

CAPITOLATO SPECIALE

APPALTO

PER CONFERIMENTO

SERVIZIO MENSA

SCUOLE DELL'INFANZIAePRIMARIE

E STRUTTURA PER ANZIANI

DEL COMUNE DI TREIA

CIG

Treia, lì

PARTE PRIMA

NORME GENERALI

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il Comune fornisce il servizio mensa alle scuole dell'Infanzia e Primarie statali e alla struttura per anziani mediante esperimento di asta pubblica (procedura aperta) secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma 3 lett.a) e dell'art. 144 del D.Lgs.n. 50/2016.

L'appalto disciplinato dal presente capitolato ha per oggetto i seguenti servizi:

1. Mensa scolastica

- a) preparazione e distribuzione di pasti caldi anche mediante trasporto in sedi diverse da quelli di preparazione;
- b) pulizia e riassetto dei locali mensa e di quelli addetti alla preparazione e cottura dei cibi;
- c) pulizia e manutenzione delle attrezzature fisse e dei veicoli.

In particolare i pasti sono prodotti e confezionati negli appositi locali adibiti a cucina con le attrezzature di cui all'allegato elenco D1 che si considera come condizione minima di allestimento, così come visionate ai sensi dell'art.6 del Bando.

Sono a carico del contraente gli oneri relativi a:

- a) Acquisto derrate alimentari;
- b) Acquisto di ulteriori materiali ed attrezzature occorrenti per l'esecuzione del servizio, come da sotto indicato elenco;
- c) Accettazione prenotazione pasti con almeno un'ora di anticipo rispetto alla somministrazione;
- d) Preparazione e cottura dei pasti in apposito locale destinato alla lavorazione;
- e) Preparazione tavoli, scodellamento dei pasti e riassetto dei tavoli nei locali adibiti alla distribuzione;
- f) Predisposizione dei menù con piatti non ripetitivi, variato in cinque settimane, da sottoporre all'approvazione della AREA VASTA 3 ASUR MARCHE;
- g) Riassetto e pulizia dei locali, delle attrezzature, degli arredi e degli elettrodomestici utilizzati per la preparazione dei pasti;
- h) Personale utilizzato per l'espletamento del servizio;
- i) Manutenzione ordinaria dei locali adibiti a cucine.

2. Giornata alimentare struttura per anziani

- a) Preparazione, cottura, distribuzione di pasti caldi relativi alla colazione, pranzo, merenda, cena e dolci per feste d'istituto;
- b) pulizia e riassetto dei locali addetti alla preparazione e cottura dei cibi;
- c) pulizia e manutenzione delle attrezzature fisse;
- d) pulizia delle stoviglie utilizzate.

In particolare i pasti sono prodotti e confezionati nei locali della struttura per anziani di Treia già adibiti a cucina e attrezzati per il ricevimento e la trasformazione delle derrate alimentari, così come visionate ai sensi dell'art.29 del presente Capitolato.

Sono a carico del contraente gli oneri relativi a:

- a) Acquisto derrate alimentari;
- b) Acquisto di ulteriori materiali ed attrezzature occorrenti per l'esecuzione del servizio, come da allegato elenco D1 (considerato allestimento minimo);
- c) Accettazione prenotazione pasti con almeno un'ora di anticipo rispetto alla somministrazione;
- d) Preparazione, cottura e scodellamento dei pasti in apposito locale destinato al ricevimento;
- e) Predisposizione dei menù con piatti non ripetitivi, variato in sei settimane e variato con le stagioni ogni tre mesi, da sottoporre all'approvazione della Z.T. ASUR di competenza;
- f) Riassetto e pulizia dei locali, delle attrezzature, degli arredi e degli elettrodomestici utilizzati per la preparazione dei pasti;
- g) Presentazione del pasto del giorno successivo, indicando le possibili varianti;
- j) Animazione e socializzazione degli utenti, mediante il loro coinvolgimento nella gestione parziale e congrua del servizio;
- k) Personale utilizzato per l'espletamento del servizio;
- l) Manutenzione ordinaria dei locali adibiti a cucine.

Art. 2 - CARATTERE DEL SERVIZIO

I servizi oggetto del presente appalto sono da considerarsi ad ogni effetto servizi pubblici essenziali (art. 112 TUEL 267/00) e costituiscono attività di pubblico interesse e come tali per nessuna ragione devono essere sospesi o abbandonati, salvo scioperi o altri casi di forma maggiore previsti dalla legge.

In caso di sciopero si applicano le disposizioni della legge 12.06.1990 n. 146, che detta norme per l'esercizio di tale diritto nel servizio in oggetto. A seguito dell'aggiudicazione dell'appalto, tra le parti sarà sottoscritto un protocollo d'intesa che conterrà l'elenco dei servizi non compresi nell'obbligo.

In ogni caso dovrà essere data tempestiva comunicazione all'Amministrazione Comunale per consentire eventuali interventi sostitutivi come di seguito specificato.

In caso di abbandono o sospensione ed in genere per ogni osservanza degli obblighi e delle condizioni del presente capitolato, l'Amministrazione Comunale potrà sostituirsi, senza alcuna formalità, all'Appaltatrice per l'esecuzione d'ufficio del servizio, con rivalsa delle spese sulla stessa e ciò indipendentemente dalle sanzioni a questa applicabili e l'eventuale risarcimento dei danni.

Per l'esecuzione d'ufficio l'Amministrazione potrà avvalersi di qualsiasi impresa autorizzata, che non sia l'Appaltatrice, oppure provvedervi direttamente.

Art. 3 - OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI

L'Impresa Appaltatrice avrà l'obbligo di osservare e far osservare ai propri dipendenti, sia le norme specificate nel presente capitolato d'appalto, sia tutte le disposizioni di cui alle leggi e regolamenti in vigore, che fossero emanati durante il corso del contratto, comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali, specie quelle riguardanti l'igiene.

Art. 4 - QUANTITA' PASTI DA CONFEZIONARE.

A) Ristorazione scolastica

In via presuntiva n. 33.000 pasti annui (anno scolastico), sulla base delle presenze dell'a. s. 2016-2017 e dell'inizio dell'a. s. 2017-2018, così distribuiti, ivi compresi i pasti agli insegnanti e assistenti aventi diritto:

SCUOLE INFANZIA	n. 18.000 c.a.
SCUOLE PRIMARIE	n. 15.000 c.a.

Totale	n. 33.000 c.a.

B) Ristorazione struttura per anziani

Servizio mensa comprendente colazione, pranzo, merenda, cena e dolci per feste istituzionali per n. 31 anziani ospiti per ogni giorno dell'anno.

Art. 5 - MODALITA' DI CONFENZIONAMENTO DEI PASTI

1. Refezione scolastica:

a) preparazione e somministrazione di pasti caldi, confezionati al momento, presso le cucine indicate al successivo art.8, contenenti materiali e ingredienti come saranno meglio indicati nei menù predisposti per i vari plessi scolastici dalla Area Vasta3 ASUR Marche competente, suscettibili di modeste variazioni, sempre su apposita approvazione del servizio Area Vasta3 ASUR Marche o su richiesta dell'Amministrazione, forniti secondo gli orari determinati dalle istituzioni scolastiche, compresa la frutta presente nella dieta di tutti i giorni. Le tabelle dietetiche verranno fornite all'inizio di ciascun anno scolastico e comunque per riferimento *si allega una dieta media/menù utilizzata nel periodo di gestione precedente (allegato D2 e D3)*;

b) fornitura alle mense ed inoltre, per il normale consumo degli alunni durante l'orario scolastico e la ricreazione, di acqua minerale imbottigliata e distribuita da una delle migliori ditte di acqua minerale, il cui contenuto in sali minerali e sostanze disciolte rapportate a litro potrà essere indicato dal servizio Area Vasta3 ASUR Marche competente;

c) fornitura di tovaglie, tovaglioli e bicchieri in misura idonea al consumo e confezionati in modo igienico e corretto per ognuno degli utenti del pasto;

d) fornitura alle mense di frutta e verdura di stagione, presente nella dieta di tutti giorni, di almeno due specie diverse (la specie verrà scelta in base al gradimento degli aventi diritto e alle indicazioni del gestore) della migliore qualità presente sul mercato nonché frutta biologica come meglio specificato all'art. 33 e comunque in misura non inferiore al 35% di quella consumata;

e) disponibilità di tutta l'attrezzatura necessaria per la cottura, la presentazione, la pulizia, il trasporto a norma del D.Lgs 26 maggio 1997, n.155 che recepisce le direttive 93/43/CEE e 96/3/CEE. Ed inoltre piatti, in porcellana o materiali resistenti, bicchieri e posate in acciaio, necessari alla consumazione dei relativi pasti secondo le esigenze delle diverse utenze e nel rispetto delle leggi in materia di imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari, di cui al D.M. 21/03/1973 Ministero Sanità

come da ultimo modificato con D.M.30/05/2001 n.267;

f) tutti i pasti previsti dai menù, salvo quanto espressamente o diversamente indicati, dovranno essere cucinati con ingredienti della sotto indicata qualità:

sub 1) Carne fresca di vitello/a o vitellone certificata: per carne bovina di vitellone si intende carne bovina fornita e somministrata fresca, reperita presso gli allevamenti aderenti al circuito Bovin Marche – Produzione delle Marche – appartenente a capi bovini nati ed allevati nella regione Marche e macellati, ad una età inferiore ai due anni, presso gli impianti di macellazione autorizzati ai sensi delle direttive CEE 91/497 e 91/498, successive modificazioni ed integrazioni (Soc. CE.MA.CO S.p.a. di Macerata, Soc. Consortile “Terre di Montefeltro” a.r.l., ecc.). Tale carne deve provenire da punti vendita che commercializzano in esclusiva carne di vitellone certificato “Bovin Marche” o da altro organismo di certificazione riconosciuto ai sensi del Reg. CEE n.820/97, del D.M. 25247/97 MIPAF e DM 20675/2000 o IGP 5R Vitellone Bianco Appennino La carne bovina utilizzata dovrà essere etichettata conformemente a quanto previsto dal D.Lgs 109/92 e in attuazione del Reg. CEE 1760/2000 e relativa ai seguenti taglio:

scannello

scamone: per fettine

campanello

fianchetto

girello: per arrosto

fesone di spalla

girello di spalla

sottofesa

muscolo posteriore anteriore

petto o punta di petto

sotto spalla: per macinato magro

polpa di spalla

collo

tagli reale o costato

ed avere le caratteristiche di cui ai commi precedenti oppure sezionata e confezionata sottovuoto presso gli stabilimenti di macellazione autorizzati. L'identificazione dei citati requisiti dovrà essere resa tramite un sistema conforme al regolamento n.820/97/UE e al D. Ministero per le Politiche Agricole del 22/12/1997, contenente le modalità applicative supplementari al regolamento medesimo (G.U.19/05/1998 – Serie Generali – N.14). La carne dovrà inoltre essere sottoposta a controllo ai sensi delle norme igienico sanitarie e regolarmente accompagnato da certificazione sanitaria di idoneità al consumo.

Per tutta la carne consegnata presso le cucine il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti e periodicamente saranno richieste certificazioni attestanti la provenienza degli animali, l'allevamento, la sede di macellazione e le modalità di lavorazione e trattamento, nonché certificazioni microbiologiche e chimiche dei singoli tagli utilizzati. La consegna della carne fresca presso le varie cucine e centri di cottura dovrà essere effettuata il giorno precedente all'utilizzo, indicato nelle tabelle dietetiche o lo stesso giorno dell'utilizzo. La carne di questa qualità dovrà rappresentare almeno il 40% in ragione annua dell'utilizzo totale di carne (carni rosse e carni bianche).

sub 2) Altre carni bianche si intendono carni fresche non congelate (pollo, coniglio,

tacchino) preferibilmente BIO (es. Garbini Pollo Bio, o altre Ditte.).

sub 3) - Condimenti:

- carne macinata proveniente e di qualità come sopra specificato (sub 1). La stessa dovrà essere magra, ottenuta con carni fresche e prodotta in laboratori di produzione ufficialmente riconosciuti, essere a grana fine, con una percentuale di grasso non superiore a 7%, esente da parenchimi, ghiandole e linfonodi, con un rapporto collagene/proteine ≤ 12 (D.P.R. 4212/91 e 194/88), la carne macinata non deve essere fornita con aggiunte di condimenti, aromi e additivi ed essere stata sottoposta a trattamenti diversi da quelli definiti dalle suddette norme legislative;

- Olio extravergine di oliva di alta qualità nazionale o regionale (preferibilmente BIOLOGICO);

- Burro di 1^a qualità .

sub 4) - Pesce: si intende congelato o fresco (per almeno il 60%) secondo disponibilità e qualità.

Sub 5) – altre materie: dovranno essere utilizzate le seguenti materie prime provenienti da agricoltura biologica ai sensi del regolamento C.E. 2092/91 e successive modifiche e integrazioni:

- verdura surgelata biologica;
- legumi secchi biologici;
- pomodori (passata, pelati, polpa) biologici
- formaggi teneri biologici;
- farina biologica;
- uova e ovo prodotti biologici;
- frutta fresca biologica;
- fette biscottate e biscotti biologici;
- confettura biologica;
- Parmigiano Reggiano 24 mesi;

E' ammessa la sostituzione di prodotti da agricoltura biologica con altri ottenuti con tecniche di lotta integrata in caso di difficoltà di approvvigionamento. In caso di impossibilità dimostrata di utilizzo anche dei prodotti ottenuti con tecniche di lotta integrata, potrà essere autorizzata la sostituzione con prodotti provenienti dall'agricoltura tradizionale e, ove possibile, regionale. Tutti i prodotti da agricoltura biologica devono essere in possesso dei requisiti di qualità, della certificazione e della etichettatura prevista dalla normativa vigente in materia.

La ditta aggiudicataria dovrà altresì garantire l'utilizzo di frutta fresca (la ditta dovrà prevedere 3 tipi di frutta diversi nell'arco della settimana), succhi 100% frutta, yogurt e biscotti secchi, per la merenda del mattino.

In ogni caso le materie prime ed i prodotti finiti, utilizzati per la distribuzione dei pasti, dovranno essere di 1° qualità sia dal punto di vista igienico che merceologico, essere corrispondenti a tutte le normative vigenti, comprese quelle di confezionamento e l'etichettatura (in particolare D.Lgs. n.109/1992).

I prodotti pastorizzati dovranno avere la precedenza su quelli sterilizzati, quelli secchi o surgelati su quelli inscatolati. Le verdure surgelate potranno essere utilizzate occasionalmente, l'uso dei vegetali in scatola va limitato ai soli pomodori pelati. Non sono permessi i prodotti a base di glutammato monosodico come dadi, gli estratti per brodo, ecc.

E' espressamente vietato l'impiego di derrate alimentari contenenti prodotti derivanti da organismi geneticamente modificati, in riferimento alla L.R. n.9/2000.

Nella fase di approvvigionamento, si devono prevedere gli imballaggi riutilizzabili o facilmente riciclabili (cassette di legno o cartone per l'ortofrutta, vetro verde per l'olio, confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti per i cereali e per la pasta).

sub 6) Pasta: pasta di semola di grano duro di 1^a qualità in confezioni sigillate massimo di Kg. 5 e appartenente ad una delle ditte maggiormente commercializzate in zona (Es. Barilla, De Cecco, Buitoni, Agnesi, ecc.). Inoltre dovrà essere utilizzata pasta biologica per almeno il 35 % del consumo totale annuo. In sede di gara la ditta dovrà indicare la marca o le marche che si impegnerà in modo fisso ad utilizzare durante tutta la durata del contratto.

sub 7) Pane fresco tradizionale in filette da Kg. 1,00 max, di farina di grano tenero, cotto al forno.

sub 8) Non potranno essere somministrati insaccati e salumi contenenti polifosfati e altre sostanze che verranno ritenute pericolose per l'alimentazione dei bambini;

g) fornitura di pasti anche con impiego di prodotti dietetici specifici ad utenti che su presentazione di prescrizione medica dimostrino di aver bisogno di una dieta specifica, allo stesso prezzo di aggiudicazione.

Ai sensi dell'art.3 della L.R. 23/02/2000, n. 9 (Norme in materia di consumo di prodotti geneticamente modificati, nelle mense scolastiche, negli ospedali e nei luoghi di cura) non potranno essere somministrati i prodotti contenenti organismi geneticamente modificati.

Il Comune in attuazione di tale normativa verificherà attraverso la richiesta di apposita certificazione, l'assenza in ogni prodotto utilizzato nei servizi di ristorazione di organismi geneticamente modificati.

Inoltre la dimostrazione di utilizzazione di prodotti provenienti da coltivazioni e trasformazioni biologiche, o di carni certificate, in misura non inferiore al 35% del totale, sarà rilevato dall'esame di eventuali contratti di fornitura della ditta e attraverso la presentazione della relativa documentazione fiscale. Tale importo sarà calcolato sull'importo totale della spesa sostenuta per l'acquisto di tutti i prodotti utilizzati.

2. Giornata alimentare struttura per anziani

a) Orari: i pasti devono essere preparati per il consumo tutti i giorni dell'anno, compresi i festivi, secondo i seguenti orari:

- | | | | | |
|---------------------|------------------|--------------|-----------------|--------------|
| ➤ Colazione: | dalle ore | 08,30 | alle ore | 09,30 |
| ➤ Pranzo: | alle ore | 12,00 | | |
| ➤ Merenda: | dalle ore | 15,00 | alle ore | 16,00 |
| ➤ Cena: | alle ore | 18,00 | | |

Su espressa istanza del responsabile della struttura o suo delegato potranno essere richieste variazioni sui tempi di preparazione in riferimento a particolari condizioni di salute degli ospiti.

b.) Caratteristiche prodotti alimentari: Dovranno essere utilizzati prodotti regionali e comunque a "filiera corta". Dovranno essere privilegiati i prodotti con marchio QM (Qualità Marche) che rispondono ai seguenti requisiti fondamentali:

- No OGM;
- Qualità Superiore;
- Sicurezza alimentare;
- Rispetto dell'ambiente;
- Benessere degli animali;
- Trasparenza a tutti i livelli

Per i pasti oggetto del presente capitolato non potranno essere utilizzati generi precotti, liofilizzati, congelati o surgelati, fatta eccezione per le verdure e per il pesce (odori esclusi). Al solo fine di favorire una maggiore varietà di offerta di pietanze per gli ospiti della struttura si potrà derogare all'utilizzo di prodotti surgelati e/o freschi non biologici o a KM 0.

Dovrà essere utilizzata esclusivamente carne D.O.C. delle Marche.

In particolare è tassativamente vietato l'uso di prodotti geneticamente modificati e/o sottoposti a trattamenti transgenici.

In casi particolari, conseguenti a situazioni di emergenza igienico sanitaria, il Comune si riserva di effettuare, a sua totale discrezione, sostituzioni e modifiche ai generi alimentari previsti per la preparazione dei Menù e fino al ripristino della situazione di normalità.

Dovranno essere previsti in base alle esigenze dell'utenza se necessari, in tutti i pasti alimentari, anche frullati e/o omogeneizzati.

c) Menù e diete:

A livello indicativo i menù devono prevedere quanto segue:

- **1° Colazione**: thè, caffè d'orzo, latte fresco parzialmente scremato, caffèlatte, frullati, yogurt, biscotti, fette biscottate, pane, marmellata, zucchero e dolcificante, brioches una volta a settimana.
- **Pranzo**:
 - un primo a scelta fra i cinque seguenti (primo piatto del giorno, semolino o glutinata, riso, minestrina in brodo);
 - un secondo a scelta fra i sei seguenti (secondo piatto del giorno, carne lessata, salumi, hamburger, formaggi misti, fettina bianca e rossa);
 - un contorno a scelta fra i cinque seguenti (contorno del giorno, patate lessate, purea di patate, bietole da costa fresche lessate, insalata);
 - pane, frutta fresca di stagione e frutta cotta e sciroppata, vino bianco e rosso in bottiglia da Lt. 0,75 D.O.C.;
 - caffè d'orzo e caffè decaffeinato;
 - dolce (torta, panna cotta, budino, cream caramel, ecc.) una volta la settimana
 - condimenti: olio extravergine di oliva, aceto, zucchero in bustine e dietetico, sale, grana padano grattugiato;
- **Merenda**: thè, caffè d'orzo, camomilla, latte, caffèlatte, yogurt, succhi di frutta, frullato di frutta, pizza, biscotti secchi, ciambella, crostata, pane, cioccolato tipo nutella e gelato due volte a settimana;
- **Cena**:
 - un primo a scelta fra i quattro seguenti: (semolino o glutinata, riso, minestrina in brodo);
 - un secondo a scelta fra i sei seguenti (secondo piatto del giorno, carne lessata, salumi, hamburger, formaggi misti, fettina bianca e rossa);
 - un contorno a scelta fra i cinque seguenti (contorno del giorno, patate lessate, purea di patate, bietole a costa fresche lessate, insalata);

- pane, frutta fresca di stagione e frutta cotta e sciroppata, acqua minerale e vino bianco e rosso in bottiglia da Lt. 0,75 D.O.C.;
- condimenti: olio extravergine di oliva, aceto, zucchero in bustine e dietetico, sale, grana padano grattugiato;
- **Compleanni e feste:** dolci ricorrenti, bibite, vino dolce e spumante.

Si allega una dieta media/menù utilizzata nel periodo di gestione precedente (allegato D3) nell'intesa che il menù potrà essere modificato secondo le necessità ed esigenze evidenziate dalla Stazione Appaltante nel corso dell'appalto.

Art. 6 - VARIAZIONE DELLA QUANTITA` E QUALITA` DEL SERVIZIO

Per tutta la durata dell'appalto l'Amministratore potrà richiedere l'estensione o il potenziamento del servizio appaltato. La Ditta Appaltatrice potrà altresì proporre modifiche al servizio mirate alla razionalizzazione ed al miglioramento dello stesso durante il periodo di durata dell'appalto o al momento dell'offerta.

In entrambi i casi nessuna variazione di prezzo potrà avvenire nel piano di appalto per aumenti o diminuzioni del numero dei pasti contenuti all'interno del +30% -30%.

Art. 7 - PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

In applicazione dell'art. 50 del Codice dei contratti pubblici ed il recepimento dell'art. 26 della Direttiva 2004/18/CE e dell'art 38 della direttiva 2004/17/CE e il rispetto dei contratti collettivi nazionali del lavoro applicati nel settore l'impresa aggiudicatrice è tenuta a riassumere prioritariamente il personale attualmente in servizio che si renderà disponibile alla continuazione del rapporto di lavoro, subordinatamente alla compatibilità con l'organizzazione d'impresa dell'appaltatore subentrante. Allo stesso personale verrà applicato il contenuto del CCNL di categoria.

Per l'espletamento dei servizi oggetto dell'appalto la ditta dovrà avere alle proprie dipendenze almeno n. 1 cuoco per ogni punto cottura con esperienza acquisita e comprovata.

Specificatamente per le mense scolastiche si richiedono almeno n. 2 unità di personale ausiliario per il servizio di distribuzione dei pasti in ciascun punto di consumazione.

L'Impresa si impegna ad impiegare squadre fisse di personale, salvo le sostituzioni dovute per ferie, malattie, ecc.

Detto personale dovrà uniformarsi alle disposizioni della legge vigente concernente norme igienico-sanitarie: D.P.R. 26/03/1980, n. 327 artt. 37 e seguenti, Regolamenti CE (852/04, 853/04, 854/04, 882/04, Direttiva 202/99, Regolamento Ce 183/05), nonché alle disposizioni e agli ordini presenti e futuri emanati dall'Autorità comunale in fatto di igiene e sanità, e agli ordini impartiti dal presente capitolato.

L'Impresa dovrà osservare nei riguardi del personale le leggi, i regolamenti, le disposizioni, i contratti normativi, salariali, nonché tutte le altre norme vigenti in materia previdenziale e assicurativa concernenti i rapporti di lavoro. Dovrà inoltre sottoporre il personale alle vaccinazioni previste dalle leggi vigenti.

Tutto il personale dipendente dall'Impresa adibito, al servizio, dovrà mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati di color chiaro, puliti

e, se del caso, protettivi. Dovrà essere inoltre messa bene in vista una tessera con foto e nominativo ad identificazione del dipendente; il personale dovrà inoltre tenere un contegno corretto e riguardoso nei confronti degli utenti e dei gestori del servizio.

Nel caso di infrazioni, l'Appaltatrice è comunque sempre responsabile dell'operato dei propri dipendenti.

L'Amministrazione si riserva di comminare pena pecuniaria commisurata alla gravità dell'infrazione e comunque non inferiore a € 250,00.

Art. 8 - AUTOMEZZI E ATTREZZATURE PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Per l'espletamento del servizio previsto dal presente capitolato, l'aggiudicatario dovrà utilizzare per la preparazione di tutti i pasti i locali predisposti per le cucine presenti presso le scuole d'infanzia e primaria di Treia; infanzia di Passo Treia; infanzia e primaria di Chiesanuova, ed eventualmente quelle appositamente attrezzate dal Comune presso altre scuole e edifici adibiti allo scopo.

Le cucine saranno attrezzate a cura della ditta appaltatrice come da allegato elenco D1.

Sarà a carico dell'Amministrazione committente l'energia necessaria alla cottura dei cibi (elettricità , gas metano ove disponibile) e il rifornimento idrico a norma, come specificato dal D.P.R. 24/05/1988, n.236.

I cibi negli altri plessi o sedi di mensa dovranno essere trasportati con automezzi dell'aggiudicatario.

I veicoli e i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari dovranno essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulitura e disinfestazione.

I vani di carico dei veicoli o i contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti poiché questi ultimi possono risultare contaminati.

Gli alimenti sfusi e liquidi , granulati o in polvere devono essere trasportati in vani di carico o contenitori/cisterne riservati al trasporto di prodotti alimentari. Sui contenitori deve essere apposta una menzione chiaramente visibile ed indelebile in una o più lingue comunitarie relativa alla loro utilizzazione per il trasporto di prodotti alimentari ovvero la menzione "esclusivamente per prodotti alimentari".

Se i veicoli o i contenitori sono adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta agli alimenti o di differenti tipi di alimenti contemporaneamente, si deve provvedere a separare in maniera efficace i vari prodotti ove necessario per impedire il rischio di contaminazione.

Se i veicoli o i contenitori sono adibiti al trasporto di merci che non siano prodotti alimentari, si deve provvedere a pulirli accuratamente tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione.

I prodotti alimentari nei veicoli o contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.

Laddove necessario, i veicoli o i contenitori utilizzati per trasportare gli alimenti debbono poter mantenere questi ultimi in condizione adeguate di temperatura e, se del caso, essere progettati in modo che la temperatura possa essere controllata.

L'affidatario é responsabile del perfetto funzionamento e della completa rispondenza all'uso, cui sono destinati, per tutte le attrezzature messe a disposizione dall'Amministrazione Comunale.

Eventuali carenze riscontrate saranno sanzionate con comminazione di pena pecuniaria combinata alla gravità dell'infrazione e comunque di importo non inferiore a € 500,00.

Le sedi di preparazione dei pasti sono quelle indicate al comma 1 mentre quelle di consumazione, per le quali ricorre la necessità del trasporto, sono:

- Scuola primaria "Arcobaleno" di Passo di Treia (solo sede di punto cottura per la pasta).

Sono inoltre a carico del contraente la fornitura di materiali di consumo per la pulizia delle attrezzature e dei relativi ambienti, vestiario del personale addetto e quant'altro dovesse rendersi necessario per il funzionamento del servizio a regola d'arte.

Art. 9 - CONSEGNA DEL SERVIZIO

La consegna del servizio e relative attrezzature al concessionario da parte dell'Ente, dovrà avvenire entro il 01/07/2018 e dovrà risultare da appositi verbali, pertanto il gestore dovrà organizzarsi per garantire il subentro mantenendo continuativo il servizio che attualmente è garantito fino al 30/06/2018. A tal proposito si ricorda che è' necessario distinguere i due servizi oggetto dell'unico appalto:

1. **Servizio di mensa scolastica:** attivo nel periodo 1° ottobre / 30 giugno di ogni anno scolastico presso le strutture dedicate e da visionare ai sensi dell'art. 29 del presente capitolato, pertanto immediatamente disponibili alla data della aggiudicazione definitiva, che comunque garantirà un tempo congruo per l'allestimento e per l'avvio del servizio.
2. **Servizio di ristorazione presso la struttura per anziani:** attivo per tutto l'anno senza interruzione di continuità nei locali interni alla struttura stessa e con strumentazione di proprietà di questo Ente e pertanto il passaggio di consegna non necessita di allestimento, ma semplicemente di stoccaggio di derrate alimentari che dovrà avvenire tra una giornata alimentare del 30 giugno p.v. e la successiva.

L'Appaltatrice non potrà ritardare l'inizio della gestione oltre il 01/07/2018, pena la decadenza "de iure e de facto" dell'appalto.

L'Appaltatrice dovrà inoltre risarcire i danni causati all'Amministrazione in conseguenza del ritardo dell'inizio del servizio.

Art. 10 - DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è fissata in 14 mesi a decorrere dalla data di consegna del servizio e, quindi, comprende il periodo 01/07/2018 – 31/08/2019 ed eventualmente prorogabile fino al 31/08/2020;

Art. 11 – IMPORTO (CANONE) ANNUO: modalità di pagamento

L'importo complessivo dell'appalto a base d'asta previsto per l'espletamento del servizio di cui al presente appalto è di € **497.571,78** + IVA, compresi oneri per la sicurezza pari ad € **3.000,00**. L'importo complessivo è suddiviso in € 257.919,42 + iva per l'affidamento dei primi 14 mesi (01/07/2018-31/08/2019) più oneri sulla sicurezza non

soggetti a ribasso pari a € 1.500,00 e € 239.652,90 + iva per l'affidamento del servizio di ulteriori 12 mesi (01/09/2019-31/08/2020) più oneri sulla sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 1.500,00.

Le offerte pervenute non saranno prese in considerazione e non saranno sottoposte a valutazione qualora il costo annuo totale richiesto per l'appalto dovesse superare l'ammontare complessivo dell'appalto sopraindicato.

Per l'esecuzione del servizio in appalto il Comune corrisponderà all'Appaltatrice un importo variabile in rate mensili da corrispondere in base all'offerta presentata, previa presentazione di regolari fatture, il cui pagamento avverrà nei termini previsti dalla normativa vigente sulla base della data di ricevimento delle stesse, con allegati i buoni pasto relativi, precedentemente consegnati dagli iscritti al servizio.

L'importo (canone) annuo sopra indicato si intende remunerativo per tutti i servizi ed obblighi contrattuali con l'implicita ammissione che l'Appaltatrice abbia eseguito opportuni calcoli di propria convenienza.

Art. 12 - REVISIONE DELL'IMPORTO (CANONE)

L'importo (canone) dei pasti stabilito in contratto, dai quali scaturirà l'importo annuo complessivo di cui all'art. 11 resterà fisso ed invariato per tutta la durata del contratto, ma potrà essere valutato e aggiornato ai parametri ISTAT nell'eventuale anno di rinnovo.

Art. 13 - ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

L'Impresa Appaltatrice si obbliga all'assunzione dei seguenti oneri, nonché a produrre la documentazione relativa agli adempimenti di cui al punto 4 del presente articolo:

- 1) installazione presso tutte le cucine ove vengono confezionati i pasti, di tutte le apparecchiature, gli utensili, le attrezzature e i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, mancanti o non a norma di legge, per dare funzionanti le cucine stesse il giorno di inizio del servizio, e loro manutenzione nel corso del periodo contrattuale al fine di mantenere elevato il grado di efficienza e igienicità. Dovranno essere effettuate almeno due verifiche, di messa a riposo e riattivazione.
- 2) eventuale riparazione delle attrezzature di proprietà comunali presenti nelle cucine, di cui al punto uno, anche ai fini delle eventuale messa a norma e loro periodica manutenzione nel corso della gestione. Tali attrezzature, qualora non più a norma, dovranno essere sostituite dalla ditta appaltatrice.
- 3) adempimenti relativi al D.lgs. 26 maggio 1997, n.155 (attuazione delle direttive 53/43/CEE e 96/3/CEE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari, ivi compresa l'eventuale derattizzazione).
- 4) faranno ugualmente carico all'affidatario le assicurazioni civile e verso terzi (ivi compresa l'Amministrazione Comunale) derivanti da danni provocati alle attrezzature, incendi, furto e atti vandalici contro le stesse.
- 5) le manutenzioni ordinarie dei locali, degli impianti e delle attrezzature dei centri di produzione pasti, dei locali di porzionamento dei locali ad uso esclusivo dell'impresa.

Al termine del periodo contrattuale le attrezzature installate a cura e spese dell' Impresa appaltatrice, ancora utilizzabili, diventeranno di proprietà del Comune (ente appaltante), inoltre, le attrezzature di proprietà comunale anche

se oggetto di messa a norma da parte della ditta appaltatrice, resteranno di proprietà comunale e al termine del contratto verrà valutata la loro perfetta efficienza.

Art. 14 - OBBLIGHI E RESPONSABILITA` DELL'APPALTATORE

La gestione del servizio oggetto del presente capitolato verrà effettuata dall'Appaltatore a proprio nome, per proprio conto ed a proprio rischio e pericolo, a mezzo di personale ed organizzazione propria.

L'Appaltatrice in ogni caso si intenderà espressamente obbligata a tenere comunque sollevata ed indenne l'Amministrazione Comunale da ogni qualsivoglia danno diretto ed indiretto a persone e cose che potesse comunque e da chiunque derivare in relazione al servizio oggetto dell'appalto, sollevando con questo l'Amministrazione Comunale ed i tecnici preposti da ogni qualsivoglia azione sia in via giudiziale che extragiudiziale da chicchessia instaurata.

L'Appaltatrice, inoltre, risponderà interamente per ogni difetto dei mezzi ed attrezzature impiegati nell'esecuzione del servizio, nonché dei conseguenti eventuali danni a persone o cose per l'intera durata dell'appalto, sollevando l'Amministrazione Comunale ed i suoi obblighi da ogni qualsivoglia responsabilità al riguardo.

L'Impresa Appaltatrice, oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, avrà l'obbligo di far osservare tutte le disposizioni conseguenti a leggi, regolamenti e decreti siano essi nazionali o regionali, in vigore od emanati durante il periodo di appalto, comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali, con particolare riferimento ai regolamenti comunali d'igiene.

Tutte le comunicazioni inerenti i servizi di cui al presente capitolato, trasmesse dall'Amministrazione Comunale, si riterranno come intimate personalmente al concessionario o al suo legale rappresentante, qualora siano state notificate al personale preposto agli uffici dell'Impresa.

L'Appaltatrice dovrà rendere noto un recapito a cui potranno essere indirizzate le comunicazioni urgenti che l'Amministrazione Comunale intendesse trasmettere e i recapiti anche telefonici del personale operante.

L'Impresa inoltre, se espressamente richiesto, dovrà presentarsi presso il competente ufficio comunale entro 24 ore a mezzo di incaricato per ricevere le comunicazioni che si rendessero necessarie e opportune.

Sarà cura dell'Impresa segnalare all'Amministrazione Comunale il nominativo della persona incaricata di sostituirlo e rappresentarlo, aggiornandolo in caso di variazione.

Per la durata dell'appalto l'Impresa è tenuta a presentare tutta la documentazione prevista dalla legislazione antimafia vigente ed intervenuta nel corso dell'appalto; l'Impresa dovrà altresì comunicare tempestivamente all'Amministrazione ogni variazione societaria che dovesse intervenire nel corso dell'appalto.

L'appaltatore si impegna ad attenersi in quanto disposto dal D. Lgs. 81/2008 e s.mei. in ordine al miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo del lavoro.

A tale proposito dovrà comunicare al momento della consegna del servizio il

nominativo del responsabile della sicurezza.

Art. 15 – GARANZIE AGGIUDICATARIO – CAUZIONE DEFINITIVA E POLIZZE RCT E RCO

La ditta terrà completamente sollevato ed indenne il Comune da ogni responsabilità civile per danni verso gli utenti dei servizi in appalto e verso terzi presenti nelle strutture servite.

A garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali, la Ditta appaltatrice deve:

- a) Versare la cauzione definitiva stabilita nella misura del 10% dell'importo contrattuale, che potrà essere presentata anche mediante polizza fidejussoria bancaria o assicurativa con le modalità di cui all'articolo 93, commi 2 e 3 del D.Lgs n. 50/2016, pari al 10 per cento dell'importo contrattuale e tale obbligazione è indicata negli atti e documenti a base di affidamento di lavori, di servizi e di forniture. Al fine di salvaguardare l'interesse pubblico alla conclusione del contratto nei termini e nei modi programmati in caso di aggiudicazione con ribassi superiori al dieci per cento la garanzia da costituire è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento. Ove il ribasso sia superiore al venti per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento. La cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore. La stazione appaltante può richiedere al soggetto aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore. Alla garanzia di cui al presente articolo si applicano le riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7 del D.Lgs n. 50/2016 per la garanzia provvisoria;
- b) Stipulare a favore del Comune di Treia due distinte polizze assicurative R.C.T. e R.C.O.: una per i servizi di assistenza tutelare e vigilanza, servizio infermieristico, servizio pulizia e l'altra per il servizio di ristorazione (casa di riposo e mensa scolastica).

È a carico dell'Appaltatore ogni responsabilità sia civile sia penale conseguente all'espletamento dell'attività richiesta dal presente capitolato.

A tale scopo l'Appaltatore prima dell'inizio del servizio dovrà consegnare al Comune le due polizze assicurative, con specifico riferimento al presente contratto, stipulate con una primaria compagnia di assicurazione operante almeno a livello nazionale, per responsabilità civile per danni a terzi (RCT) e per i prestatori d'opera dipendenti e parasubordinati (RCO), nelle quali venga esplicitamente indicato che il Comune di Treia viene considerato "terzo" a tutti gli effetti.

Ciascuna polizza dovrà prevedere adeguati massimali, in ogni caso non inferiori a:

- € 5 milioni per sinistro, col limite di € 2,5 milioni per ogni persona danneggiata (per morte o lesioni personali) e di 1 milione di EURO per danni a cose, relativamente alla Responsabilità civile verso terzi (RCT);
- € 2,5 milioni per sinistro, col limite di € 1,5 milioni per persona infortunata, relativamente alla Responsabilità civile verso prestatori d'opera (RCO).

L'anzidetta polizza dovrà prevedere l'estensione dell'assicurazione alla responsabilità civile personale dei dipendenti (compresi i parasubordinati) e dei collaboratori che, in relazione all'attività oggetto dell'appalto, prestano la loro opera a qualunque titolo per conto della ditta aggiudicataria.

Le polizze devono essere esclusive per i servizi oggetto del presente appalto con esclusione di polizze generali dell'Appaltatore già attive.

Restano ad esclusivo carico della ditta aggiudicataria gli importi dei danni rientranti nei limiti delle eventuali franchigie previste dalle prescritte polizze.

L'accertamento dei danni sarà effettuato dall'Amministrazione comunale in contraddittorio con i rappresentanti della ditta. Nel caso di loro assenza si procederà agli accertamenti dinanzi a due testimoni, anche dipendenti della Amministrazione stessa, senza che la ditta possa sollevare eccezione alcuna.

Art. 16 - SUBAPPALTO

Relativamente alla possibilità di subappaltare parte o tutto il servizio in oggetto, si rimanda quanto previsto dall'art. 105 del D.Lgs 50/2016.

PARTE SECONDA

VIGILANZA E CONTROLLO

Art. 17 - CONTROLLO E PENALITA`

La vigilanza sul servizio, di cui all'art. 1, competerà all'Amministrazione Comunale a mezzo dell'ufficio responsabile o da chi riterrà più opportuno, anche attraverso la costituzione di appositi comitati mensa, per tutto il periodo di affidamento in appalto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei per salvaguardare i livelli di qualità, igiene e sanità.

Il Comune potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento, ed a sua discrezione e giudizio, l'ispezione sugli automezzi, le attrezzature e su quant'altro fa parte dell'organizzazione del servizio, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite dal presente capitolato, nonché di tutte quelle altre norme conseguenti vigenti o emanate in materia.

Nel caso di riscontrate irregolarità , fatta salva ed impregiudicata ogni maggior azione diretta o provvedimento che possa competere all'Amministrazione Comunale, saranno poste a totale carico dell'Impresa Appaltatrice tutte le spese sostenute dal Comune per ispezioni, controlli e perizie necessarie.

L'azione di controllo e vigilanza da parte dell'Amministrazione Comunale, non implicherà per l'Amministrazione stessa alcuna responsabilità per quanto attiene al funzionamento ed alla gestione del servizio di cui al presente capitolato; ogni qualsivoglia responsabilità rimarrà sempre ed esclusivamente a carico del concessionario.

Per inosservanza delle norme del presente capitolato che non costituiscano causa di decadenza potrà essere applicata a carico dell'Impresa Appaltatrice una penalità compresa fra € 100,00 e € 1.000,00 indipendentemente da ogni ragione, azione, diritto

che possa competere all'Amministrazione Comunale per risarcimento danni.

La gravità dell'infrazione e la conseguente penale, verrà valutata discrezionalmente dall'Amministrazione Comunale.

La penalità darà luogo ad una detrazione, senza alcuna altra formalità all'infuori della notifica del provvedimento, dalla prima fattura emessa successiva all'infrazione.

Art. 18 - DECADENZA DELL'APPALTO

Senza pregiudizio di ogni altro maggiore diritto che possa competere al Comune, anche per risarcimento danni, si avrà decadenza dell'appalto con risoluzione immediata per colpa dell'Impresa, senza che nulla il concessionario stesso possa accettare o pretendere, per una o più delle seguenti cause:

- 1) gravi irregolarità o deficienze riscontrate nello svolgimento dei servizi che abbiano arrecato o possano recare danno materiale (di immagine) al Comune, qualora non siano state eliminate e nei termini prefissati ed intimati dall'Amministrazione Comunale nella lettera di contestazione;
- 2) violazione dell'obbligo di sollevare e tenere indenne l'Amministrazione da qualsiasi azione o pretesa di terzi;
- 3) impedimento in qualsiasi modo del potere di controllo da parte dell'Amministrazione;
- 4) ripetuta inosservanza nel tempo delle prescrizioni fornite per iscritto dall'Amministrazione e relative alle modalità di esecuzione dei servizi;
- 5) mancata ripresa del servizio, in caso di interruzione, entro i termini previsti ed intimati dall'Amministrazione, salvo nei casi di forza maggiore, come tali non imputabili al concessionario;
- 6) gravi violazioni degli obblighi facenti capo all'Impresa Appaltatrice per quanto previsto dal presente capitolato, che a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, siano tali da incidere sull'affidabilità dell'impresa nella prosecuzione del servizio;
- 7) fallimento dell'Impresa Appaltatrice;
- 8) inadempienza delle obbligazioni derivanti dalla legislazione antimafia vigente ed intervenuta nel corso dell'appalto.

Non spetterà all'Impresa Appaltatrice, in caso di decadenza dell'appalto, alcun indennizzo, per nessun titolo, neppure sotto il profilo del rimborso spese.

La decadenza comporterà , in ogni caso, l'incameramento, di diritto, della cauzione.

Nel caso la decadenza sia determinata da cause imputabili all'Appaltatrice, vige l'obbligo, per l'Impresa, di rimanere a disposizione dell'Amministrazione per continuare a svolgere il servizio per un periodo fino a sei mesi, servizio per il quale l'Amministrazione continuerà a riconoscere regolarmente il prezzo pattuito.

Art. 19 - CONTROVERSIE

Qualsiasi controversia dovesse insorgere fra le parti relativamente all'applicazione del presente capitolato, anche dopo la scadenza dell'appalto e qualunque ne sia la natura, sarà deferita al Foro di Macerata.

Art. 20 - TRASFORMAZIONI DELL'IMPRESA

Nel caso di cessione o di trasferimento a qualsiasi titolo o di trasformazione dell'Impresa, questa si impegna a trasferire le obbligazioni assunte con il presente contratto all'Impresa subentrante avente i requisiti dell'Impresa aggiudicataria.

Tale trasferimento di obbligazioni dovrà comunque avvenire con il consenso dell'Amministrazione Comunale, la quale, fatto salvo ogni diritto dell'anticipata risoluzione del contratto, vi provvederà con apposita deliberazione.

Art. 21 - SERVIZI OCCASIONALI ED ECCEZIONALI

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere l'espletamento, in aggiunta o in sostituzione a quelli già previsti, di servizi occasionali non compresi nel presente atto, purchè compatibili con la qualifica del personale previsto ed eseguibili con l'attrezzatura provvista nella dotazione.

Rientrano nella normalità, e non possono quindi essere considerati occasionali od eccezionali, i servizi notturni e/o festivi da presentare in occasione di manifestazioni o iniziative ricorrenti organizzate dal Comune.

Il costo eventuale di tali servizi occasionali o eccezionali verrà concordato e stabilito di volta in volta tra le parti.

Art. 22 - SPESE INERENTI ALL'APPALTO E AL CONTRATTO

Tutte le spese per l'organizzazione e la gestione del servizio in appalto sono a carico dell'Impresa. Sono altresì a suo carico le spese per la tassa fissa di registrazione del contratto, bollo, diritti, spese di pubblicazione, ai sensi dell'art. 5, comma 2, D.M. 02/12/2016, ecc.

L'Impresa Appaltatrice è espressamente obbligata a rimborsare al Comune tutte le spese di qualsiasi tipo che lo stesso dovesse sostenere per inadempimenti dell'Impresa medesima agli obblighi ad essa spettanti, oltre al pagamento degli interessi legali vigenti; il tutto senza pregiudizio per eventuali maggiori risarcimenti o diversi provvedimenti che possono essere di competenza del Comune.

Art. 23 - ELEZIONE DI DOMICILIO

A tutti gli effetti contrattuali di legge l'Impresa elegge il proprio domicilio presso il Comune di Treia (MC).

Tutte le intimazioni e le notifiche, dipendenti dal presente contratto, saranno fatte al responsabile del servizio presso la suddetta sede.

Art. 24- CESSIONE DEI CREDITI - CESSIONE DEL CONTRATTO

E' vietata la cessione di qualsiasi credito, anche parziale, se non autorizzata dall'Amministrazione.

Ogni cessione di credito non autorizzata è da ritenersi nulla.

E` vietata la cessione del contratto d'appalto a terzi.

Art. 25 - DISPOSIZIONI FINALI

Indispensabile si considera, all'atto della presentazione dell'offerta, la perfetta conoscenza del territorio su cui dovrà svolgersi il servizio oggetto del presente capitolato d'appalto.

L'Ente appaltante notificherà all'Impresa tutte le deliberazioni, ordinanze ed altri provvedimenti, che comportino variazioni di tale situazione iniziale.

P A R T E T E R Z A

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

Art. 26 - MODALITA` DI AFFIDAMENTO DELL'APPALTO

Per quanto non espressamente disciplinato dal presente capitolato si fa riferimento al D.Lgs. 50/2016. L'Amministrazione Comunale si riserva di procedere all'aggiudicazione dell'appalto a favore dell'Impresa che avrà presentato l'offerta migliore a insindacabile giudizio della Commissione esaminatrice nominata con determina dirigenziale del RUP della SUA alla scadenza del bando come meglio disciplinata in particolare dall'art. 77 del D. Lgs. 50/2016, e comunque sulla base di quanto stabilito negli articoli che seguono.

Si procederà all'aggiudicazione anche nel caso in cui sia pervenuta una sola offerta valida, purché la Ditta risulti idonea all'espletamento del servizio.

L'Amministrazione si riserva, comunque, la facoltà di non addvenire all'aggiudicazione dell'appalto ad alcuna delle Imprese partecipanti qualora nessuna risulti idonea all'espletamento del servizio.

Art. 27 - PUBBLICITA` DELL'APPALTO

L'appalto è soggetto alle procedure di pubblicità stabilite dalla legge e sarà pubblicato sul profilo del Committente e su GURI.

Art. 28 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E VERIFICA

a) Requisiti generali

Non è ammessa la partecipazione alla gara di concorrenti per i quali sussistano:

- le cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice;
- le condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter, del D. Lgs. 165/2001 o di cui all'art. 35 del 5 D.L. 24 giugno 2014, n. 90 convertito con modificazioni dalla Legge 11 agosto 2014, n. 114 o che siano incorsi, ai sensi della normativa vigente, in ulteriori divieti a contrattare con la pubblica amministrazione.

Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "black list" di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001 devono essere in possesso, pena l'esclusione dalla gara, dell'autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del D.M. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi dell'art. 37 del D.L. 3 maggio 2010, n. 78.

Agli operatori economici concorrenti, ai sensi dell'art. 48, comma 7, primo periodo, del Codice, è vietato partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di imprese di rete), ovvero partecipare alla gara anche in forma individuale qualora gli stessi abbiano partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese di rete.

Ai consorziati indicati per l'esecuzione da un consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) (consorzi tra società cooperative, consorzi tra imprese artigiane e consorzi stabili), ai sensi dell'art. 48, comma 7, secondo periodo, del Codice, e alle imprese indicate per l'esecuzione dall'aggregazione di imprese di rete con organo comune e soggettività giuridica, ai sensi dell'art. 45, comma 2, lett. f), del Codice, è vietato partecipare in qualsiasi altra forma alla medesima gara.

E' richiesta l'iscrizione nel Registro delle Imprese presso la competente CCIAA (ovvero, in caso di Impresa avente sede all'estero, l'iscrizione in uno dei Registri professionali o commerciali dello Stato di residenza) per l'attività oggetto del presente appalto e, nel caso di cooperativa, l'iscrizione all'Albo Nazionale delle Cooperative tenuto presso la CCIAA.

b) Requisiti di capacità economico-finanziaria, tecnico-professionale

- Almeno due referenze bancarie rilasciate da istituti di credito operanti negli stati membri della UE o intermediari autorizzati ai sensi della L. 1 settembre 1993, n. 385, dalle quali risulti che il concorrente ha sempre fatto fronte ai propri impegni con regolarità e puntualità . Nel caso in cui quest'ultimo, per giustificati motivi, non è in grado di presentare le referenze richieste, trova applicazione quanto previsto dall'art. 86, comma 4, del Codice;
- Avere realizzato negli ultimi tre esercizi finanziari approvati e depositati alla data di presentazione delle offerte, un fatturato globale di importo non inferiore ad € 1.400.000,00 Iva esclusa da intendersi quale cifra complessiva del triennio.
- Avere realizzato negli ultimi tre esercizi finanziari approvati e depositati alla data di presentazione delle offerte, un fatturato specifico di importo non inferiore ad € 750.000,00 Iva esclusa da intendersi quale cifra complessiva del triennio.
N.B._Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato globale e specifico devono essere rapportati al periodo di attività effettivamente prestata; tali requisiti di fatturato sono richiesti, in ragione del valore economico dell'appalto, al fine di selezionare un operatore affidabile e con un livello adeguato di esperienza e capacità strutturale.
- Esperienza durante tutto l'ultimo triennio solare antecedente la presentazione dell'offerta, nella gestione di almeno una mensa con numero di pasti pari a quelli posti a base di gara.
- Essere in possesso di una certificazione del proprio sistema di gestione della qualità (SGQ), di conformità alla norma EN ISO 9001:2008, rilasciata da un ente di certificazione accreditato SINCERT o da altro ente di accreditamento firmatario degli accordi di mutuo riconoscimento SGQ, ovvero di certificati equivalenti rilasciati da organismi stabiliti in altri Stati membri, ai sensi dell'art. 87 del D.Lgs. 50/2016.

Tali requisiti andranno comprovati all'atto della presentazione dell'offerta mediante la produzione di adeguata documentazione.

ART. 29 –Visita dei luoghi

È altresì obbligatorio, la visita sul luogo, da prenotare telefonicamente al n. 0733/218731 – 218752 dal legale rappresentante dell'impresa o da persona all'uopo delegata dal legale rappresentante dell'impresa o da procuratore speciale o generale dell'impresa. Dette condizioni vanno comprovate con esibizione di documento d'identità ed inoltre alternativamente a seconda del caso:

- di certificato CCIAA oppure dichiarazione sostitutiva sottoscritta dall'interessato;
- di consegna di delega in forma scritta espressa dal legale rappresentante unitamente a copia del certificato CCIAA atta a comprovare la qualifica del delegante;
- di consegna di copia di procura notarile oppure autodichiarazione sostitutiva di atto di notorietà resa dallo stesso procuratore.

Verrà rilasciata attestazione di avvenuto sopralluogo. Copia di tale attestazione sarà rilasciata a cura del Responsabile del servizio all'impresa ai fini del corredo della domanda.

Art. 30 – Contenuto dell'offerta

Le Imprese che intendono partecipare all'appalto dovranno presentare l'offerta globale con riportato l'importo complessivo stimato annuo, dove sono specificati e distinti gli importi e le caratteristiche per i servizi mensa Scuola infanzia - primaria e per la struttura per anziani del Comune di Treia.

Nell'offerta economica dovranno essere inoltre esplicitati:

- prezzo unitario servizio mensa scuola dell' infanzia;
- prezzo unitario servizio mensa scuola primaria;
- prezzo unitario servizio mensa giornata alimentare struttura per anziani.

ART. 31 – Validità dell'offerta

Gli offerenti hanno facoltà di svincolarsi dalla propria offerta trascorsi 180 (centottanta) giorni dalla data di scadenza per la presentazioni delle offerte.

ART. 32 – Offerte anormalmente basse

La SUA procederà alla verifica delle offerte anormalmente basse ai sensi dell' art. 97del D. Lgs n. 50/2016.

Art. 33 - CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

Le offerte saranno esaminate da una Commissione all'uopo preposta come al precedente art. 26 .

L'offerta globalmente intesa è così formata:

- a) da una RELAZIONE TECNICA di offerta relativa alle caratteristiche metodologiche e

tecniche del progetto per lo svolgimento del servizio;
b) da un'OFFERTA ECONOMICA.

Alla relazione tecnica, costituita di un numero max. di 30 facciate, saranno attribuiti punti 70 (settanta) distribuiti come segue:

1) Disponibilità ad elevare le percentuali minime di utilizzo nella preparazione dei pasti di prodotti provenienti da produzione biologiche e/o DOC e/o DOP e di carne certificata o aggiungere prodotti a "Km zero": **max 30 punti**

- Carne di vitello o vitellone certificata: punti 2 per ogni 5% in più oltre il 40% minimo, fino ad un massimo di punti 7;
- Frutta e verdura biologica: punti 1 per ogni 5% in più oltre il 35% minimo, fino ad un massimo di punti 6;
- Prosciutto e salumi DOP: qualora la ditta accetti di fornire solamente prosciutto e salumi DOP verranno assegnati ulteriori punti 4;
- olio di oliva extravergine: qualora la ditta accetti di fornire solamente olii extravergine di oliva DOP verranno assegnati ulteriori punti 2;
- per ogni ulteriore prodotto DOC, DOP, IGT e biologico verranno assegnati punti 1 fino ad un massimo di 4 punti;
- per ogni aggiunta di prodotto "Km zero" verranno assegnati punti 0,5 fino ad un massimo di punti 7.

2) Presenza tra il personale impiegato nel servizio appaltato, di soggetti appartenenti alle categorie di cui all'art.1, 1^a della L.12.03.1999, n.68 fino ad un massimo di **punti 5** (attribuzione di punti 2 per ogni occupato).

3) Disponibilità a sottoscrivere convenzioni e/o progetti per stage, borse lavoro, alternanza scuola/lavoro proposti dall'Amministrazione:

- risposta sì: **punti 5**
- risposta no: **punti 0**

4) Ad ulteriori progetti migliorativi nei punti sottoindicati, qualora abbia precedentemente soddisfatto tutti i precedenti punti 1-2-3, anche se non si è raggiunta la valutazione massima per ogni punto. I progetti dovranno essere dettagliatamente e specificatamente descritti con riferimento alle modalità e ai tempi di realizzazione: **max 30 punti**

- programmi di educazione alimentare ed eventuali forme di comunicazione che coinvolgano i genitori degli alunni in merito ai problemi alimentari dei ragazzi: punti 10;
- giornate alimentari a tema (es. menù di culture diverse, menù vegetariani, ecc.): punti 10;
- attività di sensibilizzazione del territorio nelle sue tradizioni agro-alimentari: punti 5;
- attività di integrazione sociale relative alle diverse tradizioni culturali ed etno-gastronomiche dei ragazzi stranieri inseriti nelle scuole: punti 5

Gli elementi di valutazione di cui sopra saranno attribuiti sulla base del confronto fra le varie offerte seguendo criteri oggettivi. Per la valutazione delle caratteristiche tecniche e del progetto, l'apposita Commissione potrà individuare in seduta riservata, prima dell'esame delle offerte, specifiche articolazioni di valutazione da adottarsi nel rispetto dei fattori e dei punteggi stabiliti dal presente invito; l'attribuzione dei punteggi ai sub-elementi avviene attraverso la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari a ciascuno di essi, tenendo conto del grado di dettaglio dell'approccio metodologico volto al raggiungimento degli obiettivi, secondo la

seguente scala di valore:

- Ottimo 1,00
- Buono 0,75
- Adeguato 0,50
- Parzialmente adeguato 0,25
- Inadeguato 0,00

Per la valutazione dell'offerta tecnica presentata da un RTI, il punteggio sarà attribuito per ciascun componente in misura proporzionale alla rispettiva quota di prestazioni che lo stesso si obbliga ad eseguire. La somma aritmetica così ponderata dei punteggi costituirà, il punteggio totale finale dell'offerta tecnica ottenuto dall' RTI.

L'offerta tecnica non deve recare, pena l'esclusione, alcun riferimento al ribasso offerto ovvero agli elementi che consentano di desumere in tutto o in parte l'offerta economica del concorrente.

Alla valutazione dell'OFFERTA ECONOMICA, saranno attribuiti punti 30 (trenta) distribuiti come segue:

- punti 8 attribuiti per i pasti delle scuole dell'infanzia;
- punti 7 per i pasti delle scuole primarie;
- punti 15 per la giornata alimentare della struttura per anziani.

I punti verranno determinati secondo la seguente formula, da applicarsi ad ogni voce:

$$\frac{\text{PUNTEGGIO massimo} \times \text{valore offerta più bassa}}{\text{valore singola offerta}}$$

Il risultato finale sarà dato dalla somma dei punteggi ottenuti singolarmente.

Treia, 06 dicembre 2017

IL RESPONSABILE DEL VI SETTORE
-SERVIZI ALLA PERSONA-
(Dott. Orazio Coppe)

Allegati:

- Elenco attrezzature, menu, grammature e personale(lettera D1,2,3,4,5,)
- Dettaglio importi a base di gara (lettera D6)