

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE MENSA SCOLASTICA - ANNI SCOLASTICI 2025/2026 – 2026/2027

art. 1 - Oggetto dell'appalto

1 - Il presente capitolato ha per oggetto:

- a) l'affidamento del servizio di refezione per la scuola Primaria di Borgo Ticino consistente nella preparazione, consegna, scodellamento e distribuzione dei pasti oltre alla fornitura di acqua minerale naturale in bottiglia presso il refettorio ubicato in Via Salvo D'Acquisto n. 2;
- b) fornitura, consegna e distribuzione pasti per gli alunni della scuola primaria iscritti al servizio dopo scuola;
- c) gestione diete speciali secondo la normativa vigente;
- d) il trasporto dei pasti alle mense scolastiche con mezzi propri idonei secondo le vigenti normative, in contenitori a perdere aventi i requisiti previsti dalla vigente legislazione, che dovranno essere asportati con legume fresco-caldo;
- e) la fornitura di piatti, posate, bicchieri, tovaglioli e tovaglette in relazione al numero degli utenti della refezione;
- f) l'apparecchiatura e la sparcchiatura delle tavole, la pulizia e la manutenzione dei refettori a servizio delle scuole, comprensiva della fornitura dei materiali necessari a detto servizio (detersivi, rotoloni di carta ecc.);
- g) il conferimento differenziato dei rifiuti connessi alla gestione del servizio, secondo il calendario di raccolta comunale, provvedendo autonomamente ai sacchi per la raccolta dell'umido. (Il sacco conforme per il rifiuto indistinto e della plastica sarà fornito dal Comune).
- h) gestione amministrativo-finanziaria del servizio.

2 - Il servizio dovrà essere effettuato presso la seguente struttura:

- Scuola primaria di Borgo Ticino.

3 - A titolo puramente indicativo, e senza costituire impegno per l'amministrazione concedente, il numero dei pasti stimato preventivamente, per ogni anno scolastico, per gli alunni della scuola primaria è complessivamente di n. 10.500 pasti/anno scolastico.

Il numero dei pasti suindicato ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per il Comune.

Il numero dei pasti è suscettibile di variazioni giornaliere dipendenti dalle diverse articolazioni delle attività scolastiche nell'ambito della durata della concessione.

L'appaltatore non potrà richiedere aumenti e/o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti, comprese quelle che potrebbero verificarsi in sensibile riduzione a seguito di sopravvenute disposizioni che vengano ed incidere sugli orari e sull'organizzazione delle attività scolastiche.

Durante il periodo della concessione, i prezzi s'intendono quelli fissati dalla concessionaria in sede di offerta e sono immutabili, salvo adeguamento ISTAT da riconoscersi dopo il primo anno di erogazione del servizio. Il corrispettivo contrattuale potrà essere aumentato o diminuito con effetto dal 01/09/2026, in misura percentuale pari al 75% della variazione annuale dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (indice FOI), riferito all'ultimo mese disponibile dello stesso anno ai sensi dell'art. 60 c. 2/bis) del D.Lgs. 36/2023. e art. 29 D.L. 04/2022. La concessionaria, entro e non oltre il 31 luglio di ogni anno, dovrà trasmettere al Comune l'eventuale richiesta di revisione dei prezzi per l'anno scolastico decorrente dal successivo mese di settembre, che si intenderà invariabile per l'intero anno scolastico di riferimento. In mancanza di presentazione della richiesta entro il termine stabilito, verrà automaticamente confermato l'ultimo prezzo fissato. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico della concessionaria.

4- Gli orari di effettuazione della consegna del pasto verranno concordati con l'Istituto Comprensivo, sulla base degli orari di lezione che la stessa definirà all'inizio dell'anno scolastico.

5- Per quanto riguarda la gestione amministrativo-finanziaria del servizio in concessione, sono a carico dell'aggiudicatario:

- ✓ l'iscrizione degli utenti sul portale informatico;
- ✓ La raccolta delle presenze giornaliere;
- ✓ la riscossione degli importi dei pasti;
- ✓ la realizzazione e la distribuzione, a proprie spese, ad ogni inizio di anno scolastico, del calendario con i menù stagionali, da concordare obbligatoriamente da parte del concessionario con l'ASL competente, ed eventuali informazioni inerenti il servizio;
- ✓ ogni altra operazione necessaria a garantire il regolare funzionamento del servizio.

Si ribadisce che il concessionario, incassando direttamente dagli utenti gli importi dei pasti erogati, solleva l'amministrazione comunale da ogni onere e responsabilità relative ad eventuali mancati pagamenti e/o recupero di crediti, confermando che il "rischio d'impresa" resta a carico del concessionario.

Il concessionario è tenuto, prima di procedere al recupero dei crediti per eventuali utenti morosi, a comunicare all'amministrazione l'avvio del recupero dei suddetti crediti nei confronti dei morosi.

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.

art. 2 - Servizi aggiuntivi

Il concessionario si impegna, qualora richiesto dall'amministrazione comunale, ad espletare il servizio di ristorazione anche per eventuali servizi aggiuntivi a quello scolastico, al momento non specificatamente previsti nel capitolato.

In questi casi il servizio sarà reso di norma allo stesso prezzo di aggiudicazione, salvo variazioni derivanti da particolari o differenti condizioni del servizio reso, espressamente riconosciute dal Comune.

In ogni caso i servizi aggiuntivi dovranno essere effettuati esclusivamente dal concessionario al quale, anche in questo caso, è vietata ogni forma di subconcessione come indicato nel presente capitolato.

art. 3 - Durata della concessione

La presente concessione ha durata di anni 2 (due) e precisamente per gli anni scolastici 2025/2026-2026/2027.

Il concessionario si impegna, in relazione ad ogni annualità del contratto, a garantire l'erogazione del servizio in coincidenza con l'inizio dell'anno didattico, secondo le date previste dal calendario scolastico. Sarà cura del concessionario prendere conoscenza di tale calendario. La data finale del servizio, per ciascuna annualità, coinciderà con la data di conclusione dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola, fatte salve eventuali attività extrascolastiche che si protraggono oltre la fine dell'anno scolastico, da effettuarsi da parte del concessionario agli stessi prezzi e condizioni, ove effettivamente applicabili (ad es. centri estivi, etc.).

art. 4 - Procedura di aggiudicazione

Procedura negoziata, senza bando, ai sensi dell'art. 187, del D. Lgs 36/2023 con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo in virtù degli artt. 108 c.2 lett. a) e 130 c.2 del D.Lgs 36/2023.

art. 5 - Modalità di erogazione del servizio

Il servizio dovrà essere svolto dalla aggiudicataria con propri capitali e mezzi tecnici, con proprio personale e proprie macchine, mediante la propria organizzazione ed il proprio rischio. Merce e personale dovranno essere in regola con le vigenti norme igienico sanitarie locali, regionali e nazionali.

I pasti dovranno essere preparati da personale qualificato seguendo i menù e le tabelle dietetiche stabilite

dall'ASL competente ed a cui il concessionario dovrà fare puntuale e tempestivo riferimento.

In particolare il concessionario dovrà altresì applicare puntualmente le vigenti Linee guida per la ristorazione scolastica, o quelle comunque vigenti nel corso della durata dell'affidamento.

L'aggiudicataria dovrà segnalare il nominativo del proprio coordinatore responsabile del servizio a livello territoriale a cui l'amministrazione comunale potrà fare riferimento in caso di necessità.

L'aggiudicataria effettuerà la consegna e la distribuzione dei pasti negli orari che saranno indicati dall'istituzione scolastica.

Gli istituti o plessi scolastici, utilizzatori del servizio, ai fini di consentire l'erogazione del servizio agli utenti aventi diritto, si assumono l'impegno di comunicare giornalmente all'aggiudicataria il numero degli utenti del giorno entro le ore 10:00.

Il corrispettivo dei servizi oggetto della concessione sarà acquisito direttamente dagli utenti a cura del concessionario del servizio mediante sistema informatizzato,

Il concessionario si incarica di raccogliere le iscrizioni al servizio entro una data concordata con il Comune;

Il Comune trasmette alla ditta l'elenco degli iscritti al servizio che beneficiano di tariffe agevolate ISEE allo scopo di mettere l'aggiudicatario in condizione di calcolare la quota a carico del Comune.

Al termine della concessione, nel caso in cui il concessionario adotti un sistema informatizzato di gestione dei buoni pasto, dovranno essere trasferite al Comune, ove acquistate, e senza alcun onere aggiuntivo per il Comune stesso, la piena proprietà di licenze d'uso, di qualsiasi tipo di software e/o hardware, banche dati o strumentazione utilizzata all'interno del sistema.

art. 6 - Obblighi del concessionario

Il concessionario aggiudicatario è tenuto ad adempiere ai seguenti obblighi:

- a) effettuare il servizio secondo le modalità indicate nel presente capitolato per tutti i giorni della settimana secondo il calendario scolastico e le indicazioni dell'Amministrazione comunale e dell'istituzione scolastica, in modo da garantire la regolare e puntuale esecuzione del servizio stesso;
- b) assicurare personale qualificato per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- c) compensare e comprendere nell'importo complessivo iniziale, determinato dal prezzo offerto, tutti gli oneri che per la mano d'opera derivano dalla osservanza di tutte le disposizioni di legge e dall'osservanza di tutti gli obblighi ed oneri stabiliti dalla legge, dalle norme assicurative e dalla consuetudine;
- d) osservare i contratti collettivi di lavoro vigenti per la categoria di lavoratori del settore specifico;
- e) provvedere alla pulizia dei locali e degli arredi nonché alla raccolta differenziata dei rifiuti fornendo il necessario materiale di pulizia/smaltimento rispondente alla normativa in vigore;
- f) attuare e garantire la più scrupolosa osservanza delle norme igienico-profilattiche atte ad evitare inconvenienti in relazione al confezionamento diretto dei pasti;
- g) sostenere tutte le spese inerenti e necessarie all'esecuzione del servizio oggetto di concessione;
- h) inoltrare periodicamente a discrezione dell'amministrazione comunale tutta la documentazione necessaria all'autocontrollo prevista dal D.Lgs. 193/2007 e s.m.i, nonché di ogni altra disposizione nel tempo vigente in materia. Detta documentazione, completa di scheda relativa alla verifica dell'applicazione dell'autocontrollo, dovrà essere conservata sul luogo di esecuzione del servizio. Dovrà essere fornito il nominativo o i nominativi dei responsabili delle varie fasi dell'autocontrollo;
- i) Rispettare i criteri di cui al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25/07/2011 allegato n. 1, in particolare i punti n. 5.3.1, 5.3.2, 5.3.3, 5.3.5, 5.3.7, nonché di ogni altra disposizione nel tempo vigente in materia.

art. 7 - Personale

Ogni servizio inerente la preparazione e distribuzione dei pasti verrà svolto da personale dell'aggiudicataria. Il coordinamento del servizio deve essere affidato ad un responsabile dell'impresa aggiudicataria dotato di qualifica idonea allo svolgimento di tale funzione ed il cui nominativo deve essere ufficialmente comunicato all'amministrazione comunale prima dell'avvio del servizio.

La ditta dovrà fornire al Comune l'elenco nominativo del personale impiegato nel servizio, con

l'indicazione dei relativi dati anagrafici.

L'amministrazione comunale ha la facoltà di richiedere all'impresa aggiudicataria la sostituzione di chi risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto della disponibilità psicologica con gli utenti della refezione. In tal caso l'aggiudicataria dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e comunque non oltre 3 (tre) giorni dalla segnalazione dell'amministrazione.

Il personale occupato dalla ditta dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. La tessera identificativa è ovviamente personale e può essere usata solo dal titolare della medesima.

Applicazione contratti di lavoro

Il personale dovrà essere regolarmente assunto - pena la risoluzione del contratto - e inquadrato nel rispetto del contratto collettivo di lavoro della categoria cui appartiene, nonché possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle leggi vigenti.

Prima dell'inizio dell'appalto, l'appaltatore deve presentare all'amministrazione la documentazione di avvenuta denuncia agli enti previdenziali, assicurativi ed infortunistici. La ditta aggiudicataria, su richiesta dell'amministrazione comunale, dovrà depositare copia dei versamenti contributivi, previdenziali ed assicurativi nonché di quelli dovuti agli organi paritetici previsti dalla contrattazione collettiva, e la documentazione relativa al trattamento retributivo e contrattuale del personale in servizio per l'esecuzione della presente concessione. Tutta la documentazione sopra indicata dovrà essere tenuta a disposizione dell'amministrazione comunale per eventuali controlli.

L'inottemperanza agli obblighi di cui sopra sarà motivo di risoluzione del contratto. L'amministrazione comunale non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro o vertenze con il personale della ditta o per attività inerenti ai servizi da esso svolti, restando totalmente estranea al rapporto d'impiego costituito tra la ditta ed il personale e sollevando da ogni responsabilità per eventuali inadempimenti della ditta nei confronti del personale stesso. Nell'esecuzione del lavoro la ditta dovrà adottare di sua iniziativa tutte le cautele ed i provvedimenti necessari, compreso il controllo sull'osservanza da parte dei singoli operatori delle norme di sicurezza e antinfortunistica, assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile, amministrativa e penale dalle quali rende sollevata ed indenne l'amministrazione appaltante.

Dovrà sempre essere assicurata la presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta, sia come numero, sia come mansioni e livello. Ogni variazione della consistenza numerica e nominativa del personale dovrà essere preventivamente comunicata all'amministrazione mediante pec; in mancanza di approvazione scritta dell'amministrazione aggiudicataria, non sarà possibile procedere alla variazione.

L'aggiudicataria dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, ferie e per altri motivi di assenza, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione all'amministrazione.

Formazione e aggiornamento del personale

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia (D.Lgs 81/2008 e Regolamento CEE 852/2004 capitolo XII – Formazione, nonché di ogni altra disposizione nel tempo vigente in materia), il concessionario dovrà assicurare la formazione del personale addetto al servizio, compreso quello in sostituzione, in materia di igiene alimentare.

Tale formazione è obbligatoria e propedeutica all'inizio del servizio.

Prima dell'inizio del servizio, la ditta fornirà al Comune la documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale. Una copia della documentazione dovrà essere mantenuta a disposizione sul luogo di esecuzione del servizio.

Nel corso della concessione la ditta dovrà garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed aggiornamento a tutto il personale impiegato nel servizio oggetto di concessione; i relativi piani di formazione ed aggiornamento dovranno essere trasmessi al Comune.

La ditta ha inoltre l'obbligo di effettuare, ogni anno, al personale di cucina ed ausiliario un aggiornamento pratico sulle modalità di preparazione, cottura e guarnizione delle pietanze, nel rispetto delle specifiche tecniche relative ai menù approvati dall'ASL competente, anche in relazione alla distribuzione dei pasti

relativi alle diete speciali.

Norme igienico - sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla legge n. 283/1962 e al suo Regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327/1980 e s.m.i., ai Regolamenti CE n. 852/2004 e n. 853/2004 nonché a quanto previsto dalle normative e dai regolamenti nel tempo vigenti.

Il personale addetto al servizio dovrà curare la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto. Il personale durante il servizio non deve avere smalti sulle unghie né indossare monili al fine di non favorire contaminazione dei cibi. Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, il personale dovrà accuratamente lavarsi e disinfettarsi le mani. Il personale dovrà indossare idonei abiti da lavoro. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

Il concessionario - prima dell'inizio del servizio - dovrà fornire al Comune copia degli attestati di formazione HACCP del personale impiegato presso il centro di produzione pasti.

Rispetto delle normative

L'aggiudicataria dovrà osservare le leggi vigenti ed ogni altra disposizione normativa che potrà intervenire nel corso della presente concessione per la tutela dei lavoratori.

In particolare, la ditta dovrà curare, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi, l'osservanza delle disposizioni relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle prevenzioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi e alle altre malattie professionali.

La ditta dovrà in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto ai suddetti adempimenti.

Sciopero e/o interruzione del servizio

Il concessionario si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla Legge n. 146/1990 e s.m.i., nonché di ogni altra disposizione nel tempo vigente in materia.

Il servizio è da considerarsi ad ogni effetto servizio pubblico e non potrà essere sospeso o abbandonato dal concessionario, salvo cause di forza maggiore.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole, l'Istituto Comprensivo ne darà preavviso tempestivo al concessionario. In caso di interruzione non programmata dell'attività scolastica che interessi l'intera utenza, la ditta dovrà essere avvertita entro le ore 9:00 dello stesso giorno della prestazione del servizio.

Alla ditta non sarà dovuto alcun indennizzo o risarcimento.

Al verificarsi di scioperi e/o di qualsiasi altra situazione di emergenza, il concessionario dovrà individuare particolari situazioni organizzative. La ditta dovrà essere in grado di fornire la ristorazione anche in caso di interruzione della produzione presso il centro di cottura e/o produzione pasti per cause di forza maggiore, producendo i pasti necessari al fabbisogno giornaliero dell'utenza con le stesse caratteristiche di cui al presente capitolato, utilizzando una o più strutture produttive idonee. La consegna dei pasti di cui sopra deve avvenire senza ritardo rispetto agli orari fissati per le ordinarie forniture e con le modalità previste dalla normativa vigente.

Clausola di salvaguardia sociale (Art. 57 D.Lgs. n.36/2023.)

La concessionaria, ai fini della stabilità occupazionale del personale impiegato e nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria dovrà prioritariamente assorbire il personale impiegato nel servizio in forza alla gestione uscente, prevedendo l'applicazione da parte dell'aggiudicatario, dei contratti collettivi di settore di cui all'art. 51 del Decreto Legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

art. 8 - Assicurazione

Il concessionario si assume ogni responsabilità, sia amministrativa, che civile e penale, che deriva ai sensi di legge dall'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. A tale scopo il concessionario si

impegna a consegnare al Comune una polizza RCT/RCO nella quale venga indicato che il Comune è considerato "terzo" a tutti gli effetti.

L'aggiudicataria assume a suo esclusivo carico, e tenendo esente il Comune da qualunque responsabilità in merito, tutte le responsabilità derivanti dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi contaminati o avariati e comunque non preparati e serviti secondo i canoni che regolano i servizi di mensa descritti nel presente capitolato, applicando in ogni caso la cura e l'attenzione del buon padre di famiglia.

L'impresa pertanto risponderà direttamente dei danni alle persone e/o alle cose e comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi a favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

A tal proposito l'aggiudicataria ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o di qualsiasi altra persona si trovi nei locali mensa, per danni a cose, a chiunque appartenenti, ed a persone. Tale polizza, che dovrà essere dedicata espressamente alla concessione in oggetto, dovrà prevedere almeno i seguenti massimali minimi, per sinistro e per anno assicurativo, esclusa ogni franchigia:

€ 1.000.000,00 (un milione di euro) per danni a cose

€ 5.000.000,00 (cinque milioni di euro) per danni a persone.

L'assicurazione si intende valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto.

Copia della polizza dovrà essere consegnata all'amministrazione comunale prima della firma del contratto, pena la revoca dell'aggiudicazione. La polizza dovrà essere mantenuta in vigore per tutta la durata della concessione.

Ogni anno il concessionario dovrà produrre all'amministrazione comunale quietanza dell'avvenuto pagamento del premio e/o copia del rinnovo annuale.

art. 9 - Obblighi dell'amministrazione

L'amministrazione comunale, per lo svolgimento del servizio oggetto della presente concessione, adempirà ai seguenti obblighi:

- ✓ fornire al concessionario i locali, gli impianti e gli arredi di cui i locali mensa sono attualmente dotati per la distribuzione ed il consumo dei pasti;
- ✓ fornire l'energia elettrica, l'acqua ed il riscaldamento;
- ✓ provvedere alla manutenzione straordinaria dei locali, arredi e suppellettili, salvo le spese per rotture e guasti causati da comprovata negligenza o imperizia del personale dipendente della ditta aggiudicataria, che faranno capo a quest'ultima;
- ✓ le spese per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani e della disinfezione o disinfestazione dei locali di cucina, all'occorrenza.

art. 10 - Valore della concessione

Il corrispettivo della concessione sarà determinato in sede di aggiudicazione dello stesso e consisterà nel prezzo di ogni pasto da moltiplicare per il numero degli utenti consumatori in rapporto alla durata del contratto.

Il prezzo rinveniente dall'aggiudicazione non potrà subire alcuna variazione nel corso della vigenza del contratto.

L'importo dell'appalto è stabilito, per ogni anno della durata della concessione, in presunti € 61.950,00=, comprensivo di oneri per la sicurezza, oltre Iva.

Pertanto l'importo stimato complessivo a base di gara è quantificato in € 123.900,00=, comprensivo di oneri per la sicurezza, oltre Iva per il biennio.

L'importo complessivo presunto della concessione, ai sensi dell'art. 179 del D. Lgs n. 36/2023 è pari ad € 119.700,00=, oltre gli oneri di sicurezza di € 4.200,00 **non soggetti a ribasso**, oltre Iva.

Ai fini dell'offerta economica si stabilisce che fa fede l'importo del pasto fissato, come importo a base d'asta, in € 5,70, oltre € 0,20 per oneri per la sicurezza **non soggetti a ribasso**, oltre Iva.

art. 11 - Criteri di aggiudicazione

L'appalto del servizio è aggiudicato a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata sulla base dei seguenti elementi, ai quali è riservato un punteggio massimo di 100 punti, così suddivisi:

- ✓ **qualità del servizio** **punti 70/100**
- ✓ **offerta economica** **punti 30/100.**

In particolare:

Gli elementi di valutazione della qualità del servizio, desumibili da apposita documentazione presentata dalle ditte partecipanti, saranno valutati dalla Commissione di Gara, a suo insindacabile giudizio, antecedentemente all'apertura delle buste contenenti le offerte.

Gli elementi in base ai quali verrà valutata la qualità del servizio sono i seguenti

OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA punteggio 70/100

A 1	ORGANIZZAZIONE SERVIZIO E CAPACITÀ DELL'O.E. DI GARANTIRE IL CONTROLLO E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI		MAX PUNTI 25
a	modalità di svolgimento del servizio	9	
b	sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	8	
c	Proposte migliorative delle modalità gestionali di veicolazione pasti (tipo automezzi utilizzati per il trasporto e caratteristiche dei contenitori impiegati)	3	
d	gestione del Sistema di Autocontrollo Food Hazard Analysis HACCP ai sensi del D.Lgs n. 155/97	2	
	possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare	2	
	possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008 applicato al servizio di ristorazione	1	
A 2	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE		MAX PUNTI 15
a	numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli, e riordino locali refettorio	8	
b	Rapporto numerico personale di servizio/utenti distribuito per turni/ giorni	7	
A 3	PIANO DI AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE		MAX PUNTI 2
a	Corsi di aggiornamento per ogni addetto fino a 10 ore annue	1	
b	Corsi di aggiornamento per ogni addetto oltre 10 ore annue	2	
A 4	MENU		MAX PUNTI 3
a	menu per ricorrenze particolari	1	
b	giornate alimentari a tema, menu regionali o etnici, ecc	2	
A 5	PERCENTUALE DI PRODOTTI BIOLOGICI marchio I.G.P. E D.O.P.		MAX PUNTI 4
a	utilizzo di prodotti biologici o IGP o D.O.P. da 0% al 20%	0	
b	utilizzo di prodotti biologici o IGP o D.O.P. da 21% al 30%	1	

c	utilizzo di prodotti biologici o IGP o D.O.P. da 31% al 60%	3	
d	utilizzo di prodotti biologici o IGP o D.O.P. da 61% al 100%	4	
A 6	PROGETTO DI INFORMATIZZAZIONE E GESTIONE ISCRIZIONE, PRENOTAZIONE, REGISTRAZIONE, CONTROLLO DI PASTI E PAGAMENTI		MAX PUNTI 12
a	funzionalità del software in base all'accessibilità del servizio da parte dell'utenza	3	
b	modalità e tempistiche di prenotazione, registrazione dei pasti e gestione dei buoni elettronici	3	
c	modalità e tempistiche di gestione informatica dei pagamenti	3	
d	tipologia e numero attrezzature hardware fornite e punti di ricarica	3	
A 7	SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI		MAX PUNTI 9
a	sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	1	
b	interventi di carattere didattico-formativo, proposte di educazione alimentare, ecc.	4	
c	altre proposte integrative e migliorative del servizio rispetto ai requisiti minimi previsti dal capitolato (es. fornitura di acqua per eventi sportivi scolastici, rinfreschi gratuiti in occasione di eventi scolastici, festa di anno ecc..) Descrivere brevemente i progetti al fine di poter valutare i contenuti.	4	
	TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA	70	70

OFFERTA ECONOMICA punteggio 30/100

All'offerta con il maggior ribasso sull'importo del costo base del buono pasto previsto all'art. 10 del presente capitolato, al netto degli oneri per la sicurezza e all'iva, verranno attribuiti 30 punti. Alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio} = \frac{\text{ribasso offerto in valore assoluto} \times \text{punteggio massimo}}{\text{ribasso migliore}}$$

Saranno considerati 2 decimali oltre la virgola.

Il punteggio totale attribuito all'offerta complessiva del concorrente sarà quindi: Punteggio finale = Punteggio offerta tecnico-qualitativa + Punteggio offerta economica

In caso di parità di punteggio complessivo, il servizio sarà aggiudicato al concorrente che avrà ottenuto il punteggio più elevato per l'offerta tecnico-qualitativa.

In caso di ulteriore parità l'appalto sarà aggiudicato ai sensi dell'art. 77 del Regio Decreto 23.05.1924 n. 827.

art. 12 – Caratteristiche del servizio

Il pasto giornaliero, secondo i menù obbligatoriamente approvati dall'ASL, deve comprendere la fornitura di un pasto tipo, composto come segue:

- ✓ un primo piatto
- ✓ un secondo piatto con contorno
- ✓ pane
- ✓ frutta, yogurt o dessert
- ✓ dovrà essere fornita acqua minerale.

I menù, predisposti secondo alimentazione tradizionale, si distinguono in tipo invernale ed estivo e

ciascun menù si alterna su quattro settimane.

Su richiesta, dovranno essere consegnati pasti speciali per i minori ed adulti che seguono particolari diete prescritte da certificato medico rinnovato annualmente, nonché pasti speciali per motivi religiosi. La ditta appaltatrice si impegna previa dichiarazione del genitore o di chi ne fa le veci, a somministrare pietanze alternative ad alunni, che per credo religioso non fanno uso di alcuni alimenti. Tale nota dovrà venire consegnata ad inizio di ogni anno scolastico.

Per ogni alunno affetto da patologie di tipo cronico o portatore di allergie alimentari, previa richiesta scritta, corredata da certificato medico, la ditta si impegna a proprie spese a fornire diete speciali personalizzate.

art. 13 – Compenso alla ditta aggiudicatrice e pagamenti

Per il servizio svolto, alla ditta spetta un compenso che è pari:

- 1) al corrispettivo incassato direttamente dall'impresa a carico degli utenti per i pasti forniti agli stessi, secondo il prezzo di aggiudicazione della concessione, oltre iva
- 2) all'importo delle fatture emesse nei confronti dell'Amministrazione comunale per il pagamento:
 - della differenza fra la tariffa intera e quella agevolata (già pagata comunque dall'utenza) per coloro che hanno diritto alla riduzione ISEE.

Il pagamento, da parte del Comune per gli importi di cui al precedente comma punto 2), avverrà a presentazione telematica della fattura entro 30 giorni dall'accettazione.

art. 14 – Preparazione e cottura alimenti

Il concessionario dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

- ✓ effettuare lo scongelamento delle derrate tra +0 –4 °C, salvo che per le derrate che possono essere cotte tali e quali;
- ✓ cuocere tutte le verdure per i contorni preferibilmente a vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi per ulteriori lavorazioni (es. patate per purè);
- ✓ non congelare mai materie prime acquistate fresche;
- ✓ non friggere gli alimenti. Frittate, crocchette, pesci andranno cotti in forno;
- ✓ non utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Quali addensanti sono ammesse solo farina o fecola di patate;
- ✓ la maggior parte del condimento deve essere utilizzato a freddo a termine cottura;
- ✓ non utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico;
- ✓ utilizzare guanti monouso in fase di preparazione;
- ✓ non sono ammesse lavorazioni di alimenti il giorno precedente la distribuzione;
- ✓ è vietato il riutilizzo di alimenti avanzati.

Il concessionario deve avere in disponibilità un centro cottura idoneo nel raggio di 25 km., considerando le strade normalmente percorribili, dalle refezioni scolastiche di Borgo Ticino.

art. 15 – Trasporto pasti

Il trasporto dei pasti deve essere effettuato con automezzi a ciò autorizzati, rispondenti a quanto previsto dall'art. 43 del D.P.R. 327/80 ed in disponibilità del concessionario, previa comunicazione al Comune della relativa targa.

Il trasporto dovrà essere effettuato nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- ✓ i pasti caldi devono essere trasportati mantenendo la temperatura di almeno 65 gradi utilizzando i contenitori termici che devono essere aperti soltanto al momento della distribuzione;
- ✓ gli alimenti destinati ad essere consumati freddi (formaggi, affettati ecc.) dovranno mantenere temperature basse, al di sotto di 10 gradi, utilizzando contenitori termici posti in veicoli coibentati;
- ✓ il trasporto del pane e della frutta deve essere effettuato nel pieno rispetto delle norme igieniche.

art. 16 – Informazione agli utenti del servizio

I menù approvati dall'ASL - servizio SIAN – dovranno essere tempestivamente comunicati a cura del concessionario agli utenti del servizio.

Il Comune provvederà a pubblicare i menù sul sito istituzionale dell'ente.

art. 17 - Subappalto

E' vietata, sotto pena di "risoluzione de jure" del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione o qualsiasi altra forma di subappalto totale o parziale del servizio.

art. 18 - Controllo

E' facoltà del Comune effettuare controlli in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, al fine di verificare la conformità del servizio fornito alle prescrizioni di legge e alle condizioni contrattuali. Il concessionario dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune e dell'eventuale Commissione mensa in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, anche se non ubicata sul territorio comunale, al fine di esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase. I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge vigenti.

I soggetti e gli organismi preposti al controllo sono:

- ✓ gli organismi istituzionali legittimati al controllo
- ✓ i competenti servizi ASL
- ✓ soggetti incaricati dal Comune
- ✓ le strutture specializzate incaricate dal Comune
- ✓ la commissione mensa.

I controlli presso il centro di produzione pasti e presso i locali mensa possono essere effettuati dai soggetti di cui al precedente comma.

I controlli potranno essere effettuati anche attraverso la consumazione dell'intero pasto, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi per il Comune. I controlli non dovranno comportare interferenze nello svolgimento di tutte le operazioni inerenti al servizio.

Il concessionario dovrà fornire all'incaricato del Comune e ad ogni altro visitatore esterno i camici monouso e cuffie in occasione dei sopralluoghi al centro di produzione pasti.

I controlli saranno verbalizzati evidenziando eventuali rilievi.

Presso il centro di produzione pasti dovranno essere conservate le bolle di consegna delle derrate alimentari, da esibirsi su richiesta per l'effettuazione di tali controlli.

Ad esito dei controlli effettuati, il Comune farà pervenire alla ditta eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi entro 8 (otto) giorni con possibilità, entro tale termine, di presentare giustificazioni scritte e documentate in relazione alle contestazioni mosse.

In mancanza di tali giustificazioni, o nel caso in cui le stesse non vengano accolte, il Comune applicherà le penali previste dal presente capitolato. Qualora la ditta dovesse disattendere le norme relative ai sistemi di qualità, il Comune può fissare un termine di 30 (trenta) giorni entro i quali la ditta deve conformarsi. Trascorso tale termine, nel perdurare dell'inadempimento, il Comune procederà alla risoluzione del contratto.

art. 19 – Autocontrollo

La ditta concessionaria dovrà presentare il Piano di Autocontrollo ai sensi del reg. CEE 852/2004.

Il suddetto piano di Autocontrollo dovrà essere distinto tra reparto cucine e reparto refettori e redatto a norma del D.Lgs. n. 193/2007 e s.m.i., garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici che viene denominato HACCP. In caso di possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2000 per le attività/erogazione di servizi di ristorazione collettiva, gestione mense scolastiche, la validità di questa dovrà essere confermata per tutta la durata della concessione compresi eventuali proroghe o rinnovi.

Il Piano di controllo HACCP deve contenere un protocollo di comportamento riguardante i seguenti punti:

- ✓ identificare e analizzare i rischi e le misure di controllo da applicare;
- ✓ identificare i punti critici di controllo;
- ✓ fissare i limiti critici per ciascun punto;
- ✓ stabilire procedure di sorveglianza;
- ✓ determinare misure correttive;
- ✓ stabilire procedure di verifica;
- ✓ documentare e registrare tutte le procedure.

I risultati delle analisi chimiche e batteriologiche previste dal Piano di Autocontrollo devono essere rimessi al Comune; quest'ultimo si riserva la facoltà di effettuare analisi e controlli tramite operatori di Laboratori Analisi a tale scopo individuati.

Nel caso di risultati di analisi non conformi agli standard la ditta è obbligata a realizzare correttivi nei tempi individuati dall'Amministrazione Comunale o su indicazione della competente Autorità Sanitaria senza che la stessa possa pretendere alcun rimborso.

art. 20 - Conservazione dei campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari la ditta dovrà prelevare almeno 70 gr. di ciascuna preparazione indicata dal menù e mantenerla in frigorifero per almeno 72 ore a +4° in una zona identificabile con apposito cartello; ogni alimento deve essere riposto in contenitori monouso con indicata la natura del contenuto e il giorno di preparazione.

art. 21 – Cauzione provvisoria

Ai sensi dell'art. 1. , c. 4, della L. 120/2020 non viene richiesta la cauazione provvisoria.

art. 22 – Cauzione definitiva

A garanzia dell'esatto adempimento delle prestazioni e degli obblighi contrattuali, il concessionario dovrà costituire, con le modalità indicate nell'art. 103 del D. Lgs 50/16 e prima della stipula del contratto, una garanzia sotto forma di cauazione definitiva, pari al 10 per cento dell'importo contrattuale.

Resta salvo e impregiudicato ogni diritto al risarcimento dell'ulteriore danno ove la cauazione non risultasse sufficiente.

La fideiussione 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 quindici giorni, a semplice richiesta dell'amministrazione comunale.

La garanzia fideiussoria garantirà per il mancato o inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dal concessionario, anche di quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali.

La mancata costituzione della garanzia determinerà la revoca dell'affidamento della concessione e l'acquisizione, da parte dell'amministrazione comunale, della cauazione provvisoria.

art. 23 – Penali

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, il responsabile del servizio procederà alla contestazione in forma scritta ed inviata mediante pec, concedendo un termine alla controparte per le eventuali controdeduzioni.

La Giunta Comunale, esaminata la contestazione e le eventuali osservazioni, applicherà la sanzione a suo insindacabile giudizio, secondo la tabella sotto riportata.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione da parte del responsabile del servizio.

Le penali applicate sono le seguenti:

pasti giornalieri non forniti	€ 30,00 a pasto
qualità del pasto non conforme alle condizioni contrattuali o alle norme igienico sanitarie	€ 300,00

mancata osservanza delle norme igieniche necessarie per la preparazione e/o distribuzione dei pasti	€ 300,00
mancato rispetto del menù concordato	€ 150,00 salvo comunicazione da parte della ditta di dover effettuare variazione a seguito di mancata consegna di alimenti, non imputabile a sua negligenza
mancata osservanza del piano di autocontrollo rispondente ai requisiti del sistema H.A.C.C.P.	€ 800,00
ogni altra inadempienza rispetto a quanto stabilito nel presente capitolato	€ 300,00 oltre al recupero del danno causato dalla inadempienza

Le infrazioni accertate esonereranno l'appaltatore dal pagamento delle penali qualora le stesse risultino imputabili a causa di forza maggiore e ad eventi eccezionali non imputabili alla ditta appaltatrice. Nel caso in cui la aggiudicataria sia oggetto di denuncia al competente ispettorato provinciale del lavoro, il Comune provvederà alla sospensione del pagamento dell'ultima fattura mensile e delle successive fino al ristabilimento della regolarità.

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo dovuto dal concessionario nel primo mese utile. In subordine, le penalità potranno essere applicate mediante incameramento della cauzione.

Dopo la comminazione di n. 10 sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

art. 24 - Danni

La ditta concessionaria è responsabile di ogni danno che potrà derivare al Comune e a terzi dall'adempimento del servizio assunto in base al presente capitolato.

Qualora la ditta non dovesse provvedere al risarcimento dei danni nel termine fissato dalla relativa lettera di notifica, il Comune è autorizzato a provvedere direttamente con l'incameramento parziale o totale della cauzione definitiva.

art. 25 – Risoluzione del contratto

La risoluzione del contratto è regolata dal capo XIV del codice civile.

Ai sensi dell'art. 1456 codice civile, i contraenti possono convenire espressamente che il contratto si risolva nel caso in cui una determinata obbligazione non sia adempiuta secondo le modalità stabilite. In questo caso, la risoluzione si verifica di diritto quando la parte interessata dichiara all'altra che intende avvalersi della clausola risolutiva.

Costituiscono cause di risoluzione contrattuale, le seguenti ipotesi:

- ✓ interruzione non motivata del servizio - abbandono della concessione
- ✓ apertura di una procedura di fallimento a carico della ditta aggiudicataria
- ✓ messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività della ditta aggiudicataria
- ✓ cessione ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti il contratto stipulato
- ✓ impiego di personale non dipendente dell'impresa aggiudicataria o rilevazione della non regolarità contributiva, previdenziale e assicurativa
- ✓ grave inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi
- ✓ grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del servizio
- ✓ utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto, delle condizioni igieniche e delle caratteristiche merceologiche
- ✓ casi di grave intossicazione alimentare la cui causa accertata sia ascrivibile al concessionario

- ✓ subappalto del servizio
- ✓ quando il concessionario si renda colpevole di frode
- ✓ contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte del concessionario e del personale adibito al servizio
- ✓ errata somministrazione di una o più diete speciali con grave danno per gli utenti
- ✓ mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex Reg. CE 852/2004
- ✓ mancata osservanza delle obbligazioni derivanti dalla legge n. 136/2010
- ✓ reiterate applicazioni delle penali nel corso di un anno scolastico
- ✓ mancata reintegrazione della cauzione di cui l'ente concedente abbia dovuto avvalersi, entro il termine di 15 (quindici) giorni dalla richiesta
- ✓ gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature di proprietà del Comune
- ✓ gravi irregolarità che possano recare danni agli utenti del servizio o, anche indirettamente al Comune
- ✓ violazione dell'obbligo di permettere al Comune di vigilare sul corretto svolgimento del servizio

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione Comunale, in forma di lettera raccomandata o PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'Amministrazione Comunale si avvalga di tale clausola, il concessionario incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo l'ulteriore risarcimento del danno per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le circostanze che potranno verificarsi.

Qualora, in caso di risoluzione del contratto, per l'Amministrazione comunale si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione del concessionario, si procederà ad interpellare la seconda classificata al fine di stipulare il contratto per l'affidamento del servizio alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta e, in caso di fallimento o di rifiuto della seconda classificata, si interpelleranno le successive ditte classificate utilmente in graduatoria, con addebito alla società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

Nel caso di risoluzione anticipata della concessione, il concessionario è obbligato alla prosecuzione del servizio sino all'individuazione di un nuovo soggetto gestore da parte dell'amministrazione.

art. 26 – Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora la ditta aggiudicataria non intenda accettare l'incarico non potrà avanzare alcun recupero della cauzione versata. Il Comune in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi azione legale atta a tutelare gli interessi dell'Amministrazione Comunale.

art. 27 - Controversie

Il contenzioso è regolato dalle vigenti norme di legge.

Ogni eventuale controversia in ogni modo nascente dall'interpretazione, dall'esecuzione o dalla cessazione del presente contratto sarà devoluta esclusivamente alla competenza del Foro di Novara. E' esclusa la competenza arbitrale.

art. 28 – Spese contrattuali

Le spese inerenti al contratto sono interamente a carico della ditta aggiudicataria.

art. 29 – Tracciabilità dei flussi finanziari

Ai sensi delle disposizioni in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 commi 1 e 2 della Legge n. 136/2010, i pagamenti relativi al presente contratto saranno effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale secondo quanto comunicato dall'appaltatore.

Costituisce obbligo dell'appaltatore utilizzare, per il rapporto contrattuale uno o più conti correnti bancari o postali dedicati, anche in via non esclusiva per il presente rapporto contrattuale.

L'appaltatore è obbligato a comunicare a questa amministrazione comunale i seguenti dati:

1. estremi identificativi del/dei conto/i corrente/i (codici IBAN);
2. generalità e codice fiscale delle persone autorizzate ad operare sugli stessi.

Art. 30 – Disposizioni finali

Per tutto quanto non indicato nel presente capitolato, si fa riferimento alle norme del codice civile, alle leggi, alla normativa di settore e alle disposizioni in materia di appalti, in quanto applicabili. Vengono applicate altresì le vigenti Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica, emanate dal Ministero della salute.