

**COMUNE DI BERNEZZO**  
(PROVINCA DI CUNEO)

***CAPITOLATO D'APPALTO PER LA PREPARAZIONE E  
DISTRIBUZIONE DI PASTI E ASSISTENZA ALUNNI  
DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PER COLORO CHE  
USUFRUISCONO DEI RIENTRI POMERIDIANI***

# **CAPITOLATO D'APPALTO PER LA PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DI PASTI E ASSISTENZA ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PER COLORO CHE USUFRUISCONO DEI RIENTRI POMERIDIANI**

## **Art. 1 – Oggetto dell'appalto**

Oggetto del presente capitolato è disciplinare preventivamente tra il Comune di Bernezzo e la Ditta aggiudicataria, la gestione del servizio di fornitura pasti ed assistenza agli alunni della Scuola dell'Infanzia del Capoluogo e degli alunni che usufruiscono dei rientri pomeridiani, consistente nelle sotto elencate prestazioni:

- a) fornitura di tutte quante le necessarie derrate alimentari;
- b) preparazione e cottura, tramite personale della Ditta, delle vivande presso la mensa della scuola dell'Infanzia del Capoluogo, nel rispetto del menù e delle tabelle dietetiche approvate;
- c) porzionatura e distribuzione del pasto e assistenza;
- d) fornitura piatti, bicchieri, posate, tovaglioli di carta pentolame in inox ove necessario e allestimento dei tavoli;
- e) acquisto e stoccaggio prodotti di consumo per la pulizia e disinfestazione dei locali e delle attrezzature;
- f) pulizia e sanificazione dei locali refettorio, cucina e dispensa;
- g) allestimento e successivo riassetto dei locali mensa;
- h) raccolta differenziata dei rifiuti e conferimento dei medesimi negli appositi cassonetti;
- i) custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature, limitatamente al periodo in cui è in corso il servizio affidato;
- j) effettuazione delle analisi previste nel capitolato;
- k) realizzazione delle proposte e dei progetti previsti nel capitolato;
- l) gestione del sistema di autocontrollo igienico (HACCP) nei termini di capitolato;
- m) ogni altro onere che non sia espressamente posto a carico dell'Ente committente dal presente capitolato;
- n) lavaggio dei piatti, dei bicchieri, delle posate, stoviglie e pentolame e di tutto quanto attinente alla preparazione e distribuzione del pasto e relativo stivaggio.

Il servizio dovrà essere svolto dalla Ditta esecutrice con i propri mezzi e personale mediante organizzazione della Ditta stessa e a suo rischio.

È facoltà del Comune, in applicazione dell'art. 3 del Regolamento Comunale relativo al servizio di ristorazione scolastica, accogliere ulteriori istanze che verranno di volta in volta autorizzate dall'Amministrazione e comunicate alla Ditta appaltatrice.

## **Art. 2 – Durata del servizio**

Il contratto per il servizio di cui trattasi dovrà essere svolto per anno scolastico. L'erogazione dei pasti avverrà in 5 giorni scolastici settimanali, secondo il calendario scolastico ministeriale, nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole, fatto salva ogni modifica applicata in corso d'anno dall'Istituto Comprensivo.

### **Art. 3 – Beneficiari del servizio**

Sono beneficiari quotidianamente, del Servizio di cui trattasi, gli alunni delle scuola dell'Infanzia del Capoluogo, gli alunni che usufruiscono dei rientri pomeridiani e gli insegnanti aventi diritto.

Di conseguenza la Ditta dovrà provvedere a predisporre quotidianamente per ciascuno dei sopracitati gruppi di utenti un numero di pasti che sarà comunicato in base alle presenze.

Il servizio potrà essere erogato in via eccezionale ad esterni in occasione di particolari iniziative autorizzate dal Comune, che valuterà di volta in volta l'onerosità o la gratuità del medesimo.

È fatta salva l'applicazione del Regolamento Comunale in materia citato all'articolo 1 del presente capitolato.

### **Art. 4 – Costo a base d'asta:**

Il costo per anno scolastico è di Euro 4,20 + IVA, suscettibile di ribasso. Non sono ammesse offerte in aumento. Il costo è onnicomprensivo di tutto il servizio di cui al presente capitolato (derrate, prestazioni, personale, oneri espressi e non).

Il numero indicativo di pasti medio annuo è stimato in 15.500 e lo stesso sarà suscettibile di aumento o diminuzione, per un costo totale annuo presunto di € 65.100,00.

### **Art. 5 – Locali**

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali, il Comune pone a disposizione della Ditta aggiudicataria, a titolo gratuito, i locali refettorio siti nella scuola materna del Capoluogo nonché i beni mobili in essi presenti, dei quali la Ditta si riterrà totalmente e direttamente responsabile. Sarà cura della ditta appaltatrice attrezzare ulteriormente a proprie spese il centro di cottura e di distribuzione dei pasti, con altre idonee apparecchiature o arredi e materiali mancanti o non più adatti allo scopo. A tal fine prima della partecipazione della gara d'appalto la Ditta dovrà fare un sopralluogo presso i locali dove si svolgerà il servizio e certificare la presa visione dei medesimi.

### **Art. 6 – Spese relative al servizio**

Tutte le spese derivanti dall'effettuazione del presente Servizio sono totalmente a carico della Ditta, lasciando così sollevato, salvo quanto prescritto al successivo art. 9, il Comune.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, sono a carico della Ditta, salvo quanto precisato nei successivi artt. le seguenti spese:

- personale ivi compreso quello adibito all'assistenza;
- acquisto del materiale cui al precedente comma (generi alimentare e tutto l'occorrente per la preparazione delle vivande, nonché per la pulizia dei vari locali);
- spese di ordinaria manutenzione;
- forniture delle attrezzature mancanti per l'espletamento e miglioramento del servizio;
- fornitura del vestiario al personale anche in ottemperanza alle normative in materia di igiene e sicurezza (Legge n.81);
- stipulazione e registrazione del contratto;
- costituzione cauzione definitiva;
- assicurazioni sociali, R.C., infortuni, ecc.;
- imposte e tasse connesse all'esercizio del contratto.

## **Art.7 – Autorizzazioni e licenze**

La Ditta deve provvedere all'acquisizione delle necessarie autorizzazioni, licenze e permessi necessarie per lo svolgimento del Servizio di cui trattasi.

Tutte le licenze e autorizzazioni saranno richieste alla Ditta e saranno intestate al legale rappresentante della ditta stessa.

## **Art. 8 – Obblighi normativi**

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

- a) il Servizio di ristorazione dovrà essere sempre aggiornato con le norme previste in materia igienico-sanitaria, dell'arte della ristorazione, dell'industria alimentare.
- b) La ditta dovrà assicurare la presenza costante del personale necessario per l'espletamento di tutte le funzioni indicate all'art. 1 del presente capitolato.
- c) la Ditta dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che verrà emanata nel corso dell'effettuazione del Servizio per la tutela materiale dei lavoratori. La Ditta dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune documentare di aver provveduto a quanto sopra; la ditta dovrà dichiarare di essere a conoscenza dei rischi specifici esistenti negli ambienti di lavoro nei quali deve operare tutte quelle misure di prevenzione e protezione previste dal D.Lgs. 81/2008 che si intende integralmente richiamato e che sono qui riassunte:
  - di essere a conoscenza delle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia di sicurezza ed igiene del lavoro e di impegnarsi al loro pieno rispetto;
  - di essere a conoscenza dei rischi specifici esistenti negli ambienti di lavoro nei quali deve operare, delle misure di prevenzione e protezione da adottare, nonché delle misure da attuare in caso di emergenza. Si impegna altresì ad attuare quanto di propria competenza in merito e richiesto nel capitolato d'appalto e dichiara che tali rischi e misure saranno portati a conoscenza dei propri lavoratori secondo quanto disposto dal D.Lgs 81/08;
  - di aver valutato i rischi per la sicurezza e la salute dei propri lavoratori, come previsto dal D.Lgs 81/08 e di attuare, per quanto di propria competenza, le misure di prevenzione e protezione che ne conseguono. In particolare si impegna a sottoporre i propri lavoratori alla sorveglianza sanitaria prevista dalla normativa vigente a fornire loro i dispositivi di protezione individuale necessari ed a provvedere alla informazione ed alla formazione del proprio personale in merito alla sicurezza sul lavoro e quant'altro previsto dal D.Lgs 81/08 e s.m.i. e dalle altre normative vigenti in materia di sicurezza sul lavoro e che saranno vigenti in corso d'appalto;
  - di essere a conoscenza di quanto previsto dal D.Lgs 81/08 ovvero di essere responsabile in tutto e per tutto dei rischi specifici connessi alla propria attività e di esonerare il committente da qualsiasi obbligo in merito agli stessi;
  - di rispettare le vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia di prevenzione incendi e lotta antincendio e di avere informato e formato i propri lavoratori in merito, come previsto dal D.Lgs 81/08 e s.m.i.;
  - di aver individuato, per quanto di propria competenza, i lavoratori incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi, lotta antincendio e gestione dell'emergenza e che tali lavoratori hanno ricevuto una formazione conforme a quanto previsto dal D.Lgs 81/08 e dal D.M. 10.03.98;
  - di rispettare le vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia di primo soccorso e di aver formato e informato i propri lavoratori in merito, come previsto dal D.Lgs 81/08 e dal D.M. 388/03;

- di impegnarsi a verificare regolarmente il rispetto delle vigenti disposizioni legislative e regolamentari ed a ripetere periodicamente la formazione dei lavoratori in materia di sicurezza e igiene del lavoro;
  - di impegnarsi all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
  - di impegnarsi, al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione delle attività appaltate, a collaborare ad un reciproco scambio di informazioni in merito;
  - di impegnarsi ad eseguire i lavori elencati nel contratto in costante e totale osservanza delle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia di sicurezza e igiene, sia per quanto riguarda la regolarità dei propri mezzi di lavoro, sia per quanto riguarda il comportamento dei propri lavoratori;
  - di impegnarsi a osservare, durante l'esecuzione dell'appalto sia all'interno dei luoghi oggetto di appalto, sia per le attività eseguite eventualmente all'esterno, tutte le disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di tutela dell'ambiente, di inquinamento dell'aria e di smaltimento dei rifiuti;
- d) la ditta esecutrice assume inoltre ogni responsabilità tanto per gli impianti di pertinenza che per i locali e le attrezzature esistenti, concessi in uso, che dovranno essere mantenuti conforme alla vigente normativa e restituiti al termine della gestione nelle condizioni iniziali, fatta salva la naturale vetustà;
- e) La ditta dovrà scrupolosamente attenersi ai menù proposti dal Comune ed approvati dalla ASL;
- f) È assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati;
- g) Si intendono interamente richiamate le norme in materia di utilizzo di alimenti biologici e prodotti da coltivazione integrata;
- h) La ditta esecutrice dovrà espletare la propria attività senza interferire con quella dell'Ente committente, né causare inconvenienti ed ostacoli al normale svolgimento delle funzioni dell'Ente stesso;
- i) La ditta dovrà inoltre curare la costante pulizia delle aree esterne e pertinenti alla mensa evitando accatastamenti di cartami, cassette, rifiuti e altri materiali impropri.

#### **Art. 9 – Individuazione rischi da interferenze.**

I dipendenti della ditta affidataria del Servizio dovranno accedere ai luoghi muniti di tesserino di riconoscimento contenente le generalità del lavoratore e del datore di lavoro. In particolare l'appaltatore avrà accesso mediante mezzo proprio alle aree dei plessi scolastici per la consegna dei pasti veicolati. L'appaltatore avrà cura di posteggiare il mezzo nelle aree consentite senza causare intralcio ad altri automezzi. Le attività proprie dei plessi scolastici impongono all'appaltatore estrema cautela durante lo svolgimento delle attività in appalto. Secondo la determinazione n. 3/2008 dell'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture si parla di interferenze quando si verifica un "contatto rischioso" tra il personale committente e quello dell'appaltatore o tra personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti. Non sono interferenze quei rischi specifici propri all'Attività di impresa.

Allo stato attuale non si intravedono rischi per l'azienda appaltatrice dovuti ad attività interferenti con quelle svolte dal Comune se non per la sola esecuzione dal servizio in locali e luoghi gestiti dall'I.C. e pertanto i costi della sicurezza sono pari a zero.

## **Art. 10 – Variazione quantitativa e qualitativa del servizio.**

Il quantitativo dei pasti annui ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale, in quanto il numero giornaliero dei pasti sarà stabilito in base alle presenze effettive ordinate giornalmente. L'aggiudicatario ha l'obbligo di fornire il servizio appaltato sino ad una variazione massima del 20%, sia positiva che negativa, della quantità inizialmente stabilita, senza aver titolo a chiedere modifiche nelle condizioni di aggiudicazione e del prezzo stabilito.

Il Comune avrà la facoltà di disporre variazioni delle modalità di fornitura dei pasti e dei servizi a carico della ditta appaltatrice, nonché le modifiche o variazioni stagionali dei menù relativi alla refezione scolastica, previo nulla-osta del competente Servizio dell'ASL qualora tali suddette variazioni non derivino aumenti di spesa. Qualora, invece, si preveda una maggiore spesa, tali variazioni dovranno essere autorizzate con apposito provvedimento. In caso di emergenza e limitatamente allo stato di necessità potrà essere autorizzato un menù straordinario previo accordo con il Comune. Cessata la situazione di emergenza e qualora dalla stessa ne siano derivati costi aggiuntivi, il Responsabile del servizio provvederà tempestivamente ai necessari atti per regolarizzare il procedimento.

Per quanto attiene la refezione scolastica potranno essere chiesti pasti alternativi (cestini, panini, piatti freddi o quant'altro, in caso di visite di istruzione di classi scolastiche o in caso di sciopero del personale addetto alla somministrazione dei pasti). In questi casi, l'impresa appaltatrice dovrà garantire la seguente tipologia di pranzo al sacco:

Scuole dell'infanzia; n. 2 panini (prosciutto cotto e formaggio), n. 1 frutto, n. 1 succo di frutta in Tetrapak, lt. ½ di acqua minerale naturale, tovagliolo e bicchiere a perdere.

Scuole Primarie: n. 2 panini (prosciutto cotto e formaggio), n. 1 frutto, n. 1 merendina, n. 1 succo di frutta in Tetrapak, lt. ½ di acqua minerale naturale, tovagliolo e bicchiere a perdere.

Scuole Secondarie di 1° grado: n. 3 panini (n. 2 prosciutto cotto + n. 1 formaggio), n. 1 frutto, n. 1 succo di frutta in Tetrapak, lt. ½ di acqua minerale naturale, tovagliolo e bicchiere a perdere.

Anche nei pranzi al sacco si dovrà provvedere al cestino speciale per gli utenti a dieta speciale.

## **Art. 11 – Obblighi del Comune**

Sono a carico del Comune:

- concessione dei locali necessari per adibirsi all'effettuazione del servizio refettorio;
- concessione dei beni e delle attrezzature facenti parte della mensa, con scarico di responsabilità per furti, danneggiamenti e sottrazioni;
- fornitura energia elettrica per i locali del servizio refettorio;
- fornitura acqua per pulizia;
- fornitura riscaldamento per i locali del servizio refettorio;
- copertura assicurativa a rischio incendio delle strutture adibite a servizio mensa.

Sono altresì a carico del Comune gli interventi necessari o prescritti dall'Autorità per la sicurezza e l'igiene dei locali e degli arredi.

## **Art. 12 – Predisposizione e somministrazione dei pasti.**

La Ditta, nell'attendere alla produzione dei pasti, sia presso il centro di cottura di proprietà della ditta sia presso la cucina del plesso scolastico di S. Croce, dovrà rigorosamente osservare le norme contenute nella legge 283/62 e suo regolamento di esecuzione (26.3.1980, n.327) nel Regolamento CE 852/2004 ed ogni altra normativa vigente in materia ( D.M. 210 del 15.06.2000).

Tutte le norme di legge in materia di alimenti si intendono qui richiamate.

La ditta esecutrice dovrà predisporre i pasti secondo le tabelle dietetiche autorizzate, sulla base di un menù allegato, conforme al parere dell'A.S.L., secondo i canoni dell'arte culinaria con equilibrato apporto proteico, calorico e vitaminico.

I pasti dovranno essere digeribili, appetibili, adeguatamente ben presentati e giungere a tavola ad una temperatura non inferiore a 65° per i cibi caldi e inferiore a 8° per quelli freddi o superiore a 12° centigradi.

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

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

- guasto di uno o più impianti per incidenti o mancanza di energia elettrica;
- avaria nelle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

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

### ***Diete speciali***

La Ditta aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari in collaborazione e con l'approvazione della ASL.

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire da parte del medico curante o di un dietologo, analizzando il menù vigente e apportando le modifiche del caso.

In particolare:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc., dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;
- nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato del medico specialista con validità non superiore all'anno, in cui siano riportati in maniera precisa tutti gli alimenti che producono l'allergia.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldata, e deve risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. La temperatura deve essere identica a quella prevista per gli altri alimenti confezionati in multirazione.

La Ditta aggiudicataria dovrà attenersi ed osservare le istruzioni impartite dall'Amministrazione Comunale in relazione al trattamento dei dati personali e sensibili, acquisiti nell'ambito dei compiti e che saranno specificate analiticamente ai sensi della L.675/96 e s. m. i.. A tale fine gli addetti al servizio della Ditta aggiudicataria assumono le funzioni di responsabilità gravanti sugli incaricati del trattamento dei dati.

Inoltre su richiesta dell'utenza, in accordo con il Comune e approvazione da parte della ASL, dovranno essere introdotte diete rispondenti a esigenze etnico-religiose, vegetariane e ad eventuali altre caratteristiche particolari.

Le diete speciali per allergie e intolleranze alimentari devono essere preparate e servite seguendo le regole di buona prassi, in particolare al fine di evitare la contaminazione crociata e accidentale. La preparazione e somministrazione di tali diete speciali deve essere valutata e controllata secondo procedure specifiche nel piano di autocontrollo.

### ***Diete in bianco***

La Ditta aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete in bianco che comunque necessitano di un certificato del medico curante, le stesse sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura lessa e da una porzione di carne ai ferri (fettina di pollo, tacchino o vitello), oppure da una porzione di prosciutto crudo o cotto.

Le diete in bianco devono avere una durata massima di giorni cinque, oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico con precisa specificazione delle motivazioni cliniche, e dovrà essere approvata dalla ASL.

Nei locali mensa è fatto divieto comunque consumare pasti non forniti direttamente dall'Amministrazione Comunale.

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

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

I pasti dovranno essere preparati il giorno stesso, fatta salva la facoltà di eseguire la cottura il giorno antecedente il consumo per arrostiti, lessi, verdure da utilizzare per tortini e/o piatti complessi, nonché il lavaggio e taglio delle verdure da consumarsi cotte.

Potrà inoltre essere richiesta alla ditta esecutrice, senza sovrapprezzo, la preparazione del "pranzo al sacco".

### ***Igiene della produzione, confezione e deposito***

Ferma restando la corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale [Haccp] e di ogni norma vigente in materia di refezione, devono essere rispettati i seguenti principi igienici:

1. Il personale adibito alla preparazione di piatti, prima di iniziare qualsiasi operazione, deve:
  - togliere anelli e braccialetti
  - lavarsi accuratamente le mani
  - indossare il camice chiaro, cuffia e altri dispositivi di protezione opportuni;
2. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato;
3. L'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni e un regolare rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.  
Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate (Haccp);
4. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi di confezione, nonché prodotti surgelati e congelati devono essere conservati in celle o in frigoriferi distinti. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separatamente confezionate e collocate separatamente;
5. Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati la data di apertura del contenitore e i dati identificativi dell'etichetta originale, applicando, ove possibile, direttamente quest'ultima;
6. I prodotti a lunga conservazione – quali pasta, riso, legumi, farina, ecc. – devono essere conservati in confezioni ben chiuse, al fine di evitare attacchi da parassiti. Se una confezione viene aperta e il contenuto non immediatamente consumato, l'etichetta originale dovrà essere conservata e, ove possibile, applicata sul contenitore;
7. Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti separatamente in contenitori di limitata capienza;
8. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i piatti freddi, dovranno essere trattati su piani di lavoro separati;

9. Tutte le verdure, fresche o secche, dovranno essere attentamente controllate prima della cottura per evidenziare lo stato di conservazione delle stesse e la presenza di eventuali corpi estranei;
10. Le uova dovranno essere sottoposte, prima dell'uso, a un'immersione istantanea di acqua acidulata, con immediata successiva asciugatura.
11. I prodotti surgelati, prima della loro cottura, devono essere scongelati esclusivamente in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e 4°C ovvero mediante decongelatore;
12. La porzionatura delle carni crude destinate a cottura, dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o al massimo il giorno precedente il consumo; le porzioni così ricavate dovranno essere collocate in appositi contenitori muniti di coperchio e riportanti l'indicazione della data di preparazione;
13. La carne tritata deve essere macinata nella giornata stessa in cui verrà consumata;
14. Il formaggio grattugiato deve essere preparato nella giornata stessa in cui verrà consumato, avendo cura di rimuovere le croste. In alternativa è consentito l'utilizzo di formaggio pregattugiato e confezionato in buste apposite
15. Il lavaggio e il taglio di verdura dovrà essere effettuati nella giornata stessa in cui verrà consumata. In alternativa è ammesso l'utilizzo della verdura di IV gamma pronta all'uso;
16. Le porzionature di prosciutto e formaggi devono essere effettuate nella giornata stessa in cui verranno consumati. E' consentita la somministrazione di prosciutto o formaggio in confezione monouso;
17. Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione;
18. Per la cottura e la conservazione deve essere impiegato esclusivamente pentolame in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. Il ragù e i sughi devono essere cotti nelle apposite brasiere;
19. La pastasciutta deve essere condita al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione; i sughi e i condimenti vari della pasta dovranno essere conservati a temperatura ottimale, in modo tale che il loro impiego non causi raffreddamenti delle pietanze;
20. Non è consentito utilizzare ortaggi in scatola eccetto i pomodori pelati e la passata di pomodoro;
21. Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi pietanze cotte e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva o burro, qualora previsto nel menu;
22. E' vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati e non consumati;
23. Gli spinaci e le bietole devono essere ben strizzati e tagliati finemente e non devono contenere corpi estranei; le insalate miste devono corrispondere alla grammatura indicata nella lista giornaliera degli alimenti. Le foglie di insalata devono essere ben tagliate; i finocchi e le carote devono essere sempre filangè; i pomodori devono essere tagliati a spicchi sottili;

Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico sanitaria, per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico sanitaria prescrivessero particolari interventi relativi all'igiene del personale o alle operazioni di pulizia la ditta esecutrice vi deve provvedere immediatamente senza alcun maggiore onere per l'ente committente.

### **ART. 13 – DERRATE ALIMENTARI**

Le derrate alimentari e le bevande debbono essere conformi ai requisiti e agli standard igienici previsti dalle vigenti leggi in materia ed avere le caratteristiche merceologiche e organolettiche richieste dalla Legge e dal presente Capitolato.

È fatto divieto di utilizzare:

- dadi e altri preparati per brodo anche vegetali,
- additivi e conservanti chimici
- olio di oliva non extravergine,
- olio di semi che non sia di arachide,
- fiocchi di patate,
- carni al sangue,
- cibi fritti,
- succo di limone confezionato,
- residui dei pasti dei giorni precedenti
- maionese,
- verdure, carni o pesci e pane semilavorati o precotti.

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni del D.Lgs. 109/92, D.Lgs. 110/92, D.Lgs. 68/00, circolare n. 165 del 31.03.00 e al D .Lgs. 259/00 e successive modifiche ed integrazioni, Determina dirigenziale 20/08/2002, n. 120 Direzione Sanità Pubblica della Regione Piemonte;

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana. In ogni caso, i prodotti alimentari devono arrivare presso i centri di cottura in confezioni integre, originali, non aperte, richiuse o comunque manomesse.

È obbligatoria la documentazione relativa alla tracciabilità dei prodotti.

Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutte le normative vigenti in materia, di alimenti biologici e di coltivazioni a lotta integrata, che si intendono interamente richiamati.

Potranno essere utilizzati quali verdure surgelate solo: fagiolini, spinaci e piselli.

#### **Art. 14 – Approvvigionamento delle derrate alimentari.**

La Ditta provvederà all'acquisto, al trasporto, all'immagazzinamento di tutte quante le derrate occorrenti per la preparazione delle vivande, scegliendo a propria discrezione i fornitori, di cui dovrà consegnare un dettagliato elenco a seguito di richiesta del Comune.

Allo stesso tempo il Comune procederà, a propria discrezione, a controlli qualitativi o statistici di verifica sulle derrate acquistate che dovranno avere requisiti e caratteristiche di prima qualità; la Ditta inoltre deve sempre poter fornire al Comune idonee certificazioni di qualità delle derrate alimentari, nonché le specifiche relative alle caratteristiche microbiologiche e parassitologiche dei prodotti forniti.

La Ditta è tenuta alla buona conservazione delle derrate depositate ed alla stessa verrà imputata ogni loro avaria.

E' vietata la fornitura di prodotti manipolati con tecniche non convenzionali.

La Ditta deve provvedere all'approvvigionamento di derrate con i seguenti requisiti:

- i prodotti alimentari devono essere sempre della migliore qualità in commercio e della migliore provenienza; essi, dopo la confezione, dovranno rispondere alle caratteristiche dietetiche e sanitarie di massima garanzia;
- l'approvvigionamento degli alimenti in stoccaggio (acqua minerale, paste secche, riso, oli alimentari, ecc.) deve essere effettuato con regolare frequenza tale da assicurare l'acquisto di prodotti di più recente fabbricazione;
- L'approvvigionamento degli alimenti freschi dovrà avvenire:
  - pane: giornalmente
  - frutta e ortaggi: frequenza bisettimanale
  - carne bovina fresca in tagli anatomici disossati e confezionati sotto vuoto e carni avicunicole fresche: frequenza settimanale
  - burro e prodotti caseari: settimanalmente.

Gli standards qualitativi delle derrate ed ingredienti da usare nella confezione dei vari piatti previsti dal menù debbono essere tutti di categoria extra o primaria.

Dovrà essere tassativamente usata acqua dell'acquedotto per motivi ambientali ed economici.

Le caraffe di acqua dovranno essere chiuse e di capacità non superiore a un litro e la preparazione dovrà essere effettuata nei trenta minuti antecedenti la somministrazione del pasto.

Al termine del loro utilizzo le caraffe dovranno essere opportunamente lavate avendo cura di eliminare ogni residuo di lavaggio.

#### **Art. 15– Determinazione del menù**

La ditta dovrà fornire pasti completi (primo, secondo e contorno, frutta o dessert, pane) secondo il menù, fatto predisporre da questa Amministrazione, su parere conforme dell'ASL competente, che sarà reso noto alla Ditta aggiudicataria.

#### **Art. 16 - autocontrollo**

Il Responsabile della Ditta aggiudicataria o suo delegato nominato secondo norma deve individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei Punti critici HACCP.

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza dei limiti di concentrazione microbica degli alimenti comunemente utilizzati, nonché al rispetto dei valori massimi di accettabilità della carica batterica e delle polveri negli ambienti di lavoro.

La Ditta aggiudicataria dovrà quotidianamente prelevare presso la cucina cinquanta grammi di ogni prodotto somministrato e riporli in frigorifero a meno 18 °C per le settantadue ore successive, confezionati in sacchetti sterili indicanti tipo di alimento, data e ora di preparazione; questo al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari.

Sarà cura della Ditta applicare nel corso dello svolgimento del servizio tutti gli adempimenti relativi alla certificazione ISO 9001:2000;

#### **Art. 17 – Prenotazione, preparazione e distribuzione dei pasti**

Il numero effettivo dei pasti da erogare sarà comunicato alla Ditta giornalmente, entro le 9,30, da personale scolastico incaricato.

La preparazione e la distribuzione dei pasti sarà effettuata a cura del personale della Ditta, che dovrà provvedere anche all'assistenza con idoneo personale.

Successivamente gli stessi provvederanno a riassetare il refettorio secondo le prescrizioni del seguente capitolato.

#### **Art. 18 – Sospensione del servizio**

1. Ai fini organizzativi le istituzioni scolastiche devono dare comunicazione scritta al competente ufficio comunale, con un anticipo di almeno quattro giorni lavorativi, qualora in occasione di uscite programmate, iniziative didattiche o per qualsiasi altro motivo tutti o parte degli alunni iscritti non usufruisca del servizio di ristorazione.

2. Analogamente, qualora per gravi motivi il servizio non possa essere assicurato, il Comune provvede a darne immediata e preventiva comunicazione alle famiglie per il tramite delle scuole interessate.

### **Art. 19 – Lavaggio**

La Ditta dovrà provvedere, tramite proprio personale, al lavaggio quotidiano delle attrezzature impiegate nella preparazione dei pasti, degli arredi della cucina, nonché al lavaggio di tutto quanto utilizzato per la preparazione, la distribuzione e la consumazione dei pasti.

I prodotti occorrenti per detta operazione saranno direttamente forniti dalla Ditta.

Il Comune si riserva la facoltà di far sostituire detti prodotti ritenuti motivatamente inadeguati.

Infine, qualora richiesto dal Comune, la Ditta si impegna a far controllare, secondo scadenze concordate, mediante tampone o piastra di contatto le caratteristiche microbiologiche delle superfici ed attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti.

### **Art. 20 – Pulizia, sanificazione, disinfezione dei locali refettorio**

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

I prodotti occorrenti per siffatte prestazioni dovranno essere forniti dalla Ditta e non dovranno essere corrosivi o tossici o irritanti al contatto e possibilmente di tipo ecologico.

I prodotti non dovranno recare danno a persone, cose, locali ove verranno usati ed essere conformi alle disposizioni di cui agli articoli 2-4 L. 136/83, 8 L. 7/86 nonché alla Raccomandazione CEE 89/542.

Detti prodotti dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, impiegati secondo le istruzioni riportate sulle stesse ed essere riposti su un carrello apposito; terminato il loro impiego dovranno subito essere riposti e conservati in apposito locale chiuso a chiave o in armadi anch'essi chiusi a chiave.

In sede di offerta la Ditta dovrà tenere conto che i pavimenti debbono essere lavati giornalmente, i mobili, gli arredi, attrezzature, serramenti, pareti e i vetri almeno settimanalmente.

La pulizia giornaliera del pavimento, degli arredi, ecc., deve essere ultimata entro le ore 15,00.

### **Art. 21 – Rifiuti**

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

### **Art. 22 – Organico e loro compiti**

La Ditta dovrà tassativamente impiegare nell'effettuazione del servizio personale qualificato; a tal fine dovrà produrre documento indicante il numero delle persone impiegate e le loro rispettive mansioni.

Detto personale dovrà provvedere a tutta quanta l'effettuazione del servizio. Il personale dovrà essere assunto secondo la normativa vigente e non godere di trattamenti pensionistici a qualsiasi

titolo; esso lavorerà alle dirette dipendenze e sotto l'esclusiva responsabilità della Ditta, sia nei confronti del Comune che nei confronti di terzi nonché riguardo alle leggi per l'assicurazione obbligatoria e di tutte le altre leggi vigenti.

Il personale dovrà essere preferibilmente in possesso dell'attestato di partecipazione al corso di formazione di cui alla legge 155/97 "Attuazione delle direttive CEE che stabiliscono le norme generali di igiene dei prodotti alimentari basate su misure di autocontrollo tramite procedura HACCP".

Tutti gli operatori dovranno esibire il tesserino personale di riconoscimento, ove richiesto.

La ditta si impegna a rispettare, per il personale impiegato, nelle varie attività le norme legislative in vigore e gli obblighi previsti dal contratto collettivo nazionale di lavoro.

In caso di inottemperanza in seguito a segnalazioni da parte dell'Ispettorato del Lavoro o di personale della ditta, il Comune potrà provvedere direttamente impiegando le somme della cauzione senza che l'appaltatore possa opporre eccezioni né avere titolo al risarcimento dei danni.

La ditta appaltatrice dovrà impegnarsi a garantire la continuità occupazionale ed il trattamento economico giuridico e di anzianità maturato dai soggetti già operanti presso l'attuale ditta aggiudicataria del servizio, salvo esplicita rinuncia individuale.

La ditta dovrà altresì obbligatoriamente autorizzare la partecipazione del proprio personale ai corsi di aggiornamento e/o formazione in orari extra servizio con oneri a carico della ditta stessa

### **Art. 23 – Direzione del servizio**

La Ditta dovrà affidare la direzione del Servizio a persona qualificata, e comunicare il relativo nominativo, indirizzo e recapito telefonico dello stesso al Comune, al fine di garantire la possibilità di continui contatti relativamente al Servizio.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dal Comune al rappresentante designato dalla Ditta, si intendono come presentate direttamente all'Impresa.

Detto incaricato ha l'obbligo di collaborare strettamente con il Comune per il buon andamento del servizio ed eventuali esigenze particolari.

### **Art. 24 – Obblighi del personale**

Il personale dovrà essere presente nei posti assegnati negli orari concordati tra il Comune e la Ditta; al termine lascerà immediatamente i locali ove lavora.

Il personale dovrà rispettare gli ordini impartiti, rispettare le norme igieniche, mantenere un livello elevato di pulizia personale, non fumare, non portare anelli, ecc. Inoltre dovrà portare apposito tesserino di riconoscimento ed indossare apposita divisa (fornita dalla Ditta) sempre pulita avente l'indicazione della Ditta, nonché tutti gli altri indumenti protettivi conformi alle norme di igiene sul lavoro.

Allo stesso tempo dovrà tassativamente essere in possesso di regolare libretto sanitario e sottoporsi, sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche, gli accertamenti batteriologici, le vaccinazioni previste in materia di esercizio dell'attività di ristorazione; in ogni momento il Comune potrà disporre l'accertamento dei suddetti requisiti nonché quello di sana e robusta costituzione.

### **Art. 25 – Reintegro personale mancante**

L'organico impiegato nella realizzazione del servizio nelle prestazioni di preparazione, distribuzione e pulizia deve rimanere sempre costante.

## **Art. 26 – Rapporti personale dipendente della ditta e Comune di Bernezzo**

Nessun rapporto di impiego verrà ad instaurarsi tra il Comune ed il personale della Ditta addetto all'espletamento delle prestazioni inerenti al servizio di cui trattasi; pertanto il Comune risulta estraneo a qualsiasi vertenza economica o giuridica tra la Ditta ed i propri dipendenti.

Chiunque, tra il personale, risulti, per comprovati motivi, non di gradimento del Comune o inidoneo al servizio, dovrà essere sostituito a richiesta del suddetto; in tal caso la Ditta compatibilmente con la vigente normativa, provvederà al riguardo senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre a quelli pattuiti.

La ditta aggiudicataria è tenuta, inoltre, ad individuare al suo interno un responsabile del servizio per gli aspetti gestionali ed organizzativi che sarà il referente per il Comune, in ordine allo svolgimento ed alla programmazione delle attività inerenti il servizio appaltato.

Inoltre la ditta dovrà garantire un numero di telefono reperibile per ogni necessità

## **Art. 27 – Assicurazioni sociali, contratto di lavoro**

La Ditta aggiudicataria dovrà osservare, nei confronti dei propri dipendenti, tutte le norme relative alle retribuzioni, assicurazioni sociali, prevenzione degli infortuni sul lavoro, tutela e assistenza dei lavoratori, contributi a vario titolo posti a carico dei datori di lavoro e stabiliti dalle vigenti Leggi, Regolamenti, Decreti nonché dal Contratto Collettivo di Lavoro Nazionale, Regionale, Provinciale ed Aziendale; resteranno, pertanto, a suo totale carico tutti i relativi oneri e le sanzioni civili e penali previste dalle Leggi, Regolamenti e Contratti vigenti in materia.

Inoltre la ditta aggiudicataria si impegna ad osservare ed applicare tutte le norme vigenti per quanto concernono l'assunzione del personale alle dipendenze dell'attuale ditta esecutrice del servizio di ristorazione.

## **Art. 28 – Responsabilità per danni a persone o cose**

La ditta aggiudicataria sarà sempre direttamente responsabile per tutti gli eventuali danni accertati di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone o cose, che a giudizio del Comune risultassero causati dalla Ditta stessa (tramite i propri dipendenti o per altra causa) nell'esecuzione del servizio di cui trattasi. La Ditta, in ogni caso, dovrà provvedere a proprie spese a rifondere i danni causati.

## **Art. 29 – Assicurazioni**

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

A tal fine dovrà presentare, entro il termine stabilito dal Comune, copia delle seguenti polizze assicurative stipulate con primarie Compagnie di Assicurazione:

A) Polizza RCT/RCO contemplante espressamente quanto segue:

1. Copertura rischi di intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti a utenti del servizio;
2. Copertura assicurativa avverso i danni derivanti dall'effettuazione di tutte le mansioni inerenti al presente servizio;

3. Massimale non inferiore ad € 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomila/00), per sinistro catastrofali;
4. la garanzia RCT dovrà comprendere la RC PERSONALE per addetti/operatori/collaboratori con la clausola A.N.I.A. relativa a mense e ristorazioni (condizione aggiuntiva stampato R.C.D.);
5. L'inclusione della responsabilità personale degli addetti al servizio nell'esercizio delle attività svolte dalla Ditta appaltatrice;
6. l'inclusione della responsabilità derivante alla Ditta appaltatrice e agli addetti per le attività di pulizia dei locali adibiti a sala mensa compresi i danni provocati ai locali o alle cose di proprietà dell'Amministrazione Comunale o di terzi ivi esistenti, che la Ditta abbia in consegna o custodia;
7. nella definizione di terzi sono compresi gli alunni, gli insegnanti, gli amministratori e tutti quei soggetti che possono avere accesso alla mensa e di usufruire eventualmente del servizio pasti;
8. l'estensione ai danni derivanti al Comune di Bernezzo o a terzi da incendio di cose della Ditta appaltatrice o dalla stessa detenute.

B) Polizza RCO contemplante quanto segue:

1. Copertura avverso ogni danno, infortunio etc... capitato ai dipendenti della ditta in occasione dello svolgimento del servizio;
2. Massimale non inferiore ad € 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomila/00) per sinistro catastrofale;
3. la polizza dovrà comprendere anche il danno biologico e l'estensione alle malattie professionali.

Prima della stipula del contratto con il Comune di Bernezzo, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere a consegnare all'Amministrazione i progetti di polizze che intende stipulare, per un preventivo esame ed assenso.

Prima dell'inizio del servizio, oggetto del presente appalto, la Ditta appaltatrice dovrà consegnare copia del contratto di assicurazione definitivo o altro documento contrattuale rilasciato dalla Società assicuratrice e regolarmente quietanzato per confermare l'avvenuta copertura del rischio.

La copertura assicurativa nei termini richiesti dovrà avere decorrenza prima dell'inizio del servizio e scadenza alla data stabilita tra Comune e ditta appaltatrice.

### **Art. 30 – Sciopero del personale**

La Ditta in caso di sciopero del proprio personale, è tenuta a comunicare al Comune il disservizio con almeno 3 giorni di anticipo. Tuttavia la Ditta dovrà garantire sempre la continuità e regolarità del servizio, provvedendo, previo accordo con il Comune a distribuire un pasto preparato e confezionato eventualmente presso cucine alternative.

### **Art. 31 – Emergenze**

Analogamente a quanto precisato nel precedente articolo la Ditta aggiudicataria dovrà essere sempre in grado di fornire il servizio, producendo comunque i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche di cui al presente Capitolato.

### **Art. 32 – Diritto di controllo**

In applicazione degli articoli 5 e 6 del Regolamento Comunale sul servizio di ristorazione, il Comune si riserva la facoltà di effettuare in qualsiasi momento e a sorpresa – anche tramite terzi consulenti di sua fiducia e con il metodo HACCP – controlli con accesso a locali e impianti, per verificare la corretta esecuzione del servizio di preparazione e confezionamento dei pasti e la sua rispondenza agli obblighi contrattuali e, in genere, alle necessità del servizio nel suo complesso oltre all'eventuale verifica dell'esistenza e corretta applicazione del piano di autocontrollo.

Nel caso che durante il controllo vengano prelevati dei campioni di derrate o vivande, la Ditta non potrà accampare richieste di risarcimento per gli stessi.

I controlli in oggetto verranno effettuati alla presenza dell'incaricato della Ditta; il personale della Ditta – cui non verrà fatto rilievo alcuno in merito al controllo – non deve interferire nelle procedure in oggetto.

### **Art. 33 – Tipi di controllo**

A titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, i controlli saranno del seguente tipo:

#### **A) CONTROLLI A VISTA**

Siffatti controlli verteranno sulle procedure di effettuazione del servizio, di cui saranno oggetto di esame:

- qualità delle derrate
- data e temperatura di stoccaggio delle derrate
- data di scadenza delle derrate
- modalità di preparazione dei pasti
- modalità di cottura
- qualità dei cibi cotti o crudi (presenza di carica batterica e residui di anticriptogamici)
- rispetto del menù
- difetto di grammatura
- puntualità nella consegna dei pasti
- controllo della temperatura nei contenitori termici;
- corretto uso e stato igienico dei locali;
- stato igienico del mezzo/i adibito/i a trasporto di derrate/pasti
- modalità di pulizia dei locali, delle attrezzature, etc...
- tipi di prodotti usati nella sopracitata opera di pulizia
- organizzazione e professionalità del personale
- abbigliamento del personale

#### **B) CONTROLLI ANALITICI**

Verranno effettuati tramite prelievi sui campioni di prodotti alimentari e non che verranno successivamente sottoposti ad analisi.

### **Art. 34 – Contestazione a seguito di controllo**

Il Comune farà pervenire per iscritto alla Ditta, mediante raccomandata con avviso di ritorno, le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. Entro 3 giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l'Impresa sarà tenuta a presentare le

proprie contro deduzioni, a seguito di definizione della vertenza la Ditta dovrà ottemperare in 3 giorni. L'Impresa non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze e fatti influenti sul servizio, che, ancorché prevedibili, non siano stati preventivamente comunicati per iscritto. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

### **Art. 35 – Inadempienze e relative sanzioni**

Al fine di far fronte ad inadempimenti o negligenze nell'esecuzione delle norme disciplinanti il presente servizio verranno applicati dal Comune per le seguenti mancanze le sanzioni quivi rispettivamente precisate:

- a) per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia: Euro 200,00
- b) per ogni violazione di quanto stabilito dalle tabelle merceologiche e nei limiti della contaminazione microbica: Euro 200,00
- c) per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità: Euro 200,00
- d) per ogni variazione imprevista ai menu: Euro 200,00
- e) per ogni mancato rispetto delle norme sul personale: Euro 200,00
- f) per l'impedimento all'accesso nei locali di produzione per l'esecuzione del servizio di controllo qualità: Euro 200,00.

Nel caso di mancata esecuzione del servizio giornaliero verranno applicate le seguenti sanzioni:

- alla prima contestazione verrà applicata la penale del 10% del valore del prezzo complessivo, al netto di IVA, del servizio riferito al plesso in cui si è verificato l'inadempimento contrattuale relativo al mese in corso;
- alla seconda contestazione verrà applicata una penale del 20% del valore del prezzo complessivo, al netto di IVA, del servizio, riferito al plesso in cui si è verificato l'inadempimento contrattuale relativo al mese in corso;
- alla terza contestazione verrà applicata una penale pari al 30% dell'ammontare complessivo, al netto di IVA, del servizio riferito al plesso in cui si è verificato l'inadempimento contrattuale, relativo al mese in corso.

Resta inteso che l'applicazione delle penali sopracitate, non esclude mai il risarcimento di eventuali danni e o spese, derivanti nonché delle azioni legali che il Comune intenda intraprendere in caso di mancata consegna dei pasti o eccessivo ed ingiustificato ritardo.

Ogni mancanza o deficienza dovrà essere nota all'appaltatore con lettera raccomandata A/R. L'appaltatore non potrà addurre come giustificazione la momentanea mancanza o carenza di personale. Il lavoro si intenderà eseguito in danno dell'appaltatore anche se espletato con personale del Comune ed il valore della prestazione sarà commisurato secondo i prezzi contrattuali previsti. Le penalità saranno commisurate ed imputate con provvedimento del Responsabile del Servizio.

### **Art. 36 – Conseguenti provvedimenti all'applicazione delle sanzioni**

Dopo quattro contestazioni scritte il Comune avrà altresì la piena facoltà di considerare risolto il contratto per colpa della Ditta appaltatrice e conseguentemente procedere, senza bisogno di messa in mora e con semplice provvedimento amministrativo, all'incameramento della cauzione e all'esecuzione del contratto in danno della Ditta appaltatrice, a carico della quale resterà l'onere del più alto prezzo pagato rispetto a quello convenuto, salva l'azione per il risarcimento del maggior danno subito e salvo ogni altra azione che il Comune ritenesse opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi.

### **Art. 37 – Arbitraria sospensione del servizio**

In caso di arbitraria sospensione, parziale o totale del servizio, il Comune avrà la piena facoltà di considerare risolto il contratto con tutte le conseguenze di ordine civile e penale.

### **Art. 38 – Modalità e partecipazione alla gara**

La gara si svolgerà, ai sensi del vigente regolamento comunale dei contratti, con il sistema del cottimo fiduciario. Il criterio di aggiudicazione sarà quello previsto dall'art. 68 del Regolamento succitato approvato con delibera del C.C. n. 49 in data 23/1/2009 e nel rispetto del D.Lgs. 163/2006 artt. 83 e seguenti, e cioè quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa per l'Amministrazione, attraverso la presentazione di un offerta al ribasso sul prezzo a base di gara e di un progetto-qualità delle modalità di esecuzione del servizio.

I soggetti cui possono essere affidati contratti pubblici (art. 34 D.Lgs. 163/2006) dovranno possedere i requisiti specifici alla data di pubblicazione del bando:

1. iscrizione alla Camera di Commercio competente e abilitante l'esercizio delle attività di gestione mense scolastiche, ristorazione collettiva, servizi alberghieri e di ristorazione;
2. iscrizione in apposito albo istituito presso la Prefettura per le società cooperative nonché tutti i requisiti previsti alla L. 381/91
3. idonea capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale.

**Sono ammessi a presentare offerte i seguenti soggetti: gli imprenditori individuali, le società commerciali, le società cooperative, e gli altri soggetti di cui all'art. 34 del D. Lvo 163/2006 che siano in possesso dei requisiti per partecipare alla gara idoneamente dichiarati.,**

Sono ammesse a presentare offerta anche imprese appositamente e temporaneamente raggruppate e consorzi secondo le modalità di cui all'art. 37 del D.Lvo n. 163/2006 al quale si rimanda.

La Ditta che partecipa ad un raggruppamento o ad un consorzio non può concorrere singolarmente o far parte di altri raggruppamenti o consorzi. Pertanto il consorzio è tenuto ad indicare la denominazione di tutti i consorziati. A questi ultimi è fatto divieto di partecipare in qualsiasi altra forma alla medesima gara. In caso di violazione sono esclusi il Consorzio e il consorziato e si applicherà l'art. 353 del codice penale.

Si ricorda che i servizi relativi all'appalto sono fra quelli indicati nell'allegato IIB del D.Lgs. 163/2006 e quindi si applicheranno alla procedura di aggiudicazione le disposizioni richiamate dall'art. 20 del D.LGs. medesimo oltre quelle ulteriori previste nel capitolato d'appalto.

Le Ditte concorrenti dovranno tassativamente produrre, a pena di esclusione, entro il termine perentorio stabilito nella lettera invito/bando, la seguente documentazione per la partecipazione alla gara, in plico sigillato timbrato e controfirmato, che dovrà contenere i seguenti documenti:

**A) Inseriti in busta sigillata mediante sottoscrizione sui lembi di chiusura, recante la scritta: "Busta A – Documenti di partecipazione":**

- **1) Domanda di partecipazione**, da redigersi secondo lo schema allegato al Bando di gara/lettera invito (Allegato "1") che ne costituisce parte integrante, contenente l'indicazione dell'oggetto della gara ed i dati identificativi dell'impresa (denominazione/ragione sociale, codice fiscale, partita I.V.A., sede della ditta, indirizzo ove effettuare le comunicazioni di legge, n. fax, indirizzo e-mail).

La domanda deve essere compilata su carta resa legale tramite l'apposizione del competente bollo – salvi i casi di esenzione previsti dalla legge - e dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante della ditta offerente.

In caso di A.T.I. costituita nelle forme di legge o di Consorzio, l'istanza di partecipazione, unica per l'unità partecipante, dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'A.T.I./Consorzio.

Qualora l'istanza sia sottoscritta da un procuratore dovrà altresì essere allegata copia della relativa procura.

In caso di A.T.I. costituenda, l'istanza di partecipazione deve essere presentata da tutti i soggetti partecipanti, e sottoscritta dai rispettivi legali rappresentanti, con impegno in caso di aggiudicazione della gara, a conferire mandato con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta, qualificato come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto dei mandanti.

I Consorzi sono tenuti ad indicare la denominazione di tutti i soggetti consorziati, ed a precisare per quali consorziati il consorzio stesso concorre.

- **2) Documentazione amministrativa e referenze** che le partecipanti dovranno allegare per prendere parte alla gara:

**2.a) Dichiarazione redatta**, ai sensi degli artt. n. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, secondo lo schema allegato al bando di gara/lettera invito (segue Allegato "1") sottoscritta dal titolare e legale rappresentante dell'Impresa alla quale andrà allegata la fotocopia della carta d'identità del sottoscrittore.

In caso di ATI, costituita o costituenda, la dichiarazione dovrà essere presentata da tutte le ditte.

Nel caso l'offerta venisse presentata da un consorzio, tali dichiarazioni dovranno essere presentate dal consorzio e da tutte le consorziate per cui il consorzio stesso concorre.

Ai fini degli accertamenti relativi alle cause di esclusione, nei confronti di candidati o concorrenti non stabiliti in Italia, si chiede ai concorrenti di fornire i necessari documenti probatori, e si precisa che l'Ente può altresì chiedere la cooperazione delle autorità competenti.

Se nessun documento o certificato è rilasciato da altro Stato dell'Unione europea, costituisce prova sufficiente una dichiarazione giurata, ovvero, negli Stati membri, in cui non esiste siffatta dichiarazione, una dichiarazione resa dall'interessato innanzi a un'autorità giudiziaria o amministrativa competente, a un notaio o a un organismo professionale qualificato a riceverla del Paese di origine o di provenienza.

**2.b)** A dimostrazione delle capacità economiche e finanziaria la Ditta dovrà presentare:

**2.b.1) n. 2 dichiarazioni bancarie, a pena di esclusione, ciascuna, in busta chiusa sigillata**, rilasciate da altrettanti istituti di credito, secondo la modulistica utilizzata dagli stessi, dalle quali risulti che la Ditta ha sempre fatto fronte regolarmente ai propri impegni.

**2.b.2) dichiarazione in carta semplice**, resa nella forma dell'autocertificazione, con la quale il legale rappresentante attesta l'importo del fatturato globale dell'impresa negli ultimi tre esercizi conclusi e l'importo relativo complessivamente realizzato negli ultimi tre esercizi conclusi, per servizi identici relativi alla gestione dell'appalto. Elencazione analitica dei risultati di bilancio e qualsiasi altra documentazione ritenuta utile dalla ditta.

Tale importo relativo al fatturato di servizio identici alla gestione dell'appalto degli ultimi tre esercizi dovrà in ogni caso essere superiore di due volte il valore dell'appalto.

In caso di ATI, costituita o costituenda, tale importo potrà essere riferito complessivamente a tutte le Ditte raggruppate. In caso di consorzio tale importo potrà essere riferito al consorzio medesimo e alle consorziate.

**2.c)** A dimostrazione della capacità tecnico professionale la Ditta dovrà presentare dichiarazione concernente:

**2.c.1) dichiarazione in carta semplice**, resa nella forma dell'autocertificazione, con la quale il legale rappresentante attesta l'elenco dei principali servizi relativi a quelle oggetto dell'appalto e svolti negli ultimi tre anni con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi e copia delle valutazioni rese dagli enti presso cui si è reso il servizio oggetto dell'appalto.

**2.c.2) l'indicazione del numero medio dei dipendenti** degli ultimi tre anni;

In caso di A.T.I. costituita nelle forme di legge, la dichiarazione dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'A.T.I. e potrà essere riferita complessivamente a tutte le ditte raggruppate per l'A.T.I. stessa.

In caso di Consorzio la dichiarazione dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante del Consorzio e potrà essere riferita complessivamente al Consorzio stesso ed alle proprie consociate.

In caso di A.T.I. costituenda la dichiarazione deve essere sottoscritta da tutti i soggetti partecipanti e potrà essere riferita complessivamente a tutte le ditte raggruppate.

**- 3) Cauzione provvisoria** — I concorrenti per essere ammessi alla gara, dovranno depositare cauzione provvisoria, pari al 2% dell'importo di gara.

La cauzione può essere presentata alternativamente mediante:

**3.1.** versamento in contanti

**3.2.** versamento tramite bonifico bancario

I versamenti di cui sopra dovranno essere effettuati tramite la Tesoreria comunale: Banca di Caraglio del Cuneese e della Riviera dei Fiori – ABI 08439 – CAB 47070 – CIN J – Conto 378 – IBAN: IT04J08394707000040800378.

**3.3.** fideiussione bancaria o polizza assicurativa, rilasciata da imprese di assicurazione regolarmente autorizzate all'esercizio del ramo cauzioni, ai sensi del Testo unico delle leggi sull'esercizio delle assicurazioni private [DPR 13/02/1959, n. 449] o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lvo n. 385/93 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia.

La garanzia 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 scritta della

stazione appaltante. La garanzia deve avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

Presso la Banca di Caraglio del Cuneese e della Riviera dei Fiori.

La Ditta partecipante, **a pena di esclusione**, deve presentare comunque l'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 113 del D.Lvo n. 163/2006, qualora l'offerente risultasse affidatario anche nell'ipotesi di versamento di cauzione in contanti o tramite bonifico bancario.

Tale cauzione provvisoria verrà restituita alle ditte non risultate aggiudicatarie, mentre quella della Ditta aggiudicataria verrà trattenuta sino alla costituzione della cauzione definitiva di cui all'art. 113 del D.Lvo n. 163/2006.

**- 4) Copia del Capitolato speciale d'appalto** debitamente sottoscritto in ogni pagina in segno di accettazione dal legale rappresentante dell'Impresa, dell'ATI costituita o del Consorzio.

In caso di A.T.I. costituenda, il capitolato speciale deve essere sottoscritto dai legali rappresentanti di tutti i soggetti partecipanti.

**- 5) Attestazione del versamento a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici** del contributo appalti di Euro                      cui alla delibera dell'Autorità in data 24.01.2008, effettuato:

online mediante carta di credito

oppure

presso la rete dei tabacchi lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini con il modello rilasciato dal portale dell'AVCP.

In ogni caso dovranno essere seguite le istruzioni relative alle contribuzioni dovute dall'Autorità di vigilanza e disponibili sul sito dell'AVCP..

Il versamento dovrà essere attestato, a pena di esclusione, con apposita ricevuta da allegare all'offerta.

**- 6) Dichiarazioni relative all'avvalimento dei requisiti (art. 49 D.Lvo n. 163/2006).**

Circa l'avvalimento dei requisiti il concorrente, singolo o consorziato o raggruppato può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico, organizzativo avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto.

In tal caso il concorrente deve allegare alla domanda di partecipazione alla gara:

- una sua dichiarazione verificabile ai sensi della vigente normativa, attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;
- una sua dichiarazione circa il possesso da parte del concorrente medesimo dei requisiti generali di cui all'art. 38 del D.Lvo n. 163/06;
- una dichiarazione sottoscritta da parte dell'impresa ausiliaria attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti generali di cui all'art. 38 del D.Lvo n. 163/06;

- una dichiarazione sottoscritta dalla Ditta ausiliaria con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- una dichiarazione sottoscritta dalla Ditta ausiliaria con cui questa attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata né si trova in una situazione di controllo con una delle altre Ditte che partecipano alla gara;
- in originale o copia autentica il contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto.

Nel caso di avvalimento nei confronti di una Ditta che appartiene al medesimo gruppo in luogo del contratto l'impresa il concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo, dal quale discendono i medesimi obblighi previsti dalla normativa antimafia.

**- 7) Compilazione del modello di autocertificazione relativo all'assolvimento degli obblighi in materia di rapporto di lavoro e della regolarità contributiva**, allegato al bando di gara/lettera invito (Allegato "2"), debitamente firmato, a cui viene allegata fotocopia non autenticata di documento di identità del sottoscrittore.

**- 8) Documento attestante l'effettuazione del sopralluogo redatto secondo il modello all. 4.**

Al fine di una corretta e ponderata valutazione dell'offerta da parte di ciascuno concorrente dovrà essere effettuato sopralluogo sul posto con lo scopo di prendere esatta cognizione delle condizioni locali che possono interferire sulla determinazione dell'offerta. In caso di A.T.I., costituita o costituenda, la dichiarazione dovrà essere presentata da tutte le ditte raggruppate.

Nel caso l'offerta venisse presentata da un consorzio, tale dichiarazione dovrà essere presentata dal consorzio e da tutte le consorziate per cui il consorzio stesso concorre.

**B) Inserita in busta sigillata mediante sottoscrizione sui lembi di chiusura, recante la scritta: "Busta B – Offerta Tecnica" (progettoqualità)**

La documentazione tecnica di cui al presente punto, composta da elaborati chiaramente contrassegnati dall'indicazione del loro rispettivo contenuto è costituita dalle relazioni, proposte e progetti analiticamente indicati nell'ambito della "Valutazione tecnico qualitativa – scheda progetto qualità" e sarà considerata al fine di poter valutare l'offerta tecnica ed assegnare i punteggi per l'individuazione dell'offerta più vantaggiosa.

**C) Inserita in busta sigillata mediante sottoscrizione sui lembi di chiusura, recante la scritta "Busta C – Offerta Economica":**

L'offerta, da redigersi su carta bollata, salve le esenzioni di legge - esclusivamente secondo lo schema che costituisce parte integrante del Bando di gara (Allegato "3"), deve essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa, con firma leggibile e per esteso e dovrà contenere l'esatta indicazione del luogo e della data di nascita della persona che l'ha firmata.

L'offerta economica dovrà indicare, in cifre e in lettere, la percentuale unica di ribasso offerta per l'effettuazione dei servizi oggetto dell'appalto, nonché, a pena di esclusione l'indicazione di tutti quegli elementi indicati nel citato Allegato "3" al bando di gara.

In caso di discordanza tra l'offerta indicata in cifra e quella indicata in lettere, sarà ritenuta valida quella più vantaggiosa per l'Amministrazione.

Non sono ammesse offerte condizionate o espresse in modo indeterminato ovvero offerte in aumento.

In caso di A.T.I. costituita nelle forme di legge o di consorzio, l'offerta economica, unica per l'unità partecipante, dovrà essere sottoscritta dal Legale Rappresentante dell'A.T.I./consorzio.

Qualora l'istanza sia sottoscritta da un procuratore dovrà altresì essere allegata copia della relativa procura.

In caso di A.T.I. costituenda, l'offerta economica deve essere presentata da tutti i soggetti partecipanti, e sottoscritta dai rispettivi legali rappresentanti.

**D) Inserita in busta sigillata mediante sottoscrizione sui lembi di chiusura, recante la scritta "Busta D – Giustificazioni offerta in caso di esistenza di situazioni di controllo":**

Ai sensi dell'art. 38 comma 1 lettera m quater del D.Lgs. 163/2006 così come modificato dal D.L. 135/2009 nell'ipotesi in cui la ditta si trovi in situazione di controllo e collegamento di cui all'art. 2359 del codice civile dovrà produrre utile documentazione valida a dimostrare che tale situazione non in alcun modo influito sull'offerta.

Si farà luogo all'esclusione dalla gara nel caso in cui manchi o risulti incompleto o irregolare uno dei documenti richiesti, ovvero anche uno solo di tali documenti pervenga in modo diverso da come prescritto.

Parimenti determina l'esclusione dalla gara il fatto che il plico esterno e le buste interne contenenti i documenti e l'offerta non siano sigillate e controfirmate lungo i lembi di chiusura.

#### AVVERTENZE GENERALI

**In ogni caso il progetto e l'offerta economica devono comunque essere articolati secondo quanto richiesto nelle specifiche tecniche.**

**La gara sarà valida anche in presenza di una sola offerta.**

**L'Amministrazione si riserva, comunque, di non procedere all'aggiudicazione in caso di offerta non soddisfacente sia sotto il profilo qualitativo che economico.**

**A pena di esclusione, le imprese interessate dovranno prendere visione dei locali ove si svolgerà il servizio, e delle relative attrezzature e tale presa visione dovrà essere attestata documento controfirmato per ricevuta dal Comune.**

Si rammenta che:

- a) la falsa dichiarazione comporta sanzioni penali (art. 26 Legge 15/68) e costituisce causa d'esclusione dalla partecipazione a successive gare per ogni tipo di appalto;
- b) Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi motivo, anche di forza maggiore, lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile. .
- c) Trascorso il termine fissato non viene riconosciuta valida alcuna altra, offerta, anche se sostitutiva od aggiuntiva di offerta precedente;
- d) Non si darà corso all'apertura del plico che non risulti pervenuto al protocollo di questo Comune entro il termine fissato, o sul quale non sia apposto il mittente, la scritta relativa alla specificazione del servizio oggetto della gara, non sia controfirmato sui lembi di chiusura;
- e) Non sarà ammessa alla gara l'offerta nel caso manchi o risulti incompleto od irregolare alcuno dei documenti richiesti. Parimenti determina l'esclusione, il fatto che l'offerta non sia contenuta nell'apposita busta interna debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura e recante l'indicazione del mittente e dell'oggetto della gara e comunque la mancanza di firme e dichiarazioni ove richieste. In caso di discordanza tra l'offerta indicata in cifra e quella indicata in lettere è ritenuta valida quella indicata in lettere;
- f) Non sono altresì ammesse le offerte che rechino abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo offerto e che non siano espressamente confermate e sottoscritte dal concorrente;
- g) In caso di offerte uguali si procederà all'aggiudicazione nel modo indicato nel capitolato;
- h) Il Presidente della Commissione di gara si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara stessa o di prorogarne la data, dandone comunicazione ai concorrenti, senza che gli stessi possano accampare pretese al riguardo. La seduta di gara può essere sospesa o rinviata a nuova data;
- i) Nel corso della gara, qualora si presentino motivate ragioni, il Presidente può operare eventuali consultazioni con esperti interni od esterni al Comune, rinviando l'aggiudicazione a successiva data, dandone comunicazione ai presenti, e può non procedere all'aggiudicazione a favore di alcuna ditta per comprovati motivi;
- j) Il Responsabile del Servizio, con sua determina, aggiudicherà definitivamente l'appalto e provvederà a rendere efficace l'atto dopo aver accertato i requisiti generali dell'aggiudicatario ai sensi di quanto stabilito dal D.Lgs. 53/2010.

### **Art. 39 – Formulazione dell'offerta**

L'offerta che i concorrenti dovranno presentare dovrà comprendere:

- A. L'offerta economica redatta in lingua italiana in competente bollo e sottoscritta la Legale Rappresentante della ditta concorrente che dovrà contenere il ribasso percentuale offerto sul prezzo posto a base di gara di € 4,20 IVA esclusa a pasto in cifre come in lettere. In caso di discordanza prevarrà il ribasso espresso in lettere.  
L'offerta dovrà indicare il prezzo onnicomprensivo al netto dell'Iva. Si precisa che nel prezzo si considera interamente compensati all'appaltatore tutti i servizi, derrate, prestazioni di personale, spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, nonché le migliorie offerte in sede di formulazione del prezzo stesso e tutto quanto inerente e conseguente i servizi di cui trattasi.
- B. Un progetto tecnico qualitativo (progetto qualità) che dovrà indicare dettagliatamente le modalità di gestione del servizio e le migliorie offerte.

L'appalto verrà aggiudicato ai sensi e nei modi descritti nel capitolato speciale alla ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del citato D.Lgs. 163/2006 e che sarà determinato in base ai seguenti elementi:

- Area prezzo punti 30/100
- Area qualità punti 70/100

## **Art. 40 – Modalità di aggiudicazione**

L'aggiudicazione del servizio avverrà a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, in base ai seguenti elementi e relativi coefficienti espressi in centesimi:

- a. VALUTAZIONE TECNICO QUALITATIVA (BUSTA B OFFERTA TECNICA PROGETTO QUALITA') punti 70/100**
- b. PREZZO (BUSTA C OFFERTA ECONOMICA) punti 30/100**

A tal fine verrà osservata la quivi descritta procedura:

### 1) VALUTAZIONE TECNICO QUALITATIVA

Al fine di consentire la valutazione tecnico qualitativa, la Ditta dovrà tassativamente produrre la documentazione, a firma del legale rappresentante, richiesta nella scheda progetto di qualità allegata. Le relazioni ed attestazioni ivi previste nonché le schede sulle tipologie delle derrate alimentari dovranno a pena di esclusione dovranno essere debitamente sottoscritte dal legale rappresentante della Ditta.

La valutazione tecnico-qualitativa si baserà pertanto sull'esame:

- A) degli approvvigionamenti e caratteristiche delle derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti
- B) del personale impiegato per l'esecuzione del servizio
- C) sulla dotazione propria di attrezzature specifiche
- D) delle proposte e/o iniziative in materia di educazione alimentare rivolte all'utenza scolastica che la ditta intende offrire e gestire a proprie spese.

Antecedentemente all'apertura delle buste contenenti l'offerta economica (BUSTA C), verrà esaminata in seduta segreta, il progetto di qualità (BUSTA B) attribuendo per tutte le dichiarazioni a) b) c) d) e) il punteggio massimo di 70/100, così suddiviso:

- A. max punti 50/100 ;
- B. max punti 10/100;
- C. max punti 6/100;
- D. max punti 4/100;

Tali punteggi saranno meglio parametrari nella scheda allegata.

Alla Ditta che in sede di valutazione tecnico-qualitativa avrà il punteggio qualità più alto saranno attribuiti **70/100** punti e alle altre Ditte punteggi calcolati secondo la seguente formula:

$P = (\text{Punteggio della Ditta considerata}) \times 70 / (\text{Punteggio più elevato})$ .

La commissione nominata valuterà autonomamente e a proprio insindacabile giudizio le offerte tecnico-qualitative ammesse.

### 2) PREZZI.

Alla Ditta che avrà proposto, in sede di apertura delle buste contenenti le offerte economiche, il minor prezzo, verranno attribuiti **30/100** punti e alle altre Ditte punteggi calcolati secondo la seguente formula:

$P = (\text{Prezzo dell'offerta più bassa}) \times 30 / (\text{Prezzo dell'offerta considerata})$

L'aggiudicazione del servizio avverrà in capo alla Ditta che, sommati i punteggi attribuiti in sede di valutazione qualitativa e di prezzo offerto, avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto.

Nel caso in cui la somma dei punteggi dovesse risultare uguale tra due Ditte il servizio sarà aggiudicato alla Ditta che avrà ottenuto il miglior punteggio di progetto.

In caso di ulteriore parità si procederà all'estrazione a sorte in conformità di legge.

Nel corso della gara, qualora si presentino motivate ragioni, l'autorità che la presiede, può stabilire la sospensione della stessa, il rinvio a nuova data, oppure può operare eventuali consultazioni con esperti interni od esterni al Comune.

Infine si precisa che l'aggiudicazione verrà fatta anche se sarà pervenuta o se sarà rimasta in gara una sola offerta valida, previa verifica della congruità della stessa. Non verranno ammesse offerte in aumento.

La Commissione, nell'espletamento del proprio compito, opera verificando, da un lato, la congruenza del progetto presentato dal concorrente con i servizi da darsi in gestione e, dall'altro, con le specifiche tecniche descritte dal capitolato.

L'intento è quello di valutare l'offerta economicamente più vantaggiosa, coniugata con l'accertamento di caratteristiche sostanziali di qualità.

Formeranno oggetto di valutazione in particolare:

La completezza, la coerenza, la specificità del progetto in relazione alle caratteristiche qualitative e quantitative del servizio oggetto di appalto e delle finalità dell'Ente committente.

La programmazione e la pianificazione proposta in relazione al servizio oggetto dell'appalto e le modalità di integrazione di ogni proposta.

I servizi aggiuntivi in arricchimento dell'offerta rispetto al capitolato generale senza oneri aggiunti per il committente.

L'organizzazione delle risorse umane impiegate coerente con la progettazione generale e specifica offerta e in grado di garantire l'espletamento di tutti i servizi richiesti.

La Commissione può avvalersi di tutti i mezzi, conoscenze e soggetti aventi acquisita professionalità, anche mediante e diretto coinvolgimento dei servizi di territorio o la richiesta di pareri ad altri servizi pubblici, al fine di ricercare elementi oggettivi di valutazione sulla fattibilità de singolo progetto nel territorio interessato e sulla effettiva capacità del concorrente a porlo in atto nel concreto.

Potrà avvalersi infine degli esiti di indagini di valutazione della qualità circa l'esperienza, la capacità del concorrente ad opportuna convalida delle certificazioni relative agli anni di esperienza.

La Commissione giudicatrice opererà in luogo aperto al pubblico nella prima fase relativa all'esame dei requisiti di ammissibilità alla gara da parte dei soggetti partecipanti, mentre non sono aperte al pubblico le operazioni delle fasi successive, ad esclusione della seduta relativa all'apertura dell'offerta economica.

Per quanto attiene la valutazione dell'anomalia dell'offerta la Commissione si riserva la facoltà di valutare le offerte che risultassero anomale utilizzando i criteri generali dell'art. 86 terzo comma del D.Lgs. 163/2006 trattandosi di servizi soggetti alle sole disposizioni dell'art. 20 del richiamato D.Lgs.

L'appalto sarà aggiudicato alla ditta che avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato, sommando il punteggio dell'area prezzo con quello dell'area qualità. A parità di punteggio sarà preferita la ditta che avrà ottenuto il punteggio maggiore nell'area qualità; nel caso di ulteriore parità la sorte deciderà chi debba essere l'aggiudicatario.

Svolgimento della gara:

La gara si svolgerà nel seguente modo:

in data \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_ in prima seduta aperta al pubblico con apertura dei plichi e la valutazione della documentazione amministrativa presso la sede del Comune di Bernezzo Via Umberto I° 97 con relativa ammissione dei concorrenti.

In successive sedute riservate alla commissione aggiudicatrice e pertanto non aperte al pubblico avverrà la valutazione tecnica dei progetti offerti e l'assegnazione dei relativi punteggi.

Nell'ultima seduta, aperta alle ditte concorrenti, alle quali verrà comunicata la data anche tramite fax o e-mail, si procederà all'apertura delle offerte economiche e all'assegnazione provvisoria del servizio.

#### **Art. 41 – Fatturazione**

La Ditta aggiudicataria dovrà redigere, mensilmente, riguardo al servizio svolto, una fattura comprensiva di I.V.A., con l'indicazione del numero complessivo dei pasti forniti.

Il pagamento verrà effettuato dal Comune a 30 giorni data di ricevimento della fattura, a mezzo mandato, secondo le norme vigenti salvo diversi accordi con la ditta aggiudicataria.

E' esclusa la cedibilità dei crediti sorti in dipendenza del contratto relativo al presente servizio.

#### **Art. 42 – Deposito cauzionale**

A garanzia del servizio, la Ditta aggiudicataria dello stesso dovrà sollecitamente costituire, entro il termine stabilito dal Comune, a favore dello stesso apposito deposito cauzionale valido per tutta la durata del servizio, pari al 10% del prezzo di aggiudicazione dell'appalto mediante polizza fideiussoria assicurativa o bancaria.

#### **Art. 43 – Divieto di cedibilità**

E' assolutamente fatto divieto alla Ditta di cedere in tutto o in parte (salvo i settori per cui è consentito il subappalto) il presente servizio, né farlo eseguire da terzi.

#### **Art. 44– Subappalto**

Ciascuna ditta è tenuta ad indicare nell'offerta l'intenzione di subappaltare a terzi o, in caso contrario a specificare che non intende servirsi del subappalto.

E' consentito il subappalto solo per l'effettuazione delle seguenti prestazioni:

- servizio di pulizia, sanificazione, disinfezione dei refettori

L'affidamento del subappalto è sottoposto alle condizioni di legge.

#### **Art. 45 – Responsabilità e obblighi del firmatario del contratto**

Con la firma del contratto la Ditta aggiudicataria si impegna:

- a non cedere, in tutto o in parte, salvo il subappalto, il contratto né farlo eseguire da altre Imprese
- a eseguire il servizio nel rispetto delle prescrizioni di cui al presente capitolato anche a seguito di variazioni in aumento o in diminuzione del numero degli utenti presunto.
- A eleggere domicilio nel Comune presso cui l'Ente committente ha la sede, ove potranno essere effettuate le comunicazioni e le notificazioni relative al presente capitolato.

#### **Art. 46 – Risoluzione del contratto**

Oltre a quanto stabilito dall'art.1453 del Codice Civile in tema di adempimenti delle obbligazioni contrattuali, il contratto verrà risolto per inadempimento ai sensi dell'art.1456 Codice Civile, escludendo qualsiasi pretesa di indennizzo sia da parte della Ditta che degli aventi diritto sui beni della stessa, nei seguenti casi:

- a) inosservanza delle norme del presente capitolato
- b) in caso di revoca dell'autorizzazione sanitaria ex art.2 legge 283/62 e altri provvedimenti vigenti nel settore
- c) dopo le contestazioni di cui al presente capitolato
- d) intossicazione alimentare
- e) apertura di procedura di sequestro, pignoramento, concordato fallimentare, fallimento a carico della Ditta

In tali casi il Comune incamererà la cauzione e sarà tenuto a corrispondere alla Ditta soltanto il prezzo contrattuale delle giornate di servizio effettivo sino al giorno della risoluzione dedotte le eventuali penalità e le spese eventualmente sostenute.

La risoluzione del contratto porterà al risarcimento, da parte della Ditta, di ogni maggiore spesa.

#### **Art. 47– Danni e foro competente**

Qualsiasi danno arrecato dalla Ditta e dal suo personale sarà addebitato a cura del Comune a spese della Ditta aggiudicataria. Per ogni controversia sarà esclusivamente competente il Foro di Cuneo. L'insorgere di una contestazione non darà diritto alla Ditta di sospendere il servizio, senza incorrere nel provvedimento di risoluzione in tronco del contratto, rispondendo altresì dei danni causati al Comune.

#### **Art. 48 – Spese contrattuali**

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stesura del contratto (bolli, carta bollata, tassa fissa di registrazione, diritti, ecc., nessuna esclusa o eccettuata, comprese quelle che dovessero sopravvenire durante l'appalto, incluse le tasse ed imposte che potranno colpire per qualsivoglia titolo i soggetti del medesimo), saranno a carico della Ditta appaltatrice salvo che imposte e tasse siano inderogabilmente per legge da accollarsi alla committente (es. IVA).

#### **Art. 49 - Domicilio**

A tutti gli effetti del presente capitolato, la ditta aggiudicataria dovrà eleggere domicilio legale in Bernezzo e dovrà indicare l'indirizzo presso il quale effettuare tutte le comunicazioni di legge nonché l'e-mail e il n. di fax.

#### **Art. 50 – Modifica delle condizioni**

L'Amministrazione si riserva nel corso dell'appalto, di apportare, in accordo con la Ditta appaltatrice, modifiche alle condizioni indicate nel presente capitolato relativamente alle modalità di svolgimento del servizio, in conseguenza ad intervenute ed imprevedibili modifiche organizzative.

## **Art. 51 – Tutela della Privacy**

Trattamento dei dati personali.

Informativa ai sensi dell'art. 13 D.Lgs. 196/2003:

- i dati dichiarati sono utilizzati dagli uffici esclusivamente per l'istruttoria della gara d'appalto in oggetto e per le finalità strettamente connesse; il trattamento viene effettuato sia con strumenti cartacei sia con elaboratori elettronici a disposizione degli uffici;
- il conferimento dei dati ha natura obbligatoria;
- l'eventuale rifiuto dell'interessato comporta l'impossibilità di partecipare alla gara d'appalto in oggetto;
- i dati personali forniti possono costituire oggetto di comunicazione nell'ambito e per le finalità strettamente connesse al procedimento relativo alla gara d'appalto, sia all'interno degli uffici appartenenti alla struttura del Titolare, sia all'esterno, con riferimento a soggetti individuati dalla normativa vigente;
- sono garantiti all'interessato i diritti di cui all'art. 7 D.Lgs. 196/2003 e pertanto l'interessato:  
1) ha il diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno di dati personali che lo riguardano; 2) ha il diritto di ottenere indicazioni circa l'origine dei dati personali, finalità e modalità di trattamento, logica applicata per il trattamento con strumenti elettronici, soggetti ai quali i dati possono essere comunicati o che possono venirne a conoscenza; 3) ha il diritto di ottenere l'aggiornamento, la rettificazione e, quando vi ha interesse, di integrazione dei dati e, inoltre, la cancellazione, la trasformazione in forma anonima, il blocco dei dati, l'attestazione che le operazioni che precedono sono state portate a conoscenza di coloro ai quali i dati sono stati comunicati o diffusi, eccettuato il caso in cui tale adempimento si rileva impossibile o comporta un impiego di mezzi o in parte e per motivi legittimi, al trattamento dei dati personali che lo riguardano, ancorchè pertinenti allo scopo della raccolta.

## **Articolo 52 – Disposizioni finali**

L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di non dar luogo alla gara di cui al presente capitolato, ovvero di prorogarne la data di espletamento, dandone comunicazione ai concorrenti. Nell'ipotesi di cui al precedente comma, le imprese partecipanti non potranno far valere pretese di alcun genere.

Per quanto non espressamente disciplinato dal presente capitolato speciale d'onere, si rinvia, al Regolamento Comunale e in quanto applicabili, alla vigente normativa in materia di attività della Pubblica Amministrazione, alle norme del Capitolato Generale dello Stato e agli articoli del Codice Civile.

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta, altresì, all'osservanza di tutte le leggi e regolamenti che disciplinano i contratti di servizio, la prevenzione e infortunistica, i contratti di lavoro e le leggi antinquinamento, siano o non siano espressamente richiamate nel presente Capitolato Speciale; in particolare riguardo alla ristorazione la stessa dovrà comunque sempre osservare quanto stabilito dal Regolamento CEE 852/2004 e norme collegate e dalla Legge 23/02/1999 n. 488.

La Ditta aggiudicataria resta vincolata al pieno rispetto delle norme e prescrizioni del presente capitolato per tutta la durata prevista mentre è riconosciuto al Comune piena facoltà di recedere in qualsiasi momento dal contratto, e ciò anche parzialmente, senza per questo dover corrispondere alcun indennizzo. La data di recesso verrà comunicata mediante lettera raccomandata R.R. almeno quindici giorni prima della data di cessazione del servizio.