



R CITTÀ DI
RACCONIGI | Provincia di Cuneo

**CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO PRESTAZIONALE D'APPALTO
RELATIVO AL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA
PER LA SCUOLA PRIMARIA**

ART. 1 - OGGETTO DEL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il Servizio di mensa scolastica per la Scuola Primaria per un periodo di 18 mesi.

L'appalto disciplina:

- a) la fornitura delle derrate, il confezionamento, il trasporto, e la distribuzione dei pasti per gli alunni della scuola primaria;
- b) la gestione amministrativa secondo quanto indicato nell'art. 4.

ART. 2 – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

Il servizio sarà effettuato durante tutto l'anno scolastico, esclusi i giorni di festa previsti dal calendario scolastico regionale e di Istituto, di norma, dal lunedì al venerdì, tutti i giorni dalle ore 12,40 presso il locale refettorio; [N.B.: essendo il locale refettorio dotato di self-service, gli alunni vi accedono dalle ore 12,40 alle ore 13,00 al fine di evitare lunghe code.

Il numero dei pasti relativi al periodo di affidamento del servizio, pari a 18 mesi, presso la Scuola Primaria "Aldo Moro e Caduti di Via Fani", in Via Ferruccio Ton n. 3 – Racconigi, sarà presumibilmente di 30.093 circa.

Il numero dei pasti potrà variare giornalmente secondo il numero dei richiedenti.

Il numero dei pasti giornalieri da preparare e l'elenco delle diete speciali verrà comunicato all'Appaltatore dalla Società incaricata, tramite apposito software, entro le ore 9,30;

L'Appaltatore dovrà provvedere:

- a) al confezionamento dei pasti presso il proprio Centro di cottura che verrà debitamente individuato nel progetto di gara;
- b) all'introduzione degli alimenti negli appositi contenitori e alla chiusura ermetica degli stessi;
- c) al trasporto delle vivande con mezzo coibentato conforme alle normative vigenti e dentro contenitori termici idonei; la ditta trasportatrice dovrà essere in possesso di regolare autorizzazione ASL;
- d) alla preparazione dei tavoli;
- e) alla preparazione dei singoli piatti delle razioni giornaliere dovute per ogni utente compresa la distribuzione dell'acqua e del pane;
- f) alla consegna del piatto preparato direttamente all'utente, presso il self-service;
- g) alla sistemazione e al riordino dei tavoli nei refettori della scuola;

- h) al lavaggio delle stoviglie;
- i) alla pulizia dei locali (compreso il lavaggio mensile dei vetri e le pulizie di inizio anno scolastico);
- j) alla deposizione differenziata dei rifiuti negli appositi cassonetti esterni, alla cura dell'igiene del refettorio;
- k) ad espletare il servizio con mezzi propri, rispettando scrupolosamente i tempi stabiliti.

L'appalto si compone in particolare delle seguenti prestazioni:

- la produzione dei pasti presso un centro di cottura ubicato nel territorio del Comune di Racconigi ovvero in località sita a distanza non superiore a 20 km da Racconigi;
- il trasporto dei pasti in contenitori isotermitici;
- la consegna dei pasti presso il refettorio della Scuola Primaria "Aldo Moro e Caduti di Via Fani" in Via Ferruccio Ton n. 3, 12035 Racconigi;
- la sanificazione dei locali, delle stoviglie e di tutte le attrezzature, compresi i contenitori isotermitici.

Si specifica altresì che:

- il servizio dovrà essere effettuato in multirazione in regime fresco-caldo;
- il pasto dovrà essere conforme al menu approvato (per il periodo estivo e per il periodo invernale) da parte dell'ASL competente;
- la distribuzione dei pasti dovrà essere fatta a cura dell'Appaltatore tramite l'uso del self service installato, con un numero adeguato di personale addetto;
- l'Appaltatore dovrà curare il servizio di somministrazione dei pasti rispettando scrupolosamente le norme igieniche, antinfortunistiche e di sicurezza per gli alunni, per gli insegnanti e per il personale;
- l'Appaltatore si impegna a prevedere quotidianamente menù alternativi per bambini che necessitano di regimi dietetici o particolari per motivi di salute o allergie, documentati dal medico, o per motivi etico-religiosi;
- pentole, posate, bicchieri e piatti saranno a carico dell'Appaltatore;
- potranno essere utilizzate tovaglie e tovaglioli monouso. In questo caso le tovaglie dovranno essere in carta a fogli larghi.
- l'Appaltatore sarà tenuto a rigovernare le attrezzature e le stoviglie, asportando le stesse con mezzi propri e provvedendo al lavaggio in propri locali, oppure servendosi delle attrezzature di proprietà comunale presenti presso i locali cucina e refettorio, ovvero di elettrodomestici propri da collocare a sua cura e spese nei suddetti locali.

ART. 3 GESTIONE AMMINISTRATIVA DEL SERVIZIO DI REFEZIONE

La Ditta appaltatrice del servizio mensa:

- garantirà gestione dei dati (con supporti informatici) relativi all'utenza del servizio;
- dovrà dotarsi di un sistema informatico atto a garantire la regolare ricezione delle comunicazioni relative al numero dei presenti in mensa e le eventuali diete speciali.

Restano a carico dell'Ente le seguenti procedure:

- α) gestione dei rapporti con l'utenza per la raccolta delle iscrizioni;
- β) determinazione delle tariffe annuali del servizio ristorazione e dei criteri per la riduzione o esenzione dal pagamento delle tariffe;
- χ) concessione agevolazioni;
- δ) comunicazione elenco personale della scuola avente diritto al pasto gratuito;
- ε) la gestione delle morosità e riscossione coattiva degli insoluti.

Specifiche tecniche del sistema informatico

Il Comune affida ad una ditta incaricata l'organizzazione e l'esecuzione del servizio di gestione degli iscritti, riscossione tariffe, prenotazione ed erogazione pasti per la Scuola Primaria secondo le seguenti specifiche:

a) ISCRIZIONI AL SERVIZIO RISTORAZIONE

Il Comune procede alla raccolta delle iscrizioni mediante apposito software.

I dati relativi a nome, cognome, recapito telefonico, mail dell'iscritto al servizio corrispondente verranno forniti alla ditta dal competente ufficio comunale.

Le tariffe per il servizio verranno stabilite annualmente dal Comune con apposito provvedimento indipendentemente dal costo effettivo del pasto contrattualmente pattuito.

b) PRENOTAZIONE PASTO E RACCOLTA PRESENZE

La ditta procede quotidianamente alla raccolta prenotazioni e presenze pasti mediante proprio personale, con strumenti informatici messi a disposizione dalla ditta, secondo modalità di accesso concordate con il competente ufficio del Comune, in modo da non recare disturbo allo svolgimento delle lezioni. La ditta provvederà quindi all'inoltro dei dati al centro di cottura.

c) RISCOSSIONE DELLE TARIFFE

Il servizio riscossione delle tariffe viene organizzato dalla medesima ditta, con un sistema prepagato utilizzando le più moderne modalità di pagamento.

Il Comune provvederà al pagamento dei pasti effettivamente erogati, dietro presentazione di regolare fattura e a seguito di verifica del DURC.

ART. 4 - DISTRIBUZIONE DEGLI ONERI FRA LE PARTI

Sono a totale carico della ditta:

1. la fornitura a sue spese di tutti i generi alimentari, comprese le diete speciali e di tutto quanto occorre per la preparazione delle vivande;
2. la fornitura del vestiario del personale da questa dipendenti e il lavaggio di tali effetti;
3. tutti i materiali occorrenti per la pulizia (conformi alle normative vigenti) dei locali cucina, dispense, celle frigo e spogliatoi del personale, delle mense nelle varie scuole (detergenti disinfettanti, deodoranti), per il lavaggio delle stoviglie (detersivi e brillantante), ecc..., come pure tutti gli attrezzi quali scope, stracci, aspirapolvere, ecc.;
4. pagamento diretto delle imposte e tasse comunali, regionali, statali senza diritto di rivalsa dovute per l'impianto e per l'esercizio dei servizi previsti nel presente capitolato;
5. la sanificazione e la disinfezione dei locali, che comprende la derattizzazione dei locali e disinfestazione nonché la deblatizzazione e altri interventi analoghi secondo necessità;
6. le spese relative al personale di cucina, inserviente, amministrativo, addetto all'assistenza di cui all'art. 2 lett. M (nel caso sia richiesto dal comune tale servizio)
7. l'attività amministrativa riguardante le richieste di diete speciali, che saranno valutate dalla ditta mediante personale qualificato che redigerà apposito menù e informerà il personale di cucina

La ditta potrà utilizzare proprie attrezzature, senza che ciò comporti aumento di corrispettivo a favore della ditta stessa; qualora la ditta abbia sostituito attrezzature del Comune con proprie, finito l'appalto dovrà collocare le attrezzature comunali al loro posto, allacciarle e ripristinare locali ed impianti.

Sono a carico della ditta la manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature anche quelle di proprietà comunale, della cucina.

Le attrezzature comunali vengono affidate in custodia alla ditta per l'esecuzione del contratto e devono essere inventariate a cura dell'appaltatore stesso prima dell'inizio del contratto.

Eventuali attrezzature mancanti o che si rendano necessarie per l'espletamento del servizio sono di fornitura e di installazione a cura e a spese della ditta.

La presentazione dell'offerta costituisce dichiarazione implicita che i locali e le attrezzature sono dalla ditta considerati idonei per espletare i servizi richiesti.

Sono a carico del Comune di Racconigi la manutenzione straordinaria degli ambienti adibiti al servizio, esclusi gli interventi richiesti dal SIAN per adeguare le cucine di produzione e confezionamento e/i refettori alle norme igienico sanitarie vigenti.

Sono a carico dell'Amministrazione la messa a disposizione, nello stato di fatto in cui si trovano, delle attrezzature esistenti alla data di inizio dell'appalto.

ART.5 MENU', GRAMMATURE E CARATTERISTICA DEGLI ALIMENTI

Le caratteristiche degli alimenti e le grammature sono definite nei successivi allegati.

Il menu' scolastico sarà articolato su 4 settimane, secondo le linee guida regionali. I Comuni provvederanno a richiedere al SIAN dell'asl cn1 l'approvazione del menu' e trasmetterlo alla ditta prima dell'avvio del servizio.

Il pasto giornaliero per le mense scolastiche dovrà essere composto da: primo, secondo con contorno, frutta o yogurt, pane e bevande.

ART. 6 DUVRI - DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI DI INTERFERENZE

Con riferimento all'art. 26 del d. lgs. N. 81 del 9 aprile 2008 "obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione", non ricorrono le "interferenze" di cui a tale disposizione, e pertanto non occorre al momento l'elaborazione del "Duvri".

Peraltro l'ufficio comunale preposto provvederà alla convocazione di un incontro annuale di coordinamento tra il personale della ditta e il personale scolastico (Dirigente, docenti, personale ATA..).

ART. 7 – PERSONALE

Il personale della ditta dovrà essere in possesso dell'attestato di partecipazione al corso di formazione previsto dalla normativa vigente che stabilisce le norme generali di igiene dei prodotti alimentari basate sull'adozione delle misure di autocontrollo tramite procedure HACCP. L'amministrazione si riserva di effettuare, per tutta la durata dell'appalto, idonei controlli circa l'effettiva applicazione delle procedure previste dalla normativa sopraccitata.

Tutti gli operatori dovranno esibire il tesserino personale di riconoscimento.

La ditta si impegna a rispettare per il personale impiegato nelle varie attività le norme legislative in vigore e gli obblighi assicurativi previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro.

La ditta dovrà impegnarsi a garantire la continuità occupazionale ed il trattamento economico, giuridico e di anzianità maturato dai soggetti già operanti presso le attuali ditte aggiudicatarie del servizio, compresi i lavoratori svantaggiati, salvo esplicita rinuncia individuale.

La ditta dovrà altresì obbligatoriamente prevedere la formazione del proprio personale e la partecipazione ai corsi di aggiornamento, compresi quelli inerenti la sicurezza sul lavoro in orari extra servizio con retribuzione a carico della ditta stessa.

Il personale nell'esercizio delle sue funzioni ha l'obbligo di mantenere un contegno corretto, responsabile e rispettoso.

I nomi degli operatori e le rispettive qualifiche e mansioni dovranno essere comunicati per iscritto al servizio comunale competente non oltre cinque giorni dall'inizio del servizio stesso, così come qualsiasi variazione degli stessi.

L'ente ha la facoltà, previa comunicazione, in via riservata al legale rappresentante dell'appaltatore, di richiedere la sostituzione del personale che per qualsiasi motivo non fosse ritenuto idoneo alle mansioni affidategli.

ART. 8 CODICE DI COMPORTAMENTO

La ditta si obbliga ad estendere, nei confronti dei propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili, gli obblighi di condotta previsti dal "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici" a norma dell'art. 54 del D. Lgs 30 marzo 2001 n. 165 di cui al D.P.R. 16 aprile 2013 n. 62.

Il contratto sarà automaticamente risolto in caso di violazione accertata dei predetti obblighi, ai sensi dell'art. 2 c. 3 del citato codice di comportamento.

ART. 9 - RAPPORTI CON IL COMUNE

La ditta dovrà essere in possesso dei requisiti professionali per la somministrazione di alimenti e bevande al pubblico, ai sensi della vigente normativa; è tenuta inoltre ad indicare al suo interno un responsabile del servizio per gli aspetti gestionali e organizzativi, che sarà figura di riferimento per i Comuni in ordine allo svolgimento dell'attività ed alla programmazione della stessa.

La ditta dovrà inoltre garantire un numero di telefono sempre reperibile per ogni eventuale necessità del Comune e degli operatori dipendenti dalla ditta.

ART. 10 - OBBLIGHI ASSICURATIVI

Tutti gli obblighi assicurativi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali nonché i relativi oneri sono a carico della ditta, che ne sarà il solo responsabile.

La ditta solleva l'Ente, per tutta la durata del servizio, da ogni e qualsiasi responsabilità per eventuali infortuni, incidenti o danni di ogni genere che potessero accadere nello svolgimento delle mansioni connesse al servizio e così pure per i danni di qualsiasi natura in cui dovessero incorrere i fruitori del servizio.

La ditta rimane inoltre impegnata a stipulare, a propria cura e spese, apposita polizza assicurativa per un'adeguata copertura di eventuali incidenti durante lo svolgimento del servizio aggiudicato.

La ditta dovrà adottare tutti i provvedimenti necessari a garantire la sicurezza degli impianti ed avvertire il proprio personale dei rischi connessi.

ART.11 RISPETTO DELLE NORME DI SICUREZZA

La ditta dovrà osservare scrupolosamente le norme vigenti in materia di prevenzione e sicurezza sul lavoro ed in particolare quanto disposto dal d.lgs 9 aprile 2008 n. 81 e s.m.i sia in riferimento all'attività dei propri dipendenti sia del singolo lavoratore autonomo.

Dovrà ottemperare alle norme sulla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti e mezzi atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti. Dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del responsabile aziendale del Servizio di prevenzione e protezione, ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008 s.m.i

ART.12 AUTOCONTROLLO E CONTROLLO DELLA QUALITA' - ANALISI DI CONTROLLO

La ditta deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi della normativa nazionale e comunitaria vigente in materia di sicurezza e igiene degli alimenti e deve inoltre procedere all'esecuzione delle analisi, con costi a completo carico della ditta.

ART. 13 AUTORIZZAZIONI

La ditta dovrà provvedere a richiedere tutte le autorizzazioni necessarie agli organi competenti ed effettuare le eventuali comunicazioni inerenti l'espletamento delle attività richieste nel presente capitolato.

ART. 14 – DURATA

La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di sedici mesi, decorrenti dal 01.02.2020 (ovvero dalla data indicata nel provvedimento amministrativo di aggiudicazione) e fino al 30.06.2021.

La stazione appaltante si riserva la facoltà, nei limiti di cui all'art. 63, comma 5 del Codice, di affidare all'aggiudicatario, nei successivi tre anni dalla stipula del contratto, nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi, secondo quanto previsto nel progetto posto alla base del presente affidamento per una durata pari a ulteriori diciotto mesi (periodo dal 01.07.2021 al 31.12.2022).

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario – per un massimo di mesi sei (periodo dal 01.01.2023 al 30.06.2023) – alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11, del Codice.

ART. 15 PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI

Verrà fatturato il numero di pasti effettivamente erogati applicando il ribasso percentuale presentato nell'offerta.

Con il corrispettivo fissato, a seguito dell'aggiudicazione dell'appalto, la ditta si intenderà compensata di ogni suo avere o pretendere dal Comune per i servizi medesimi, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, in tutto essendo soddisfatto dal pagamento degli importi di contratto.

L'appaltatore dovrà allegare alla fattura elettronica un prospetto riepilogativo – distinto per insegnanti, alunni, ed ogni altro personale autorizzato - del numero dei pasti forniti.

Ciascuna fattura dovrà riportare l'indicazione del CIG (codice identificativo di gara). La fattura dovrà essere intestata al Comune, e dovrà altresì riportare il numero di conto corrente dedicato, postale o bancario, dell'Istituto di credito (e relative coordinate bancarie) presso cui accreditare i pagamenti.

Il pagamento verrà effettuato entro 30 giorni dalla data di protocollazione, salvo diversa indicazione di legge.

Nel caso in cui il direttore dell'esecuzione accerti il mancato rispetto delle prescrizioni contrattuali, ferma l'applicazione di eventuali penalità, il responsabile del procedimento può sospendere il pagamento all'Esecutore, previa formale contestazione delle inadempienze rilevate nell'esecuzione del servizio, fino all'esatto adempimento. E' facoltà dell'esecutore presentare contestazioni scritte in occasione dei pagamenti.

Prima di procedere al pagamento del corrispettivo dovrà essere verificata la regolarità contributiva, attraverso l'acquisizione d'ufficio da parte del Comune del DURC (documento unico di regolarità contributiva), anche attraverso strumenti informatici.

Poiché il contratto prevede più pagamenti in corso di esecuzione del servizio, come previsto dall'art.31, co. 5, del codice, su ogni pagamento verrà applicata la ritenuta dello 0,50 per cento, da liquidarsi solo dopo l'approvazione da parte del Comune del certificato di verifica di conformità.

La ditta dovrà provvedere al versamento delle somme incassate a titolo della tariffa mensa degli utenti entro il 20 del mese successivo all'incasso tramite bonifico bancario all'ente.

ART. 16 – VERIFICA DI CONFORMITA'

La verifica di conformità in corso di esecuzione e finale verrà svolta secondo le modalità previste dalla legislazione vigente in materia

ART. 17 CESSIONE DEL CREDITO

La cessione di ogni credito derivante dal presente appalto è ammessa in conformità a quanto stabilito dalle disposizioni vigenti in materia.

ART. 18 - INADEMPIENZE E PENALITA'

La ditta è soggetta a penalità, qualora nell'esecuzione del servizio si verificassero inadempienze.

L'Amministrazione si riserva di effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, sia direttamente sia a mezzo di propri incaricati, idonei controlli di tipo igienico-sanitario sui generi immessi al consumo e sulla gestione dell'appalto. Per i suddetti controlli, l'Amministrazione procederà direttamente o indirettamente avvalendosi eventualmente della consulenza di esperti nonché della collaborazione della Commissione di partecipazione sul funzionamento del servizio mense scolastiche, effettuando anche i necessari prelievi.

Nel caso che gli accertamenti rivelassero una qualunque difformità dalle prescrizioni contrattuali e dalle vigenti disposizioni di legge in materia, l'appaltatore sarà tenuto al rimborso delle spese sostenute dall'Amministrazione per le analisi e/o perizie e sarà soggetto all'applicazione delle penali di cui sotto.

Ogni violazione nell'esecuzione del presente appalto comporterà l'applicazione di una penale che potrà variare, a seconda della gravità della violazione stessa, da un minimo di 100,00 € a un

massimo di 200,00 €.

In caso di mancato svolgimento del servizio, salva l'esecuzione in danno, verrà applicata una penalità compresa fra un minimo di 500,00 € e un massimo di 2.000,00 € per ogni giorno di omesso servizio.

Tutto ciò, senza pregiudizio del rimborso delle spese che l'Amministrazione dovesse incontrare per sopperire alle deficienze constatate.

Di ogni deficienza o mancanza, l'Amministrazione renderà informato l'appaltatore con lettera raccomandata con avviso di ricevimento o tramite pec.

La ditta non potrà addurre a propria giustificazione, in caso di mancata o parziale effettuazione del servizio, la momentanea deficienza di personale.

Il lavoro si intenderà eseguito in danno dell'appaltatore, anche se espletato con personale dell'Amministrazione e il valore delle prestazioni sarà computato secondo i prezzi contrattuali.

Le penalità saranno contestate e applicate con provvedimento del Dirigente competente.

ART. 19 – MODALITA' DI APPLICAZIONE DELLE PENALITA'

L'ammontare delle penalità sarà compensato con i crediti della ditta dipendenti dal presente appalto e, per l'eventuale eccedenza, con i crediti derivati da eventuali altri contratti in corso fra le parti e, infine, con la cauzione.

In quest'ultimo caso, l'integrazione dell'importo della cauzione deve avvenire entro 15 giorni .

Le penalità saranno comunicate alla ditta in via amministrativa, restando escluso qualsiasi avviso di costituzione in mora ed ogni atto o procedimento giudiziale. L'ammontare delle penalità sarà compensato, di regola, nel momento in cui viene disposto il pagamento della prima fattura in scadenza ed introitato in apposito capitolo.

ART. 20 – SOSPENSIONE DEI PAGAMENTI

L'Amministrazione, al fine di garantirsi in modo efficace sulla puntuale osservanza delle clausole contrattuali, potrà sospendere, ferma l'applicazione delle eventuali penalità, i pagamenti alla ditta, in caso di contestazione di inadempienze dell'esecuzione del servizio, fino a che non sia posta in regola con obblighi contrattuali. La sospensione non potrà avere durata superiore a tre mesi dal momento della relativa comunicazione, che avverrà in forma amministrativa e non giudiziale.

ART. 21 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La Civica Amministrazione ha facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'articolo 1456 c.c., e fatto salvo l'eventuale risarcimento dei danni in caso di gravi inadempienze da parte della ditta.

La facoltà di risoluzione è esercitata dall'Amministrazione con il semplice preavviso scritto di trenta giorni, senza che la ditta abbia nulla a pretendere all'infuori del pagamento dei corrispettivi dovuti per le prestazioni e servizi regolarmente adempiuti fino il giorno della risoluzione.

Con la risoluzione del contratto sorge per l'Amministrazione il diritto di affidare a terzi il servizio in danno della ditta.

La risoluzione per inadempimento e l'esecuzione in danno non pregiudicano il diritto dell'Amministrazione al risarcimento dei maggiori danni subiti e non esimono la ditta dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa è eventualmente incorsa, a norma di legge, per i fatti che hanno determinato la risoluzione.

Art. 22 CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

1. Oltre a quanto è previsto dal precedente articolo per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, il contratto si intenderà risolto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 c.c., qualora si verifichi una delle seguenti fattispecie:

- a) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente (previdenza, infortuni, sicurezza) e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- b) violazione dell'obbligo di permettere al Comune di vigilare sul corretto svolgimento dei servizi;
- c) mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, come previsto dall'art. 3, co. 9-bis della Legge n. 136/2010;
- d) inadempimento alle restanti disposizioni della legge n. 136/2010;
- e) mancato rispetto delle istruzioni e delle direttive fornite dal Comune nell'esecuzione del contratto;
- f) la violazione degli obblighi di cui al DPR 16 aprile 2013 n.62 (Codice di comportamento dei dipendenti pubblici).
- g) mancato grave rispetto degli obblighi di legge in materia di tutela della privacy
- h) subappalto non autorizzato
- i) ingiustificata sospensione del servizio
- l) ripetute e gravi inadempienze e ritardo nell'espletamento del servizio;

2. Nei casi indicati al comma 1, la risoluzione del contratto si verifica di diritto a seguito della

dichiarazione del Comune, comunicata all'Esecutore a mezzo di lettera raccomandata con avviso di ricevimento o tramite mail pec dell'intenzione di valersi della clausola risolutiva.

ART. 23 - RIFERIMENTI NORMATIVI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, le parti faranno riferimento alle leggi, regolamenti, emanati od emanandi, nulla escluso o riservato, nonché, per quanto applicabili, alle norme del Codice Civile.

ART. 24 - SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese relative al contratto d'appalto, che sarà stipulato a seguito del provvedimento di aggiudicazione definitiva, nessuna esclusa od eccettuata, sono a carico della ditta.

ART. 25 TUTELA DELLE PERSONE RISPETTO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del D. Lgs. 196/2003, il Comune, titolare del trattamento dei dati personali e dei dati particolari relativi ai minori e alle rispettive famiglie, designa la Ditta responsabile del trattamento dei dati che, in ragione dello svolgimento del servizio, necessariamente acquisirà.

La ditta procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dall'Amministrazione; in particolare essa:

- dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio appaltato;
- l'autorizzazione al trattamento deve essere limitata ai soli dati la cui conoscenza è necessaria e sufficiente per l'organizzazione del servizio comprendendo i dati di carattere sanitario, limitatamente alle operazioni indispensabili per la tutela e l'incolumità fisica dei minori;
- non potrà comunicare a terzi né diffondere i dati in suo possesso;
- non potrà conservare i dati in suo possesso successivamente alla scadenza del contratto di appalto. Tutti i dati, i documenti, gli atti in suo possesso dovranno essere restituiti alla Civica Amministrazione entro il termine perentorio di 5 giorni dalla scadenza contrattuale;
- dovrà adottare misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso secondo quanto previsto dalle norme di legge.

La violazione od omissione delle prescrizioni sopra descritte rileva ai fini dell'applicazione di eventuali penalità da parte dell'Amministrazione Comunale.

Ai sensi del D. Lgs. 196/2003, oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, la ditta è comunque obbligata in solido con il titolare per danni provocati agli interessati in violazione della medesima.

ART. 26 – CONTROVERSIE

Ogni controversia che dovesse insorgere nell'applicazione del presente contratto e che non dovesse essere risolta tra le parti, sarà devoluta alla competenza del tribunale di Cuneo.

ART. 27 - TRACCIABILITA' FLUSSI FINANZIARI – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

La ditta, ai sensi della Legge n.136 del 13 agosto 2010 “Tracciabilità dei flussi finanziari” dovrà indicare il numero di conto corrente “dedicato” su cui avverrà obbligatoriamente il pagamento delle fatture oggetto del presente contratto ed altresì le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate a operare su tale conto. Il mancato rispetto delle disposizioni del presente articolo comporta la nullità assoluta del contratto.

ART. 28 – CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE E CRITERI PREMIALI APPLICATI PER LA VALUZIONE DELLE OFFERTE IN SEDE DI GARA

L'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 c. 3 e art. 144 del Codice, in base ai seguenti criteri indicati:

- **OFFERTA TECNICA – MAX PUNTI 70**

così suddivisi:

- **Elemento qualitativo A – Organizzazione del servizio – max punti 20;**
- **Elemento qualitativo B – Gestione delle emergenze – max punti 5;**
- **Elemento qualitativo C – Monitoraggio della qualità del servizio – max punti 5;**
- **Elemento qualitativo D – Attività di educazione alimentare ed ambientale – max punti 5;**
- **Elemento qualitativo E – Proposte migliorative del servizio – max punti 10;**
- **Elemento quantitativo F – Utilizzo prodotti biologici freschi (non surgelati) provenienti da produttori della Provincia di Cuneo – max punti 6;**
- **Elemento quantitativo G – Utilizzo prodotti lattiero-caseari provenienti da produttori della Provincia di Cuneo – max punti 4;**
- **Elemento quantitativo H – Utilizzo carni bovine certificate provenienti da allevatori**

della Provincia di Cuneo – max punti 4;

- **Elemento quantitativo I – Utilizzo pollame proveniente da allevatori della Provincia di Cuneo – max punti 4;**
 - **Elemento quantitativo J – Utilizzo pane proveniente da produttori della Provincia di Cuneo – max punti 4;**
 - **Elemento quantitativo K – Classe ecologica del mezzo di trasporto adibito stabilmente alla consegna dei pasti presso il refettorio della scuola primaria – max punti 3.**
-
- **OFFERTA ECONOMICA – MAX PUNTI 30**

I criteri di natura qualitativa relativi all'offerta tecnica verranno valutati dalla Commissione sulla base dei seguenti fattori ponderali e criteri motivazionali, anche in considerazione del livello di dettaglio, adeguatezza, esaustività, concretezza, realizzabilità ed affidabilità di quanto proposto dal concorrente.

Elemento qualitativo A – Organizzazione del servizio – max punti 20;

Saranno maggiormente considerate le offerte che:

- prevedano procedure in grado di evitare il rischio di contaminazione dei cibi, mediante il corretto stoccaggio delle materie prime, la preparazione separata a cura di personale specificamente incaricato alla gestione delle diete speciali e in possesso di idonea formazione, l'accurata sanificazione delle attrezzature e degli utensili, l'individuazione di corrette modalità di trasporto, consegna e somministrazione.
- propongano un sistema organizzativo strutturato (modalità e tempi) rispetto alla raccolta dei certificati e delle relative richieste delle diete speciali e che si coordini con il competente ufficio comunale;
- individuino, all'interno dell'organizzazione aziendale, misure di sicurezza in grado di garantire la protezione dei dati personali dei soggetti fruitori delle diete speciali;
- prevedano l'utilizzo di strumentazioni professionali di nuova fabbricazione ovvero con impatto ambientale sostenibile e che forniscano le specifiche tecniche delle medesime;
- propongano un sistema organizzativo (anche con indicazione del n. degli addetti) in grado di garantire la gradibilità del pasto, la sicurezza degli utenti, il puntuale rispetto delle fasce orarie di servizio a favore dell'utenza e di ottimizzazione dei percorsi e dei tempi intercorrenti tra il confezionamento dei pasti e la loro somministrazione.

Elemento qualitativo B – Gestione delle emergenze – max punti 5;

Verranno particolarmente apprezzate le soluzioni che indichino nel dettaglio le iniziative che si intendono adottare nel caso in cui un centro di produzione pasti non sia in grado di funzionare per cause di forza maggiore e le modalità di tempestiva sostituzione del personale assente.

Elemento qualitativo C – Monitoraggio della qualità del servizio – max punti 5;

Si riterranno più adeguate le offerte che descriveranno nel dettaglio le strutture di controllo interne ed esterne alla ditta, le figure tecniche addette ai controlli, le modalità e i tempi di attuazione dei controlli su alimenti, persone e ambienti, le modalità di informazione nei confronti del Comune di competenza in relazione alle verifiche effettuate e agli eventuali disservizi riscontrati. Saranno altresì apprezzate le offerte che individueranno un idoneo sistema di monitoraggio e valutazione in itinere della customer satisfaction, da realizzare sotto la supervisione dei competenti uffici comunali, e modalità di informazione e coinvolgimento degli stakeholders.

Elemento qualitativo D – Attività di educazione alimentare ed ambientale – max punti 5;

Verranno valutate positivamente le proposte che individuino nel dettaglio modalità e frequenza delle attività di informazione e sensibilizzazione all'educazione ambientale e alimentare a favore degli studenti e delle insegnanti e dei loro genitori e dei membri della commissione mensa (ove istituita).

Elemento qualitativo E – Proposte migliorative del servizio – max punti 10;

Saranno maggiormente apprezzate le offerte che indicheranno le modalità di approvvigionamento delle materie prime, organizzazione complessiva del servizio, investimenti per integrazione/sostituzione arredi e attrezzature che rimarranno in proprietà del Comune, recupero di residui alimentari da destinare al consumo animale o al compostaggio o che proporranno miglioramenti effettivi del servizio mensa.

Si riterranno maggiormente adeguate le offerte che prevedano l'utilizzo di generi alimentari – ulteriori rispetto a quelli di cui all'elemento quantitativo F - di filiera corta o biologici.

METODO DI CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

Per quanto riguarda gli elementi di valutazione di natura qualitativa A, B, C, D, E della lettera d'invito, è attribuito un coefficiente discrezionale sulla base del metodo del confronto a coppie.

La determinazione dei coefficienti, variabili tra 0 e 1, per la valutazione di ogni elemento qualitativo delle varie offerte è effettuata mediante impiego della tabella triangolare, ove con le lettere A, B, C, D, E, F,....., sono rappresentate le offerte, elemento per elemento, di ogni concorrente. La tabella contiene tante caselle quante sono le possibili combinazioni tra tutte le offerte prese a due a due. Ogni commissario valuta quale dei due elementi che formano ciascuna coppia sia da preferire. Inoltre, tenendo conto che la preferenza tra un elemento e l'altro può essere più o meno forte, attribuisce un punteggio che varia da 1 (parità), a 2 (preferenza minima), a 3 (preferenza piccola), a 4 (preferenza media), a 5 (preferenza grande), a 6 (preferenza massima). In caso di incertezza di valutazione sono attribuiti punteggi intermedi. In ciascuna casella viene collocata la lettera corrispondente all'elemento che è stato preferito con il relativo grado di preferenza, ed in caso di parità, vengono collocate nella casella le lettere dei due elementi in confronto, assegnando un punto ad entrambe.

Una volta terminati i "confronti a coppie", si sommano i valori attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari. Tali somme provvisorie vengono trasformate in coefficienti definitivi, riportando ad uno la somma più alta e proporzionando a tale somma massima le somme provvisorie prima calcolate.

Qualora le offerte da valutare siano inferiori a tre, i coefficienti **Cai** sono determinati con il seguente metodo:

- si calcola la media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, secondo la seguente scala di valutazione:
 - Eccellente – 1,00;
 - Ottimo – 0,90;
 - Molto Buono – 0,80;
 - Buono – 0,70;
 - Discreto – 0,60;
 - Sufficiente – 0,50;
 - Parzialmente adeguato – 0,40;
 - Minimamente adeguato – 0,30;
 - Insufficiente – 0,20;
 - Gravemente insufficiente – 0,10;
 - Non valutabile – 0,00;
- una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media

massima le medie provvisorie prima calcolate.

Per quanto riguarda l'elemento di valutazione di natura quantitativa F, verrà attribuito un punteggio secondo la seguente griglia di valutazione:

Gruppo di prodotti	Tipologia fornitura	PUNTI
A – mele, pere, kiwi, pesche	Intera fornitura di prodotti biologici freschi provenienti da produttori della Provincia di Cuneo	2,00
	Parziale fornitura di prodotti biologici freschi provenienti da produttori della Provincia di Cuneo	0,00
B – insalata, pomodori, finocchi, melanzane	Intera fornitura di prodotti biologici freschi provenienti da produttori della Provincia di Cuneo	2,00
	Parziale fornitura di prodotti biologici freschi provenienti da produttori della Provincia di Cuneo	0,00
C – zucchine, patate, cipolle, carote	Intera fornitura di prodotti biologici freschi provenienti da produttori della Provincia di Cuneo	2,00
	Parziale fornitura di prodotti biologici freschi provenienti da produttori della Provincia di Cuneo	0,00

Per quanto riguarda l'elemento di valutazione di natura quantitativa G, verrà attribuito un punteggio secondo la seguente griglia di valutazione:

Tipologia prodotto	Tipologia fornitura	PUNTI
A – Bra tenero DOP	Intera fornitura di prodotti provenienti da produttori della Provincia di Cuneo	1,00
	Parziale fornitura di prodotti provenienti da produttori della Provincia di Cuneo	0,00
B – Toma	Intera fornitura di prodotti provenienti da produttori della Provincia di Cuneo	1,00
	Parziale fornitura di prodotti provenienti da produttori della Provincia di Cuneo	0,00
C – Grana Padano DOP	Intera fornitura di prodotti provenienti da produttori della Provincia di Cuneo	1,00

	Parziale fornitura di prodotti provenienti da produttori della Provincia di Cuneo	0,00
D – Primo sale	Intera fornitura di prodotti provenienti da produttori della Provincia di Cuneo	1,00
	Parziale fornitura di prodotti provenienti da produttori della Provincia di Cuneo	0,00

Per quanto riguarda l'elemento di valutazione di natura quantitativa H, verrà attribuito un punteggio secondo la seguente griglia di valutazione:

Tipologia di prodotto	Tipologia fornitura	PUNTI
Carni bovine piemontesi certificate	Intera fornitura di prodotti provenienti da allevatori della Provincia di Cuneo	4,00
	Parziale fornitura di prodotti provenienti da allevatori della Provincia di Cuneo	0,00

Per quanto riguarda l'elemento di valutazione di natura quantitativa I, verrà attribuito un punteggio secondo la seguente griglia di valutazione:

Tipologia di prodotto	Tipologia fornitura	PUNTI
Pollame	Intera fornitura di prodotti provenienti da allevatori della Provincia di Cuneo	4,00
	Parziale fornitura di prodotti provenienti da allevatori della Provincia di Cuneo	0,00

Per quanto riguarda l'elemento di valutazione di natura quantitativa J, verrà attribuito un punteggio secondo la seguente griglia di valutazione:

Tipologia di prodotto	Tipologia fornitura	PUNTI
Pane	Intera fornitura di prodotti provenienti da allevatori della Provincia di Cuneo	4,00
	Parziale fornitura di prodotti provenienti da allevatori della Provincia di Cuneo	0,00

Per quanto riguarda l'elemento di valutazione di natura quantitativa K, verrà attribuito un punteggio secondo la seguente griglia di valutazione:

Classe ecologica del mezzo di trasporto adibito stabilmente alla consegna dei pasti presso il refettorio della scuola primaria	PUNTI
Classe Euro 6	3,00
Classe Euro 5	2,00
Classe Euro 4	1,00
Classe Euro 3 o inferiore	0,00

METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

Quanto all'offerta economica, è attribuito all'elemento prezzo un punteggio calcolato secondo la seguente formula:

$$PE = 30 \times (P_{min} / P_o)$$

dove

PE = Punteggio offerta economica

P_{min} = Prezzo più basso offerto in gara

P_o = Prezzo offerto dal singolo concorrente

METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

La Commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il metodo aggregativo-compensatore di cui alle linee Guida dell'ANAC n. 2/2016, par. VI, n. 1.

Il punteggio è dato dalla seguente formula:

$$P_i = C_{ai} \times P_a + C_{bi} \times P_b + \dots + C_{ni} \times P_n$$

dove

P_i = *punteggio concorrente i;*

C_{ai} = *coefficiente criterio di valutazione a, del concorrente i;*

C_{bi} = *coefficiente criterio di valutazione b, del concorrente i;*

.....

C_{ni} = *coefficiente criterio di valutazione n, del concorrente i;*

P_a = *peso criterio di valutazione a;*

P_b = *peso criterio di valutazione b;*

.....

P_n = *peso criterio di valutazione n.*

La stazione appaltante procederà dunque all'individuazione dell'unico parametro numerico finale per la formulazione della graduatoria, ai sensi dell'art. 95, comma 9, del Codice, sommando i punteggi così attribuiti ai singoli criteri.

ART. 29 ADEGUAMENTO DEI PREZZI

A partire dal secondo esercizio, su richiesta della ditta appaltatrice, potrà essere applicato l'adeguamento dei prezzi con riferimento all'Indice di variazione dei prezzi per le famiglie di operai e di impiegati pubblicato dall'ISTAT.

ALLEGATI

Caratteristiche degli alimenti

Grammature servizio mensa scolastica

progetto gara

bozza contratto