



Città di Matelica

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE PRESSO LE MENSE SCOLASTICHE PERIODO: DAL 1° GENNAIO 2021 AL 31 AGOSTO 2023

Art. 1 Oggetto dell'appalto, importo a base di gara e criteri di aggiudicazione

Il servizio ha per oggetto la fornitura di pasti e dell'acqua e la relativa distribuzione presso:

- a) La scuola primaria di via Bellini presso l'ITC "Antinori" L'Impresa aggiudicataria dovrà mettere a disposizione, nel locale cucina interno, un idoneo bollitore elettrico per effettuare la cottura della pasta e carrelli scaldavivande, per la distribuzione dei pasti nelle classi, muniti di bagnomaria e armadio caldo (pasti giornalieri previsti n. 250 circa);
- b) il locale della scuola dell'infanzia sita in Via Bellini adibito a refettorio, con distribuzione mediante scodellamento e servizio al tavolo. L'Impresa aggiudicataria dovrà mettere a disposizione, nel locale cucina interno, un idoneo bollitore elettrico per effettuare la cottura della pasta (pasti giornalieri previsti n. 150 circa);
- c) il locale della scuola primaria sita in Via Roma adibito a refettorio, con distribuzione mediante scodellamento e servizio al tavolo per circa 20 alunni;
- d) la preparazione e somministrazione dei pasti in favore del personale comunale destinatario del servizio mensa, da somministrare in idoneo locale-refettorio con capienza di almeno 20 posti messo a disposizione dell'Impresa aggiudicataria dell'appalto.
- e) La preparazione e la somministrazione dei pasti presso la scuola dell'infanzia di via Bellini nel mese di luglio che per l'occasione fungerà da centro estivo.

I predetti locali sono privi di qualsiasi attrezzatura eventualmente occorrente per la distribuzione dei pasti; tale attrezzatura, pertanto, dovrà essere messa a disposizione dall'Impresa aggiudicataria dell'appalto.

Nel corso della durata dell'appalto l'ubicazione dei locali mensa e/o il loro numero potranno subire variazioni.

Destinatari del servizio sono gli alunni frequentanti le predette scuole, il personale comunale e il personale scolastico in servizio di assistenza usufruenti dei buoni pasto.

Dovranno essere forniti pasti speciali per gli utenti affetti da celiachia e da eventuali altre patologie certificate.

Il numero complessivo dei pasti presunti è così ripartito:

NUMERO PASTI	01/01/2021-31/12/2021	01/01/2022-31/12/2022	01/01/2023-31/08/2023
SCUOLA PRIMARIA VIA BELLINI	42.900	42.900	25.740
SCUOLA INFANZIA VIA BELLINI	29.700	29.700	17.820
SCUOLA PRIMARIA VIA ROMA	4.620	4.620	2.772
CENTRO ESTIVO SCUOLA INFANZIA (MESE DI LUGLIO)	500	500	500
PERSONALE COMUNALE	600	600	400
TOTALE	78.320	78.320	47.232

Il prezzo a base d'asta per ogni pasto fornito è stabilito in € 5,80 trasporto compreso ed Iva esclusa.

L'importo a base di gara, per il periodo contrattuale di trentadue mesi (dal 1° gennaio 2021 al 31 agosto 2023), ammonta ad €. 1.182.457,60 IVA esclusa. L'importo complessivo dell'appalto, comprensivo dell'opzione di rinnovo di cui all'art. 2 del presente capitolato per ulteriori 36 mesi (dal 1° settembre 2023 al 31 agosto 2026), ammonta quindi ad € 2.545.225,60, trasporto compreso ed Iva esclusa. La presenza di eventuali rischi di interferenza nell'esecuzione dell'appalto è stata valutata ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 9/4/2008, n. 81 e s.m.i. ed è stato rilevato che non vi sono rischi connessi all'interferenza tra le attività. Pertanto l'importo per oneri di sicurezza derivanti da rischi da interferenze è pari a €. 0,00 (zero/00).

Il numero dei pasti sopra indicato è indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce obbligo e vincolo per il Comune di Matelica.

Pertanto, ai sensi dell'art.106 c.12 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., l'importo annuo e quello complessivo dell'appalto possono variare in più o in meno fino ad un limite del 20% in base ai bisogni effettivi del momento e a secondo il numero degli alunni o dipendenti comunali che usufruiscono del pasto, senza determinare in nessun caso obblighi di revisione del costo del pasto risultante dall'affidamento del presente appalto.

La rivalutazione ISTAT del prezzo contrattuale annuale verrà applicata dal secondo anno d'appalto.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16 del D.Lgs. 50/2016, si precisa, altresì, che il costo **annuo** della manodopera è stato stimato in €. 130.000,00 IVA esclusa.

Il servizio riguarda le funzioni amministrative attribuite ai Comuni con l'art. 45 del D.P.R. 24 luglio 1977, n. 616 e le cui modalità di svolgimento sono demandate alla competenza legislativa regionale ed è considerato di pubblica utilità e non può essere interrotto o sospeso, se non per comprovate cause di forza maggiore. È, inoltre, considerato servizio pubblico essenziale, ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e successive modifiche ed integrazioni. Pertanto, il soggetto che lo andrà ad erogare dovrà rispettare quanto previsto dalla normativa di legge in materia di sciopero.

L'appalto dovrà essere eseguito con l'osservanza di quanto previsto dal presente capitolato e **sarà aggiudicato mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs n. 50/2016 s.m.i. con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 144 e dell'art. 95, comma 3 a) del D.Lgs. 50/2016, sulla base dei parametri di valutazione riportati in allegato (allegato 1)**. La scelta dell'affidatario del servizio potrà avvenire anche in presenza di una sola offerta valida, purché ritenuta congrua e idonea in relazione all'oggetto dell'appalto. L'offerta sarà valutata da una Commissione appositamente nominata e costituita, dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte, che procederà all'esame dell'offerta tecnica e all'apertura dell'offerta economica, attribuendo a ciascuna il relativo punteggio, fino ai valori massimi indicati.

È facoltà delle ditte interessate procedere al sopralluogo previo appuntamento con l'ufficio servizi alla persona. Il sopralluogo non è obbligatorio ai fini della presentazione dell'offerta.

Art. 2 Durata dell'appalto

L'appalto ha la durata di 32 (trentadue) mesi, dal 1 gennaio 2021 al 31 agosto 2023. L'impresa è comunque obbligata ad espletare il servizio fino all'individuazione del nuovo contraente, trattandosi infatti di servizio essenziale a tutti gli effetti di legge. I periodi di sospensione per quanto riguarda la refezione scolastica sono quelli stabiliti dal calendario scolastico ministeriale e quelli per altre evenienze stabiliti da questa Amministrazione o dalle istituzioni scolastiche.

Il Comune, qualora ritenuto idoneo e conveniente, potrà rinnovare l'appalto per ulteriori 36 (trentasei) mesi, dal 1 settembre 2023 al 31 agosto 2026, alle medesime condizioni dell'appalto originario, senza che ciò possa costituire in nessun modo un obbligo per l'Ente.

Art. 3 Requisiti di partecipazione

Possono partecipare i soggetti di cui all'art. 45 del D.lgs 50/2016, nelle forme di cui all'art.48 del medesimo D.Lgs. che presentano i requisiti di ordine generale dell'art. 80 del D.Lgs 50/2016. I requisiti di ordine generale devono essere dichiarati nel rispetto dell'art. 80 del D.Lgs 50/2016.

Risultando il servizio in oggetto tra quelli elencati all'art.1, comma 53, lett. i-ter della L.190/2012, così come modificato dall'art. 4-bis, comma 2, legge n. 40 del 2020, per l'ammissione alla procedura di gara per l'affidamento dello stesso è inoltre richiesta **l'iscrizione all'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa**, di cui all'art.1, comma 52, della citata L.190/2012, istituito presso la prefettura (**cd. white list**). In alternativa gli operatori economici devono aver presentato domanda di iscrizione al predetto elenco (cfr. Circolare Ministero dell'Interno prot. 25954 del 23 marzo 2016 e DPCM 18 aprile 2013 come aggiornato dal DPCM 24 novembre 2016, nonché delibera ANAC n. 1297 del 12 dicembre 2017).

REQUISITI DI CARATTERE ECONOMICO /FINANZIARIO E TECNICO/ORGANIZZATIVO:

Per l'ammissione alla gara è richiesto il possesso dei requisiti previsti dall'art. 83 del D.Lgs 50/2016, ed in particolare essere in possesso di almeno due dichiarazioni bancarie ed aver realizzato negli anni 2017-2018-2019-2020 con buon esito e senza essere incorsi in alcuna risoluzione anticipata, servizi identici a quelli oggetto della presente gara (ristorazione scolastica per alunni della scuola dell'obbligo e dell'infanzia) per un importo complessivo non inferiore a Euro 1.100.000,00 IVA esclusa, specificando l'Ente appaltante ed i singoli importi contrattuali. Tale requisito viene richiesto in virtù della peculiare natura del servizio, la cui esecuzione necessita di particolare attenzione, organizzazione e formazione nell'espletamento dell'attività verso terzi.

È inoltre richiesto il possesso delle seguenti certificazioni di qualità:

- UNI EN ISO 9001:2015 in corso di validità rilasciata da organismi riconosciuti e accreditati. (in caso di raggruppamento temporaneo tale requisito deve essere posseduto da ciascun componente del raggruppamento)
- UNI EN ISO 22000:2018 in corso di validità rilasciata da organismi riconosciuti e accreditati. (in caso di raggruppamento temporaneo tale requisito deve essere posseduto da ciascun componente del raggruppamento)
- UNI EN ISO 14001:2015 in corso di validità rilasciata da organismi riconosciuti e accreditati. (in caso di raggruppamento temporaneo tale requisito deve essere posseduto da ciascun componente del raggruppamento)

AVVALIMENTO: Ai sensi dell'art. 89 del D.Lgs 50 /2016 è ammesso il ricorso all'istituto dell'avvalimento per la dimostrazione dei requisiti economico finanziari e tecnico organizzativi.

Art. 4 Fornitura del servizio

Il servizio dovrà essere fornito nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole, secondo il calendario scolastico ministeriale, e nel corso di tutto l'anno per il personale comunale e scolastico. L'erogazione dei pasti, per gli alunni, dovrà essere effettuata dal lunedì al venerdì, secondo gli orari che saranno stabiliti dai dirigenti scolastici, **con doppi turni** in orario compreso fra le 12,00 e le 14,00. Per il personale comunale i pasti dovranno essere forniti dal lunedì al sabato dalle ore 12,00 alle ore 14,30.

Art. 5 Disciplina del servizio

Il servizio consiste nella preparazione di pasti e nella relativa distribuzione e somministrazione presso i locali mensa di cui all'art. 1.

Gli operatori partecipanti dovranno pertanto impegnarsi, in caso di vincita dell'appalto e conseguente affidamento del servizio, a dotarsi di un idoneo ed autorizzato laboratorio – centro di cottura dove dovrà essere effettuata la preparazione dei pasti. L'ubicazione del centro di cottura dovrà garantire il trasporto dei pasti presso i locali-refettorio di cui all'art.1 del presente capitolato entro QUINDICI minuti dalla cottura alla consumazione del pasto.

L'Impresa appaltatrice dovrà altresì mettere a disposizione un idoneo locale-refettorio, con capienza minima di 20 posti-mensa, dove dovrà effettuare la somministrazione dei pasti in favore del personale comunale destinatario del servizio mensa. Tale locale dovrà essere situato all'interno del centro abitato di Matelica.

Gli operatori partecipanti dovranno pertanto impegnarsi, in caso di vincita dell'appalto e conseguente affidamento del servizio, a mettere a disposizione il suddetto locale-refettorio che dovrà essere situato all'interno del centro abitato di Matelica.

Il/i locale/i destinato/i a centro di cottura e refettorio, dovranno possedere i requisiti previsti dal D.P.R. 327/80 “Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, e ss.mm. in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande”.

Il servizio viene appaltato alle seguenti condizioni:

a) Organizzazione.

Saranno a carico del Comune di Matelica la fornitura di energia elettrica e riscaldamento presso i locali mensa di cui all'art.1, mentre le spese di riscaldamento e di energia elettrica del centro cottura e del refettorio per i dipendenti comunali saranno a carico della ditta appaltatrice.

L'appaltatore fornirà, oltre alle attrezzature indicate nel precedente art. 1, tovaglioli e tovaglie di carta, piatti, posateria, bicchieri, vassoi compresa la relativa pulizia e provvederà alla preparazione e distribuzione dei pasti in conformità alle norme seguenti:

b) Preparazione dei pasti.

I pasti verranno preparati e cotti dall'Impresa con sistema tradizionale, con esclusione di cibi precotti e precucinati. I pasti a base di materie prime della migliore qualità, fornite da ditte qualificate, devono essere confezionati nel massimo rispetto delle norme di igiene e sanità.

Dovranno essere utilizzati materie prime e prodotti con certificazione di assenza di OGM (organismi geneticamente modificati). Il menù giornaliero è quello previsto dalle vigenti tabelle dietetiche viste dal SIAN territorialmente competente dell'ASUR. I pasti degli adulti dovranno seguire il medesimo menù predisposto per i bambini con adeguamento delle grammature, che dovranno essere proporzionate alle esigenze alimentari dell'adulto medio. Il pasto deve, in ogni caso, essere composto da: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane, frutta fresca o (ogni 15 gg.) un dolce corrispondente al menù predisposto all'inizio di ogni anno scolastico, come da allegati, secondo le grammature di cui alla tabella allegata.

È vietato l'uso di alimenti surgelati, tranne nei casi di uso di prodotti fuori stagione richiesti dal menù, salvo che per il pesce.

È comunque esclusa la somministrazione di prodotti surgelati premanipolati salvo che non sia espressamente previsto.

In particolare è vietato:

- congelare le materie prime acquistate fresche;
- congelare il pane;
- scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente, dovendo essere effettuate nel frigorifero;
- effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- preparare i pasti nei giorni antecedenti quelli del consumo;

- effettuare la precottura;
- friggere gli alimenti: frittate, crocchette, pesce, patate, ecc. (dovranno essere cotti in forno);
- usare dadi o estratti vari per brodi o minestre. Se necessario utilizzare estratti vegetali a base di verdure senza aggiunta di glutammato o di sale da cucina;
- usare ortaggi e verdure coltivati in serra o di provenienza extra-comunitaria (escluso il periodo invernale);
- usare ortaggi a bulbo germogliati;
- usare frutta con presenza di tracce di appassimento o non matura;
- usare formaggi fusi o contenenti polifosfati;
- utilizzare come basi per la preparazione di pasti, "fondi" di cottura ottenuti da prolungata soffrittura degli ingredienti;
- utilizzare burro o panna se non nei casi espressamente previsti dal menu;

Nell'acquisto delle materie prime, si devono seguire i seguenti criteri:

- verifica della precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- presenza di etichette aventi indicazioni il più possibile esaurienti secondo quanto previsto dalla legge e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- presenza su ogni confezione o cartone del termine minimo di conservazione;
- fornitura con imballaggi integri ed integrità del singolo prodotto (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli ecc.);
- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore;

Si devono adoperare, nei limiti del possibile, i prodotti provenienti da produzioni italiane e da coltivazioni biologiche e Km 0 ed in particolare deve usarsi:

- ***carne CCBI – IGP “vitellone bianco dell'Appennino Centrale” non surgelata recante il marchio di qualità;***
- ***uova del tipo "L" o "XL", da allevamento italiano a terra, conservati in frigorifero;***
- ***pasta di semola di grano duro italiana, biologica e con formati di media grandezza;***
- ***pasta fresca all'uovo artigianale, sia ripiena che non ripiena;***
- ***macedonia (quando prevista dal menù) preparata con frutta fresca;***
- ***pesce: bastoncini non in pasta o macinati, ma di merluzzo – il filetto di platessa di tipo 02 SK senza pelle – alibut;***
- ***consERVE di pomodoro o di pelato o di passata, di pomodori italiani, senza additivi chimici;***
- ***formaggi aventi contenuto di calcio più elevato, alternando quelli freschi con quelli a media e lunga stagionatura;***
- ***come formaggio grattugiato solo il Parmigiano Reggiano DOP;***
- ***olio extra vergine di olive italiane di marche note;***
- ***legumi possibilmente di produzione biologica a Km 0;***
- ***frutta, ove possibile, a Km 0.***

c) Cottura della pasta

La cottura della pasta deve essere effettuata nei locali cucina attigui ai locali mensa con i bollitori forniti dall'Impresa aggiudicataria, uno per il locale cucina interno della scuola primaria di Via Bellini ed uno il locale cucina interno della scuola dell'infanzia di Via Bellini).

d) Trasporto del cibo.

Il trasporto del cibo deve essere effettuato con mezzi e contenitori appositamente attrezzati e destinati esclusivamente a tale uso e riconosciuti idonei ai sensi del D.P.R. 26.03.1980, n. 327.

Le attrezzature devono consentire ai cibi una costante temperatura non inferiore ai 65° fino al momento della consumazione; in particolare le vivande confezionate col sistema della multi razione devono essere immesse in contenitori termici del tipo conforme alle norme igieniche vigenti e con caratteristiche tecniche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sia sotto il profilo organolettico che dall'appetibilità. Il pane, la verdura e la frutta possono essere trasportati in contenitori di plastica coperti. A tal fine l'Impresa deve essere in possesso delle relative

autorizzazioni sanitarie.

e) Distribuzione dei pasti.

La distribuzione dei pasti avviene, con il sistema dello scodellamento e servizio al tavolo, presso i locali mensa delle scuole, **dovranno essere utilizzati solo ed esclusivamente piatti e bicchieri in materiale biodegradabile e compostabile di alta qualità.**

Per la sola scuola elementare situata all'interno del plesso "Antinori" posto in via Bellini, la distribuzione dei pasti avverrà senza scodellamento su appositi vassoi con servizio in classe sul banco. Solo ed esclusivamente in quest'ultimo caso il vassoio potrà non essere di materiale compostabile. L'Impresa solo presso questo plesso scolastico sarà obbligata a fornire anche una tovaglietta copri banco e la posateria mono uso.

L'Impresa dovrà altresì individuare la modalità più idonea per la somministrazione dei pasti al personale comunale, in relazione alle caratteristiche del locale refettorio messo a disposizione.

Destinatari del servizio sono gli alunni frequentanti le predette scuole, il personale comunale e il personale scolastico in servizio di assistenza usufruenti dei buoni pasto.

Il personale dell'Impresa deve provvedere all'apparecchiatura dei tavoli dei refettori, alla distribuzione dei pasti come sopra specificato nonché alla successiva pulizia di tavoli e stoviglie.

L'Impresa deve controllare che la somministrazione avvenga nei modi e nei tempi più razionali, atti a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del pasto.

f) Numero dei pasti.

Il numero dei pasti da confezionare sarà comunicato giornalmente entro le ore 10,30 alla cucina, in base alle effettive presenze di alunni e personale. Il Comune non assume alcun onere o responsabilità per garantire un numero minimo di presenze. L'ammissione alla mensa è consentita dal personale dell'Impresa ai soli utenti in possesso del buono-pasto, che costituisce il presupposto necessario per riconoscere da parte del Comune il compenso all'Impresa; deve, in ogni caso, garantirsi il pasto all'utente che abbia eccezionalmente dimenticato il buono-pasto.

L'Impresa dovrà effettuare con proprio personale il controllo giornaliero della rispondenza tra il numero dei pasti rilevato e comunicato dal personale A.T.A. e il numero dei buoni consegnati. È, inoltre, compito dell'Impresa assicurarsi, nel caso di presenza di utenti senza buono-pasto, che sia stato consegnato il corrispondente tagliando nominativo sostitutivo del buono stesso. I buoni relativi ai pasti consumati, e gli eventuali tagliandi nominativi sostitutivi, dovranno essere riconsegnati mensilmente dall'Impresa all'Ufficio comunale competente.

g) Personale in servizio.

L'Impresa appaltatrice si impegna a svolgere il servizio con personale numericamente e qualitativamente idoneo. In particolare dovrà essere adibito un numero di inservienti tale da permettere una distribuzione ottimale. Tutto il personale adibito al confezionamento ed alla distribuzione deve essere in possesso dell'attestato di partecipazione ai corsi HACCP in corso di validità.

h) Indumenti di lavoro.

L'Impresa fornisce a tutto il personale indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia d'igiene, da indossare durante le ore di servizio;

Art. 6 Personale

L'impresa si impegna ad osservare integralmente e ad applicare in favore del proprio personale tutte le norme del contratto collettivo nazionale di lavoro del settore di appartenenza e degli accordi

locali integrativi dello stesso, in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, anche dopo la scadenza del contratto collettivo e degli accordi integrativi, pur se non aderente alle associazioni stipulanti o receda da queste e indipendentemente dalla natura artigiana o industriale, dalla struttura e dimensioni dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

Il personale addetto al trasporto e alla consegna dei cibi deve mantenere un rapporto corretto con il personale dell'Amministrazione e della scuola e non deve in alcun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi nei confronti del personale dipendente dell'Amministrazione e della scuola.

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.

Prima dell'inizio del servizio, l'impresa deve trasmettere all'Amministrazione l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute e delle sedi di lavoro, nonché della posizione contributiva.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'impresa, la quale ne è la sola responsabile anche in deroga alle norme legislative che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere della spesa a carico dell'Amministrazione o in solido con l'Amministrazione, con l'esclusione di qualsiasi rivalsa nei confronti di quest'ultima.

L'impresa, compatibilmente con la propria organizzazione e con le esigenze tecniche organizzative o di manodopera previste, si impegna a garantire prioritariamente l'assunzione del personale già impiegato nei servizi con la precedente gestione (clausola sociale), nei modi e alle condizioni previste dalla legislazione vigente ed, in particolare, il riconoscimento della qualifica posseduta e della anzianità pregressa, oltre ad assicurare il pagamento dei contributi senza l'applicazione del salario medio convenzionale, dietro impegno ad acquisire gli eventuali titoli formativi richiesti dalla normativa vigente.

Il tutto, comunque, a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa e con le esigenze tecnico – organizzative previste per l'esecuzione del servizio

L'impresa deve altresì provvedere, a propria cura e spese, alle assicurazioni obbligatorie assistenziali, previdenziali ed infortunistiche dal momento che i propri dipendenti non conseguono alcun rapporto di dipendenza con l'Amministrazione. L'impresa deve comunque garantire quanto previsto dal D.lgs. 9/4/2008, n. 81 e s.m.i. e comunicare il nominativo del Responsabile della Sicurezza.

Art. 7 Termine di stipula

L'impresa dovrà stipulare il contratto entro il termine stabilito nella lettera con cui l'Amministrazione comunale comunica l'aggiudicazione.

Nell'occasione deve dar prova di aver versato le spese contrattuali e di registrazione alla Tesoreria comunale.

Ove tale termine non venga rispettato senza giustificati motivi, l'Amministrazione può unilateralmente dichiarare, senza necessità di messa in mora, la decadenza dell'aggiudicazione dando inizio altresì alla procedura in danno per un eventuale nuovo esperimento di gara, con rivalsa delle spese e di ogni altro onere sul deposito provvisorio.

Art. 8 Pagamento del canone

Il Comune corrisponde il canone a rate mensili posticipate sulla base dei buoni pasto e dei tagliandi nominativi sostitutivi ritirati agli utenti, che costituiscono l'unico valido presupposto per esigere il compenso. A tal fine l'Impresa per il pagamento del corrispettivo rimette mensilmente una nota corredata dei buoni pasto, che viene sottoscritta per approvazione del Comune entro cinque giorni dalla presentazione. Sulla base di tale nota l'Impresa fattura il compenso che viene liquidato dal Comune entro il mese. L'Impresa ha diritto all'interesse legale per pagamenti ritardati rispetto alla data fissata.

Si conviene che il Comune può rivalersi, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento del

corrispettivo, per ottenere la rifusione di eventuali danni, già contestati all'Impresa o il rimborso di spese e pagamento di penalità.

Art. 9 Infortuni e danni

L'impresa risponde direttamente dei danni alle persone e alle cose comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'Amministrazione, salvi gli interventi a favore dell'impresa da parte delle Società Assicuratrici. In particolare l'impresa si assume tutte le responsabilità per avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento da parte dei commensali di cibi contaminati od avariati; a tale merito l'impresa è tenuta a contrarre un'assicurazione secondo le modalità e i massimali di cui al successivo articolo 14.

L'impresa è tenuta ad assicurare i propri automezzi per la responsabilità civile e si obbliga a sollevare l'Amministrazione da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali ricadenti su di essa, con possibilità di rivalsa in caso di condanna.

Le spese che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti dell'impresa ed in ogni caso dovranno essere da questa rimborsate.

Art. 10 Interruzioni

In caso di sciopero del personale del Comune o della scuola o dell'Impresa o in caso di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, il Comune e l'Impresa dovranno essere avvisati con anticipo di almeno 48 ore.

Art. 11 Penalità

L'Amministrazione si riserva la facoltà di far eseguire dai propri incaricati o dal Comitato Mensa in rappresentanza dei genitori, in qualsiasi momento, controlli e verifiche sul servizio, al fine di accertare che il suo svolgimento avvenga nel rispetto delle norme e delle prescrizioni tecniche di cui al presente capitolato, nonché nel rispetto dell'offerta tecnica presentata. Le verifiche ed i controlli effettuati non esimono l'impresa dalle responsabilità di cui al presente capitolato.

Qualora, in esito a tali controlli, vengano rilevate inadempienze o negligenze nell'esecuzione del contratto, il responsabile dell'esecuzione del contratto, fatti salvi i casi non imputabili al soggetto e/o concordati con l'Amministrazione, procede a richiami scritti nei confronti del soggetto aggiudicatario.

Ove si verificano inadempienze dell'impresa nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate le seguenti penali:

- € 50,00 per ogni singola violazione di quanto stabilito dai menu;
- € 50,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle specifiche Merceologiche;
- € 50,00 per ogni ritardo non giustificato nella consegna dei pasti;
- € 150,00 per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del DPR 327/80;
- € 200,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti;
- € 250,00 ogni qualvolta viene negato l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione ad eseguire i controlli di conformità;
- € 300,00 per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dall'Amministrazione della documentazione inerente la messa in atto del sistema haccp;
- € 300,00 non conformità operative rispetto a quanto previsto nel Manuale per l'autocontrollo igienico (M.A.I);
- € 500,00 per ogni analisi microbiologica giudicata non conforme rispetto a quanto previsto dalle specifiche igieniche degli alimenti;
- € 500,00 per ogni mancato rispetto delle specifiche igienico-ambientali;
- € 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia.

Nel caso in cui tali violazioni, o altre non espressamente citate, risultassero gravi, ovvero ripetute nell'arco della durata del servizio, l'Amministrazione si riserva di applicare ulteriori penali in relazione alla loro gravità, nel seguente modo: maggiorazione del 25% alla seconda infrazione, maggiorazione del 50% alla terza, risoluzione del contratto alla quarta.

Qualora l'importo complessivo delle penali erogate sia pari o superiore al 10% dell'importo contrattuale, è facoltà per l'Amministrazione risolvere il contratto in danno dell'impresa.

Gli eventuali ritardi negli adempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione delle penali di cui ai precedenti punti sono contestati dall'Amministrazione all'impresa la quale, in questo caso, può essere invitata ad adempiere nel termine di giorni 15 consecutivi dal ricevimento della stessa contestazione.

In caso di mancato adempimento nel termine concesso, il contratto deve intendersi senz'altro risolto.

Per i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo, l'Amministrazione può avvalersi della cauzione definitiva senza bisogno di diffida o procedimento giudiziario, ovvero compensare il credito con quanto dovuto all'aggiudicatario a qualsiasi titolo, quindi anche per altri eventuali e distinti corrispettivi maturati.

L'applicazione delle penali di cui al presente articolo, nel caso di ritardo, non esonera in nessun caso l'impresa dall'adempimento delle obbligazioni rispetto alle quali si è resa inadempiente.

Ferma restando l'applicazione delle penali previste nei commi precedenti, l'Amministrazione ha comunque facoltà di chiedere il maggior danno ai sensi dell'art. 1382 cod. civ., nonché la risoluzione del presente contratto nell'ipotesi di grave e/o reiterato inadempimento.

Art. 12 Controversie

Per tutte le controversie comunque attinenti all'interpretazione e all'esecuzione del contratto di affidamento del servizio di cui al presente capitolato, sarà competente in via esclusiva il foro di Macerata.

Art. 13 Risoluzione

La risoluzione del contratto opera di diritto ai sensi dell'art. 1456 c. c. nei seguenti casi:

- 1 - abbandono del servizio salvo che ciò dipenda da causa di forza maggiore;
- 2 - ripetute contravvenzioni nei patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- 3 - contegno abituale scorretto verso gli utenti del servizio di somministrazione;
- 4 - cessione ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, di diritti ed obblighi inerenti al presente contratto;
- 5 - ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto;
- 6 - inadempimento, da parte del soggetto aggiudicatario, di quanto previsto nel presente capitolato e nell'offerta tecnica presentata, tale da comportare l'applicazione delle penali di cui all'articolo precedente nella misura pari almeno al 10% dell'importo contrattuale;
- 7 - cessazione dell'attività, concordato preventivo o fallimento a carico dell'Impresa aggiudicataria
- 8 - cessione, affitto o usufrutto dell'azienda, ove l'Amministrazione decida di non continuare il rapporto contrattuale con l'acquirente/affittuario/cessionario;
- 9 - negli altri casi previsti dal presente capitolato e dalla vigente normativa;
- 10 - mancata consegna tutti i pasti occorrenti o consegna in quantità non sufficienti all'utenza;
- 11 - mancata corrispondenza della merce alle caratteristiche indicate negli elenchi allegati;
- 12 - mancata conformità della merce agli indirizzi del D.Lgs. n. 193/2007 e s.m.i. "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore;
- 13 - mancata conformità della merce ai dispositivi della L.R. Marche n. 9 del 2.02.2000 "Norme in materia di consumo di prodotti geneticamente modificati nelle mense scolastiche, negli ospedali e nei luoghi di cura";

14 – variazioni alla tabella dietetica per cause non dipendenti dalla volontà dell'Amministrazione. In caso di risoluzione del contratto, l'impresa è tenuta a risarcire l'Amministrazione di tutti i danni conseguenti (diretti ed indiretti).

L'Amministrazione, in qualunque momento dell'esecuzione, può recedere unilateralmente dal contratto, avvalendosi della facoltà consentita dall'art. 1671 del C.C. e per qualsiasi motivo, previa comunicazione scritta con preavviso minimo di 60 giorni, tenendo indenne il soggetto aggiudicatario delle spese sostenute, delle prestazioni eseguite e dei mancati guadagni.

L'impresa ha diritto alla restituzione della cauzione definitiva e al pagamento delle forniture effettuate.

L'impresa, in caso di risoluzione o di cessazione anticipata del rapporto contrattuale per qualsiasi causa, è in ogni caso obbligata a prestare il servizio per il periodo non superiore di sei (6) mesi alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

Art. 14 Cauzioni provvisorie, definitive e polizze assicurative

È prevista una cauzione provvisoria ai sensi dell'art. 93 del D. Lgs. 50/2016 pari al 2% dell'importo dei servizi a base d'appalto da presentare a corredo dell'offerta sotto forma di fideiussione bancaria o di polizza assicurativa.

La cauzione copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario e sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo, mentre ai non aggiudicatari sarà restituita entro 30 giorni dall'aggiudicazione.

L'impresa deve versare, all'atto della stipula del contratto, una cauzione definitiva, sotto forma di fideiussione bancaria o di polizza assicurativa, pari al 10% dell'importo netto del contratto, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento dei danni, nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'impresa a causa dell'inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio. Per quanto concerne il valore del contratto, si fa riferimento all'importo di aggiudicazione per i tre anni di durata dell'affidamento, oltre che per l'eventuale rinnovo.

Per tutte le altre condizioni e modalità si fa espresso rinvio a quanto previsto dall'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016

Resta salvo per l'Amministrazione di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

L'impresa è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

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

Infine l'impresa, prima della consegna delle prestazioni, unitamente alla cauzione definitiva di cui sopra deve produrre all'Amministrazione una polizza assicurativa RCT/RCO valida per tutto il tempo di durata dell'appalto, con i seguenti limiti di massimale: RCT €. 3.000.000,00 per ogni sinistro - RCO €. 2.000.000,00 per ogni persona. La polizza dovrà prevedere tutte le principali estensioni di garanzia.

Art. 15 Subappalto

È rigorosamente vietata la cessione, anche parziale, del presente contratto. Il subappalto è disciplinato dall'art. 105 del D. Lgs. 50/2016.

Art. 16 Domicilio dell'Impresa

Per tutti gli effetti del contratto, l'impresa elegge domicilio presso la propria sede legale.

Le notificazioni e le intimazioni saranno effettuate a mezzo di messo comunale oppure per lettera raccomandata.

Art. 17 Costituzione in mora dell'Impresa

Tutte le comminatorie e i termini convenuti con il contratto operano di pieno diritto senza obbligo per il Comune della costituzione in mora dell'Impresa.

Art. 18 Spese

Qualsiasi spesa relativa alla stipula del contratto o conseguente a questa, nessuna eccettuata ed esclusa, è a carico dell'Impresa aggiudicataria

Art. 19 Trattamento dei dati Personali

Ai sensi e per gli effetti della normativa in materia di protezione dei dati personali, emanata con il D. Lgs. 30 giugno 2003, n.196 e s.m.i. ed in relazione alle operazioni che vengono eseguite per lo svolgimento delle attività previste dal presente appalto, l'amministrazione, in qualità di Titolare, individuerà l'aggiudicatario quale responsabile esterno del trattamento. Si precisa che tale nomina avrà validità per il tempo necessario per eseguire le operazioni affidate dal Titolare e si considererà revocata a completamento dell'appalto. L'impresa, in quanto Responsabile esterno, è tenuta ad assicurare la riservatezza delle informazioni, dei documenti e degli atti amministrativi, dei quali venga a conoscenza durante l'esecuzione della prestazione, impegnandosi a rispettare rigorosamente tutte le norme relative all'applicazione del D. Lgs. 196/2003 e ss.mm.ii..

La nomina a responsabile esterno del trattamento sarà effettuata contestualmente alla stipula del contratto di appalto, con specifico atto nel quale saranno specificate le istruzioni e i criteri da seguire nell'espletamento dell'incarico al fine di adempiere alle prescrizioni di cui al d.lgs 196/2003 e ss.mm.ii..

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.

Art. 20 Tracciabilità dei flussi finanziari

L'appaltatore dovrà assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13/8/2010, n. 136 e ss.mm.ii..

L'affidatario si impegna altresì a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante e alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo di Macerata - della notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Ai sensi dell'art 3, comma 9-bis, della citata L.n.136/2010 il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni determina la risoluzione del contratto.

Allegati 1)

A) PROGETTO TECNICO (VALUTAZIONE QUALITATIVA DELL'OFFERTA)

In relazione all'offerta tecnica il concorrente, a pena di esclusione dalla gara, dovrà far pervenire alla stazione appaltante una relazione tecnica ("Progetto Tecnico"), contenente tutte le informazioni relative all'oggetto dell'appalto.

La relazione tecnica dovrà essere, preferibilmente, organizzata puntualmente in paragrafi articolati secondo i criteri di valutazione di seguito riportati, in modo da agevolare la valutazione e l'attribuzione dei singoli punteggi.

Per ragioni di equità, comparazione e snellezza nell'esame delle offerte, la relazione tecnica dovrà consistere in un elaborato redatto secondo le seguenti norme redazionali:

- Formato: A4 solo fronte;
- Margine delle pagine: Normale;
- Carattere: Times New Roman;
- Corpo: 12;
- Interlinea: 1,15
- Numero massimo di righe per ciascuna pagina: 45;
- Numero massimo di pagine: 30 (trenta) facciate.

Non saranno oggetto di valutazione le parti eccedenti il limite massimo sopra definito.

Tutti i diagrammi, schemi, tabelle, organigrammi, curriculum vitae etc. che esplicitano criteri e sub-criteri dell'elaborato progettuale non sono inclusi nel predetto numero di fogli e costituiscono nel loro insieme, il fascicolo "**Allegati**", con richiamo ai sub criteri progettuali cui di volta in volta si riferiscono.

Gli eventuali allegati inseriti nella proposta progettuale dovranno essere esplicativi di quanto già esposto nella relazione, in caso contrario gli stessi non saranno valutati.

Punteggio massimo attribuibile: 70, così suddiviso:

Parametro 1 – Qualità ed organizzazione del servizio di ristorazione (max 31 punti).

Nell'attribuzione del punteggio si terrà conto anche del rispetto dei criteri ambientali minimi come da Allegato 1 del DM n.65 del 10 marzo 2020 "*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*", parte "*C. Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado)*" attinenti le varie attività e modalità di lavoro. In particolare, verranno valutati i seguenti aspetti:

- a.** Schede merceologiche degli alimenti da cui rilevare le caratteristiche qualitative e quantitative (es. denominazione, ingredienti, origine e modalità di coltivazione, limiti di contaminazione microbiologica, classificazione, pezzatura, modalità di conservazione, ecc.)
– **max 6 punti**

- b.** Elenco dei fornitori e relative certificazioni e frequenza delle forniture dei prodotti deperibili
– **max 6 punti**
- c.** Offerta alimenti, presenti nel menu giornaliero vistato dal SIAN, con caratteristiche merceologiche di eccellenza ulteriori rispetto alle previsioni del Capitolato, con prodotti di origine biologica e di alimenti di produzione locale e provenienti da sistemi di filiera corta, ovvero entro un raggio di 150 km come previsto dall'allegato 1 al Decreto del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali del 18/12/2017. - **max 7 punti**
- d.** Modalità di effettuazione del trasporto pasti, mezzi e attrezzature utilizzati: descrizione dei mezzi, presenza di mezzi di scorta, sanificazione dei mezzi, tipologia e capacità termica dei contenitori, soluzioni adottate per le emergenze - **max 5 punti**
- e.** Smaltimento rifiuti. Si valuterà il sistema di organizzazione proposto dal concorrente nell'ambito delle modalità di prevenzione e gestione dei rifiuti, fermo restando quanto indicato nell'allegato del DM n. 65 del 10 marzo 2020 "*C. Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado)*" alla lettera a) "*Clausole contrattuali*", punti 4 e 5 - **max 5 punti**
- f.** –Valutazione del Piano di autocontrollo proposto dal concorrente- **max 2 punti**

Parametro 2 – Qualifica ed esperienza del personale interno adibito alla produzione dei pasti (max 15 punti).

Verranno valutati la composizione e l'organizzazione dello staff destinato al servizio, impiegato sia nel centro di cottura e nei centri di somministrazione per lo sporzionamento e la successiva pulizia del terminale di consumo; verrà analizzato il piano aziendale nel quale saranno indicate le figure professionali, le qualifiche, il numero degli addetti, il numero delle ore per ciascun addetto, l'articolazione organizzativa e i turni di lavoro, i piani di sostituzione in caso di assenza. Verrà, altresì, analizzato il piano delle attività di formazione del personale proprie del sistema di gestione aziendale, fermo restando quanto indicato nell'allegato del DM n. 65 del 10 marzo 2020 "*C. Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado)*", alla lettera a) "*Clausole contrattuali*", punto 8 "*Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio*"

Parametro 3 – Modalità di somministrazione dei pasti (max 12 punti).

Il punteggio verrà assegnato graduandolo in relazione alla validità delle soluzioni proposte per la somministrazione dei pasti, anche con riferimento al servizio mensa destinato ai dipendenti comunali.

Parametro 4 – Eventuali proposte migliorative e/o servizi complementari offerti (max 12 punti).

A titolo esemplificativo, non esaustivo e/o vincolante, verranno analizzati:

- realizzazione materiale informativo e/o iniziative ed interventi finalizzati all'educazione alimentare degli alunni e delle famiglie;
- adozione di metodologie di analisi della soddisfazione del cliente (*customer satisfaction*);
- interventi per il rispetto e la salvaguardia dell'ambiente (utilizzo di energie rinnovabili, pratiche per la riduzione dei rifiuti e degli sprechi alimentari).

Il punteggio verrà assegnato fino ad un massimo di 12 punti.

NB: RIPARAMETRAZIONE PUNTEGGI

Al fine di non alterare i pesi stabiliti per i vari sub-elementi e sub-pesi di valutazione tecnica, se nessun concorrente ottiene il punteggio massimo previsto per l'offerta tecnica, è effettuata la c.d. “**riparametrazione**”: in tal caso, al concorrente che ha ottenuto il punteggio **totale** tecnico più alto sarà assegnato il massimo punteggio previsto e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.

B) OFFERTA ECONOMICA

$$P_{e-i} = 30 * (R_i / R_{max})^\alpha$$

Dove:

30 = punteggio massimo attribuibile all'offerta economica;

R_i = ribasso dell'operatore i-esimo rispetto al prezzo a base d'asta per ogni pasto fornito;

R_{max} = ribasso maggiore tra tutti quelli presentati dagli operatori;

α = 0,4;

La somma totale dei punti da assegnare è pari a 100.

L'appalto sarà aggiudicato all'Impresa che avrà ottenuto il maggiore punteggio, sommando i punti relativi ai singoli criteri e sottocriteri di aggiudicazione.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi parziali per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione differenti, sarà posto prima in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio nell'offerta tecnica.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, si procederà a sorteggio in seduta pubblica.