



COMUNE DI NOLE
Città Metropolitana di Torino

Via Devesi n. 14 – Cap 10076 Tel. 011 9299711 – Fax . 011 9296129 – C.F. - P.IVA 01282670015
www.comune.nole.to.it e-mail info@comune.nole.to.it

SERVIZIO DI REFEZIONE PER I MINORI
FREQUENTANTI LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E
SECONDARIA DI PRIMO GRADO

PERIODO: SETTEMBRE 2022 – AGOSTO 2025

**Progetto approvato con Deliberazione di Giunta Comunale n. 5 del 20.01.2022 e modificato
con Deliberazione di Giunta Comunale n. 17 del 4.03.2022**

1. Relazione tecnico-illustrativa del contesto

Il servizio di refezione scolastica rappresenta un elemento fondamentale all'interno del sistema educativo. La mensa scolastica si configura come un importante strumento di contrasto delle condizioni di svantaggio socio-economico, assicurando a tutti i bambini la possibilità di un pasto adeguato, ma assume nel contempo anche una valenza educativa, di socializzazione, nonché di servizio pubblico essenziale per la promozione della salute e di sani stili di vita. Un altro aspetto importante è legato al fatto che "pranzare a scuola" permette agli alunni di frequentare le lezioni anche in orario pomeridiano. Un'opportunità fondamentale per le famiglie in un'ottica di organizzazione del tempo dei bambini e di gestione familiare. Su queste considerazioni è chiara l'importanza per un'Amministrazione pubblica di fornire alle famiglie un servizio che sia il più possibile adeguato alla realtà scolastica e sociale del suo territorio e che rivesta standard qualitativi elevati.

Di recente sono stati approvati dal Ministero dell'Ambiente i nuovi CAM (Criteri Ambientali Minimi) per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari che, lungi dall'essere mere disposizioni prescrittive, mirano ad attivare un processo di cambiamento nelle Amministrazioni Pubbliche e di conseguenza nei suoi fornitori, a favore di una maggiore sostenibilità ambientale ed economica dei servizi offerti. Tali principi sono stati recepiti nella documentazione relativa all'articolazione del servizio, alla sua organizzazione e alla gestione della procedura di valutazione delle proposte progettuali nella fase della scelta della Ditta affidataria.

Il servizio di refezione scolastica sarà destinato ai bambini, ragazzi e insegnanti che frequentano le scuole dell'Istituto Comprensivo presente nel territorio cittadino; si tratta in particolare di nr. 1 plesso di scuola dell'infanzia - nr. 2 plessi di scuola primaria e nr. 1 plesso di scuola secondaria di 1° grado, per una media giornaliera di circa nr. 440 utenti.

Il Capitolato Speciale d'Appalto e i suoi allegati, necessari per la scelta dell'affidatario e per garantire la

qualificazione e specializzazione della Ditta di ristorazione, sono improntati a criteri di qualità e descrivono tutte le clausole essenziali cui l'impresa aggiudicatrice dovrà attenersi per la gestione ottimale del servizio. Le previsioni in essi contenute si riferiscono ad una modalità ordinaria di organizzazione, con l'utilizzo degli spazi normalmente destinati (refettori), delle attrezzature e arredi presenti in ogni plesso scolastico e con la fornitura, trasporto e distribuzione dei pasti secondo procedure abituali in un contesto di mensa scolastica. Tali previsioni non contemplano situazioni straordinarie di gestione che dovessero rendersi necessarie a causa del protrarsi dell'emergenza sanitaria Covid-19. Nel caso in cui ciò dovesse verificarsi, sarà possibile prima dell'avvio del servizio o nel corso dello stesso approvare specifiche varianti contrattuali al fine di adeguare lo stesso a normative specifiche e contingenti volte a garantire la sicurezza alimentare e sanitaria.

2. Indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'art. 26 comma 3 D.Lgs 81/2008 e s.m.i.

Il servizio in oggetto verrà svolto all'interno delle sedi scolastiche in orario scolastico e nei giorni previsti dal calendario dell'Istituto Comprensivo. Si evidenziano pertanto alcuni rischi da interferenza derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di appaltatori e soggetti diversi. Tali rischi saranno evidenziati e descritti nel DUVRI che sarà allegato e sottoscritto in sede di stipulazione del contratto.

In relazione all'analisi e alla tipologia dei rischi presunti, e il conseguente rispetto di tutte le misure di prevenzione e protezione che saranno evidenziate nel D.U.V.R.I., si ritiene che i costi relativi alla sicurezza in capo alla Ditta di ristorazione ammontino ad € 1.049,20=.

Sono esclusi tutti gli oneri direttamente in capo all'affidatario del servizio per l'adempimento degli obblighi sulla sicurezza derivanti dalla propria attività.

L'affidatario è chiamato a partecipare attivamente alla conduzione delle prove di evacuazione programmate e, all'occorrenza, a farsi parte proattiva in caso di emergenza secondo il piano specifico.

3. Calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi, con indicazione degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso

L'analisi che porta alla definizione del costo, parte dalla stima del numero di pasti annui che sono stati in media forniti negli anni scolastici precedenti, come sotto meglio specificato.

L'importo a base di gara sarà individuato nel prezzo unitario relativo a:

- pasto alunni ed adulti scuole infanzia, primaria, secondarie di 1° grado e dipendenti comunali:
€ 5,00= IVA esclusa

La spesa annuale presunta è la seguente:

TIPOLOGIA	PASTI MEDI PRESUNTI ANNUI	IMPORTO UNITARIO	TOTALE	IVA 4%	TOTALE GENERALE
pasti cotti veicolati infanzia alunni/adulti	29.000	€ 5,00	€ 145.000,00	€ 5.800,00	€ 150.800,00
pasti cotti veicolati primaria alunni/adulti	44.000	€ 5,00	€ 220.000,00	€ 8.800,00	€ 228.800,00
pasti cotti veicolati secondaria 1 grado/adulti	1.700	€ 5,00	€ 8.500,00	€ 340,00	€ 8.840,00
pasti cotti veicolati centri estivi alunni	500	€ 5,00	€ 2.500,00	€ 100,00	€ 2.600,00
pasti cotti veicolati dipendenti	300	€ 5,00	€ 1.500,00	€ 60,00	€ 1.560,00

Totale pasti cotti veicolati	75.500	€ 377.500,00	€ 15.100,00	€ 392.600,00
------------------------------	--------	--------------	-------------	--------------

Prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione del servizio:

QUADRO ECONOMICO COMPLESSIVO		
A	Sett/Dic 2022 - ANNO 2022	125.830,00
	Gen/Dic 2023 - ANNO 2023	377.500,00
	Gen/Dic 2024 - ANNO 2024	377.500,00
	Gen/Ago 2025 - ANNO 2025	251.670,00
	A1 Importo totale del servizio	1.132.500,00
	A2 oneri sicurezza non soggetti a ribasso	1.049,20
	A3 contributo autorità di vigilanza	600,00
	A4 incentivi funzioni tecniche	4.530,00
	A5 incentivi attività Centrale Unica Committenza	1.902,60
	A6 servizio supporto giuridico amministrativo al RUP	4.440,80
A7 IVA 4% su A1	45.300,00	
A8 IVA 4% su A2	41,97	
	SUB TOTALE A	1.190.364,57
B	B1 EVENTUALE PROROGA art. 106 c.11 Dlgs 50/2016	188.750,00
	B2 IVA 4% su B1	7.550,00
		SUB TOTALE B
C	<u>EVENTUALE RINNOVO 2025-2028:</u>	
	Sett/Dic 2025 - ANNO 2025	125.830,00
	Gen/Dic 2026 - ANNO 2026	377.500,00
	Gen/Dic 2027 - ANNO 2027	377.500,00
	Gen/Ago 2028 - ANNO 2028	251.670,00
	C1 Importo totale del servizio	1.132.500,00
	C2 incentivi funzioni tecniche	4.530,00
C3 IVA 4% su C1	45.300,00	
	SUB TOTALE C	1.182.330,00
	TOTALE GENERALE	2.568.994,57

4. Elementi essenziali del Capitolato Speciale d'Appalto

SPECIFICHE TECNICHE

Descrizione delle prestazioni in appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica del Comune di Nole, così dettagliato:

- a) per le Scuole dell'infanzia - Scuole primarie e secondaria 1° grado:
- preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti, secondo le modalità indicate nel presente Capitolato anche per i fruitori del centro estivo;
 - allestimento, riordino, pulizia, sanificazione dei refettori e dei locali annessi, compresi i servizi

- igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione dei pasti;
- b) refezione per i dipendenti comunali, consistente nella preparazione, confezionamento, veicolazione dei pasti dal centro di cottura al Comune medesimo;
 - c) gestione informatizzata, a cura dell'appaltatore, delle presenze mensa con software già in uso dalla stazione appaltante.

Durata e valore dell'affidamento

L'affidamento riguarda il periodo settembre 2022 – agosto 2025; l'inizio del servizio, compatibilmente con la conclusione della procedura di gara, avverrà nel mese di settembre 2022 e decorrerà dalla comunicazione dell'aggiudicazione.

Il presente affidamento potrà essere oggetto di rinnovo ai sensi dell'art. 63, comma 5) del D. Lgs 50/2016 per il triennio settembre 2025 - agosto 2028.

Il costo annuo stimato per la procedura di gara è di complessivi € 377.500,00= (esclusa IVA), determinato secondo il numero di pasti presunti e il costo unitario del pasto definito quale base di gara indicati al punto 3). Il numero dei pasti menzionato nella tabella è da intendersi come meramente indicativo perché la fornitura dei pasti stessi dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza interessata; l'aggiudicatario non potrà richiedere aumenti o indennizzi per maggiori o minori forniture dei pasti. Il corrispettivo comprende tutti gli oneri e le spese di qualsiasi natura relative alle prestazioni oggetto del presente appalto.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11) del D.Lgs 50/2016. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni.

Nessuna variazione o modifica del contratto potrà essere introdotta dall'affidatario se non disposta e approvata dall'Amministrazione Comunale nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dall'art. 106 del D.Lgs 50/2016.

Tipo di procedura

Il presente affidamento rientra negli appalti dei servizi sociali di cui all'allegato IX del D.Lgs 50/2016. Ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs 50/2016 e s.m.i. l'affidamento del servizio avverrà mediante procedura aperta sopra soglia comunitaria, come definita all'art. 35 lett. d) del Codice dei Contratti.

CPV: 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica.

La valutazione dei progetti avverrà con l'applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli art. 95, comma 3), del D.Lgs 50/2016, secondo i criteri di valutazione indicati in seguito alla voce "Caratteristiche della proposta progettuale e criteri di valutazione".

Requisiti di partecipazione

Possono partecipare alla gara tutti i soggetti indicati all'art. 45 del D.Lgs 50/2016, in possesso dei seguenti requisiti:

- a) requisiti di ordine generale: di cui all'art. 80 del D.Lgs 50/2016 s.m.i. e dell'art. 53 comma 16 ter del D. Lgs 165/2001;
- b) requisiti di idoneità professionale: iscrizione nel Registro delle Imprese presso la Camera di

Commercio, Industria, Artigianato, Agricoltura o analogo Registro equivalente degli Stati dell'Unione Europea per la categoria di attività oggetto della gara; iscrizione all'Albo delle Società Cooperative presso la Camera di Commercio o Istituzione all'Albo delle Cooperative sociali presso la Regione in cui l'impresa ha sede o Registro analogo per la categoria di attività oggetto della gara;

- c) requisiti di capacità economica e finanziaria: fatturato minimo annuo nel triennio precedente (anni 2019-2021) non inferiore ad € 377.500,00= per ogni anno di riferimento;
- d) requisiti di capacità tecnico professionale: esperienza gestionale in servizi simili – servizi di refezione a favore dei bambini della scuola dell'infanzia e dell'obbligo, per conto di committenti pubblici e privati, con buon esito e senza contestazioni, con fornitura di almeno 75.000 pasti per ogni anno scolastico e per un importo annuo medio nell'ultimo quinquennio (2017-2021) pari ad € 380.000,00=; possesso delle certificazioni di qualità UNI EN ISO 9001 - UNI EN ISO 22000 - ISO 14001:2015; disponibilità di una sede produttiva (centro cottura e confezionamento pasti con idonea capacità produttiva in relazione al numero di pasti previsti) ad una distanza non superiore a 45 minuti dal centro del Comune di Nole.

Applicazione dei criteri ambientali minimi (CAM)

Gli standard minimi di qualità sono riportati specificamente nel Capitolato Speciale relativo al servizio e nei suoi allegati. Le prescrizioni riferite ai Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva di cui al D.M. 10 marzo 2020 pubblicato sulla G.U. 04.04.2020 n. 90, sono evidenziati nel testo dei vari articoli e si intendono interamente applicabili anche se non espressamente richiamati e si riferiscono a:

- requisiti degli alimenti – fornitura di prodotti biologici
- requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti
- formazione e aggiornamento del personale addetto
- prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari
- prevenzione e gestione dei rifiuti
- caratteristiche materiale pulizie
- caratteristiche arredi e attrezzature
- criteri premianti relativi ai prodotti, flussi informativi e comunicazione, logistica, progetto sociale.

Articolazione del servizio

Sono evidenziate di seguito le caratteristiche principali del Capitolato relative al servizio. Specifiche più dettagliate sulle singole prescrizioni saranno contenute nella documentazione tecnica di gara (Capitolato e suoi allegati).

STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI

L'Amministrazione cede in uso gratuito e consegna all'Impresa Appaltatrice, alle condizioni specificate nel Capitolato Speciale d'Appalto, i locali, ubicati all'interno dei plessi scolastici, destinati allo smistamento ed alla distribuzione pasti, con annessi spazi per dispensa/magazzino e deposito del materiale occorrente per la pulizia e degli indumenti degli addetti ecc.; sono assegnati in uso gratuito le linee, i carrelli termici e gli arredi, ove presenti, di proprietà del Comune.

- **Locali e attrezzature adibiti al servizio distribuzione presso i plessi scolastici: utilizzo, manutenzione, sostituzione ed integrazione**

L'affidatario dovrà provvedere:

- a) refettorio: riassetto dei locali, sparecchiatura, rigoverno, pulizia tavoli e sedie. E' compresa la pulizia dei pavimenti e dei vetri.

- b) locali sporzionamento: riassetto e pulizia; manutenzione, sostituzione ed integrazione di ogni attrezzatura - compresi gli arredi (armadi dispensa, tavoli, sgabelli, ecc.) - necessaria al corretto svolgimento del servizio di distribuzione e preparazione dei pasti, come ad esempio: banchi termici, carrelli termici, lavastoviglie, forni microonde, boiler, lavandini (compresi i rubinetti), scolavassoi, bilance, stovigliato, trespoli porta immondizie, ecc., anche se non previsti nell'inventario.
- c) bagni e spogliatoio del personale adibito al servizio: pulizia e fornitura di ogni attrezzatura necessaria al corretto utilizzo.
- d) rimozione rifiuti: rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata secondo le modalità dettate dall'Ufficio Tecnico del Comune di Nole.
- e) pulizia di sifoni, disotturazioni di lavandini e wc.
- f) tinteggiatura pareti.

La manutenzione (ordinaria e straordinaria) delle attrezzature di mensa (utilizzate per lo svolgimento del servizio) sarà a totale carico della ditta aggiudicataria, compresa la loro completa sostituzione in caso di guasti irreparabili o di ulteriore necessità.

ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

- **Oneri inerenti il servizio**

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese, nessuna esclusa, relative:

1. alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla distribuzione dei pasti per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado;
2. al ritiro e lavaggio dei contenitori termici,
3. alla rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata (plastica, carta, organico, vetro),
4. alla pulizia totale dei locali strettamente pertinenti al servizio di distribuzione (locali sporzionamento e locali riservati al personale dedicato al servizio) ivi compresi i serramenti, i vetri interni ed esterni,
5. al riassetto dei refettori (esclusi in ogni caso atri, corridoi e scale),
6. disinfestazione e derattizzazione.

- **Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari**

Come previsto nei CAM vigenti (criterio C.a.3) è necessario predisporre un piano di rilevazione, analisi e comunicazione per prevenire gli sprechi alimentari e ridurre le eventuali eccedenze. Dovranno essere attuate eventuali azioni correttive in raccordo con altri soggetti del territorio (Asl e soggetti competenti) al fine di trovare soluzioni idonee al gradimento del pasto da parte degli utenti e collaborando ai progetti attivati

A seconda delle tipologie di eccedenza alimentare dovranno essere attuate le misure di recupero più appropriate anche attraverso la donazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della L. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari, coinvolgendo se possibile le Scuole e le Associazioni del territorio.

- **Stoviglie e Materiali di consumo**

Restano altresì a carico dell'affidatario la fornitura dei vassoi e di tutti gli utensili per la distribuzione, nonché di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo meramente esemplificativo, per materiali di consumo si intendono: detersivi, disinfettanti, sacchi per la spazzatura, tovaglioli, tovaglie, tovagliette coprivassoi, stovigliato monouso, carta da forno, di alluminio e pellicola trasparente ecc.).

Lo stovigliato per la distribuzione e per il consumo ed il materiale a perdere devono essere conformi a quanto previsto nelle Tabelle Merceologiche allegate al Capitolato Tecnico e rispettare i CAM previsti.

- **Flussi informativi**

L'affidatario si impegna ad attuare iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto (criterio CAM C.b.3.). Dovranno essere inoltre fornite all'utenza, nei menù esposti e pubblicati, le informazioni relative ai prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché alle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti (CAM C.a.2.).

NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

- **Contenitori**

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi alla vigente normativa in materia e rispettare quanto previsto dai CAM vigenti (criterio C.a.4).

Si dovrà fare uso di contenitori termici completamente riciclabili idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di coperchi a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di cui sopra ed impedire la fuoriuscita di alimenti.

Specifiche previsioni saranno contenute nel Capitolato Speciale d'Appalto con riferimento alle modalità di confezionamento dei diversi alimenti e del loro trasporto e conservazione.

- **Mezzi e piano dei trasporti**

I mezzi di trasporto, per la consegna delle derrate crude e dei pasti, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43 e Reg. CE 852/2004 e a tutta la restante normativa vigente; dovranno inoltre rispettare la normativa vigente in materia di tutela ambientale. Sarà in particolare valutato l'impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto a minori emissioni e a minori consumi energetici e l'attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica come specificato nei CAM vigenti (criterio C.b.2.).

E' fatto obbligo di provvedere almeno settimanalmente, e comunque con le modalità previste nel Manuale di Autocontrollo, alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità da parte dell'Amministrazione di richiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla ditta. Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

- **Distribuzione presso le Scuole**

Il personale addetto alla distribuzione, nelle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di fruitori presenti, tenendo conto delle condizioni strutturali dell'impianto e dell'organizzazione del servizio, in modo tale da garantire i minori tempi d'attesa possibile.

Il rapporto deve essere non inferiore ad un operatore ogni 50 alunni per le scuole primarie e secondarie di primo grado e di un operatore ogni 35 alunni per le scuole dell'infanzia.

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione e tecniche culinarie, sulle buone pratiche di lavorazione, sull'igiene e sicurezza alimentare, HACCP, normativa alimentare in campo merceologico e dietologico, la sicurezza e la prevenzione sui luoghi di lavoro in conformità di quanto previsto dalla normativa vigente. Nel rispetto delle indicazioni contenute nei CAM in vigore l'affidatario dovrà impiegare personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa dei criteri minimi ambientali relativi ai

servizi di ristorazione scolastica e, a seconda delle mansioni svolte, sugli argomenti specifici indicati (criterio C.a.8).

Tutto il personale (addetto al trasporto, alla preparazione e distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori) deve mantenere un rapporto corretto con il personale dell'Amministrazione, con le Istituzioni scolastiche, con gli utenti del servizio e con gli incaricati addetti ai controlli della Commissione Mensa.

Nell'esecuzione del lavoro la Ditta dovrà adottare di sua iniziativa tutte le cautele e provvedimenti necessari – compreso il controllo dell'osservanza da parte dei singoli operatori delle norme di sicurezza di cui al D.Lgs. 81/2008 e delle norme antinfortunistiche – assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile o penale.

- **Responsabile del servizio**

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo e a tempo pieno ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazione scolastica di dimensione o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto e di adeguata formazione documentata.

Il responsabile del servizio, mantiene contatto costante con i referenti dell'Amministrazione ed è figura di riferimento per la gestione ed il monitoraggio del servizio, per la soluzione delle criticità e per la comunicazione di qualsiasi variazione organizzativa.

- **Applicazione contrattuale e normative riferite al personale**

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e, ferma restando la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione e le esigenze tecnico-organizzative, l'affidatario si impegna, nei termini stabiliti dai contratti collettivi di settore di cui all'art. 51 del D.Lgs. 81/2015, ad assorbire nel proprio organico in via prioritaria il personale impiegato nel servizio nel precedente affidamento ai sensi di quanto previsto all'art. 50 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.. Le ditte subentranti dovranno comunque attenersi a tale indicazione anche nel caso in cui non esistano disposizioni contrattuali in materia, limitatamente al personale addetto alla distribuzione presso i plessi scolastici e con facoltà di esclusione del personale che svolge funzioni di direzione esecutiva e di coordinamento.

Il personale dovrà essere regolarmente iscritto nel libro paga della Ditta. L'aggiudicatario ha l'obbligo di provvedere all'integrale applicazione – a favore del personale dipendente – delle condizioni normative ed economiche stabilite dal contratto di lavoro di categoria nonché l'iscrizione del personale stesso agli Enti previdenziali ed assistenziali previsti dalle vigenti disposizioni in materia.

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

- **Caratteristiche delle derrate alimentari**

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono interamente richiamate, alle Tabelle Merceologiche e agli altri allegati al Capitolato Speciale d'Appalto.

E' fatto obbligo, durante lo stoccaggio nei loro magazzini, di separare i prodotti (deperibili e non) biologici da quelli convenzionali.

I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino destinati al Comune di Nole devono essere chiaramente identificabili come prodotti destinati al Comune di Nole.

I prodotti alimentari non conformi devono essere identificati come "prodotti non conformi" ed isolati

dal lotto, quindi segregati in area apposita ed opportunamente identificata.

L'aggiudicatario dovrà comunicare l'elenco aggiornato dei fornitori qualificati e le referenze da loro fornite e le eventuali variazioni.

Sono previste derrate alimentari la cui provenienza può essere di filiera comunitaria, italiana, piemontese e regioni vicine come meglio specificato nelle "Tabelle Merceologiche".

Andrà privilegiata la fornitura di prodotti locali e nazionali a marchio DOC, DOCG, DOP e IGP.

Per l'ortofrutta è richiesta la fornitura di prodotti biologici di provenienza nazionale, ovvero, esclusivamente in caso di irreperibilità, è richiesto di privilegiare prodotti di provenienza locale (di cui almeno il 50% biologico); in subordine prodotti provenienti da produzioni a "lotta integrata" e, infine, produzione convenzionale.

Le carni rosse devono essere di razza Piemontese come indicato nell'allegato "Tabelle Merceologiche" e per il 50% biologiche

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime, derivati e prodotti finiti, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM)

Sono applicati integralmente i requisiti minimi degli alimenti previsti nei CAM approvati con D.M. 10/03/2020 e pubblicati sulla G.U. n. 90 del 4/04/2020, salvo diversa indicazione che richiede percentuali maggiori di fornitura di prodotti biologici rispetto al minimo previsto (es. ortofrutta).

- **Etichettatura delle derrate**

I prodotti devono essere etichettati conformemente alla legislazione comunitaria e nazionale vigente e che qui si intende richiamata in toto. Per le derrate di derivazione biologica fare riferimento alla normativa vigente.

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

Al fine di garantire la rintracciabilità, gli alimenti riconfezionati dalla ditta affidataria e conservati presso il centro di cottura e/o distribuiti nei plessi scolastici devono essere identificati, con i dati contenuti nell'etichetta originale (nome prodotto, lotto, data scadenza). Inoltre, devono indicare la data entro cui il prodotto deve essere utilizzato presso il centro di cottura o consumato presso il plesso scolastico.

Le confezioni non originali di frutta e verdura devono essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale, escluse le confezioni contenenti verdure varie per minestrone, soffritti e fondi, le cui indicazioni, in alternativa, possono essere inserite nel documento di trasporto.

Ogni fornitura di carne bovina destinata agli asili nido deve essere accompagnata da etichetta originale o in fotocopia attestante la conformità a quanto previsto dalle Tabelle Merceologiche.

I contenitori isotermitici utilizzati per la veicolazione dei pasti devono indicare il nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o il numero delle porzioni.

TABELLE DIETETICHE - MENU' – DIETE SPECIALI

- **Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche**

L'affidatario deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù allegati al Capitolato nelle quantità previste dalle tabelle "Descrizione piatti e grammature di riferimento" e secondo i livelli qualitativi previsti dalle "Tabelle Merceologiche", salvo diverse disposizioni da parte dell'Amministrazione.

Durante il corso dell'appalto potranno essere apportate, da parte dell'Amministrazione, modifiche alle tabelle dietetiche e ai menù. Le tabelle dietetiche possono essere suscettibili di variazioni in aumento o diminuzione marginali delle grammature ed integrazioni di alimenti al fine di adeguarle alla sopravvenienza di nuove esigenze, quali per esempio l'aggiornamento dei LARN, nuove sperimentazioni o altri giustificati motivi, senza che né l'Amministrazione né l'aggiudicatario abbia diritto a variazioni delle condizioni economiche praticate.

I menù non potranno essere modificati da parte dell'aggiudicatario se non previa autorizzazione.

- **Quantità delle vivande**

Le ricette e le grammature, devono osservare quanto previsto agli allegati “Ricette e grammature” del Capitolato Tecnico e, per quanto non previsto dai menzionati allegati, recepire gli indirizzi contenuti nei vigenti documenti nazionali, regionali o dell’ASL TO4.

Negli allegati “Ricette e grammature” sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento.

E’ consentita, in fase di confezionamento delle preparazioni destinate alla veicolazione, un’eccedenza di peso non superiore al 5% del peso netto; non è consentita una variazione di peso in difetto.

- **Tabelle conversione volumi e pesi**

All’inizio del servizio dovrà essere presentata una tabella – ad uso del personale addetto alla distribuzione - relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

Le bilance aziendali con cui viene garantito il peso devono essere sottoposte a tarature secondo la procedura dell’Appaltatore. Le evidenze di tali tarature devono essere conservate ed esibite su richiesta.

- **Menù**

I menù sono sottoposti al parere dell’ASL-TO 4 all’inizio di ogni anno scolastico.

Il menù è unico per i vari tipi di utenza ed è articolato di norma su otto settimane per il menù invernale (16/10 – 14/4) e quattro settimane per il menù estivo (15/4 al 15/10).

Il menù invernale entrerà in vigore preferibilmente dal 15 ottobre di ogni anno ed il menù estivo, preferibilmente, dal 15 aprile di ogni anno, salvo eventuali specifiche variazioni richieste dall’Amministrazione, tenuto conto anche della situazione climatica del momento.

Durante il corso dell’appalto potranno essere apportate, da parte dell’Amministrazione Comunale, modifiche alle tabelle dietetiche e ai menù, qualora dovessero emergere proposte in sede di Commissione Mensa o su richiesta del Comune o dell’ASL.

E’ consentita, in via temporanea e assolutamente straordinaria, una variazione nei seguenti casi:

- a) guasti che non consentano la realizzazione del piatto previsto;
- b) interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell’energia elettrica ecc.;
- c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili per la preparazione di quel piatto;
- d) blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;
- e) cause gravi, contingenti, imprevedibili, non imputabili alla impresa.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell’Amministrazione Comunale.

- **Struttura del menù**

Scuole infanzia, primaria e secondaria di primo grado

Menù base

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta di stagione o banana, yogurt o budino o dolce
- acqua di rete a volontà
- merenda per scuola infanzia (solo per iscritti al post scuola)

Menù con piatto unico (da proporre 2 volte al mese)

- un piatto unico (ad esempio: pasta e legumi/pizza margherita/pizza prosciutto e formaggio)
- doppio contorno
- pane
- frutta di stagione o banana, o yogurt o budino o dolce
- acqua di rete a volontà
- merenda per scuola infanzia (solo per iscritti al post scuola)

Per incentivare il consumo di verdura, qualora le scuole lo richiedessero, l'ordine di distribuzione dei pasti dovrà essere il seguente:

- secondo e contorno
- primo.

- **Diete speciali per patologie**

L'affidatario dovrà approntare le diete speciali e sarà tenuta alla predisposizione degli schemi dietetici dei menù personalizzati concordati, senza alcun compenso aggiuntivo, per i diversi utenti (adulti e bambini) affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari. La predisposizione degli schemi dietetici per tali diete deve essere affidata ad un Dietista in possesso del titolo abilitante all'esercizio della professione.

I menù dietetici dovranno attenersi il più possibile al menù di base, garantendo l'alternanza e limitando il ricorso a piatti freddi, al fine di evitare errori, monotonia alimentare e squilibri nutrizionali. La scelta degli alimenti deve obbligatoriamente fare riferimento al Prontuario degli alimenti dell'Associazione Nazionale Celiachia.

Le diete calde dovranno essere preparate in legume refrigerato: cottura, raffreddamento in abbattitore e conservazione tra 0°C e 4°C. La temperatura dei piatti freddi da non riattivare (es. formaggi, prosciutto, tonno) deve essere identica a quella prevista per gli stessi alimenti confezionati in multirazione e non deve essere inferiore a 0°C. Le diete dovranno essere riattivate poco prima del consumo, sino al raggiungimento di 75°C al cuore del prodotto, previa fornitura presso ogni punto di distribuzione di un forno a microonde.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione colorata di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti e dovrà risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

- **Diete in bianco**

L'aggiudicatario si impegna altresì alla predisposizione di diete in bianco, su richiesta degli utenti; le stesse sono costituite da pasta o riso all'olio, da una verdura lessa e da una porzione di carne ai ferri (fettina di pollo, tacchino o vitello) oppure pesce al vapore, oppure da una porzione di bresaola o prosciutto crudo/cotto affettato finissimo.

- **Menù alternativi**

Su richiesta dell'utenza, potranno essere richiesti menù per esigenze etnico-religiose e per scelte etiche, culturali e personali (es. menù vegetariano) alle stesse condizioni economiche presentate in sede di offerta e sulla base di menù concordati con il referente comunale.

- **Acqua**

Come indicato nei CAM vigenti (criterio C.a.1.) e a seguito della verifica della regolarità dei parametri, da parte del soggetto incaricato dall'Amministrazione Comunale, l'acqua che accompagna i pasti è acqua di rete.

Nel caso in cui non fosse possibile procedere all'erogazione dell'acqua di rete, l'affidatario è comunque obbligata all'erogazione dell'acqua minerale in bottiglia secondo il fabbisogno previsto dalle indicazioni dell'ASL e come indicato nel Capitolato Speciale d'Appalto. Al fine di rendere più immediato l'intervento risolutivo dovrà essere fornito un quantitativo di scorta di acqua in bottiglia presso ogni punto di distribuzione.

Restano a carico dell'aggiudicatario:

- periodiche analisi chimiche e microbiologiche delle acque per verificarne la conformità alla normativa vigente Nazionale e Regionale; dette analisi dovranno riguardare tutti i punti di erogazione utilizzati per il riempimento delle caraffe ed essere effettuate con frequenza; dei risultati delle analisi dovrà essere fornita tempestiva evidenza all'Amministrazione
- la fornitura di idonee caraffe in materiale plastico e dotate di coperchio. La capacità di ogni singola caraffa non deve superare i due litri. La fornitura di caraffe deve essere proporzionata al numero di utenti per ogni tavolo al fine di agevolare il più possibile la mescita (in linea di massima 1 caraffa/4 utenti)
- la fornitura, l'installazione e la manutenzione di filtri a struttura composta - conformi alle vigenti normative sul trattamento delle acque potabili – sui rubinetti presenti nei locali sporzionamento.

IGIENE DELLA PRODUZIONE

• Organizzazione del lavoro per la produzione

Il personale adibito alle preparazioni alimentari deve fare uso di mascherine e guanti monouso. Disposizioni più specifiche e/o restrittive potranno essere introdotte in relazione a particolari situazioni sanitarie che dovessero insorgere nel corso della durata dell'appalto (es. emergenza sanitaria Covid-19).

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato.

L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.

Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate.

L'affidatario deve essere in possesso di idonei diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati in un Manuale di Autocontrollo, firmato dal rappresentante legale. In tutte le scuole dovrà essere presente la parte del piano attinente le fasi operative svolte in tale sede.

• Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'aggiudicatario deve giornalmente prelevare due aliquote da g. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarle in sacchetti sterili muniti di apposita identificazione (Comune di Rivoli e data del prelievo, tipologia di alimento) e riporli rispettivamente uno, in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e l'altro in congelatore a temperatura di - 18°C per 72 ore.

L'Amministrazione si riserva di individuare e prescrivere più idonee ed esaustive modalità di campionamento e monitoraggio tecnico-sanitario anche in relazione alle modalità di intervento previste dai soggetti appositamente incaricati per i controlli.

• Conservazione delle derrate

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare. I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra +1°C e +4°C.

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro

materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove è possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire in modo tale da ridurre il rischio di contaminazione secondaria.

E' vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione periferici.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.

E' obbligato effettuare una corretta rotazione delle scorte.

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente. Ogni qualvolta venga aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto, la durabilità validata del prodotto residuo, nonché la corretta rintracciabilità del prodotto originario.

I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere la data di produzione e la data prevista per il consumo.

TECNOLOGIE DI PRODUZIONE

Si rimanda al Capitolato Speciale d'Appalto relativo al servizio.

LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE, DELLA SANIFICAZIONE, DELLA DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE

- **Pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione**

Tutti i trattamenti di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da eseguire presso i locali di sporzionamento ed i centri di cottura sono a carico dell'aggiudicatario e devono essere oggetto di specifica procedura. L'affidatario è tenuto a trasmettere, prima dell'inizio del servizio, la procedura individuata, corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc.), dai limiti di accettabilità identificati e dal piano di verifica interno applicato. Ogni variazione alla procedura deve essere oggetto di comunicazione prima della sua introduzione.

Le operazioni oggetto del presente articolo non dovranno essere eseguite contemporaneamente alle preparazioni alimentari. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati da magazzinieri ed addetti alla preparazione degli alimenti.

Nel caso di ripresa del servizio dopo periodi di chiusura delle scuole, deve essere garantita, prima dell'avvio del servizio stesso, un adeguato intervento di pulizia.

L'affidatario deve provvedere ad esporre nei locali cucina delle scuole, le planimetrie con l'indicazione del posizionamento delle esche.

Presso ciascun plesso dovrà essere sempre disponibile la seguente documentazione aggiornata:

- registro con data dei singoli interventi; tipo dell'intervento eseguito, prodotto utilizzato, avvenuto monitoraggio delle singole esche e conseguenti valutazioni.
- schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati.

- **Caratteristiche dei detersivi e dei prodotti per la derattizzazione e disinfestazione**

I prodotti detergenti, sanificanti, disinfettanti e quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione – tutti a carico dell'aggiudicatario - dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa di settore nel rispetto dei CAM vigenti (punto C.a.7).

- **Rifiuti**

La gestione dei rifiuti deve essere improntata alle previsioni contenute nei CAM in vigore con riferimento alla prevenzione e gestione degli stessi (criterio C.a.5). Le tipologie e le fonti di rifiuti dovranno essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione.

Tutti i residui e gli avanzi dei pasti devono essere raccolti e differenziati in sacchetti e contenitori per la raccolta differenziata. Il fornitore deve provvedere, durante il riassetto e la pulizia, alla raccolta in sacchi separati del materiale a perdere utilizzato per la consumazione dei pasti e degli alimenti.

L'aggiudicatario si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'Amministrazione in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani e al rispetto di quanto previsto nei criteri minimi ambientali.

- **Imballaggi**

Le forniture devono essere effettuate limitando il volume degli imballaggi e utilizzando, ove possibile, imballaggi a rendere riutilizzabili, privilegiando i prodotti confezionati in imballaggi che limitino il quantitativo di materiale impiegato e che siano costituiti da un unico materiale, in modo da poterli più facilmente avviare alla raccolta differenziata; nel caso di imballaggi multipli dovranno essere privilegiate confezioni in mono-materiale anziché multi-materiale.

Per il confezionamento di piccole quantità di derrate e per le diete è obbligatorio l'utilizzo di sacchetti in bioplastica biodegradabili conformi alla norma UNI 13432.

ALLEGATI AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Sarà allegata al Capitolato Speciale d'Appalto del servizio la seguente documentazione:

- Allegato 1) Menù
- Allegato 2) Tabelle Merceologiche
- Allegato 3) Descrizione piatti e grammature di riferimento per le Scuole

Caratteristiche della proposta progettuale e criteri di valutazione

La valutazione delle offerte dal punto di vista tecnico ed economico sarà affidata ad una Commissione Giudicatrice ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs 50/2016.

La proposta progettuale verrà valutata tenendo conto dei seguenti parametri:

- a) offerta tecnica: massimo punti 80
- b) offerta economica: massimo punti 20.

L'offerta tecnica dovrà contenere i seguenti elementi oggetto di valutazione:

Elemento di valutazione	Parametro	Criterio di valutazione
Caratteristiche del centro cottura	a) Centro cottura non situato all'interno di stabilimenti industriali in attività, di scuole o ospedali, dedicato in modo esclusivo alla ristorazione collettiva veicolata	a) Presenza del requisito
	b) Centro cottura con attività prevalente nel servizio di ristorazione scolastica (superiore al 50%)	b) Presenza del requisito

	<p>c) Condizioni generali dello stabilimento e layout del sistema di produzione</p> <p>d) <u>Sicurezza alimentare</u> riguardo alle intolleranze ed alle allergie alimentari</p>	<p>c) Stato di buona manutenzione generale della struttura e degli impianti. Descrizione dell'organizzazione della produzione e del lavoro.</p> <p>d) Presenza di locali, aree, spazi adeguati dedicati alla preparazione delle diete speciali</p>
Caratteristiche e origine dei prodotti	<p>Fornitura di <u>prodotti biologici da chilometro zero e/o filiera corta (CAM - criterio C.b.1)</u> fra le seguenti categorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> · ortaggi, frutta · cereali e legumi · prodotti lattiero-caseari · carne, derivati della carne · uova · olio · passate e conserve di pomodoro 	<p>Il punteggio sarà attribuito in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da Km 0 e filiera corta offerti ed alla relativa rappresentatività con riferimento ai criteri (quantità e specifiche) indicati nei CAM vigenti – criterio C.b.1.</p>
	<p>a) Fornitura di una <u>percentuale maggiore di prodotti biologici</u> rispetto a quelle indicate nel Capitolato Speciale d'Appalto con riferimento alle seguenti categorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - legumi e cereali - carne, derivati della carne <p>b) Fornitura di prodotti da acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio (CAM - criterio C.b.5)</p>	<p>Percentuale di aumento</p> <p>Dichiarazione nella quale si attesti l'impegno assunto.</p>

<p>Autocontrollo</p>	<p>a) Rintracciabilità</p> <p>b) Analisi</p> <p>c) Piano di emergenza</p>	<p>a) Presenza, adeguatezza ed evidenza della corretta applicazione di un sistema di rintracciabilità interna con indicazione dei marchi, lotti e scadenze di tutti gli ingredienti utilizzati per la produzione dei pasti comuni, pasti alternativi, diete speciali, frutta/merende; tale sistema di rintracciabilità deve essere stato applicato e costantemente aggiornato nel centro cottura; deve risultare evidenza della corretta applicazione del sistema e delle modifiche apportate per adeguare lo stesso alla situazione contingente del centro</p> <p>b) Presenza ed attuazione in autocontrollo di un piano analitico adeguato e dettagliato (descrizione degli alimenti analizzati, parametri ricercati, numero di campioni per anno, limiti di riferimento, frequenza). Disponibilità dei rapporti di prova delle analisi effettuate e credenziali del laboratorio di riferimento (n° accreditamento)</p> <p>c) Presenza ed adeguatezza di un piano di emergenza in caso di improvviso inutilizzo del centro di cottura</p>
<p>Logistica</p>	<p>Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica (CAM – criterio C.b.2)</p> <p>a) impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici;</p> <p>b) adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune, gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario e/o secondario</p>	<p>a) Dichiarazione con la quale si attestino gli impegni assunti. Elenco dei veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), tipo di alimentazione, classe di omologazione ambientale, targa, se già disponibile</p> <p>b) Dichiarazione dell'adesione ad un sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci o dell'eventuale proprietà di un deposito a tal fine destinato. Allegare il protocollo sottoscritto tra fornitore e la società che detiene il sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci</p>

Progetto di comunicazione	Progetto che contempli iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto (CAM – criterio C.b.3)	Il progetto verrà valutato in base all'adeguatezza, realizzabilità e innovatività dello stesso e alla modalità di comunicazione descritta e delle informazioni che si intendono veicolare.
Progetto di educazione alimentare	Progetto di educazione alimentare rivolto ai destinatari del servizio (bimbi scuola infanzia e primaria, ragazzi secondaria di 1° grado)	Le proposte saranno valutate in base all'adeguatezza e realizzabilità delle stesse, al numero di incontri, professionalità dei soggetti esperti coinvolti, validità e continuità delle tematiche affrontate nel quinquennio.
Progetto sociale	Progetto di recupero delle diverse tipologie di eccedenza alimentare secondo le previsioni contenute nei CAM vigenti (criterio C.a.3)	Progetto con cui la Ditta si impegna a recuperare il <u>cibo non servito</u> e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della L. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari. Il progetto dovrà essere corredato da uno specifico Protocollo sottoscritto. Il progetto potrà contenere anche soluzioni attuabili in relazione alle <u>eccedenze di cibo servito e non consumato</u> . Verrà premiato il coinvolgimento del maggior numero di scuole (centri di distribuzione) ed Associazioni/Organismi del territorio.
Formazione	Presenza ed evidenza della corretta applicazione del piano formativo consolidato, attuato da almeno tre anni, relativo al personale operante nel centro cottura, compreso il personale addetto al lavaggio, degli addetti al trasporto e personale dei punti di distribuzione	Il progetto sarà valutato in base agli argomenti trattati, alla durata della formazione, alla qualifica del docente, al numero dei partecipanti per incontro (max 25). Valutazione del piano formativo e di aggiornamento delle figure Responsabili del centro cottura e dell'Azienda.

<p>Proposte migliorative</p>	<p>a) Proposte relative a interventi finalizzati al miglioramento funzionale degli ambienti (refettori / classi / sezioni)</p> <p>b) Proposte relative all'organizzazione della distribuzione dei pasti</p>	<p>Le proposte saranno valutate in base all'adeguatezza, realizzabilità e innovatività delle stesse.</p> <p>Le proposte saranno vincolanti per la Ditta e non devono comportare alcun onere a carico dell'Amministrazione Comunale</p>
-------------------------------------	---	--

L'offerta economica dovrà contenere l'enunciazione in cifre e in lettere del prezzo unitario del pasto in ribasso rispetto al costo indicato a base di gara, così dettagliato:

- pasto alunni ed adulti scuole infanzia, primaria, secondaria di 1° grado: € 5,00= IVA esclusa

Il punteggio da attribuire all'offerta economica sarà determinato con l'applicazione della seguente formula:

$$p = \frac{20 \times Mp}{Po}$$

- dove:
- p = punteggio assegnato all'offerta presa in considerazione
 - 20 = punteggio massimo attribuibile all'offerta economica
 - Mp = minor costo orario offerto
 - Po = costo orario dell'offerta presa in considerazione

Non si procederà alla riparametrazione dei punteggi finali assegnati.

Valutazione qualitativa e verifiche

- **Controlli da parte dell'Amministrazione Committente**

L'Amministrazione si riserva di effettuare attraverso propri incaricati o altre strutture e/o consulenti specializzati incaricati, tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni affidate secondo quanto previsto nel Capitolato Tecnico relativo al servizio.

- **Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'aggiudicatario**

L'aggiudicatario deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004.

- **Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissione Mensa)**

Le Commissioni Mensa svolgono funzioni di verifica dell'andamento del servizio e di proposta nei confronti dell'Amministrazione. La composizione e le attribuzioni della Commissione Mensa sono regolamentate da appositi atti comunali.

- **Metodologia del controllo di qualità**

I soggetti incaricati dall'Amministrazione effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, ivi compreso l'asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi. I campionamenti potranno essere effettuati sia sui prodotti ancora in confezione integra sia sui prodotti cotti o in fase di cottura.

Divieto di cessione e caratteristiche del subappalto

E' vietata a pena di nullità la cessione del contratto con conseguente incameramento della garanzia definitiva e fatta salva l'azione per il risarcimento dei danni.

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti di servizio che intende subappaltare o concedere in cottimo, in conformità a quanto previsto dall'art. 105 del Codice dei contratti; in mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato. Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui al comma 3 art. 105 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i..

Garanzie, impegni e assicurazione

In linea con quanto previsto dalla normativa vigente si prevedono:

- ai fini della partecipazione alla gara: costituzione della garanzia provvisoria ai sensi dell'art. 93 del d.Lgs 50/2016;
- in capo all'aggiudicatario:
 - a) costituzione della garanzia definitiva ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs 50/2016;
 - b) costituzione di adeguata copertura assicurativa contro i rischi nei confronti degli utenti e degli operatori, i rischi relativi alla responsabilità civile verso terzi, i rischi verso i prestatori di lavoro;
 - c) pagamento delle spese contrattuali accessorie e conseguenti all'aggiudicazione;
 - d) obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi dell'art. 3 della L. 136/2010;
 - d) impegno al rispetto del Codice di Comportamento approvato dalla Giunta Comunale n. 9 del 23/01/2014 e s.m.i..

Controlli e penalità

L'Amministrazione Comunale a tutela della qualità del servizio e della scrupolosa conformità alle previsioni contrattuali procederà a operare controlli sull'esecuzione del contratto ed eventualmente ad applicare le penalità previste nel Capitolato Tecnico in relazione alla gravità dell'inadempimento/non conformità.

Si potrà procedere alla risoluzione del contratto in caso di gravi e reiterate inadempienze e nelle ipotesi di risoluzione previste dalla normativa vigente.

GRIGLIA DEI CONTROLLI E DELLE PENALITA' SULLE NON CONFORMITA'

	<u>Elementi del servizio oggetto di controllo</u>	<u>Modalità di controllo</u>	<u>Periodicità</u>	<u>Risultati</u>
1	Rispetto degli orari di consegna e distribuzione pasti con un ritardo superiore a 15 (quindici) minuti dall'orario specificato nel Capitolato Speciale d'Appalto.	Controllo diretto	Giornaliero	
		Controllo tramite monitoraggio a distanza.	Ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità	
		Segnalazioni dell'utenza		
2	Rispetto dei menù, delle diete e delle quantità dei pasti	Controllo diretto	Giornaliero	
		Controllo tramite monitoraggio a distanza.	Ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità.	

3	Standard merceologici: - Grammature inferiori rispetto a quanto prescritto nell'allegato "Descrizione piatti e grammature" - Prodotti non conformi, e non autorizzati, rispetto a quanto prescritto nelle "Tabelle Merceologiche" - Mancato rispetto del programma - e della relativa reportistica - di utilizzo di prodotti biologici, di provenienza locale, contermini, a lotta integrata o nazionale così come previsti nelle "Tabelle Merceologiche" - Confezionamento e/o etichettatura non conforme alle vigenti normative in materia.	Controllo diretto Controllo tramite soggetto incaricato	Giornaliero Ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità.	
4	Standard igienico-sanitari: - Mancato rispetto procedure autocontrollo - Presenza corpi estranei di varia natura nei piatti - Rinvenimento prodotti alimentari scaduti - Pulizia locali ed attrezzature, di competenza della Ditta, non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente - Carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto - Insoddisfazione o mancata esecuzione delle operazioni stabilite per la raccolta differenziata dei rifiuti o riciclo stoviglie monouso - Temperature di pasti non conformi alle prescrizioni del Capitolato - Superamento valori limiti per legge rispetto alla presenza di microorganismi	Controllo diretto Controllo tramite soggetto incaricato	Giornaliero Ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità.	
5	Personale in servizio: inosservanza delle disposizioni previste nel Capitolato Speciale d'Appalto	Controllo diretto	Inizio servizio. Mensile. Ogniqualvolta se ne ravvisi la necessità.	
6	Manutenzione e gestione delle attrezzature: inosservanza delle disposizioni del Capitolato Speciale d'Appalto	Controllo diretto	Ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità.	
7	Altre difformità o mancato rispetto di obblighi e tempi previsti dal Capitolato Speciale d'Appalto	Controllo diretto	Ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità.	