercoledì 70/75

martedì/giovedì e venerdì 20/25

Art. 4 – Prezzo del pasto e valore dell’appalto

Il valore del singolo pasto posto a base d’asta è pari ad € 4,95 (comprensivo di tutte le voci per la sua realizzazione), IVA esclusa: saranno ammesse solo offerte in ribasso e non in aumento.

Ai sensi dell’art. 23, comma 16, del Codice l’importo stimato comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad € 54.000,00. Il riferimento per il calcolo è costituito dalle tabelle approvate dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali per il settore personale dipendente da aziende del settore turismo – comparto ristorazione collettiva.

Il valore stimato dell’affidamento è pari ad € 95.040,00 oltre IVA 4% (calcolato su un numero stimato di 19.200 per tutto il periodo), oltre ad € 296,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, per un importo complessivo di € 95.336,00.

L’affidamento sarà finanziato con fondi propri dell’Ente e con le entrate derivanti dalla quota a carico degli utenti.

Il numero dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, in relazione all’effettivo utilizzo del servizio da parte dell’utenza. Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori ed obbligherà l’aggiudicatario ad eseguire tutte le prestazioni oggetto dell’appalto alle stesse condizioni dell’affidamento originario, senza che la Ditta aggiudicataria possa avanzare ulteriori pretese. Di conseguenza l’importo effettivo riconosciuto in favore della ditta aggiudicataria sarà determinato dal numero totale dei pasti erogati, moltiplicato per l’importo derivante dall’offerta presentata in sede di gara per ciascun pasto erogato.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell’applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con la Ditta Appaltatrice.

Il personale scolastico incaricato provvederà entro le ore 9,30 alla comunicazione del numero esatto dei pasti da preparare in base alle prenotazioni.

Il prezzo indicato in sede di gara, nell'offerta economica resta invariato per tutto il periodo di durata dell'appalto. La rivalutazione secondo gli indici ISTAT potrà essere applicata, dietro espressa richiesta dell'appaltatore e autorizzato dalla stazione appaltante secondo quanto stabilito dalla normativa

Art. 5 – Metodo di gara e criteri per l'aggiudicazione dell'appalto

A) metodo di gara

L'affidamento del servizio avverrà con affidamento diretto, così come definito ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. B) del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., con invito degli operatori economici individuati a seguito dell'indagine di mercato effettuata.

B) Criteri di aggiudicazione

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida, per l'aggiudicazione si procederà ai sensi dell'art. 95 comma 3 lett. a) del D.Lgs. n. 50/ 2016 e s.m.i., e cioè a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità e prezzo, con i parametri di valutazione indicati nel disciplinare di gara.

Art. 6 – Carattere del servizio e gestione emergenze

Il servizio in oggetto si configura a tutti gli effetti come un servizio pubblico e pertanto è soggetto alla normativa concernente le attività di pubblico interesse e per nessuna ragione potrà essere sospeso o abbandonato salvo in casi eccezionali previsti dalla legge o in caso di calamità naturali (terremoti, alluvioni, ecc.).

In caso di eventi (compresi eventuali scioperi del personale della Ditta aggiudicataria) che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata con un anticipo di almeno **5 (cinque) giorni lavorativi**.

Le parti valuteranno di volta in volta l'eventuale sospensione del servizio o la fornitura di un menù d'emergenza.

In caso di interruzione dell'attività scolastica alla quale risulti interessata l'intera utenza, che non sia dipendente dal calendario scolastico (scioperi della scuola o altri eventi eccezionali), il Comune si impegna a comunicare tempestivamente la riduzione o annullamento del servizio.

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

In caso di emergenza, che determini l'impossibilità di utilizzare il Centro di Cottura, è richiesto alla Ditta aggiudicataria di garantire comunque la consegna dei pasti per l'intera utenza utilizzando un Centro di Cottura alternativo. **La modalità di gestione di tale emergenza sarà oggetto di valutazione in sede di gara, secondo quanto indicato all'art. 37.**

Art. 7 – Centro produzione pasti e mezzi adibiti al trasporto

La preparazione dei pasti dovrà avvenire presso un centro di cottura distante non oltre 30 km dal luogo di consegna/tempo di consegna entro 45 minuti e abilitato alla produzione ed al confezionamento di pasti da veicolare; per casi di emergenza dovuti a momentanea inagibilità del centro di cottura le ditte partecipanti dovranno disporre di un centro di cottura di emergenza distante non oltre 35 Km/tempo di consegna entro 53 minuti dal luogo di consumo dei pasti, che deve essere autorizzato ai sensi e nei termini di cui al DPR 26.3.1980 n. 327 e successive modifiche ed integrazioni.

In ogni caso, l'utilizzo del centro pasti d'emergenza dovrà avere carattere temporaneo, subordinato dalla situazione di emergenza e dovrà essere comunque preventivamente autorizzato dall'Amministrazione Comunale.

In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e ai criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica (Cfr. PAN GPP Punto 5.3.3),

l'aggiudicatario dovrà utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali: mezzi di trasporto su ferro, veicoli almeno euro 4, veicoli elettrici, vetture ibride. L'offerente deve fornire, come richiesto all'art. 11 del disciplinare di gara, una Scheda dei Mezzi di Trasporto utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

Art. 8 – Spese relative al servizio

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

A titolo esemplificativo, e non esaustivo, sono a carico della Ditta, salvo quanto precisato nei successivi articoli, le seguenti spese che non comporteranno in nessun modo un aumento del corrispettivo a favore della Ditta appaltatrice:

- Acquisto dei generi alimentari e materiale occorrente per la preparazione delle vivande;
- Fornitura delle attrezzature che si rendano necessarie per l'espletamento del servizio;
- Fornitura del vestiario al personale, anche in ottemperanza alle normative di sicurezza ed igieniche attualmente vigenti;
- Fornitura di tutto il materiale o di tutte le attrezzature necessarie per la pulizia dei locali, in conformità alle vigenti normative di sicurezza;
- Spese contrattuali;
- Costituzione cauzione definitiva;
- Assicurazioni sociali, R.C., infortuni, ecc..

Art. 9 – Obblighi normativi

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

- a) Il Servizio di ristorazione dovrà essere sempre aggiornato con le norme previste in materia igienico-sanitaria, dell'arte della ristorazione, dell'industria alimentare; si intendono interamente richiamate le norme in termini di alimenti e bevande;
- b) La Ditta dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che verrà emanata nel corso dell'effettuazione del Servizio per la tutela materiale dei lavoratori. La Ditta dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune documentare di aver provveduto a quanto sopra;
- c) E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati;
- d) Si intendono interamente richiamate le norme in materia di utilizzo di alimenti biologici e prodotti da coltivazione integrata, ivi compresa la fornitura di carne bovina piemontese proveniente da cooperative del territorio certificate;

Art. 10 – Obblighi del Comune

Sono a carico del Comune:

- Concessione a titolo gratuito dei locali refettorio necessari per l'effettuazione del servizio;
- Concessione dei beni e delle attrezzature esistenti, con scarico di responsabilità per furti, danneggiamenti e/o sottrazioni;
- Fornitura energia elettrica per i refettori;
- Fornitura acqua per pulizia;
- Fornitura riscaldamento per i refettori;

Art. 11 – Sistema di autocontrollo igienico HACCP

La ditta esecutrice dovrà obbligatoriamente gestire, tramite un responsabile nominato “*ad hoc*”, tutte le attività necessarie per l’attuazione e l’implementazione del sistema di autocontrollo igienico (HACCP) previsto dal D. Lgs. 155/97.

Art.12 – Caratteristiche dei pasti – Menù

Il menù dovrà essere redatto a cura dell’appaltatore e validato dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.) dell’ASL.

Per la predisposizione del menù, la ditta appaltatrice dovrà fare riferimento, oltre alle linee guida generali della Regione Piemonte, a quelle specifiche del servizio SIAN dell’ASL, alle prescrizioni generali fornite in allegato al presente capitolato. Lo schema-tipo della composizione del pasto giornaliero per il servizio di refezione scolastica è composto da:

- un primo piatto con possibilità di doppio condimento;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- pane (senza grassi aggiunti);
- frutta fresca di stagione (tre tipi diversi a settimana) o yogurt.

Il menù dovrà essere articolato stagionalmente in:
autunnale/invernale e primaverile/estivo.

Dovrà essere strutturato su 4 settimane a rotazione per ogni stagione.

La ditta esecutrice dovrà predisporre i pasti secondo le tabelle dietetiche autorizzate ed i menù approvati dall’ASL, secondo i canoni dell’arte culinaria con equilibrato apporto proteico, calorico e vitaminico.

I pasti dovranno essere digeribili, appetibili, adeguatamente ben presentati e giungere a tavola ad una temperatura non inferiore a 65° per cibi caldi e inferiore a 10° per quelli freddi.

I menù potranno, nel periodo contrattuale, subire tutte le variazioni che l’Ente committente, anche su proposta dell’utenza e acquisita l’approvazione del SIAN, riterrà opportuno apportare.

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

- Guasto di uno o più impianti per incidenti o mancanza di energia elettrica;
- Avaria nelle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- Costante non gradimento di alcuni piatti.

La ditta appaltatrice nel caso di variazione dei menù, avvenuta per una qualsivoglia causa, dovrà provvedere senza ulteriori costi per il Comune.

Art. 13 – Diete speciali

La Ditta aggiudicataria si impegna a fornire diete speciali per motivi etico-religiosi e di salute. In particolare, per questi ultimi, la dieta speciale dovrà essere trasmessa dagli utenti al Comune, allegando copia del relativo certificato medico che attesti i seguenti casi: allergia, intolleranza, celiachia, diabete, ecc.

Il Comune provvederà in tempo utile a trasmettere alla dietista della ditta aggiudicataria un elenco aggiornato dei soggetti che necessitano di dieta speciale, completo dell’indicazione delle rispettive classi, delle patologie evidenziate e degli alimenti non ammessi, unitamente alle copie dei certificati stessi.

La formulazione delle diete speciali dovrà essere di composizione uguale al menù del giorno, (ad es.: se nel menù del giorno è prevista pizza, dovrà essere fornita pizza anche all’alunno/a celiaco/a attraverso fornitura di prodotto senza glutine).

Anche le diete speciali dovranno seguire un menù settimanale a rotazione su 4 settimane e differenziato per stagione in analogia a quanto previsto per il menù normale

Le diete speciali devono essere confezionate in apposite vaschette monoporzione termosigillate fornite dalla ditta esecutrice, contrassegnate – esclusivamente mediante etichetta adesiva – con il cognome e nome dell'utente e il nome dell'ente committente.

Tali vaschette con la massima cautela nel rispetto della legge sulla Privacy, dovranno a loro volta essere trasportate mediante contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla vigente normativa per i cibi cotti.

Nessun costo aggiuntivo verrà addebitato all'ente committente per la preparazione e la distribuzione delle diete suddette.

I pasti dovranno essere composti da alimenti freschi, caldi e freddi, comprensivi di pane e frutta fresca e predisposti secondo le grammature richieste.

I pasti dovranno essere preparati il giorno stesso la distribuzione e immessi nei contenitori termici non più di un'ora prima della distribuzione, fatta salva la facoltà di eseguire la cottura il giorno antecedente il consumo per arrostiti, lessi, verdure da utilizzare per tortini e/o piatti complessi, nonché il lavaggio e taglio delle verdure da consumarsi cotte.

Presso il Centro Cottura e presso ogni refettorio dovrà essere presente un elenco dei soggetti allergici e/o intolleranti, completo dell'indicazione delle rispettive classi, delle patologie evidenziate e degli alimenti non ammessi.

La Ditta aggiudicataria si impegna al trattamento dei dati relativi alle diete speciali in base a quanto richiesto dal Regolamento U.E. 2016/679 in materia di protezione dei dati personali.

Sarà, inoltre, prevista la preparazione di diete leggere (in bianco) per i casi di indisposizione temporanea degli utenti, per periodi non superiori a 3 giorni, a semplice richiesta, senza necessità di presentare certificati medici.

Art. 14 – Alimenti

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, la Ditta Aggiudicataria è tenuta ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e che si intendono tutte richiamate.

Inoltre gli alimenti dovranno rispondere alle seguenti norme di carattere generale:

- avere la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
- riportare una corretta etichettatura facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- possedere imballaggi integri, asciutti ed idonei senza alcun segno di deterioramento. In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e ai criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica (Cfr. PAN GPP Punto 5.3.6), l'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D. Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:
 - UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
 - UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione Prevenzione per riduzione alla fonte;
 - UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo;
 - UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
 - UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;

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

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%. Come richiesto all'art. 11 del disciplinare di gara, l'offerente deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.). In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Assertioni Ambientali Autodichiarate" (ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

- per prodotti surgelati non sono ammessi prodotti che abbiano subito anche uno scongelamento parziale;
- non è ammesso l'impiego di prodotti precucinati o precotti;
- non è ammesso l'utilizzo di prodotti di IV gamma;
- non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM);
- è preferibile l'utilizzo di vegetali freschi nella preparazione dei primi e dei secondi; è ammesso l'utilizzo di prodotti vegetali surgelati per la preparazione dei contorni cotti (ad eccezione delle zucchine) e del minestrone;
- 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 inoltre la rintracciabilità;
- dovrà essere sempre disponibile presso il Centro di Cottura la scheda tecnica di prodotto di tutte le materie prime utilizzate;

In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e ai criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica (Cfr. PAN GPP Punto 5.3.1), si richiede la fornitura dei prodotti di seguito indicati:

a) Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

a1. per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;

a2. per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla

protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e alle specifiche tecniche premianti (Cfr PAN GPP punto 5.4.1), sarà valutato in sede di gara, quale miglioria, l'inserimento di una maggiore quota percentuale di tali prodotti secondo quanto indicato all'art. 37. Oltre ad indicare tale elemento nell'offerta tecnica, dovrà essere inoltre allegata, come richiesto all'art. 12 del disciplinare, una dichiarazione del legale rappresentante con la quale attesta la maggiore percentuale che si impegna a fornire.

b) *Carne* deve provenire,

b1. per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi;

b2. per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

c) *Pesce* deve provenire,

per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - *Marine Stewardship Council* od equivalenti).

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua e bevande sfuse: distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate (da concentrato).

La ditta che effettua il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nel presente documento.

Dovrà inoltre dichiarare in sede di gara la soluzione che si impegna ad adottare per evitare i confezionamenti.

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare 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.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

Come indicato all'art. 11 del disciplinare di gara, l'amministrazione aggiudicatrice deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

Saranno valutati in sede di gara l'utilizzo di alimenti a filiera corta e km 0, i prodotti biologici, i prodotti DOP e IGP secondo quanto indicato all'art. 37.

PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e alle specifiche tecniche premianti (Cfr PAN GPP punto 5.4.4) **sarà valutato in sede di gara, quale criterio premiante**, l'inserimento di prodotti del mercato equo-solidale (ananas, banane, cacao, cioccolata, zucchero, caffè) secondo quanto indicato all'art. 37.

Oltre ad indicare tale elemento nell'offerta tecnica, dovrà essere inoltre allegata, come richiesto all'art. 12 del disciplinare, la documentazione del legale rappresentante attestante per ogni specifico alimento esotico – la provenienza dal commercio equo solidale e il rispetto dei relativi criteri, in quanto prodotti importati e distribuiti da organizzazioni accreditate a livello nazionale e internazionale (ad esempio WFTO a livello internazionale e AGICES a livello nazionale) o in quanto certificati da organismi internazionali riconosciuti (ad esempio FLO a livello internazionale e FairTrade Transfair Italia a livello nazionale), così come indicato dalla risoluzione del Parlamento Europeo n° A6-0207/2006 approvata il 6 luglio 2006.

Art. 15 – Materie prime e materiale di consumo e attrezzature

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere all'acquisto e alla gestione di tutte le materie prime e i materiali di consumo (tovagliette, tovaglioli ecc) necessari all'espletamento del servizio, comprese le materie prime destinate alla formulazione delle diete speciali.

In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e alle specifiche tecniche di base previste (Cfr PAN GPP punto 5.3.2) i materiali di consumo in carta utilizzati per il

servizio dovranno rispettare i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Come richiesto all'art. 11 del disciplinare di gara, l'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

Sarà inoltre a carico della Ditta Aggiudicataria l'acquisto dei prodotti di sanificazione e di tutto il materiale di pulizia che dovrà essere differenziato in base alle superfici da trattare (codice colore).

In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e ai criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica (Cfr. PAN GPP Punto 5.3.5), i prodotti detergenti impiegati dovranno essere conformi alla normativa vigente (Reg CE 648/2004 e D.P.R. 21 del 6/2/2009) e i prodotti disinfettanti dovranno essere conformi al D.lgs 174/2000 sui biocidi e al D.P.R 392/1998 relativo ai presidi medico chirurgici.

Come richiesto all'art. 11 del disciplinare di gara, l'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e ai criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica (Cfr. PAN GPP Punto 5.3.4), il fornitore deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza: alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori, alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

Come richiesto all'art. 11 del disciplinare di gara, il rispetto del requisito è comprovato dall'appartenenza delle attrezzature utilizzate (lavatrici, lavastoviglie e forni) alla classe A, o almeno A+ per i frigoriferi ed i congelatori, con riferimento all'etichetta Energy Label, previsto dalla Direttiva 92/75/CEE concernente l'indicazione del consumo di energia e di altre risorse degli apparecchi domestici, mediante l'etichettatura ed informazioni uniformi relative ai prodotti. È accettato quale mezzo di prova la copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta.

Art. 16 – Tecnologia di manipolazione

I pasti dovranno essere confezionati presso il Centro Cottura con personale a carico della Ditta Aggiudicataria.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti ed in particolare si precisa che:

1. il condimento dei primi piatti e delle verdure, nonché i brodi per il risotto, deve essere confezionato a parte, per poter essere aggiunto al momento del consumo presso i terminali di somministrazione;

2. il trasporto del formaggio grattugiato (conservato a $T \leq +10^{\circ}\text{C}$) deve avvenire in appositi contenitori;

3. la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;

4. tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;

5. tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo, fatta salva la facoltà di eseguire la cottura il giorno antecedente il consumo per arrostiti, lessi, verdure da utilizzare per tortini e/o piatti complessi, nonché il lavaggio e taglio delle verdure da consumarsi cotte; **saranno**

- ammesse deroghe** a tale disposizione solo dopo esplicita autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale a fronte della valutazione delle modalità operative applicate, al fine di garantire la sicurezza igienica delle preparazioni;
6. al fine di limitare il rischio igienico (contaminazione crociata) si specifica che l'eventuale anticipo di preparazioni (toielettatura di carni) dovrà essere effettuato garantendo un'adeguata separazione nel tempo e/o nello spazio fra le pietanze predisposte per il menu del giorno e quelle previste per il giorno successivo;
 7. per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde deve essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di +65°C in tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto, e somministrazione;
 8. per i piatti freddi (e i contorni da consumarsi freddi) deve invece essere garantita una temperatura massima di +10°C fino al momento della somministrazione;
 9. per la ricotta ed il latte fresco pastorizzato deve essere garantita una temperatura massima durante la detenzione ed il trasporto di +4°C ed al momento della somministrazione di +9°C; per lo yogurt e gli altri formaggi freschi (es: mozzarella, formaggio spalmabile, stracchino) deve invece essere garantita una temperatura massima al momento della somministrazione di +14°C;
 10. è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
 11. tutti gli alimenti in uso o in lavorazione vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità; agli alimenti in uso devono essere allegate le etichette originali, mentre per quelli altamente deperibili devono essere indicate le rispettive date di sconfezionamento;
 12. lo scongelamento delle derrate deve essere effettuato secondo buona norma in apposita attrezzatura frigorifera tra 0°C e +4°C mediante utilizzo di teglie forate che consentano l'allontanamento dei liquidi derivanti dal scongelamento; è vietato lo scongelamento tramite immersione in acqua;
 13. è ammessa la cottura diretta di alimenti surgelati senza la fase di scongelamento, laddove non venga compromessa la presentazione del prodotto finale;
 14. compatibilmente con la tipologia delle materie prime, per la cottura delle verdure deve essere previsto l'utilizzo di forno (gratinatura/cottura a vapore) o di braschiere;
 15. le materie prime acquistate fresche non possono essere congelate;
 16. nessun alimento può essere fritto: frittate, crocchette, pesci devono essere cotti in forno;
 17. non possono essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro i "fondi di cottura", ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti o in altro modo;
 18. non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili; nel caso in cui venga inserito in menu il purè o piatti simili è ammesso quale unico addensante-legante la fecola di patate; eventuali deroghe a tale indicazione dovranno essere preventivamente concordate con l'Amministrazione Comunale;
 19. per ridurre l'apporto di sodio con la dieta, dovrà essere limitato l'utilizzo di sale, incrementando l'utilizzo di erbe aromatiche;
 20. tutti i sughi a base di pomodori pelati devono essere preparati con base abbondante di carote, sedano e cipolle, evitando l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;
 21. tutte le operazioni di preparazione e somministrazione, nonché la conservazione delle derrate, dei prodotti finiti e dei semilavorati deve avvenire nel pieno rispetto delle vigenti leggi in materia e secondo norme di buona prassi igienica; deroghe a tali indicazioni potranno essere applicate solo previa comunicazione all'Amministrazione Comunale responsabile e comunque dovranno essere specificatamente evidenziate nel manuale di autocontrollo dell'igiene predisposto;
 22. è richiesto l'uso di Amuchina o altri disinfettanti analoghi per il lavaggio dei contorni da consumare crudi e della frutta.

Art. 17 – Somministrazione

Le operazioni di somministrazione dovranno essere effettuate secondo buone prassi igieniche evitando l'incrocio di operazioni "sporche" con operazioni "pulite" e nel rispetto delle temperature indicate dalla Ditta Aggiudicataria nel proprio Manuale di Autocontrollo.

Si richiede che mestoli, cucchiari e tutta l'attrezzatura utilizzata per la somministrazione dei pasti sia adeguatamente calibrata e standardizzata, così da garantire un'omogenea quantità delle singole porzioni.

Art. 18 – Campionatura rappresentativa del pasto

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la ditta aggiudicataria è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in sacchetti sterili di 150 grammi per ogni preparazione somministrazione. Tali campioni dovranno essere conservati in frigorifero a temperatura non superiore a +4°C presso le cucine per le 72 ore successive il giorno della somministrazione.

Art. 19 – Controlli e verifiche del servizio

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del S.I.A.N. dell'ASLBI di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti delle commissioni mensa.

La ditta aggiudicatrice dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione-preparazione, il confezionamento, la conservazione ed il trasporto dei pasti da somministrare.

Qualora i controlli e le verifiche evidenzino carenze che, a giudizio dell'Amministrazione Comunale, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta aggiudicataria verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da seguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'ente appaltante.

Se al contrario le carenze riscontrate fossero gravi ed irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Amministrazione Comunale si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

Art. 20 – Osservanza della normativa in materia di sicurezza alimentare di igiene degli alimenti

La ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza della vigente normativa in materia di sicurezza alimentare ed igiene degli alimenti, in particolare per quanto riguarda la produzione, la preparazione, il confezionamento, la conservazione ed il trasporto dei pasti.

Dovrà inoltre provvedere a quanto stabilito dai Regolamenti CE 178/2002 e 853-853-882/2004 sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati che nell'individuare, nella propria attività di produzione, fasi ed operazioni che potrebbero essere pericolose per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica, avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).

L'Amministrazione Comunale non si considera responsabile per le eventuali violazioni delle norme in materia di sicurezza alimentare commesse e/o accertate dagli organi di vigilanza rimanendo a completo carico della ditta aggiudicataria ogni responsabilità per le violazioni medesime.

La ditta aggiudicataria è tenuta a trasmettere al Comune, a richiesta, copia di tutta la documentazione predisposta in attuazione della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare (relativamente alla rintracciabilità degli alimenti, all'effettuazione delle analisi effettuate

per verificare il rispetto dei criteri microbiologici fissati nel Regolamento CE n. 2073/2005 e relativi risultati).

La ditta inoltre deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

Art. 21 – Personale impiegato nel servizio

La ditta aggiudicataria deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla Stazione appaltante.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal C.C.N.L. e dalla normativa di riferimento.

La ditta aggiudicataria deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione a tutela dei lavoratori.

La ditta aggiudicataria per l'effettuazione del servizio di trasporto, consegna dei pasti presso le scuole e somministrazione degli stessi dovrà impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione dei vari servizi.

Il numero di personale impiegato per la somministrazione dei pasti deve essere coerente alle modalità di somministrazione richieste dalla Stazione appaltante.

Al fine di garantire, anche alla luce della grave crisi occupazionale del momento, la continuità occupazionale dei lavoratori alle dipendenze della Ditta che svolgerà fino al 20/12/2019 il servizio di refezione scolastica, la ditta aggiudicataria si obbliga ad assorbire e utilizzare in via prioritaria le quattro unità di personale della ditta cessante, necessarie per l'espletamento del servizio in oggetto, applicando i contratti collettivi di settore di cui all'art. 51 del D.Lgs. 81/2015 (art. 50 D.Lgs. 50/2016) a patto che il numero e la qualifica siano ammortizzabili con l'organizzazione del concorrente e con le esigenze tecniche ed organizzative previste per la gestione del servizio.

Inoltre la ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'assunzione di due unità destinate alla sorveglianza durante i pasti (2 ore di lavoro settimanali per ogni unità).

La ditta aggiudicataria fornirà a tutto il personale impiegato nei servizi idonee divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, calzature antinfortunistiche e divise per il servizio di pulizia.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, conservazione e al trasporto e alla somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

Art. 22 – Responsabile tecnico della ditta

La ditta aggiudicataria deve nominare un Responsabile tecnico del Servizio, a cui affidare la direzione del servizio nel suo complesso.

Il Responsabile tecnico sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione appaltante e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto la ditta.

Egli ha l'obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio e provvederà a garantire il buon andamento del servizio.

Dovrà garantire, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dalla Stazione appaltante.

Art. 23 – Commissione mensa

Per il controllo sul funzionamento del servizio il Comune potrà avvalersi anche della Commissione Mensa.

La Commissione Mensa sarà formata dai genitori, dagli insegnanti e da un rappresentante dell'Amministrazione Comunale.

I rappresentanti della commissione mensa potranno effettuare, durante la refezione scolastica, il controllo sull'appetibilità del cibo e del suo gradimento, sulla qualità degli alimenti, sulla conformità al menù e, in generale, sul corretto funzionamento del servizio.

Per gli accertamenti sopra descritti, i rappresentanti della commissione mensa dovranno compilare un'apposita scheda di rilevazione dati sulla qualità nutrizionale ed organolettica, da consegnare al Comune.

Sarà compito del Comune informare la ditta appaltatrice dell'andamento periodico delle valutazioni e segnalare tempestivamente eventuali irregolarità.

La ditta appaltatrice è tenuta a dare riscontro scritto al Comune delle irregolarità e delle segnalazioni raccolte dai rappresentanti della commissione mensa.

Nel corso dell'anno scolastico saranno convocate, su richiesta della commissione mensa, indicativamente due riunioni per una verifica periodica del servizio, a cui parteciperanno i responsabili della ditta aggiudicataria.

Tra i compiti della Commissione Mensa, oltre alla verifica della qualità ed il gradimento dei pasti, rientrano le seguenti azioni:

- Farsi portavoce di segnalazioni raccolte tra gli utenti
- Proporre soluzioni migliorative laddove ritenute necessarie
- Promuovere iniziative di educazione alimentare rivolte alle famiglie in collaborazione con l'ASLBI e la ditta appaltatrice.

Art. 24 – Recupero delle eccedenze

In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e alle specifiche tecniche premianti (Cfr PAN GPP punto 5.4.3) è richiesta alla Ditta Aggiudicataria la disponibilità a studiare e ad attuare, in accordo con l'Amministrazione Comunale, un progetto per il recupero delle eccedenze in ottemperanza a quanto indicato dalla normativa vigente. **Il progetto presentato sarà oggetto di valutazione in sede di gara** secondo quanto indicato all'art. 37.

Oltre ad indicare tale elemento nell'offerta tecnica, dovrà essere inoltre allegata, come indicato all'art. 12 del disciplinare di gara, una dichiarazione del legale rappresentante con la quale si attesti, secondo quanto previsto dalla Legge 155/2003, la destinazione del cibo non somministrato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, corredata da uno specifico Protocollo sottoscritto tra Fornitore e Organizzazione Non Lucrativa di Utilità Sociale che distribuiscano gratuitamente i prodotti alimentari agli indigenti con il quale si attesti tale impegno.

Art. 25 – Pulizia, sanificazione, disinfezione dei locali refettorio

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

Il materiale e i prodotti impiegati per effettuare le pulizie saranno a carico della Ditta Aggiudicataria. In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP), come previsto all'articolo 15 del presente Capitolato, gli stessi dovranno essere conformi ai criteri minimi ambientali per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari. In sede di offerta la Ditta dovrà tenere conto che i pavimenti e i tavoli debbono essere lavati giornalmente.

Art. 26 – Rifiuti

I rifiuti del refettorio devono essere raccolti, a cura del personale della Ditta, in appositi contenitori e trasportati a cura dei suddetti negli appositi cassonetti; a tal fine la Ditta si impegna ad eseguire le istruzioni impartite al riguardo dal Comune in base alle normative nazionali e/o locali di settore.

In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e ai criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica (Cfr. PAN GPP Punto 5.3.7), la Ditta Aggiudicataria dovrà garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti prodotti presso i Centri Cottura, coerentemente con le modalità di raccolta individuate dal Comune di Cavaglià.

Come richiesto all'art. 11 del disciplinare di gara, l'offerente deve allegare una dichiarazione del legale rappresentante. L'amministrazione aggiudicatrice effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale.

Sono a carico della Ditta Aggiudicataria: i sacchetti per la raccolta dei rifiuti e il conferimento differenziato dei rifiuti connessi alla gestione del servizio negli appositi contenitori forniti dall'Amministrazione comunale

Art. 27 – Educazione alimentare e ambientale

In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e ai criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica (Cfr. PAN GPP Punto 5.3.8), la Ditta deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- 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 di animali;
- Provenienza territoriale degli alimenti;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

Come richiesto all'art. 11 del disciplinare di gara, il fornitore deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

La ditta dovrà indicare in sede di offerta tecnica iniziative di educazione alimentare e ambientale **che saranno oggetto di valutazione in sede di gara** secondo quanto indicato all'art.37.

Art. 28– Osservanza delle leggi e dei regolamenti

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, la Ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di osservare tutte le disposizioni derivanti dalle Leggi e dai Regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale, o che potessero venire eventualmente emanate nel corso del periodo contrattuale (comprese le norme regolamentari o le ordinanze municipali) e specialmente quelle riguardanti l'igiene e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

Art. 29 - Responsabilità

La Ditta Aggiudicataria 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 specificamente indicato nel progetto tecnico, 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, a cose o a persone, sono senza riserve ed eccezioni a carico della ditta aggiudicataria, 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.

In particolare la Ditta Aggiudicataria si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi contaminati o avariati, nonché per errata somministrazione di alimenti a soggetti dichiarati allergici.

Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti e degli eventuali danni che da detto personale o dai mezzi impiegati potessero derivare al Comune o a terzi.

Conseguentemente la Ditta Aggiudicataria esonera l'Amministrazione ed il servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecnico amministrative, da qualsiasi pretesa, azione o molestia, o richiesta risarcitoria, da chiunque avanzata, per il mancato adempimento agli obblighi contrattuali, con possibilità di rivalsa da parte dell'Amministrazione Comunale, in caso di condanna. Le spese che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della Ditta aggiudicataria ed in ogni caso da questa rimborsate.

Art. 30 – Assicurazione

Come precisato nel precedente articolo, la Ditta è la sola responsabile verso l'Ente committente verso terzi, sia sotto il profilo civile che penale, dei danni arrecati a persone e/o cose derivanti dall'effettuazione del servizio.

Pertanto, a copertura dei rischi del servizio, dovrà stipulare e mantenere in vigore per l'intera durata dell'appalto, compresi eventuali periodi di proroghe, 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 e operatori (RCT/O), ritenendosi tra i terzi anche il Comune, per tutti i rischi, anche prodotti per colpa grave, derivanti dall'attività del servizio di gestione mensa e, particolarmente, per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o vivande avariate, ingestione di allergeni da parte di soggetti dichiarati allergici e per ogni altro danno conseguente la somministrazione del pasto.

In particolare dovranno essere assicurati i seguenti rischi:

- a) R.C. per responsabilità verso terzi relativa all'attività di somministrazione degli alimenti prodotti con un massimale minimo per sinistro di €. 5.000.000,00= (cinque milioni di euro);
- b) Copertura R.C.O. nei confronti dei dipendenti prestatori d'opera con un massimale adeguato alla retribuzione del personale. Beneficiari utenti per R.C. e dipendenti per R.C.O.;
- c) Responsabilità per eventuali danni agli stabili agli impianti e alle attrezzature che dovessero verificarsi a causa delle attività poste in essere dal personale impiegato dall'azienda all'interno delle strutture comunali con un massimale minimo per sinistro di € 50.000,00= (cinquantamila euro). Beneficiario Comune di Cavaglià.

A prescindere dai massimali assicurati, la ditta aggiudicataria è responsabile, comunque, di qualsiasi entità di danno, anche se superiore a tali massimali.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dalla Ditta aggiudicataria all'Amministrazione Comunale prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.

Art. 31 Penalità

La ditta aggiudicataria, nell'esecuzione del servizio di refezione scolastica, avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge e del presente capitolato d'appalto.

Il Comune, previa contestazione alla ditta aggiudicataria per irregolarità ed inadempienze applica sanzioni nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificatamente riguardo a:

- a. Qualità delle derrate non rispondenti per qualità merceologica;
- b. Grammature dei cibi e numero di razioni non corrispondente a quanto previsto dal capitolato;
- c. Menù non rispondenti alla tabella dietetica approvata;
- d. Ritardo nella consegna dei pasti rispetto agli orari concordati;
- e. Mancato rispetto delle temperature di sicurezza;
- f. Contenitori non conformi a quanto previsto dal capitolato;
- g. La violazione delle norme d'igiene;
- h. Ritrovamento di corpi estranei nei cibi.

Per tali inadempienze che non costituiscono, a giudizio insindacabile dell'Ente appaltante, la grave inadempienza che risolve il contratto, l'Ente applicherà una penale da un minimo di € 200,00 ad un massimo di € 1.000,00 secondo la gravità del caso.

Rifusione di eventuali spese, pagamento danni e penalità verranno applicati mediante ritenuta sull'importo indicato in fattura.

Tutte le irregolarità riscontrate, saranno comunicate per iscritto tramite raccomandata A/R alla ditta aggiudicataria, che potrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro il termine indicato nella nota di contestazione. Trascorso tale termine, ovvero se le controdeduzioni non dovessero essere ritenute dall'Amministrazione sufficienti e giustificative, si darà luogo all'applicazione della penale senza pregiudizio di ogni e qualsiasi altra azione in merito.

Art. 32 – Recesso

L'Amministrazione si riserva la facoltà di recedere dal contratto, ai sensi dell'art. 109 del D.Lgs n. 50/2016 in qualunque momento e fino al termine del servizio.

Il recesso è esercitato per iscritto mediante invio di apposita comunicazione formale con avviso di ricevimento.

Il recesso non può avere effetto prima che siano decorsi venti (20) giorni dal ricevimento della comunicazione di cui al precedente comma.

Qualora l'Amministrazione si avvalga della facoltà di recesso unilaterale si obbliga a pagare all'appaltatore un'indennità corrispondente a quanto segue:

- alle prestazioni già eseguite dall'appaltatore al momento in cui viene comunicato l'atto di recesso così come attestate dal verbale di verifica redatto dall'amministrazione;
- spese sostenute dall'appaltatore per beni esistenti nelle cucine, nei refettori e nei magazzini;
- un decimo dell'importo del servizio non eseguito calcolato sulla differenza tra l'importo dei quattro quinti del prezzo contrattuale e l'ammontare netto delle prestazioni eseguite.

Art. 33 – Risoluzione del contratto

Fatto salvo quanto stabilito dall'art. 108 del D.Lvo 50/2016, il Comune di Cavaglià può, di pieno diritto, nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, risolvere il contratto nei seguenti casi:

- a) perdita di requisiti di idoneità allo svolgimento del servizio da parte della Ditta Aggiudicataria e perdita dei requisiti di ordine generale, di idoneità professionale, di capacità economica, finanziaria, tecnica e professionale, richiesti per l'ammissione alla gara;
- b) mancato avvio del servizio;
- c) abbandono del servizio salvo che per cause di forza maggiore;
- d) gravi e ripetute violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminate in seguito a diffida formale da parte del Comune;

- e) ripetute contravvenzioni alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- f) sospensione dei servizi non dipendente da cause di forza maggiore;
- g) reiterata irregolarità;
- h) cessione parziale o totale del contratto a terzi nonché cessione ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, di diritti ed obblighi inerenti al presente contratto;
- i) dichiarazione di fallimento della Ditta Aggiudicataria;
- j) applicazione di 5 (cinque) penali nel corso di un anno scolastico;
- k) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nell'ipotesi di cui alla lettera a), la risoluzione decorre dalla data in cui il fatto viene accertato dall'Amministrazione Comunale; nelle altre ipotesi l'accertamento della causa risolutiva è preceduto da diffida intimata all'appaltatore ed è esecutiva alla scadenza del termine stabilito in 10 (dieci) giorni per ottemperare alle prescrizioni imposte, salvo i casi d'urgenza. Scaduto il termine assegnato, redatto il verbale in contraddittorio tra le parti, qualora l'inadempimento permanga, la Stazione Appaltante risolve il contratto fermo restando il pagamento delle penali da parte della Ditta Aggiudicataria.

Ai sensi dell'art. 110 D.Lvo 50/2016 in caso di fallimento dell'esecutore o di risoluzione del contratto la Stazione Appaltante interpellerà i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento del servizio oggetto del presente Capitolato alle medesime condizioni già proposte dall'originario affidatario in sede di offerta.

Art. 34 – Prezzo del pasto e liquidazione delle relative fatture

Il prezzo di aggiudicazione è vincolante. Gli importi relativi al servizio di refezione scolastica verranno liquidati alla Ditta Aggiudicataria in base ai pasti effettivamente prodotti, a seguito di regolare fattura.

La fatturazione avverrà mensilmente in forma elettronica secondo la normativa vigente (art. 42 del D.L. 66/2014-Legge n. 89/2014) e il pagamento della fattura avverrà entro 30 giorni dal ricevimento al protocollo comunale a seguito dell'attestazione della conformità dei servizi svolti e previo esito positivo DURC; l'eventuale ritardo nel pagamento non può essere invocato come motivo valido per la risoluzione del contratto da parte della Ditta Aggiudicataria la quale è tenuta a continuare il servizio sino alla scadenza prevista dal contratto.

In caso di presentazione di fattura irregolare da parte dell'appaltatore, il pagamento verrà sospeso da parte dell'Amministrazione Comunale dalla data di contestazione della stessa e fino alla sua regolarizzazione.

Per gli eventuali ritardi o sospensioni dei pagamenti in seguito ad esito negativo dei controlli sopradetti (conformità prestazioni e DURC) l'appaltatore non potrà opporre eccezione all'Amministrazione Comunale né avrà diritto al risarcimento del danno né ad alcuna pretesa.

Art. 35 – Obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari

L'Appaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge n. 136/2010 e sanzionati dall'art. 6 della medesima legge.

In particolare, egli è tenuto a comunicare alla Stazione Appaltante gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, anche in via non esclusiva, alla commessa pubblica oggetto del presente affidamento, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

L'appaltatore è altresì tenuto a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

La comunicazione deve essere effettuata (con strumento tracciabile: raccomandata postale, PEC, etc.) entro 7 (sette) giorni dall'accensione del/i conto/i corrente/i o, nel caso di conto/i corrente/i già esistenti, dalla sua/loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative alla presente commessa pubblica, riportando tutti gli elementi utili all'effettuazione delle transazioni finanziarie quali:

- riferimenti del soggetto beneficiario (denominazione dell'impresa, ragione sociale, sede legale e codice fiscale);
- dati del conto corrente, con riferimento particolare al codice IBAN (nonché codici ABI e CAB, codice CIN, indicazione della banca e relativa filiale/agenzia nella quale è accesso il conto corrente);
- nominativi e riferimenti specifici dei soggetti (persone fisiche) delegate ad operare sul conto corrente dedicato (dati anagrafici, codice fiscale).

Art.36 – Subappalto del servizio.

Non è ammesso il subappalto totale del servizio oggetto del presente capitolato, data la particolare natura del servizio rivolto a fasce di età sensibili e quindi meritevoli della massima attenzione. La ditta aggiudicataria ha facoltà di subappaltare il solo servizio di trasporto.

Art. 37 – Criteri di valutazione delle offerte

Gli elementi di valutazione delle offerte da parte della Commissione, per l'attribuzione di un punteggio massimo di 100 punti, saranno i seguenti:

A) valutazione offerta tecnica max 70 punti
consistente nell'esame dei punti sotto elencati:

N	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI T MAX
1	PERSONALE IMPIEGATO	9	1.1	Personale impiegato nella preparazione dei pasti: -esperienza nella ristorazione collettiva e/o scolastica superiore a 10 anni punti 5 - esperienza nella ristorazione collettiva e/o scolastica da 6 a 10 anni punti 3 -esperienza nella ristorazione collettiva e/o scolastica da 3 a 5 anni punti 1		5

			1.2	<p>Corsi ed iniziative di riqualificazione ed aggiornamento professionale, svolti dalla Ditta nell'ultimo triennio a favore dei propri addetti che svolgono attività di ristorazione scolastica (<u>ulteriori rispetto a quanto previsto dalle condizioni di esecuzione dei CAM relativamente alla formazione del personale</u>):</p> <ul style="list-style-type: none"> - fino a tre iniziative punti 2 - oltre tre iniziative punti 4 		4
2	SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO	6	2.1	<p>Piano di scelta, approvvigionamento e conservazione delle derrate, anche con riferimento alla scelta dei fornitori e possesso di specifiche certificazioni (ad esempio certificazione ISO 22000:2005 "sistemi di gestione per la sicurezza alimentare; certificazione ISO 22.005:2008 "rintracciabilità nelle filiere agroalimentari")</p>	6	
3	ALIMENTI	12	3.1	<p>Alimenti a filiera corta e km. 0; Numero prodotti, tipologia, ricorrenza nel menù, frequenza offerta. Saranno attribuiti 0,5 punti per ciascun prodotto fornito fino ad un massimo di 4 punti.</p>		4
			3.2	<p>Prodotti Biologici; (Devono intendersi esclusi frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e</p>		4

				prodotti trasformati, formaggio, latte, yogurt, uova, olio extravergine d'oliva in quanto oggetto di criterio premiante come indicato al criterio 5.1). Saranno attribuiti 0,5 punti per ciascun prodotto fornito fino ad un massimo di 4 punti.		
			3.3	Prodotti DOP e IGP (Devono intendersi esclusi frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte, yogurt, uova, olio extravergine d'oliva in quanto oggetto di criterio premiante come indicato al criterio 5.2). Saranno attribuiti 0,5 punti per ciascun prodotto fornito fino ad un massimo di 4 punti.		4
4	PIANO DI GESTIONE DELLE EMERGENZE	4	4.1	Gestione di imprevisti ed emergenze relative al servizio	4	
			5.1	Frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte, yogurt, uova, olio extravergine d'oliva provenienti da produzione biologica (criterio <u>premiante CAM, art. 5.4.1 DM 25/07/2011</u>) Espresso In percentuale di peso sul totale sulla base di autocertificazione da parte del legale rappresentante: – Ugual e al 40%: Punti 0		15

5	PREMIANTI CAM	29		<ul style="list-style-type: none"> - Dal 41% al 50%: Punti 5 - Dal 51% al 60%: Punti 10 - Superiore al 60%: Punti 15 		
			5.2	<p>Frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte, yogurt, uova, olio extravergine d'oliva provenienti da sistemi di produzione integrata, da prodotti DOP/IGP/STG, da prodotti tipici e tradizionali (<u>critério premiante CAM, art. 5.4.1 DM 25/07/2011</u>)</p> <p>Espresso In percentuale di peso sul totale sulla base di autocertificazione da parte del legale rappresentante</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uguale al 20% Punti 0 - Dal 21% al 30% Punti 2,5 - Dal 31% al 40% Punti 5 - Superiore al 40% Punti 8 		8
			5.3	<p>Utilizzo dei prodotti del mercato equo e solidale (ananas, banane, cacao, cioccolata, zucchero e caffè).</p> <p>Sarà attribuito 1 punto per ciascun prodotto fornito fino ad un massimo di 4 punti (<u>critério premiante CAM, art. 5.4.4 DM 25/07/2011</u>)</p>		4
			5.4	<p>Gestione delle eccedenze e recupero pasti come previsto dall'art. 24 del capitolato speciale d'appalto (<u>critério premiante CAM, art. 5.4.3 DM 25/07/2011</u>)</p>	2	

6	ATTIVITA' DI EDUCAZIONE ALIMENTARE ED AMBIENTALE	4	6.1	Giornate alimentari a tema, menù regionali o etnici, ecc nelle giornate di lunedì e mercoledì	2	
			6.2	Incontri annuali sul tema dell'educazione alimentare e sul comportamento a tavola degli alunni con presenza di un dietologo/nutrizionista indicando i numeri di incontri e le modalità organizzative (ulteriori rispetto a quanto <u>previsto dalle specifiche tecniche di base dei CAM di cui all'art. 5.3.8 DM 25/07/2011)</u>)	2	
7	PROPOSTE INNOVATIVE E MIGLIORATIV E DEL SERVIZIO	6	7.1	Fornitura dei cestini gita per n. 10 classi in occasione delle uscite didattiche: - 1 fornitura punti 1 - 2 forniture punti 2		2
			7.2	Offerta di servizi aggiuntivi a favore dell'utenza e della collettività senza oneri a carico dell'Amministrazione Comunale (ad esempio organizzazione festa di fine anno)	4	
TOTALE		70			20	50

Per essere ammesse alla fase di apertura dell'offerta economica le ditte partecipanti dovranno conseguire un punteggio minimo complessivo di 40 punti rispetto al punteggio massimo attribuito relativo al progetto tecnico qualitativo. Le ditte che non raggiungeranno tale punteggio saranno escluse dalla gara non risultando l'offerta prodotta coerente con gli standard funzionali e qualitativi minimi attesi dall'amministrazione appaltante.

Il progetto tecnico deve essere articolato in modo tale che ogni punto sia esauriente per se stesso, senza richiami non contenuti nella documentazione presentata (che non saranno presi in considerazione). La relazione deve avere un indice analitico, ogni pagina deve essere numerata e ogni paragrafo deve riportare la numerazione progressiva. Al fine di consentire all'organo tecnico

competente della valutazione l'esame comparativo delle offerte, si raccomanda di seguire, nella redazione degli elaborati tecnici, i titoli e relative successioni sopra descritti e di non superare le 10 facciate (cinque fogli fronte retro, arial 10, interlinea singola, spaziatura carattere normale).

L'offerta tecnica non deve contenere, a pena di esclusione, alcun riferimento economico.

La Commissione di gara procederà all'attribuzione dei punteggi tecnici secondo quanto stabilito all'art. 15 del disciplinare di gara.

b) Valutazione offerta economica - max 30 punti

Il prezzo dovrà essere offerto al ribasso sull'importo unitario a base di gara, stabilito in € 4,95 a pasto.

Il punteggio relativo al prezzo sarà assegnato secondo la seguente formula:

$$PA = pb \times 30 / po$$

dove s'intende:

PA = punteggio assegnato

pb = prezzo più basso

30 = punti massimi assegnabili relativi all'offerta economica

po = prezzo offerto dell'offerta in valutazione

L'aggiudicazione avverrà a favore dell'impresa che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto.

Art. 38 -Modalità di svolgimento della gara

La gara si svolgerà secondo le modalità indicate nel disciplinare di gara tramite il sistema telematico CEV <https://eprocurement.consorziocev.it>.

Art. 39 – Garanzia provvisoria e definitiva

L'ammissione alla gara è subordinata alla presentazione di una garanzia provvisoria pari al 2% del valore stimato dell'appalto e così per un importo pari ad € 1.900,80.

La garanzia provvisoria è costituita, a scelta del concorrente (v. art. 5 del disciplinare di gara):

a. in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno, a favore della stazione appaltante; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;

b. fermo restando il limite all'utilizzo del contante di cui all'articolo 49, comma 1 del decreto legislativo 21 novembre 2007 n. 231, in contanti, con bonifico, in assegni circolari, con versamento presso la Tesoreria Comunale IBAN:IT43A03268443900B2239433060

c. fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di cui all'art. 93, comma 3 del Codice. In ogni caso, la garanzia fideiussoria è conforme allo schema tipo di cui all'art. 103, comma 9 del Codice.

I concorrenti possono beneficiare delle riduzioni di cui all'art. 93, comma 7 del D.Lgs. 50/2016, allegando la documentazione a comprova della sussistenza dei requisiti richiesti per beneficiare delle suddette riduzioni.

Al termine dell'esperimento della gara, la garanzia prestata dalla ditta aggiudicataria rimarrà vincolata fino alla costituzione e presentazione di garanzia definitiva, pari al 10% dell'importo di aggiudicazione o in caso di maggiore ribasso commisurata secondo quanto stabilito dall'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016 e costituita secondo le modalità indicate dal medesimo articolo.

Le garanzie prestate dagli altri concorrenti non aggiudicatari verranno invece svincolate entro 30 giorni dall'aggiudicazione.

La garanzia definitiva, prestata dalla Ditta aggiudicataria a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dei risarcimenti dei danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché dalla restituzione di eventuali anticipazioni, dovrà essere costituita a seguito dell'aggiudicazione dell'appalto e dovrà essere presentata prima della sottoscrizione del contratto.

Il deposito cauzionale rimarrà vincolato fino allo scadere del contratto e - comunque - fino a quando non sia stata definita ogni eventuale eccezione o controversia.

Lo svincolo sarà autorizzato al termine del rapporto contrattuale in assenza di controversie e previa richiesta della Ditta aggiudicataria.

Costituisce **irregolarità essenziale non sanabile** e dunque causa di esclusione la mancata costituzione della cauzione provvisoria entro il termine perentorio di scadenza per la presentazione delle offerte.

Art. 40 – Riservatezza delle informazioni e trattamento dati

Ai sensi e per gli effetti del Regolamento U.E. 2016/679 si informa che si procederà al trattamento dei dati personali nei limiti e secondo quanto indicato nell'informativa allegata alla documentazione di gara. Il trattamento dei dati verrà effettuato in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza e potrà essere attuato mediante strumenti manuali, informatici e telematici idonei a trattarli nel rispetto delle regole di sicurezza previste dal regolamento.

Art. 41 – Esecuzione del servizio in pendenza di contratto

La Ditta Aggiudicataria si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del relativo contratto. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente Capitolato per le polizze assicurative, potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla Ditta stessa, purché quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva prevista dal presente capitolato.

Art. 42 – Disposizioni finali

Per quanto non previsto nel presente Capitolato ed a completamento delle disposizioni in esso contenute si applicheranno le norme contenute nel D.Lgs. n. 50/2016 nonché le vigenti disposizioni legislative in tema di appalti in quanto compatibili.

La ditta appaltatrice avrà inoltre l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle Leggi e dai Regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale o che venissero eventualmente emanate nel corso del periodo di vigenza contrattuale, con particolare riguardo a quelle riguardanti l'igiene e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

Art. 43 – Condizioni di esecuzione CAM (clausole contrattuali)

In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e ai criteri ambientali minimi previsti per il servizio di refezione scolastica la Ditta Aggiudicataria si impegna ad osservare le seguenti prescrizioni:

1. Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari:

in un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

2. Riduzione e gestione dei rifiuti:

la ditta aggiudicataria dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.). Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

3. Formazione del personale:

la società erogatrice del servizio deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute
- 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 di animali
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione dei rifiuti
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- Energia, trasporti e mense.

ALLEGATO A)

MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO – REGOLE GENERALI

Per la preparazione dei pasti non dovranno essere utilizzate derrate il cui termine di conservazione e scadenza risulti prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

Per la preparazione dei pasti la ditta aggiudicataria dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione vigente.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi a:

- cuocere le verdure al forno o al vapore;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- somministrare la razione di carne e/o di pesce, possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina, una coscetta, ecc.);
- consegnare ai refettori le verdure da consumare crude perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- evitare la precottura e la eccessiva cottura di minestre, minestrone, pasta, verdure, ecc.;
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo, è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura, mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue;
- i cibi fritti;
- il dado da brodo contenente glutammato;
- i conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- i residui dei pasti dei giorni precedenti;
- le verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
- i prodotti derivati da O.G.M. o che contengano O.G.M.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve *tenere conto della stagionalità*.

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:

la cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina

cottura di paste al forno

cottura di sughi e ragù

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nei menù predisposti dalla ditta aggiudicataria e validati dal SIAN, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio parmigiano reggiano o altro prodotto equivalente in funzione della ricetta da realizzare.

Per tutte le preparazioni si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalle norme vigenti.

Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.

Le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore antecedenti la distribuzione.

Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso, appena prima del confezionamento e, comunque, evitando la precottura;

La cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento dei prodotti cotti e raffreddati, deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno + 75°C, per un tempo sufficiente alla soppressione di eventuali germi patogeni.

Sono assolutamente vietati i ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione con acqua.

La preparazione e la cottura dei pasti debbono avvenire con i sistemi tradizionali inteso legame caldo. E' conseguentemente esclusa la somministrazione di cibi e alimenti precotti. La preparazione e cottura dei pasti dovrà avvenire esclusivamente nei locali del centro cottura. Gli alimenti utilizzati devono essere preparati nella quantità e secondo le tabelle dietetiche relative ai menù approvati dal Servizio Igiene degli alimenti e della Nutrizione (SIAN) dell'A.S.L. competente.

I cibi non appena cotti saranno immessi in appositi contenitori termici.

Il confezionamento delle derrate dovrà essere effettuato secondo le vigenti normative e in buone condizioni igieniche;

Il primo piatto, il secondo e il contorno dovranno essere immessi in contenitori separati.

I pasti preparati in legame caldo devono essere confezionati a caldo in contenitori a chiusura ermetica isotermici o termici multiporzione che garantiscano il rispetto delle temperature previste dalla normativa vigente.

I pasti saranno trasportati in orario utile per la loro consumazione. Nella predisposizione del servizio ci si dovrà attenere scrupolosamente alle seguenti norme:

- a) mantenere, per i cibi da consumare caldi, una temperatura superiore a + 65°C durante il trasporto e sino all'apertura per dare inizio alla distribuzione;
- b) mantenere, per i cibi da consumare freddi, una temperatura inferiore ai 10°C durante il trasporto e sino all'apertura dei contenitori per dare inizio alla distribuzione;
- c) confezionare nei contenitori termici la pasta e il riso;
- d) inviare il formaggio parmigiano reggiano alle scuole nelle quantità necessarie agli utenti presenti;
- e) inviare alle scuole la giusta quantità di olio extravergine di oliva, sale fino con cui condire gli ortaggi.

TABELLA DIETETICA DELLE GRAMMATURE

Le grammature sono indicate al crudo e al netto degli scarti

Ingredienti:	grammature elementari	grammature medie
riso o pasta asciutti	70	80
Riso, pasta, orzo per minestre	40	50
gnocchi di patate	150	200
Farina di mais per polenta	50	70
crostini di pane per primo piatto	30	30
pane	50	80
Pizza (peso a cotto)	200	250
Pollo (petto/coscia), vitellone magro(scaloppine, spezzatino ecc.)	80	100
Pesce (sogliola ecc.)	100	120
Bastoncini di pesce	n.4	n.5
Tonno (2° piatto)	50	70
Uova per frittata	n. 1	n.1 e 1/2
Mozzarella (2° piatto)	70	100
Ricotta (2° piatto)	70	100
Formaggi stagionati (2° piatto)	40	50
Parmigiano grattugiato	5	10
Bresaola, prosciutto cotto o crudo	30	50
Pomodori pelati per sugo (per primi/secondi piatti)	50	60
Verdure miste per minestrone, passati, creme	120	150
Verdure crude per contorni:		
insalata	40	50
Pomodori in insalata	100	150
Carote e finocchi crudi	40	100
verdura cotta per contorno (spinaci, carote, finocchi, bieta, zucchini, ecc)	150	200
patate per contorno e per purè	150	200

Condimenti:		
olio extra-vergine d'oliva a crudo:		
per primi e secondi piatti	5	10
per contorno	10	10
pesto	10	10
Frutta di stagione	150	200
Prodotti vari :		
concentrato di pomodoro	10	10

TABELLA STAGIONALITA' DELLA VERDURA

GENNAIO	Bietole, Broccoli, Carciofi, Cardi, Carote, Cavolfiori, Cavoli, Cicorie, Cime di Rapa, Finocchi, Patate, Porri, Radicchio, Sedani, Spinaci
FEBBRAIO	Bietole, Broccoli, Carciofi, Cardi, Carote, Cavolfiori, Cavoli, Cicorie, Cime di Rapa, Finocchi, Patate, Porri, Radicchio, Sedani, Spinaci
MARZO	Asparagi, Bietole, Broccoli, Carciofi, Carote, Cavolfiori, Cavoli, Cicorie, Cipolline, Finocchi, Insalate, Patate, Porri, Radicchio, Sedani, Spinaci
APRILE	Asparagi, Bietole, Carciofi, Carote, Cavolfiori, Cavoli, Cicorie, Cipolline, Finocchi, Insalate, Patate, Porri, Radicchio, Ravanelli, Rucola, Sedani, Spinaci, Zucchine
MAGGIO	Asparagi, Bietole, Carote, Cavoli, Cicorie, Cipolline, Fagiolini, Fave, Finocchi, Insalate, Patate, Piselli, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Rucola, Sedani, Spinaci, Zucchine
GIUGNO	Asparagi, Bietole, Carciofi, Carote, Cavoli, Cetrioli, Cicorie, Fagiolini, Fave, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Piselli, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Rucola, Sedani, Zucchine
LUGLIO	Bietole, Carote, Cavoli, Cetrioli, Cicorie, Fagiolini, Fave, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Rucola, Sedani, Zucchine
AGOSTO	Bietole, Carote, Cavoli, Cetrioli, Cicorie, Fagiolini, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Rucola, Sedani, Zucchine
SETTEMBRE	Bietole, Carote, Cavoli, Cetrioli, Cicorie, Fagiolini, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Pomodori, Porri, Radicchio, Ravanelli, Sedani, Spinaci, Zucchine
OTTOBRE	Bietole, Broccoli, Carciofi, Carote, Cavolfiori, Cavoli, Cicorie, Finocchi, Insalate, Patate, Porri, Radicchio, Ravanelli, Sedani, Spinaci, Zucchine
NOVEMBRE	Bietole, Broccoli, Carciofi, Cardi, Carote, Cavolfiori, Cavoli, Cicorie, Finocchi, Insalate, Patate, Porri, Radicchio, Sedani, Spinaci, Zucchine
DICEMBRE	Bietole, Broccoli, Carciofi, Cardi, Carote, Cavolfiori, Cavoli, Cicorie, Cime di Rapa, Finocchi, Insalate, Patate, Porri, Radicchio, Sedani, Spinaci

TABELLA STAGIONALITA' DELLA FRUTTA

GENNAIO	Arance,Kiwi,Mandaranci,Mandarini,Mele,Pere
FEBBRAIO	Arance,Kiwi,Mandaranci,Mandarini,Mele,Pere
MARZO	Arance,Kiwi,Mandarini,Mele,Pere
APRILE	Arance,Fragole,Kiwi,Mele,Pere
MAGGIO	Arance,Ciliegie,Fragole,Mele
GIUGNO	Albicocche,Ciliegie,Fragole,Pesche,Susine
LUGLIO	Albicocche,Angurie,Ciliegie,Fichi,Fragole,Lamponi,Meloni,Pere, Pesche,Susine
AGOSTO	Angurie,Fichi,Fragole,Lamponi,Mele,Meloni,Pere,Pesche,Susine,Uva
SETTEMBRE	Fichi,Mele,Meloni,Pere,Pesche,Susine,Uva
OTTOBRE	Cachi,Castagne,Mele,Pere,Uva
NOVEMBRE	Arance,Cachi,Kiwi,Mandaranci,Mandarini,Mele,Pere
DICEMBRE	Arance,Kiwi,Mandaranci,Mandarini,Mele,Pere

Cavaglià, 31/10/2019

IL RUP
(Cignetti Laura)
