

Comune di TORGIANO
(Prov. di Perugia)
P.I. 00383940541

CAPITOLATO
PER LA CONCESSIONE DELLA PREPARAZIONE PASTI, LORO TRASPORTO E
SOMMINISTRAZIONE PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
ANNI SCOLASTICI 2016/2017-2017/2018-2018/2019-2019/2020
CIG 67193295B3

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

DEFINIZIONI

Per “Impresa” o “I.A”. o “Concessionario” si intende la ditta aggiudicatrice del servizio di fornitura pasti, loro trasporto e somministrazione per il Servizio di Refezione Scolastica. Per “Committente” o “A.C”. o “Stazione Appaltante” si intende l'Amministrazione Comunale.

ART. 1 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La concessione ha per oggetto l'affidamento del servizio:

- di preparazione dei pasti da effettuarsi presso la cucina scolastica centralizzata del Comune di Torgiano, il loro trasporto e somministrazione per allievi ed adulti che frequentano il Servizio di refezione scolastica ed i servizi per la prima infanzia;
- della preparazione delle merende dei bambini delle scuole dell'infanzia di Torgiano e Brufa, dei Servizi per la prima infanzia di Torgiano, da effettuarsi presso la cucina scolastica centralizzata del Comune di Torgiano, il loro trasporto e somministrazione per i bambini che frequentano la scuola dell'infanzia di Torgiano e Brufa;

ad Impresa di ristorazione specializzata che utilizzerà la cucina scolastica centralizzata di proprietà del Comune di Torgiano, completa degli arredi necessari.

E' altresì oggetto della concessione la preparazione e riordino dei locali delle mense scolastiche, la manutenzione ordinaria degli arredi e delle attrezzature presenti nella cucina e nei refettori, l'acquisto di attrezzature minute e stoviglie ad integrazione o sostituzione di quelle esistenti.

Per l'attività della cucina e dei locali annessi a servizio, l'Impresa dovrà essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria per la preparazione di pasti destinati anche al trasporto (da acquisire nei trenta giorni successivi alla comunicazione di aggiudicazione della gara).

Il servizio, inoltre, comprende la raccolta delle iscrizioni, la raccolta delle prenotazioni effettuate in collaborazione con il personale scolastico, il calcolo e la riscossione delle tariffe secondo la disciplina vigente, la rendicontazione delle morosità ed il recupero crediti;

Rimane a carico del Comune la determinazione delle tariffe annuali del servizio ristorazione, comprese le riduzioni e le esenzioni. Con il contratto di concessione del servizio, il Comune trasferisce al concessionario le prerogative della Pubblica Amministrazione in materia di riscossione coattiva delle somme dovute dagli utenti morosi.

Il sub-appalto è consentito nel rispetto delle disposizioni dell'art.174 del D.Lgs. 50 del 18/04/2016. La presente concessione consiste in unico lotto.

ART. 2 – DURATA DELLA CONCESSIONE

La presente concessione avrà durata per gli anni scolastici 2016/2017-2017/2018-2018/2019-2019/2020.

Il prezzo unitario del pasto è quello risultato dalla gara e specificato nel contratto che sarà sottoscritto a seguito dell'aggiudicazione. Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato nel prezzo del pasto s'intendono compensati tutti i servizi oggetto del capitolato.

Il prezzo del pasto, offerto in sede di gara, non potrà essere aumentato per tutto l'anno scolastico 2016/2017. E' ammesso annualmente, a decorrere da settembre 2017 l'adeguamento al dato ISTAT di inflazione con indice il mese di luglio e sarà relativo alla variazione percentuale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI), al

netto dei tabacchi, del mese di luglio 2017 rispetto allo stesso mese dell'anno precedente.

ART. 3 – TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO

Il presente articolo descrive in dettaglio la tipologia dei servizi richiesti nel periodo di durata del contratto (anni scolastici 2016/2017-2017/2018-2018/2019-2019/2020).

3.a) LA FORNITURA DEI PASTI da prepararsi presso la cucina scolastica centralizzata di proprietà del Comune di Torgiano, per i seguenti refettori:

- istituto comprensivo G.Dottori di Torgiano Capoluogo (scuola primaria e scuola secondaria di primo grado) – refettorio annesso alla stessa cucina - (Torgiano – Via Bontempi);
- scuola per l'infanzia di Torgiano Capoluogo – Via Bontempi, 1;
- servizi per la prima infanzia (Nido e Sezione Primavera) ubicate nello stesso edificio della scuola per l'infanzia di Torgiano Capoluogo – Via Bontempi, 1
- scuola per l'infanzia di Brufa – Via del Colle, Brufa;

Più precisamente il contratto comprende:

- a) tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risulteranno necessarie per il servizio di refezione scolastica, a partire dall'acquisto ed al deposito delle derrate, preparazione e cottura dei cibi, porzionamento, trasporto in contenitori (atti al mantenimento del cibo a temperatura superiore a 65 ° C. fino al momento della somministrazione);
- b) la fornitura, tutti i giorni dell'anno previsti per la refezione scolastica e dei centri estivi, dei pasti necessari, che dovranno corrispondere al menù approvato ed indicato dall'A.C.;
- c) la fornitura dell'acqua che si rendesse necessaria per i bambini dei servizi della prima infanzia e delle scuole dell'infanzia, anche al di fuori della consumazione dei pasti e delle merende.

Tutti gli alimenti dovranno essere trasportati in contenitori idonei per la loro somministrazione:

- la frutta deve essere lavata, sbucciata e sporzionata per i bambini delle scuole della prima infanzia, dell'infanzia e della scuola primaria, lavata e sporzionata per gli alunni della scuola secondaria di primo grado
- Il pane deve essere tagliato a fette
- la carne tagliata e quella destinata alla scuola materna e servizi per la prima infanzia, tagliata a pezzetti

3.b) LA SOMMINISTRAZIONE dei pasti in tutti i plessi scolastici elencati nell'**Allegato A**

E' prevista la somministrazione di una merenda intorno alle ore 9,30, presso le scuole per l'infanzia, il nido, e la sezione primavera.

ART. 4 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta da:

- bambini frequentanti servizi per la prima infanzia (Nido e Sez. Primavera)
- bambini della scuola per l'infanzia
- alunni della scuola primaria
- alunni della scuola secondaria di primo grado
- insegnanti, educatori e collaboratori incaricati dell'assistenza dei bambini e degli alunni durante il consumo dei pasti

ART. 5 – DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA E VALORE DELLA CONCESSIONE E SUE EVENTUALI VARIAZIONI.

Il contratto ha durata dal 01/09/2016 fino al 31/8/2020. **L'importo di un pasto, a base di gara, come di seguito meglio specificato, per il periodo 01/09/2016 fino al 31/8/2020, è quantificato in € 4,50 (oltre IVA).**

Il numero dei pasti complessivi è da considerarsi puramente indicativo, e gli eventuali scostamenti non danno luogo a variazioni del prezzo offerto. La Ditta si impegna a non sollevare eccezioni di sorta in ordine a eventuali variazioni, sia del numero dei pasti giornalieri che del loro ammontare totale rispetto al dato fornito, e a rinunciare a qualsiasi richiesta di compensi o indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti venisse superato o non venisse raggiunto per esigenze della scuola o per qualsiasi altro motivo. In particolare l'A.C. si riserva la possibilità di aumentare o diminuire del 30% il totale dei pasti erogati nel periodo di durata della concessione.

La Committente, qualora si rendesse necessario, si riserva l'esclusiva facoltà di aumentare, ridurre o accorpare le sedi di refezione scolastica presso le quali erogare il servizio oggetto di appalto. Le mense scolastiche da servire, la loro ubicazione nel territorio comunale, il numero previsto di giorni di funzionamento del servizio di ristorazione scolastica, il numero dei pasti complessivo per anno scolastico sono i seguenti:

Refettori, numero indicativo dei pasti e orario pasti Anno scolastico 2016/2017

Refettori	Numero indicativo massimo pasti giornalieri Insegnanti e collaboratori	Numero pasti annuali insegnanti e collaboratori	Numero indicativo massimo pasti giornalieri allievi	Numero pasti annuali allievi	Numero pasti annuali indicativi totali
Istituto Comprensivo di Torgiano Capoluogo - Primaria di Torgiano a tempo pieno	5 x 173gg circa	865	82 x 173 gg circa	14.186	15.051
-Secondaria di Torgiano	2 x 71 gg, circa	142	9 x 71 gg circa	639	781
Scuola per l'Infanzia di Torgiano Capoluogo	8 x 188 gg. circa	1.504	72 x 188 gg circa	13.536	15.040
Scuola per l'Infanzia di Brufa	3 x 188 gg. circa	564	40 x 188 gg circa	7.520	8.084
Servizi per la prima infanzia dei Torgiano Capoluogo (Nido e Sez. Primavera)	5 x 205 gg. circa	1.025	26 x 205 gg. circa	5.330	6.355
					45.311

Refettori, numero indicativo dei pasti e orario pasti Anno scolastico 2017/2018 e successivi

Refettori	Numero indicativo massimo pasti giornalieri Insegnanti e collaboratori	Numero pasti annuali insegnanti e collaboratori	Numero indicativo massimo pasti giornalieri allievi	Numero pasti annuali allievi	Numero pasti annuali indicativi totali
------------------	---	--	--	-------------------------------------	---

Istituto Comprensivo di Torgiano Capoluogo - Primaria di Torgiano a tempo pieno	6 x 173gg circa	1038	105 x 173 gg circa	18.165	19.203
Scuola per l'Infanzia di Torgiano Capoluogo	8 x 188 gg. circa	1.504	72 x 188 gg circa	13.536	15.040
Scuola per l'Infanzia di Brufa	3 x 188 gg. circa	564	40 x 188 gg circa	7.520	8.084
Servizi per la prima infanzia dei Torgiano Capoluogo (Nido e Sez. Primavera)	5 x 205 gg. circa	1.025	26 x 205 gg. circa	5.330	6.355
					48.682

Premesso che il numero dei pasti annui varia con il variare della programmazione scolastica nei diversi gradi della scuola primaria e secondaria, la previsione di pasti per l'anno scolastico 2016/2017 è di circa 45.311, per gli anni scolastici 2017/2018 -2018/2019 e 2019/2020 è di circa 48.682 cadauno per un totale di circa 191.357

Il valore presunto della concessione è pertanto determinato in € 861.107,00 risultante dai valori suddetti.

Ai sensi del d.lgs. n. 81/2008, i costi della sicurezza derivanti dai rischi di natura interferenziale (DUVRI) sono pari a euro 210,00. (Duecentodieci/00).I suddetti costi non sono soggetti a ribasso d'asta e valgono per l'intera durata dell'appalto.

ART. 6 – PRENOTAZIONI

Di norma le prenotazioni dei pasti e la comunicazione del numero dei pasti erogati verranno effettuate con il sistema informatizzato che la ditta aggiudicataria offrirà in sede di gara.

In caso di interruzione, dovuta a qualsiasi motivo, del sistema informatizzato la prenotazione dei pasti da erogare per plesso scolastico verrà comunicato all' Impresa, da personale espressamente incaricato, entro le ore 9.30 di ogni giorno.

Ove si verifichi tale interruzione, il numero dei pasti erogati, distinto per scuola, verrà comunicato giornalmente dal gestore all'ufficio servizi scolastici del Comune.

ART.7- CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO REFEZIONE

Il calendario di erogazione del servizio di refezione scolastica è definito dal calendario scolastico regionale e da quanto stabilito dall' istituto scolastico presente nel territorio del Comune.

ART. 8 – INIZIO DELLA FORNITURA DEL SERVIZIO PER LE DIVERSE UTENZE

L'impresa si impegna ad iniziare il servizio alla data comunicata dal Committente, presumibilmente dal 1 settembre 2016 . La mancata attivazione parziale o totale dei servizi di fornitura pasti per le varie utenze, non dà diritto all'Impresa di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

ART. 9 - SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

In caso di eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'A.C. dovrà essere avvisata con anticipo di almeno quattro giorni lavorativi; altrettanto si raccomanda in caso di sciopero del personale dell'I.A.

In ogni caso il concessionario dovrà garantire la completa fornitura del servizio anche in presenza di eventi dovuti a causa di forza maggiore, assicurando la disponibilità di un centro cottura alternativo, in caso di guasti o eventualmente tramite altra ditta di ristorazione, in caso di scioperi del personale.

ART. 10 – APPRONTAMENTO E CONSEGNA PASTI

L'Impresa dovrà provvedere all'approntamento dei pasti, alla composizione nei contenitori termoisolanti a norma di legge, alla consegna dei pasti nei refettori comunali con proprio automezzo idoneo al trasporto di alimenti. L'I.A. dovrà organizzare il piano trasporto in modo che i tempi tra produzione e consumo dei pasti siano ridotti al minimo. Il trasporto deve avvenire nel rispetto di quanto stabilito al successivo Titolo VI.

Le consegne dovranno avvenire come stabilito al successivo titolo VI, art 28. L'impresa si impegna a suddividere gli alimenti trasportati in funzione delle varie sedi scolastiche.

Le consegne saranno effettuate dall'Impresa in base al numero dei pasti comunicati giornalmente entro le ore 9,30.

Eventuali aggiornamenti in eccesso o in difetto saranno comunicati il giorno stesso.

ART. 11 – STRUTTURE COMUNALI

Per la preparazione dei pasti l'A.C. mette a disposizione della I.A. la cucina scolastica centralizzata completa di tutti gli arredi indispensabili e necessari al lavaggio delle stoviglie del refettorio principale e di quelli distaccati.

L'A.C. mette altresì a disposizione tutti gli arredi indispensabili per il funzionamento dei refettori.

Tutti gli arredi risulteranno indicati, nel dettaglio nel verbale di consegna, da redigersi al momento della consegna alla I.A.

TITOLO II MENU'

ART. 12 – VARIAZIONE DEL MENU

L'impresa è tenuta a preparare e somministrare il menù fornito dall'A.C., articolato in 12 settimane e corrispondente a quello di cui all'“**Allegato 1) al presente capitolato**”, ma suscettibile di modifiche, nel rispetto delle caratteristiche morfologiche ed organolettiche delle principali voci componenti le derrate. Eventuali variazioni del menù devono essere concordate con l'ufficio comunale. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione dell'ufficio predetto.

L'impresa si impegna a modificare la struttura del/dei menù nell'ipotesi in cui ciò sia richiesto dall'Amministrazione Comunale.

Di norma, la variazione del/dei menu potrà avvenire, su segnalazione dell'Ufficio Comunale, anche in caso di costante non gradimento di alcune pietanze.

La somministrazione del menù invernale deve essere effettuata da novembre a marzo, compreso, dell'anno solare successivo.

La somministrazione del menù estivo deve essere effettuata da aprile ad ottobre compreso, dello stesso anno solare.

ART. 13 – STRUTTURA DEL MENU

Il menù è composto, di norma, da:

- primo
- secondo
- contorno
- pane
- frutta di stagione o Yogurt o dolce o gelato

Al nido, alla sezione primavera e nella scuola per l'infanzia è prevista la somministrazione della merendina a metà mattinata.

Prodotti certificati:

Nel menù scolastico devono essere presenti per tutta la settimana almeno i seguenti prodotti certificati :

- carne bovina IGP
- olio extra vergine di oliva DOP umbro

ART. 14 – DIETE SPECIALI E DIETE LEGGERE

Per particolari condizioni patologiche a lungo termine, su richiesta dall'Ufficio comunale, l'Impresa assicura la fornitura di diete speciali, nel rispetto delle indicazioni fornite dal medico curante ovvero delle direttive impartite dagli organismi sanitari dell'ASL, e confezionati in contenitori singoli e a temperatura a norma di legge. L'Impresa assicura inoltre pasti interamente frullati o confezionati "ad hoc" per eventuali alunni disabili e per i bambini del Nido e della Sezione Primavera, quando necessari.

Per quanto attiene alla fornitura pasti per celiaci la ditta fornitrice deve presentare, prima dell'inizio della attività, adeguato piano di autocontrollo in cui siano specificate le operazioni di stoccaggio, sanificazione e tempistica delle preparazioni dei prodotti per celiaci secondo la normativa vigente.

Per situazioni transitorie che necessitano di piatti a ridotto contenuto di condimenti a seguito di gastriti, gastroduodeniti, dispepsie, indisposizioni temporanee, sindromi post-influenzali è prevista la somministrazione di diete leggere, secondo le direttive impartite dal medico curante.

L'impresa provvederà, inoltre, a fornire diete particolari per motivazioni di carattere religioso .

Per i pasti oggetto del presente articolo l'I.A. si impegna a non chiedere alcun onere economico aggiuntivo.

ART. 15 – QUANTITÀ DELLE VIVANDE

Le quantità da somministrare sono quelle previste nel menù, approvato dall'Amministrazione Comunale e facente parte delle linee guida approvate dalla G.R. dell'Umbria con Deliberazione n.59 del 7/2/2014, così come all'Allegato 1 del presente capitolato, dove sono riportati tutti i pesi per ogni porzione, a crudo e al netto degli scarti di lavorazione. Gli stessi possono eventualmente variare in difetto od in eccesso di una percentuale del 10% senza modificare in modo significativo il valore nutritivo del menù.

TITOLO III NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

ART. 16 – ORARIO DI SERVIZIO

I pasti devono essere consegnati nei locali adibiti a refettori a cura dell'Impresa. La consegna dei pasti deve essere effettuata tra i 15 e i 10 minuti prima dell'orario stabilito per il pranzo.

Gli orari del pranzo che sono specificati nell'Allegato A al presente capitolato possono subire variazioni ai fini della ottimale organizzazione del servizio.

ART. 17 – PREPARAZIONE , PULIZIA DEI REFETTORI, LORO ALLESTIMENTO E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Le prescrizioni contenute nel presente articolo si applicano a tutti i punti di consegna e distribuzione elencati nell'Allegato A al presente capitolato.

Sarà cura della ditta aggiudicataria provvedere, con proprio personale, previa apparecchiatura e approntamento dei tavoli ove necessario, allo sporzionamento ed alla successiva somministrazione dei pasti in tutti i refettori sopra indicati. Sarà cura della ditta aggiudicataria provvedere altresì anche allo sporzionamento della merenda presso la scuola per l'infanzia di Torgiano e di Brufa.

I primi piatti, i secondi e contorni caldi devono essere contenuti in contenitori termici, la frutta e il pane devono essere trasportati in contenitori non termici. Prima della apparecchiatura i tavoli dovranno essere accuratamente puliti.

Allo scopo di garantire una sollecita distribuzione del pasto ai ragazzi, la I.A. si impegna, in ciascuno dei refettori a mettere a disposizione proprio personale in numero tale da garantire la somministrazione dei pasti, nel rispetto delle seguenti modalità operative e relativa tempistica:

1) Il contenitore termico contenente il primo piatto dovrà essere aperto solo pochi istanti prima della somministrazione del suo contenuto. Dopo l'eventuale aggiunta di condimenti e formaggio dovrà essere immediatamente provveduto alla distribuzione ai tavoli ai ragazzi. L'intera somministrazione del primo piatto deve poter avvenire, per la prima pietanza e per tutti i ragazzi presenti a refezione, entro un tempo massimo di 15 minuti.

2) Il contenitore termico contenente il secondo piatto, dovrà essere aperto solo pochi istanti prima della somministrazione del suo contenuto e poi dovrà essere immediatamente provveduto alla sua distribuzione ai tavoli ai ragazzi. L'intera somministrazione del secondo piatto, compreso il contorno, il pane tagliato a fette e la frutta, deve poter avvenire, per tutti i ragazzi presenti a refezione, entro un tempo massimo di 15 minuti. La carne dovrà pervenire già tagliata a fette. Quella destinata ai ragazzi frequentanti le scuole primaria, ai bambini dell'infanzia, il nido e la sezione primavera, dovrà essere ulteriormente suddivisa in piccoli pezzi.

3) La frutta deve essere distribuita insieme alla somministrazione del secondo, rispettando la stessa tempistica e prima della distribuzione deve essere lavata, sbucciata e sporzionata per i bambini delle scuole primaria, dell'infanzia, il nido e la sezione primavera, lavata e sporzionata per gli alunni della scuola secondaria.

Tutte le sedi scolastiche sono dotate di lavastoviglie con relative attrezzature necessarie al lavaggio delle stoviglie. Tutti i piatti sono in porcellana, i bicchieri e le caraffe in dotazione sono di vetro, le posate in acciaio inox.. Al nido ed alla sezione Primavera i bicchieri sono in melamina, resistenti alle cadute, ai lavaggi frequenti in lavastoviglie e all'usura. In Durante il periodo di vigenza contrattuale dovranno essere necessariamente utilizzati stoviglie in porcellana/vetro (salvo i servizi per la prima infanzia, come descritto), e le posate dovranno essere in acciaio inox. E' vietato l'utilizzo da parte della I.A. di materiale a perdere se non in casi assolutamente eccezionali e motivati, previa comunicazione all'A.C.

Le scuole materne ed i servizi per la prima infanzia utilizzano tovaglie di stoffa per l'apparecchiatura dei tavoli, mentre presso la mensa centrale vengono impiegate tovagliette a perdere.

Le operazioni di pulizia da eseguire giornalmente presso i refettori, consistono in: spazzatura, lavaggio e sanificazione dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (armadi, carrelli ecc.), pulizia dei

contenitori, dello stoviglie, dei piatti, capovolgimento delle sedie sui tavoli, spazzatura, lavaggio sgrassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti del refettorio ed eventuali corridoi di collegamento, zone attigue anche esterne, servizi igienici. La I.A. dovrà inoltre provvedere alla pulizia generale straordinaria dei refettori prima dell'inizio del servizio. Tutto il materiale e gli utensili da utilizzare per le pulizie ordinarie e straordinarie sono a totale carico della I.A.

Tutto il personale dovrà portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza alla I.A., ivi compreso il cartellino di riconoscimento e dovrà essere dotato di tutto il materiale (camici, cuffie, guanti, ecc.) necessario al rispetto delle condizioni di igiene e di sicurezza.

Il personale dovrà inoltre possedere capacità professionali specifiche e comportarsi in modo consono agli utenti dell' ambiente in cui è chiamato ad operare.

L'A.C. si riserva il diritto, per fondati e gravi motivi, di chiedere l'esenzione dal servizio di quei dipendenti della I.A. che non fossero ritenuti idonei.

La I.A. sarà ritenuta responsabile dell' operato del proprio personale e, comunque, dei danni che fossero dallo stesso arrecati a cose, persone ed immobili, nell' esecuzione delle proprie incombenze.

La I.A. dovrà attuare il sistema di autocontrollo previsto dalle disposizioni vigenti in materia.

All'inizio del servizio l'impresa aggiudicataria dovrà predisporre apposite schede di controllo, atte a verificare:

- puntualità di consegna
- temperatura dei componenti del pasto
- gradibilità del pasto
- rispetto delle grammature previste

ART. 18 – INFORMAZIONI AI COMMENSALI

L' I.A. è tenuta a consegnare a ciascuna scuola il menù in modo che sia possibile affiggerlo nei locali refettori e nella bacheca. L'I.A. è altresì tenuta a predisporre e consegnare a tutti i plessi scolastici copie cartacee di ogni menù in numero tale da poter essere distribuite a tutta l'utenza interessata e cioè allievi delle scuole e iscritti ai centri estivi. Tale distribuzione dovrà essere eseguita ad ogni variazione di menù.

ART. 19 – DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 1962 e suo regolamento di esecuzione n° 327 del 26/03/80 e successive modifiche ed integrazioni e ed al regolamento C.E. n.852/2004 e successive mm. e ii. nonché a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari (regolamento C.E. n.852/2004, D.Lgs. n.193/2007, direttiva CE 2004/41) e successive mm. e ii..

I prodotti alimentari impiegati devono avere confezioni ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D. Lgs. 23 giugno 2003, n. 181, Reg CE 1924/06) e successive mm. e ii..

Si richiama il Regolamento CEE 2092/91 - Metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari (Modificato da Regg.CEE 1535/92, 2083/92, 207/93, 2608/93, 468/94, 2381/94, 1201/95, 1202/95, 1935/95, 418/96,1488/97, 1804/99, 1073/00, 1437/00, 2020/00, 436/01, 2491/01, 473/0) e successive mm. e ii..

La I.A. deve adempiere alle recenti normative sulla rintracciabilità, dimostrando di poter attuare tempestivamente il sistema di allerta (ritiro/richiamo) secondo quanto previsto nel Reg. CE 178/02 e successive mm. e ii..

TITOLO IV DERRATE ALIMENTARI

ART. 20 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e, nello specifico all’ **“Allegato n.2) al capitolato”** (indicazioni sulle caratteristiche merceologiche dei prodotti). L’Impresa provvederà all’acquisto delle derrate presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l’affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti che di capacità di far fronte agli impegni assunti. Tali fornitori dovranno, su richiesta, fornire idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche. Inoltre l’impresa si assicura che le materie utilizzate abbiano precisa denominazione di vendita, che vengano effettuati periodici controlli chimico e/o batteriologici presso laboratori di loro fiducia, che i mezzi di trasporto siano muniti di regolare autorizzazione e siano igienicamente idonei. L’Impresa si impegna a fornire verdure crude ed insalate allo stato naturale, unitamente a quanto occorre per il loro condimento.

Le derrate acquistate dovranno risultare selezionate e di prima qualità. Per prima qualità si intende: igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica. In particolare i prodotti impiegati dovranno essere preferibilmente tipici e tradizionali e, per quanto possibile, a denominazione protetta. Le carni dovranno essere di provenienza nazionale e l’olio extra vergine d’oliva DOP, di provenienza umbra.

E’ vietato l’utilizzo di:

- prodotti transgenici;
- generi surgelati, tranne quelli previsti dal menù ed autorizzati dall’A.C.;
- olio di semi ed olio di sansa;
- prosciutto cotto con polifosfati;
- piselli e verdure varie in scatola, tranne i pomodori pelati, la polpa di pomodoro ed il tonno all’olio d’oliva.

L’I.A. deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili alla Committente idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia .

ART. 21 – ETICHETTATURA DELLE DERRATE

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

ART. 22 –CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Le derrate devono essere conservate nel rispetto della normativa vigente. La buona conservazione delle derrate depositate e conservate è onere della I.A. alla quale sarà imputato ogni responsabilità in merito.

L’I.A. deve adottare le seguenti misure igienico-sanitarie:

- a) Non congelare le materie prime acquistate fresche;
- b) Non congelare il pane;
- c) Curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt;
- d) Evitare scorte e stoccaggi eccessivi;
- e) Non scongelare le derrate all’aria o sotto acqua corrente;
- f) Non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata.

TITOLO V PRODUZIONE DEI PASTI

ART. 23 - NORME PER LA PRODUZIONE DEI PASTI

Per la produzione dei pasti dovranno essere rispettati i criteri igienico nutrizionali di seguito indicati.

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

Le operazioni di manipolazione e cottura devono essere effettuate nel rispetto dei seguenti criteri:

- la verdura deve essere pulita e sanificata con prodotti a base di cloro, lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo, che dovrà allontanare eventuali residui del disinfettante.
- gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione,
- sono ammessi alimenti surgelati. Non sono ammessi alimenti congelati,
- le pietanze cotte non devono essere mantenute a temperatura ambiente, ma vanno conservate alla temperatura di 65°C se da consumarsi calde e conservate tra 0°C e +4°C se da consumarsi fredde,
- è vietata ogni forma di utilizzo degli avanzi,
- gli alimenti vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità,
- lo scongelamento delle derrate dovrà essere effettuato in cella frigorifera tra 0°C e +4°C, salvo le derrate che possano essere cotte tal quali, il prodotto scongelato dovrà essere comunque consumato in giornata,
- le materie prime acquistate fresche non potranno essere congelate,
- non potranno essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro, i fondi di cottura ottenuti dalla prolungata soffrittura degli alimenti o in altro modo,
- non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili, è ammesso quale unico addensante-legante, la fecola di patate,
- i condimenti dovranno essere utilizzati prevalentemente a freddo, al termine della cottura,
- i sughi a base di pomodori pelati dovranno essere preparati con una base abbondante di carote, sedano e cipolle, evitando assolutamente l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità,
- le paste asciutte devono essere trasportate ai refettori unicamente condite con olio extra vergine. Il condimento (pomodoro, pesto, ecc.), deve poter essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato, verrà aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione e dietro richiesta del commensale,
- per il condimento dei primi piatti e per le altre preparazioni si deve esclusivamente utilizzare il formaggio Parmigiano Reggiano,
- per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva, DOP di origine umbra, con le caratteristiche di cui al D.M. 509 del 1987 e successive modificazioni;
- la porzionatura di salumi e formaggi dovrà essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.

ART. 24 – LINEA REFRIGERATA

E' ammessa la preparazione di alcuni alimenti il giorno precedente la cottura, purché vengano posti in recipienti idonei e conservati in frigorifero a temperatura da 0 a + 4 per un tempo massimo di 24 ore.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrosti, lessi e brasati, ragù e sughi in genere. Al termine della cottura, tali prodotti devono essere immediatamente raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore di temperatura, posti in recipienti idonei e conservati in frigorifero a temperatura da 0 a + 4°.

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

ART. 25 – RICICLO

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

TITOLO VI TRASPORTO

ART. 26 – PIANO DEI TRASPORTI

I pasti verranno trasportati dal personale alle dipendenze della I.A. con idonei mezzi propri.

L'Impresa organizza il piano dei trasporti, da presentare all'A.C. prima dell'avvio del servizio, in modo tale che i tempi tra la partenza dalla Cucina centralizzata e l'arrivo dei pasti presso i plessi scolastici siano ridotti al minimo e comunque non siano superiori ai venti minuti.

Il servizio dovrà essere svolto con automezzi furgonati chiusi e coibentati, idonei per trasportare esclusivamente generi alimentari, di cubatura proporzionata al numero di contenitori che ogni singolo automezzo dovrà consegnare, a norma dell'art. 43 del D.P.R. n. 327/1980 e successive mm. e ii., con piani di carico privi di soluzioni di continuo nel rivestimento interno costituito di materiale liscio, lavabile e impermeabile, puliti e sgomberi di qualsiasi materiale.

Il personale autista dovrà essere dotato di giacca e di copricapo da indossare esclusivamente durante il servizio di trasporto pasti.

Per tali mezzi l'I.A. dovrà essere in possesso dell'attestazione di idoneità igienico-sanitaria rilasciata dall'Autorità sanitaria competente e comunque essere in possesso di tutte le autorizzazioni e le licenze previste dalle attuali norme di legge per l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, da richiedersi a cura dell'I.A. che dovrà disporre in ogni caso di un parco automezzi in grado di garantire il servizio anche in caso di eventuali inconvenienti ai mezzi abitualmente utilizzati o in caso di limitazioni alla circolazione.

Gli automezzi impiegati dovranno essere sempre scrupolosamente puliti e vuoti, garantendo il sistematico lavaggio del pianale di ogni singolo automezzo prima del carico dei contenitori del pasto e/o dei generi alimentari.

Negli automezzi utilizzati per l'espletamento del servizio, durante la consegna, non dovranno essere trasportate merci di altra natura o altra provenienza, proprietà o destinazione.

Il lavaggio quotidiano, eseguito prima (non deve essere effettuato alcun servizio tra il lavaggio e il carico delle termiche) del carico del pasto dovrà essere effettuato con una soluzione detergente idonea che non lasci residui nocivi per gli alimenti.

Per i trattamenti di sanificazione successivi alla detergenza, con prodotto idoneo, ad ultimazione dell'operazione di sanificazione il mezzo dovrà essere accuratamente risciacquato con acqua.

Oltre al trasporto la ditta affidataria dovrà provvedere, evitando accuratamente l'imbrattamento del pianale di carico:

- al carico, presso la cucina scolastica centralizzata, dei contenitori termici messi a disposizione dalla stessa cucina;
- allo scarico dei contenitori trasportati all'interno delle scuole e dentro ai locali destinati e riservati alla mensa, a qualunque piano siano essi ubicati;
- al ritiro dei vuoti.

ART. 27 – CONTENITORI

Le attrezzature per il trasporto e la conservazione dei pasti, dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 e successive mm. e ii. e dovranno consentire ai cibi una costante temperatura uguale o superiore a 65°C fino al momento della consumazione. In particolare si dovrà fare uso di contenitori termici in polipropilene o in poliuretano all'interno dei quali saranno allocati contenitori Gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste per legge e del tipo conforme alle norme igieniche vigenti.

Il lavaggio e la sanificazione di detti contenitori sarà effettuato a cura dell'impresa.

I contenitori isotermici devono essere utilizzati anche per il trasporto delle diete speciali. Per il trasporto delle diete speciali, il contenitore dovrà riportare chiaramente nome o codice e classe degli alunni cui sono destinate.

Per quanto riguarda il pane e la frutta devono essere trasportati in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio. I pasti dovranno essere riposti in contenitori multiporzione e già suddivisi per scuola.

I contenitori isotermici presenti presso la cucina centralizzata, che verranno nel dettaglio indicati nel verbale di consegna alla I.A., vengono messi a disposizione, per lo svolgimento del servizio, della I.A. che ne integrerà il numero a sua cura e spese, qualora si rendesse necessario.

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

Resta comunque fermo quanto stabilito al precedente articolo 10.

ART. 28 – ORARI DI TRASPORTO E CONSEGNA PASTI

I pasti devono essere consegnati nei locali adibiti a refettori a cura dell'Impresa. La consegna dei pasti deve essere effettuata tra i 20 e i 10 minuti prima dell'orario stabilito per il pranzo.

Per ogni refettorio l'Impresa emetterà bolla di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero dei contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di carico e di partenza del mezzo e l'ora della consegna.

TITOLO VII QUALITA' DEL SERVIZIO

ART. 29 – STANDARD DI QUALITA'

Gli standard di qualità riportati nel presente capitolato sono da considerarsi minimi.

ART. 30 – SISTEMA HACCP E SISTEMA DI SICUREZZA

Con l'avvento dei sistemi HACCP di autocontrollo, viene sancito il principio della responsabilità del gestore del servizio nell'analisi e nel monitoraggio continuo dei punti critici per la sicurezza e per la qualità.

Dalla logica del semplice controllo si passa a quella di garantire il controllo sistematico di processo, attraverso la piena conoscenza e padronanza del sistema.

Nell'ambito di questo sistema si inquadrano il potenziamento della professionalità degli operatori e la messa a punto di un manuale della qualità che preveda la gestione ed il monitoraggio delle criticità in tutte le fasi del processo.

Prima dell'inizio della attività, l'impresa ha l'obbligo di:

- a) presentare all'A.C. un sistema HACCP conforme alle prescrizioni della direttiva 43/93, aggiornata secondo il Reg. CE 852/04 e 178/02e successive mm. e ii.;
- b) predisporre un piano per la tutela della sicurezza fisica dei lavoratori, ai sensi del D.Lgs 81/2008 e successive mm. e ii..

TITOLO VIII GESTIONE DEL PERSONALE

ART. 31 – PERSONALE DELLA I.A.

Ogni servizio inerente all'oggetto del presente capitolato e quindi ogni operazione inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, la veicolazione dei pasti, la loro somministrazione, la preparazione e riordino dei locali delle mense scolastiche, verrà svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa. La sola manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi e delle attrezzature della cucina centralizzata e dei refettori deve essere eseguita da ditte di fiducia dell'impresa, purchè regolarmente abilitate.

Tutto il personale dipendente della I.A. adibito al servizio deve essere professionalizzato e deve conoscere le norme di igiene della produzione secondo la normativa vigente, le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

ART. 32 – ORGANICO

L'organico minimo impiegato dall' Impresa per lo svolgimento del servizio deve essere composto da n.3 unità a tempo pieno e da n.1 unità a tempo parziale. I nominativi di tutto il personale impiegato per tutti i servizi svolti, le loro mansioni ed il loro livello retributivo, dovrà essere comunicato all'A.C. entro 15 giorni dalla stipula del contratto.

In ogni caso deve essere assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio.

L'Impresa sarà inoltre tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere nello svolgimento dei servizi tutte le figure professionali comunicate inizialmente all'A.C., con riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma.

ART. 33 – REFERENTE DEL SERVIZIO

L'Impresa si impegna a nominare un coordinatore responsabile di comprovata professionalità cui affidare l'incarico di referente con l'A.C. e la cui reperibilità dovrà essere garantita 24 ore su 24 ore, giorni festivi inclusi.

Egli deve assicurare un contatto continuo con la persona che sarà individuata dall'Amministrazione Comunale e partecipare alle riunioni concernenti la mensa. Tutte le comunicazioni e le contestazioni di inadempimenti fatte in contraddittorio con il referente del servizio dovranno intendersi fatte direttamente all'Impresa.

In caso di assenza o inadempimento del referente (ferie-malattia etc.), l'Impresa deve immediatamente provvedere alla sua sostituzione con altri di gradimento dell'A.C.

L'I.A. è tenuta ad individuare e a comunicare all'A.C. il nominativo del Responsabile operativo del Piano di Autocontrollo (Reg. CE 852/04 e successive mm. e ii.), del Responsabile della Privacy (D.Lgs. n. 196/2003 e successive mm. e ii) e della sicurezza (D.Lgs.81/2008 e successive mm. e ii).

ART. 34 – VESTIARIO

L'Impresa deve fornire a tutto il proprio personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42 e successive mm. e ii), da indossare durante le ore di servizio.

ART. 35– IGIENE PERSONALE

Il personale della I.A. addetto alla manipolazione, alla preparazione delle pietanze ed alla somministrazione dei pasti deve mantenere costantemente una corretta prassi igienica personale, ed in particolar modo, il taglio e la pulizia delle unghie (senza smalto) devono essere accurati; i capelli (tutti) devono essere contenuti nelle apposite cuffie possibilmente legati, non devono essere indossati anelli, bracciali o orologi durante il lavoro, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione.

ART. 36 – RISPETTO DELLA NORMATIVA

L'Impresa deve attuare, per i propri dipendenti, 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 previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità, vecchiaia ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'Impresa deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C. dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Restano pertanto a carico dell'impresa aggiudicataria, quale datore di lavoro, tutti gli oneri, obblighi ed adempimenti, diretti ed indiretti, riconducibili alle norme in materia di sicurezza di cui al d.lgs. n. 81/2008 s.m.i., con esonero del Comune di Torgiano da ogni e qualsiasi responsabilità. Si precisa che l'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato può comportare interferenze, ai sensi dell'articolo 26 del d.lgs. 81/2008, per le quali occorre intraprendere misure di prevenzione e protezione atte ad eliminare e/o ridurre i rischi, conseguentemente la Stazione Appaltante è tenuta a redigere il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza e, pertanto, l'importo degli oneri per la sicurezza da interferenza è pari ad € 210,00.(Duecentodieci/00). È obbligo dell'impresa aggiudicataria, tuttavia, per tutti gli altri rischi che non siano riferibili alle predette interferenze, elaborare il proprio D.U.V.R.I. e provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri delle attività svolte.

ART. 37 – APPLICAZIONI CONTRATTUALI

L'Impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei propri lavoratori dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali. L'Impresa è tenuta altresì a continuare ad applicare i su indicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

L'inosservanza del presente articolo, accertata dal Comune o segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione dell'inadempienza accertata.

Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi siano stati integralmente adempiuti.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'Impresa. Al fine di garantire la continuità del servizio, l'impresa aggiudicataria è tenuta al rispetto delle procedure previste dai contratti collettivi vigenti che regolamentano il cambio di gestione. L'impresa affidataria, qualora abbia l'esigenza di disporre di ulteriori risorse umane rispetto a quelle già presenti nella propria organizzazione, si impegna in via prioritaria ad assumere il personale dipendente – che ne faccia richiesta – che si trovava già in servizio presso il gestore uscente. Resta impregiudicata la facoltà dell'impresa aggiudicataria di valutare l'assunzione di unità che, per quantità e qualifica, siano armonizzabili con la propria struttura operativa in funzione dell'organizzazione di impresa e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste per lo svolgimento del servizio.

TITOLO IX

ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE E DELL'IMPRESA

ART. 38 –ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE

L'A.C. mette a disposizione dell'I.A.:

- i locali della cucina scolastica centralizzata, completi di arredo per la preparazione dei pasti;
- I locali refettorio complete degli arredi necessari;

Durante il periodo di gestione la ditta si impegna a mantenere in ottimo stato i locali, ad apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle macchine e agli arredi, solo previa e insindacabile autorizzazione del Comune; al termine della concessione le opere realizzate si intendono acquisite al patrimonio comunale senza ulteriori oneri. La ditta potrà utilizzare la mensa scolastica centralizzata anche oltre il periodo di riferimento del calendario scolastico per la produzione di pasti da destinare a specifici progetti(Campus estivi per ragazzi, pasti domiciliati per anziani, pasti per strutture residenziali, ecc).

A parziale copertura delle spese di ammortamento dei beni mobili e dei servizi a rete non frazionabili, la Ditta corrisponderà al Comune la somma di €. 2.500,00 oltre IVA per ogni anno di attività svolta. A partire dall'anno scolastico 2017/2018 è ammesso annualmente con indice il mese di luglio, l'adeguamento al dato ISTAT di inflazione.

ART. 39 – MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE PRESSO LA CUCINA CENTRALIZZATA

All'Impresa competono, senza alcun onere da parte dell'A.C., le manutenzioni ordinarie delle macchine e degli arredi della cucina centralizzata ed in genere di tutte le attrezzature ivi presenti. Le manutenzioni dovranno essere eseguite da ditte specializzate. Nel caso si renda necessaria la sostituzione di pezzi di ricambio, questi ultimi dovranno essere originali.

Se durante lo svolgimento del servizio si dovesse interrompere il funzionamento di un'attrezzatura per qualunque motivo, l'I.A. dovrà provvedere a sue spese alla sostituzione con altra idonea fino al ripristino della prima.

L'A.C. si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi e di controllare che gli interventi di manutenzione eseguiti siano riportati su un apposito registro delle manutenzioni tenuto a cura della impresa. Quest'ultima è tenuta ad esibire, su richiesta della A.C., i report di interventi rilasciati dalle ditte che operano la manutenzione, nonché le fatture relative agli interventi od agli acquisti eseguiti e gli eventuali documenti di trasporto ad esse relative.

L'impresa dovrà fare uso degli impianti e delle attrezzature con ogni cura e senso di responsabilità e non potrà usare le stesse se non per gli scopi connessi all'espletamento dell'appalto.

La ricognizione, l'esatta ed attuale consistenza delle attrezzature e del loro stato, verranno fatte risultare da un apposito verbale da redigere in contraddittorio tra le parti alla presenza, per il Comune di Torgiano del Responsabile dell'Area Amministrativa-Personale o di suo delegato. Analogo verbale sarà redatto al termine del contratto.

L'impresa è responsabile degli eventuali danni dovuti all'uso non corretto delle attrezzature. Sono a carico dell'impresa l'acquisto di nuove eventuali piccole attrezzature che si renderanno necessarie nel corso della gestione, quali, a titolo di esempio, contenitori, piccoli elettrodomestici, carrelli di distribuzione, cestelli per lavastoviglie, pentole, stoviglie, etc;

È inoltre a carico dell'Impresa l'acquisto ed il reintegro di materiale di facile consumo necessario alla gestione della cucina e dei refettori quale, a titolo di esempio, posate, piatti, brocche, bicchieri, vassoi, tovaglie, tovaglioli di carta, detersivo per lavastoviglie, nonché tutti i detergenti necessari per la pulizia della cucina centralizzata e dei locali refettorio e sanificazione sia delle attrezzature che di tutte le superfici interessate (frigoriferi, forni, tavoli cucina, piani lavoro etc);

L'Impresa, nell'operare le sostituzioni e/o integrazioni, dovrà tenere conto delle previsioni di legge sia in materia di disciplina igienico-sanitaria sia in materia antinfortunistica e di sicurezza. Alla scadenza del contratto, le attrezzature, la posateria, le stoviglie e quant'altro integrato e/o sostituito resterà di proprietà della A.C. senza che l'Impresa possa vantare pretesa o diritto alcuno a corrispettivi o indennizzo.

Entro un anno dalla aggiudicazione l'I.A. dovrà inoltre realizzare le migliori offerte in sede di gara sia per quanto riguarda la cucina centralizzata, sia per quanto riguarda l'allestimento dei refettori. Tutte le migliori realizzate resteranno di proprietà del Comune alla scadenza del rapporto contrattuale, senza che l'Impresa possa vantare pretesa o diritto alcuno a corrispettivi o indennizzi.

Sono a carico dell'Impresa aggiudicatrice le spese per le utenze di luce, acqua, riscaldamento e telefoniche.

ART. 40 – GARANZIA

40.1 - GARANZIA PROVVISORIA

Sono a carico dei concorrenti, pena l'esclusione: garanzia provvisoria pari a Euro 17.222,14 (diconsi diciassettemiladuecentoventidue/14) corrispondente al 2% del valore complessivo presunto della concessione a base d'asta, sotto forma di cauzione o di fidejussione, a scelta del contraente, ai sensi dell'art.93 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n.50;

Tale cauzione verrà restituita ai concorrenti risultati non aggiudicatari immediatamente dopo l'esecuzione del provvedimento di aggiudicazione definitiva, fatta eccezione per il concorrente immediatamente successivo al primo nell'ordine di aggiudicazione, per il quale verrà svincolata successivamente alla stipula del contratto con l'aggiudicatario.

40.2 - GARANZIA DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dalla stipulazione del contratto di concessione, dell'eventuale risarcimento danni, nonché delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto del concessionario, a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, l'esecutore del servizio, al momento della stipulazione del relativo contratto di concessione, è obbligato a costituire una garanzia denominata "garanzia definitiva" ,a sua scelta sotto forma di cauzione o fidejussione, con le modalità di cui all'art.93, commi 2 e 3, pari al 10% dell'importo contrattuale se il ribasso offerto in sede di gara dalla I.A. è contenuto entro tale limite. In caso di ribasso eccedente il 10% si applica il comma 1 dell'art.103 del D.Lgs. 18 aprile

2016, n.50. La garanzia definitiva, deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro giorni 15, a semplice richiesta della stazione appaltante.

Resta salvo per l'amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente e la risarcibilità del maggior danno rispetto all'importo prestato.

L'impresa aggiudicatrice potrà essere obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'impresa aggiudicatrice, prelevandone l'importo dal corrispettivo della concessione.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

ART. 41 – ASSICURAZIONI

Ogni responsabilità per danni che in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse derivassero al Comune, a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico della impresa, salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

L'impresa all'atto della stipula del contratto dovrà presentare a proprie spese una polizza assicurativa con primaria compagnia di assicurazione, sottoscritta specificatamente per il servizio oggetto del presente appalto, per la responsabilità civile per danni a persone cose e animali (RCT) che venissero arrecati dal proprio personale nell'espletamento degli specifici servizi oggetto del presente appalto, con massimali non inferiori a:

- € 2.500.000,00 = per persona
- € 2.500.000,00 = per ogni sinistro
- € 1.500.000,00 = per cose.

La polizza dovrà specificare che tra i terzi s'intendono compresi gli utenti del servizio, i dipendenti dell'Amministrazione scolastica, ed i dipendenti del Comune eventualmente coinvolti nel servizio.

La polizza dovrà coprire l'intero periodo di durata del servizio.

L'I.A. s'impegna a presentare alla stazione appaltante, ad ogni scadenza annuale della polizza, la dichiarazione da parte della compagnia assicurativa di regolarità amministrativa di pagamento del premio.

L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'I. A. durante l'esecuzione del servizio.

Copia della polizza deve essere consegnata entro dieci giorni dalla data di aggiudicazione della concessione e comunque prima dell'inizio effettivo del servizio, a pena di revoca dell'aggiudicazione.

ART. 42 – SPESE INERENTI AL SERVIZIO

Tutte le spese relative al servizio di refezione non espressamente previste nel presente capitolato si intendono interamente a carico dell'Impresa. L'A.C. resta completamente sollevata da qualsiasi onere. Sono inoltre a carico dell'Impresa tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

TITOLO X

ART.43-GESTIONE DELLE PRESENZE E DEI PAGAMENTI

La ditta provvederà alla riscossione del corrispettivo a carico degli utenti, sulla base delle tariffe stabilite dalla Giunta Comunale.

Sarà a carico della ditta aggiudicataria provvedere ad implementare e gestire il sistema di pagamento prescelto (buoni cartacei o informatizzato).

TITOLO XI VIGILANZA E CONTROLLO

ART. 44 – ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi della ASL
- l'Ufficio Istruzione del Comune (anche attraverso propri incaricati.)
- le strutture o tecnici specializzati eventualmente incaricate dalla Committente

Sono ammessi ad usufruire gratuitamente del pasto, al fine del controllo della qualità, fino a due genitori al mese, per ciascuna scuola (servizi prima infanzia, scuola per l'infanzia, scuola primaria, scuola secondaria di primo grado).

ART. 45 – DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

E' facoltà dell'A.C. effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso la cucina centralizzata, i mezzi di trasporto e nei refettori ove avviene la somministrazione per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato.

ART. 46 – TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.

I tecnici incaricati dal Comune ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno direttamente al personale alle dipendenze dell'Impresa. Il personale dell'Impresa non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

1) le ispezioni riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- I prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- I materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- I procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- I documenti di trasporto delle derrate alimentari, l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- I mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio delle derrate nella consapevolezza delle limitatissime dimensioni della dispensa presente presso la cucina centralizzata messa a disposizione dall'A.C.
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- temperatura di servizio delle celle;
- controllo delle data di scadenza dei prodotti;
- I processi tecnologici per produrre e lavorare i prodotti alimentari;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego di sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;

- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- rispetto del menù fornito dall'A.C.;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione ai quantitativi indicati nel menù (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 porzioni);
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo delle attrezzature;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate;
- controllo delle modalità e della tempistica della distribuzione pasti agli utenti;

2) I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dall'Impresa o dai tecnici incaricati dalla committente; tali controlli si riferiscono anche al livello di gradimento dei piatti.

3) Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti.

Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori dell'A.S.L. locale che dai laboratori di soggetti incaricati dalla A.C..

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa.

I tecnici specializzati incaricati dal Comune effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi.

Nulla può essere richiesto alla stazione appaltante per la quantità di campioni prelevati.

Potranno essere attivati dall'A.C. sistemi di valutazione del gradimento del servizio da parte dell'utenza.

ART. 47 – METODOLOGIA DEL CONTROLLO QUALITA'

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

ART. 48 – CONSERVAZIONE CAMPIONI

Allo scopo di garantire adeguati controlli ed analisi l'I.A. ha l'obbligo di conservare per 48 ore, in appositi sacchetti sterili e alla temperatura di +4°C, un campione del pasto completo giornalmente prodotto.

I contenitori con le campionature dei pasti conservati e recanti la data del giorno di produzione e gli ingredienti, saranno utilizzati nel caso si verificano casi di tossinfezione alimentare, per effettuare le necessarie analisi di laboratorio.

Qualora non sia possibile procedere all'analisi degli alimenti per mancanza dei campioni suddetti, la stazione appaltante può applicare una sanzione fino a euro 2.000,00.

L'I.A. dovrà individuare un laboratorio di analisi e controllo qualitativo, batteriologico e chimico, e dovrà indicare la periodicità dei controlli effettuati, all'interno del proprio progetto tecnico. Tali controlli dovranno essere riferiti sia alle derrate alimentari crude e

cotte sia alle superfici di lavoro. I referti di dette analisi dovranno essere sempre disponibili per eventuali controlli da parte della ASL e della stazione appaltante.

ART. 49 – CONTESTAZIONI

L'A.C. farà pervenire all'Impresa per iscritto eventuali contestazioni rilevate dagli organi di controllo; l'Impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, entro 10 giorni, in relazione alle contestazioni mosse.

ART. 50 – PENALI

L'A.C. a tutela delle violazioni delle norme contenute nel presente capitolato si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

- € 250,00 per ogni violazione di quanto stabilito nel menu;
- € 250,00 per ogni ritardo di consegna dei contenitori di oltre 10 minuti nei refettori per causa non imputabile alla I.A.
- € 300,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature (verificate su dieci pesate della stessa preparazione);
- € 500,00 per ogni violazione di quanto stabilito nelle tabelle merceologiche (**“Allegato n. 2 al capitolato”**);
- € 1.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale;
- € 2.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate e quanto altro stabilito dalle leggi in materia.
- € 2.000,00 per ogni mancata osservanza degli obblighi del presente capitolato;

Si procederà al recupero della penalità, da parte della A.C., mediante ritenuta diretta sui corrispettivi dovuti dalla Committente relativi al mese nel quale è assunto il provvedimento.

Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento adottati dall'A.C. sono notificate all'impresa in via amministrativa.

TITOLO XII

ART. 51 – REMUNERAZIONE DELLA DITTA E FATTURE

Per il servizio svolto al concessionario spetta un compenso che è pari:

- Al corrispettivo incassato direttamente dal medesimo attraverso la riscossione delle tariffe del pasto previste per gli utenti, secondo le modalità stabilite dal presente capitolato e nell'offerta presentata in sede di gara;
- All'importo delle fatture emesse nei confronti dell'Amministrazione Comunale per il pagamento:
 - A) della differenza fra il prezzo del pasto e la tariffa agevolata (pagata dall'utenza) applicata a coloro che hanno diritto alla riduzione, secondo la disciplina vigente;
 - B) del prezzo dei pasti eventualmente consumati da parte degli utenti che l'Amministrazione Comunale esonera dal pagamento del pasto;

- C) del prezzo dei pasti consumati dai docenti e di altri eventuali soggetti individuati e autorizzati dall'Amministrazione Comunale.

L'individuazione degli aventi titolo alla fruizione del servizio di refezione, la determinazione delle tariffe, delle eventuali esenzioni ed in genere la definizione delle politiche e del regime tariffario, rimane nella esclusiva competenza del Comune.

Nel prezzo unitario del pasto che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dall'Amministrazione Comunale al concessionario tutti i servizi, le derrate le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Il prezzo del singolo pasto, quale risulterà dalla determinazione di aggiudicazione definitiva della gara, è soggetta a revisione con cadenza annuale, a partire dal secondo anno scolastico di affidamento, tenendo in considerazione l'indice ISTAT, ai sensi di legge.

ART.52- TRACCIABILITÀ FINANZIARIA

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., l'impresa si obbliga ad utilizzare, per ogni operazione finanziaria connessa al contratto per l'erogazione del servizio di cui trattasi, conti correnti bancari o postali dedicati alle commesse pubbliche di cui all'art. 3, commi 1 e 7, della legge sopra indicata. Gli estremi identificativi dei conti utilizzati dovranno essere comunicati alla Stazione appaltante, per iscritto e nei termini prescritti, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

L'impresa si obbliga, inoltre, ad utilizzare, per ogni movimento finanziario inerente il presente contratto, lo strumento del bonifico bancario o postale, indicando in ogni operazione registrata il codice CIG (Codice Identificativo Gara) assegnato dalla Stazione appaltante Amministrazione, fatta salva la facoltà di utilizzare strumenti diversi nei casi espressamente esclusi dall'art. 3, comma 3, della Legge 136/2010.

L'impresa si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con i subcontraenti della filiera delle imprese, a qualsiasi titolo interessate al presente contratto, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge 136/2010. L'impresa si impegna ad esibire, a semplice richiesta della Stazione appaltante, la documentazione a comprova del rispetto degli obblighi di cui al periodo precedente. L'impresa si impegna altresì a comunicare l'eventuale inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria, procedendo all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale e informandone contestualmente la Stazione appaltante; Il mancato rispetto degli adempimenti di cui sopra comporta, ai sensi della legge 136/2010, la nullità assoluta del contratto.

TITOLO XIII RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

ART. 53 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, è facoltà della A.C. concedente risolvere il presente contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del Codice Civile, nei seguenti casi:

- a) qualora la I.A. non inizi l'esecuzione della prestazione oggetto della presente concessione alla data fissata dal Comune
- b) interruzione del servizio senza giusta causa;
- c) inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, di regolamenti e degli obblighi previsti dal presente capitolato e del CCNL;
- d) concessione in subappalto, totale o parziale, dei servizi.
- e) grave inadempimento o frode dell'impresa atto a compromettere il risultato del servizio;
- f) in caso di frode o grave negligenza nell'adempimento degli obblighi contrattuali;
- g) mancato espletamento del servizio per reiterate assenze del personale, non sostituito;
- h) casi di grave intossicazione alimentare;
- i) avvenuta applicazione di tre sanzioni nell'arco di un trimestre.
- l) mancata attuazione delle proposte tecniche presentate in sede di gara;

L'A.C. potrà altresì procedere alla risoluzione del contratto in tutti i casi previsti dal codice civile e dal nuovo Codice dei Contratti D. Lgs. n. 50 del 18.04.2016.

Nel caso di risoluzione del contratto per i casi previsti dal presente articolo, l'Impresa incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dalla committente, salvo il risarcimento di tutti i conseguenti danni.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione della A.C., in forma di lettera raccomandata.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'A.C., di azioni di risarcimento per danni subiti.

TITOLO XIV TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

ART. 54 – DATI SENSIBILI

L'I.A. s'impegna ad osservare misure di sicurezza idonee ad evitare rischi di diffusione dei dati personali e/o sensibili di cui viene in possesso nell'esecuzione del servizio, quali, a titolo di puro esempio, i dati dai ragazzi soggetti a dieta speciale.

Poiché l'I.A. dovrà gestire tutti i dati anagrafici e gestionali dovrà essere in grado di garantire il pieno rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i. ponendo particolare attenzione ai dati sanitari, etico-religiosi e amministrativi.

Ai sensi della vigente normativa in materia di protezione dei dati personali, in ordine al procedimento cui si riferisce il presente capitolato d'oneri, si informa che:

- le finalità cui sono destinati i dati raccolti, sono inerenti strettamente allo svolgimento della procedura di gara, fino alla stipulazione del contratto;
- il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara;
- l'eventuale rifiuto di conferire i dati e di autorizzarne il trattamento in conformità a quanto prescritto dal d.lgs. n. 196/2003 s.m.i. comporta l'esclusione dalla gara e/o la decadenza dall'aggiudicazione nonché la risoluzione del contratto eventualmente stipulato;
- i soggetti o le categorie di soggetti i quali possono venire a conoscenza dei dati sono:

-il personale interno del Comune di Torgiano addetto agli uffici che partecipano al procedimento;

-il personale della Provincia di Perugia operante, per motivi di servizio,

I diritti spettanti all'interessato in relazione al trattamento dei dati sono quelli di cui all'art. 13 del D.lgs. n. 196/2003.

Il titolare del trattamento dei dati è:

- la Provincia di Perugia, nell'ambito della Stazione Unica Appaltante, per quanto concerne i dati conferiti dai concorrenti ai fini dello svolgimento della procedura di gara;
- il Comune di Torgiano, per quanto concerne i dati conferiti dall'impresa aggiudicataria ai fini dell'esecuzione del contratto.

TITOLO XV NORME PARTICOLARI

ART. 55 – RESPONSABILITA'

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'A.C. e a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Impresa.

ART. 56 – RISPETTO DELLE DISPOSIZIONI PER LA PREVENZIONE E LA REPRESSIONE DELLA CORRUZIONE NELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE.

Ai sensi e per gli effetti di quanto disposto all'art. 1, comma 42 della legge n. 190/2012 s.m.i., i concorrenti, ai fini della partecipazione alla procedura di gara finalizzata all'aggiudicazione della presente concessione, devono espressamente dichiarare che presso la medesima impresa aggiudicataria non svolgono attività lavorativa o professionale, comunque denominata, i dipendenti che, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni di cui all'articolo 1, comma 2 della medesima legge n. 190/2012. I predetti dipendenti, in particolare, non possono svolgere le summenzionate attività nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego. Tale disposizione comporta l'esclusione dalla gara e/o la decadenza dall'aggiudicazione nonché la risoluzione del contratto eventualmente stipulato tra Comune di Torgiano e l'Impresa aggiudicataria.

ART.57 – CONTROVERSIE

Le controversie che dovessero sorgere tra l'A.C. e l'Impresa saranno risolte prioritariamente in via bonaria. In caso di esito negativo sarà adita l'Autorità Giudiziaria. Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato valgono le disposizioni del Codice Civile, delle Leggi e dei Regolamenti vigenti.

ART 58 - SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese inerenti alla stipulazione del contratto di concessione, ivi comprese quelle di bollo e registrazione e i diritti di segreteria, sono a totale carico dell'Impresa.

59-OBBLIGHI CONTRATTUALI

La concessione verrà disciplinata da regolare contratto, in conformità a quanto disposto dall'art.32 del D.Lgs. n.50 del 18 aprile 2016;

TITOLO XVI

REQUISITI RICHIESTI E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

60-REQUISITI PER L'AMMISSIONE ALLA PROCEDURA DI GARA

Possono presentare domanda di partecipazione alla procedura per l'affidamento del servizio oggetto del presente capitolato, gli operatori economici di cui all'art.45 del D.Lgs.50/2016 che soddisfino i requisiti di seguito indicati. Trova applicazione quanto disposto all'art.49 del D.Lgs. n.50/2016.

60.1 REQUISITI DI ORDINE GENERALE

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti in possesso dei seguenti requisiti:

a) insussistenza dei motivi di esclusione di cui all'art.80 del D.Lgs. n.50/2016 ivi incluse le cause ostative previste dal D.Lgs.159/2011 s.m.i.;

b)-Dichiarazione dell'impresa di aver effettuato il sopralluogo, di aver preso conoscenza delle condizioni locali e di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono aver influito o influire, direttamente o indirettamente, sia sulla esecuzione del servizio, sia sulla determinazione della propria offerta, di aver giudicato l'importo posto a base di gara remunerativo e pertanto tale da consentire l'offerta presentata.

I requisiti di cui alla predetta lettera a)-b) devono essere posseduti da ciascuna impresa anche in caso di raggruppamento di imprese.

Si precisa, in particolare, che il concorrente, **pena l'esclusione dalla gara**, deve prendere visione dei luoghi di lavoro nei quali deve svolgersi il servizio.

Ai fini dell'effettuazione del prescritto sopralluogo tecnico, i concorrenti devono inoltrare al Servizio Scolastico del Comune di Torgiano - a mezzo e-mail p.e.c. comune.torgiano@postacert.umbria.it una richiesta di sopralluogo - da concordarsi con l'ufficio scolastico del Comune tel 075 9886021 –

La richiesta deve specificare l'indirizzo e il numero di p.e.c. a cui indirizzare la convocazione.

Il sopralluogo dovrà avvenire tassativamente, al massimo, entro sette giorni precedenti la data di presentazione delle offerte. Non saranno ammesse deroghe. Dell'avvenuto sopralluogo verrà rilasciata apposita attestazione dal Responsabile del predetto servizio oppure da un suo delegato esclusivamente alle persone di seguito elencate munite di apposito documento di riconoscimento:

- il Titolare dell'impresa/il legale rappresentante muniti di apposita documentazione comprovante il ruolo all'interno dell'impresa;
- il Direttore tecnico munito di apposita documentazione comprovante il predetto ruolo all'interno dell'impresa;
- altro soggetto munito di specifica delega conferita dal legale rappresentante o dal titolare dell'impresa.

La persona potrà eseguire sopralluoghi in rappresentanza/delega di una sola impresa; in caso di raggruppamento d'impresе occorrerà la delega da parte di tutti i soggetti facenti parte del costituendo raggruppamento.

60.2 REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE E REQUISITI TECNICO-PROFESSIONALI ED ECONOMICO E FINANZIARI

60.2 a – REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti in possesso dei seguenti requisiti:

1) essere iscritti nel Registro delle Imprese, per il settore di attività inerente l'oggetto del bando, istituito presso la competente Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura (ovvero in analogo registro professionale dello Stato di appartenenza, per ditte con sede in altri Stati membri dell'Unione Europea) ;

60.2 b -REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICA E FINANZIARIA

L'Impresa, nel rispetto di quanto previsto all'articolo 83 comma 4 D.Lgs.50/2016, dovrà dimostrare la propria capacità economica e finanziaria fornendo in sede di presentazione di offerta i seguenti documenti :

-idonee dichiarazioni di almeno due istituti bancari circa la capacità economica e finanziaria dell'Impresa;

-dichiarazione concernente il fatturato per servizi di refezione scolastica realizzato complessivamente nell'ultimo triennio (2013-2015) che non dovrà essere inferiore ad € 1.000.000,00 (I.V.A. esclusa);

-dichiarazione di aver chiuso in attivo i bilanci degli ultimi 3 esercizi compiuti e regolarmente approvati;

60.2.c -REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE

La dimostrazione della capacità tecnica deve essere fornita nei seguenti modi:
-Svolgimento di almeno 3 servizi analoghi a quello oggetto di gara (preparazione e somministrazione pasti per refezioni scolastiche) nel triennio 2013-2015, da dimostrarsi producendo elenco dei servizi di refezione scolastica svolti in tale periodo con relativa certificazione rilasciata dai committenti, contenente gli importi, le date i destinatari e l'esito positivo del servizio svolto. In tali certificazioni dovrà essere chiaramente evidenziato se i servizi si riferiscono alla sola produzione, ovvero anche al trasporto e somministrazione dei pasti;

- Dichiarazione attestante l'adozione di un proprio piano di autocontrollo HACCP ai sensi del D.Lgs. n.193/2007 e successive mm. e ii.;

- Dichiarazione attestante il possesso di certificazione di Qualità UNI EN ISO 9001:2008;

- Dichiarazione attestante il possesso della Certificazione relativa alla responsabilità sociale secondo la norma SA 8000;

- Dichiarazione attestante il possesso della Certificazione relativa alla salute e alla sicurezza sul lavoro OHSAS 18001:2007;

- Dichiarazione attestante il possesso della Certificazione UNI EN ISO 14001:2004 (Sistema di gestione ambientale);

- Dichiarazione attestante il possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005;

In caso di RTI o consorzi ciascuna ditta dovrà possedere i requisiti sopra elencati.

NORMA GENERALE

Attestazione sottoscritta dal legale rappresentante di aver acquisito ed esaminato il capitolato e le indicazioni e specifiche tecniche allegate ad esso, che ne costituiscono parte integrante, e di accettarne integralmente, ai sensi dell'art. 1341 c.c. senza riserve e condizioni, le disposizioni in essi contenute. In caso di RTI deve essere firmato da tutte le imprese

61-CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE CONCESSIONE

La gara per il servizio di cui al presente capitolato d'oneri si svolgerà mediante procedura aperta da aggiudicare all'offerta economicamente più vantaggiosa come previsto dagli artt.60 e 95 del D.Lgs.50/2016.

Tutti gli elementi di giudizio forniti dall'impresa aggiudicataria, unitamente al prezzo, costituiscono formale impegno e sono quindi recepiti integralmente nel contratto.

Si procederà all'aggiudicazione anche in caso di presentazione di una sola offerta. Il Comune di Torgiano potrà decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, ai sensi dell'art.95, comma 12 del D.Lgs.50/2016.

Non saranno ammesse offerte pari o in aumento rispetto al prezzo a base di gara.

Gli elementi di valutazione con cui verranno attribuiti i punteggi parziali, la cui somma complessiva non supererà 100 punti, sono proposta qualitativa e prezzo.

OFFERTA CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

proposta qualitativa: max 70 punti - prezzo: max 30 punti

PROPOSTA QUALITATIVA MAX 70/100

	DESCRIZIONE	PUNTEGGI
1	Progetto relativo alle caratteristiche organizzative, metodologiche e tecniche per l'esecuzione del servizio che la ditta si impegna a realizzare	Max 30
1a	Organigramma dettagliato del personale dedicato al servizio, con la specifica dei ruoli ricoperti, delle qualifiche, delle responsabilità, del numero degli addetti, del monte ore settimanale previsto per l'intero svolgimento del servizio principale oggetto di gara e con specifica delle modalità di gestione delle assenze	Max 10
1b	Modalità organizzative, operative e di controllo di tutto il processo di approvvigionamento, preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione dei pasti e degli alimenti	Max 15
1c	Tempi e modalità di consegna dei pasti	Max 5
2	Disponibilità all'utilizzo dei seguenti elementi nella preparazione dei pasti	Max 10
2a	Prodotti biologici (1 punto per ogni prodotto offerto)	Max 6
2b	Prodotti DOP-IGP (1 punto per ogni prodotto offerto)	Max 4
3	Qualità del servizio	Max 20
3a	Progetti di educazione alimentare e ambientale rivolti all'utenza: alunni, insegnanti, genitori, indicando un piano di programmazione per l'intera durata contrattuale	Max 4
3b	Rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza	Max 6
3c	Ulteriori progetti innovativi e/o migliorativi concretamente attuabili che tendano a potenziare il servizio e la sua gestione	Max 10
4	PIANO DELLE EMERGENZE	10

	Disponibilità di un centro di cottura debitamente abilitato ed autorizzato per la produzione di pasti per la refezione scolastica/collettiva nel raggio di chilometri pari a:	
4a	Da 1 a 20	10
4b	Da 21 a 40	5
4c	Oltre 41	0

Nessun onere aggiuntivo potrà essere addebitato all’Ente per i progetti migliorativi

Per gli elementi della proposta qualitativa, si procederà attraverso l'attribuzione di coefficienti variabili tra 0 e 1, assegnati discrezionalmente da parte dei componenti della commissione giudicatrice secondo le modalità di cui all'Allegato “P” al D.P.R. n.207/2010 e s.m.i. (punto II, lettera a), numero 4) **che viene richiamato dal presente capitolato d'oneri ai soli fini della scelta e dell'esplicitazione delle regole che verranno seguite nell'attribuzione dei punteggi per la scelta dell'offerta economicamente più vantaggiosa, in virtù della generale facoltà di autovincolo riconosciuta a tutte le stazioni appaltanti ai fini della determinazione delle regole di gara. Si sottolinea, a tale proposito, che sono ancora in corso le attività relative alla consultazione pubblica attivata da ANAC in relazione alle Linee guida in materia di offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art.95 D,Lgs. 50/2016.**

L’attribuzione dei punteggi avverrà, in particolare, sulla base dei criteri motivazionali di seguito indicati.

CRITERI MOTIVAZIONALI:

Giudizio:	Coefficiente:
Ottimo	1,00
Molto Buono	0,90
Buono	0,80
Discreto	0,70
Sufficiente	0,60

Insufficiente	0,50
Scarso	0,40
Limitato	0,30
Molto limitato	0,20
Appena trattato	0,10
Non valutabile	0,00

Le offerte che, a seguito della valutazione dell'offerta tecnica, non raggiungano un punteggio minimo complessivo di 42 punti rispetto al punteggio massimo attribuibile alla proposta qualitativa, saranno escluse dalla gara in quanto non coerenti con gli standard funzionali e qualitativi minimi attesi e richiesti dal Comune di Torgiano.

PREZZO: MAX PUNTI 30/100

L'offerta dovrà essere espressa in prezzo unitario per ogni pasto, IVA esclusa. Il prezzo deve essere comprensivo di tutti i servizi previsti nel bando, nel capitolato d'appalto e nell'offerta della ditta. - I prezzi devono essere espressi in Euro e con un numero di decimali non superiore a tre. Pertanto, le offerte con un numero di decimali superiore a tre verranno troncate alla terza cifra senza procedere ad arrotondamenti. Non sono ammesse offerte in aumento rispetto al prezzo posto a base d'asta.

- I prezzi devono essere indicati sia in cifre sia in lettere; in caso di discordanza fra il prezzo indicato in cifre e quello in lettere, prevarrà il prezzo espresso in lettere.

E' obbligatoria una unica offerta indicante la percentuale in ribasso.

Il punteggio verrà assegnato secondo la seguente formula:

$$P = \frac{\text{Ribasso iesimo}}{\text{Ribasso massimo}} \times 30$$

dove:

p=punteggio da attribuire:

Ribasso iesimo = percentuale di ribasso presa in considerazione;

Ribasso massimo= percentuale di ribasso più alta.

All'offerta economica con percentuale di ribasso più alta sarà attribuito il punteggio di punti 30; agli altri operatori economici verrà attribuito il punteggio proporzionalmente inferiore secondo la formula sopraindicata.

Gli importi si intendono IVA esclusa.

La concessione verrà aggiudicata all'impresa che, sommando i punteggi parziali relativi alla proposta qualitativa ed al prezzo, avrà ottenuto il punteggio maggiore nella graduatoria formulata dall'apposita commissione di aggiudicazione che verrà nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte.

ART.62-DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato d'oneri troverà applicazione la disciplina generale vigente in materia di contratti prevista dal Codice Civile e la normativa generale vigente in materia di concessioni e di appalti pubblici di servizi di cui al d.lgs. 50/2016, nonché tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livello nazionale sia a livello regionale. Il contratto stipulato con l'impresa aggiudicataria resterà soggetto all'obbligo di rispettare le norme regolamentari e le ordinanze municipali che possano essere eventualmente emanate nel corso dell'esecuzione contrattuale.

ALLEGATI AL PRESENTE CAPITOLATO:

Allegato A-cucina-refettori e orari pranzo plessi scolastici.

Allegato n. 1) al capitolato- “menù”

Allegato n. 2) al capitolato – “caratteristiche merceologiche dei prodotti”