

COMUNE DI BORGOFRANCO D'IVREA

Città Metropolitana di TORINO

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER IL COMUNE DI BORGOFRANCO D'IVREA (TORINO). ANNI SCOLASTICI 2022/2023 -2023/2024 -2024/2025 RINNOVABILE PER ULTERIORI 16 MESI

*(DECRETO DEL MINISTRO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL
TERRITORIO E DEL MARE DEL 10 MARZO 2020)*

PREMESSA

Il Capitolato Speciale d'Appalto e i suoi allegati, necessari per garantire l'esecuzione del servizio e la qualificazione e specializzazione della Ditta aggiudicataria, sono improntati a criteri di qualità e descrivono 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 e con 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.

ART. 1 OGGETTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale, ai sensi del Decreto ministeriale del 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", con particolare riferimento all'art. 18 comma 2, lettera e), che prevede l'obbligo di applicare i Criteri Ambientali Minimi nelle gare d'appalto della Pubblica Amministrazione secondo il Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) allegato 1 al decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020.

Il servizio sarà svolto presso la Scuola Infanzia "Gioncaretto" sita in Via Guido Rossa n.12 dove il Comune mette a disposizione del gestore la cucina comunale.

Beneficiari del servizio sono gli alunni della scuola dell'infanzia, gli alunni della scuola primaria, gli alunni della scuola secondaria di 1° grado, gli insegnanti e i dipendenti comunali, seguendo il calendario scolastico regionale.

Il quantitativo dei pasti verrà comunicato giornalmente alla ditta appaltatrice in base alle presenze effettive nelle singole scuole.

L'Amministrazione si riserva, inoltre, la facoltà di apportare nel corso del servizio, in occasione di momenti di verifica, variazioni ai generi alimentari previsti nel menù, qualora venissero richiesti dall'Autorità sanitaria o comunque al fine di migliorare la qualità e il gradimento del servizio.

L'appalto comprende giornalmente:

- 1) fornitura delle materie prime, preparazione e cottura dei pasti nell'apposito centro cottura dell'edificio comunale con le caratteristiche dei pasti di cui ai successivi articoli;
- 2) predisposizione dei Refettori con preparazione e igienizzazione dei tavoli per i pasti compreso lavaggio dei locali con fornitura di materiale idoneo di pulizia;
- 3) trasporto, scodellamento e distribuzione dei pasti;

- 4) pulizia e sanificazione dei tavoli dopo i pasti;
- 5) lavaggio e riordino delle stoviglie, riassetto, lavaggio e sanificazione della cucina, delle attrezzature nonché fornitura del materiale accessorio di consumo: bicchieri, tovaglie e tovagliolini monouso;
- 6) gestione dei rifiuti con raccolta e conferimento differenziato negli appositi contenitori coerente con le modalità di raccolta individuale dalla A.C.;
- 7) smaltimento dei rifiuti speciali connessi alla ristorazione.

Per tutti i servizi richiesti si dovrà far riferimento unicamente al menù ed alle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato nonché alle materie prime aventi le caratteristiche merceologiche indicate nel successivo art. 5 e rif. Allegato G "Tabelle Merceologiche", paragrafo "Elenco e frequenza dei prodotti biologici richiesti per l'esecuzione del servizio" del Capitolato Speciale d'Appalto.

ORARI E FUNZIONAMENTO SERVIZIO:

- SCUOLA DELL'INFANZIA: IL SERVIZIO MENSA AVRA' INIZIO ALLE ORE 12.00
- SCUOLA PRIMARIA: IL SERVIZIO MENSA AVRA' INIZIO ALLE ORE 12.30
- SCUOLA SECONDARIA: IL SERVIZIO MENSA AVRA' INIZIO ALLE ORE 13.10

Le previsioni qui contenute si riferiscono ad una modalità ordinaria di organizzazione e non contemplano situazioni straordinarie di gestione che dovessero rendersi necessarie a causa del protrarsi dell'emergenza Covid-19. Nel caso in cui ciò dovesse verificarsi, l'I.A. su richiesta dell'A.C. potrà proporre specifiche varianti contrattuali al fine di adeguare il servizio a normative specifiche e contingenti, volte a garantire la sicurezza sanitaria all'utenza scolastica.

ART. 2 MENU'

I menù sono articolati in menù estivo e menù invernale.

E' consentito in via temporanea, una variazione dei menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte dell'A.C.

In caso di inagibilità del centro cottura o di impossibilità ad utilizzare la cucina centralizzata di proprietà comunale, l'operatore dovrà avere nelle proprie disponibilità per tutta la durata del servizio oggetto del presente bando, un centro cottura emergenziale ubicato ad una distanza non superiore ai km 20 dal Municipio di Borgofranco d'Ivrea secondo il calcolo ufficiale delle distanze chilometriche risultante dalla documentazione ACI.

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto dell'A.C.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dal Committente.

Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. In tal caso l'impresa adotta la variazione concordata con l'A.C. purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

Il pasto giornaliero pro-capite sarà costituito da: primo, secondo, contorno, pane, frutta di stagione.

I pasti dovranno essere previsti come da tabella (All.B) e menù giornaliero e dieta in bianco (All.A) predisposti dall'A.C. che costituiscono parte integrante del presente capitolato.

In alternativa alle forniture previste nell'allegato A) sono da effettuarsi le forniture dei cibi e bevande in occasione di gite scolastiche o escursioni. Per ogni alunno si prevede:

pane	100 gr in pezzatura da 50 gr.
prosciutto cotto	50 gr
robiola	50 gr
banana	100 gr
succo di frutta	200 ml in cartoccio da 200 ml
cioccolato	20 gr in confezione da 20 gr al latte
acqua	500 ml in bottiglia PET da 500 ml
bicchieri	capacità 200 cc, in plastica monouso.

La ditta si impegna altresì:

- A fornire diete speciali su prescrizione medica per gli alunni che ne facciano richiesta. Tali diete dovranno essere fornite in monoporzione con etichetta identificativa della composizione.
- A predisporre diete in bianco qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato.

La ditta dietro presentazione di un certificato medico deve approntare le diete speciali per i diversi utenti. Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare (o non utilizzare) per la preparazione del piatto richiesto.

Qualora, invece, la dieta richieda esclusivamente l'eliminazione di un alimento, lo stesso sarà sostituito con un altro dello stesso valore nutrizionale. Per gli utenti affetti da celiachia, si rimanda all'art. 13.

Le diete dovute a convinzioni religiose (e/o etiche) non necessitano di un certificato medico e saranno richieste dai genitori per il tramite dell'ufficio scuole dell'A.C. Per questi utenti è prevista la sostituzione dei pasti del menù concordato e autorizzato dall' A.C. con pasti sostitutivi, che rispettino le rispettive convinzioni etico/religiose.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione sigillata e contrassegnata dal cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte degli operatori addetti alla distribuzione del pasto. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

ART. 3 FORNITURA DEI PASTI

Il servizio di preparazione dei pasti sarà svolto presso la Scuola Infanzia "Gioncareto" sita in Via Guido Rossa n.12 dove il Comune mette a disposizione del gestore la cucina comunale; successivamente, i pasti dovranno essere veicolati a cura e spese del gestore presso le seguenti scuole comunali:

- SCUOLA DELL'INFANZIA "BAIO DORA" - Via Nicoletta n. 40 - 10010 BORGOFRANCO D'IVREA - Frazione BAIO DORA;
- SCUOLE PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO "SANDRO PERTINI" -

Via San Marco n. 8 - 10013 BORGOFRANCO D'IVREA.

Ad eccezione della Scuola dell'infanzia "Gioncaretto", i pasti devono essere trasportati mediante uso di contenitori termici con il sistema della "pluriporzione".

I contenitori per il trasporto di carni o pesci fritti dovranno essere dotati sul fondo di una reticella che tenga sollevate le derrate, in modo da permettere lo scolo dell'olio superfluo.

L'Amministrazione Comunale si riserva la possibilità di chiedere la sostituzione sia dei contenitori interni sia di quelli termici e isotermici, qualora il tipo impiegato o l'usura non rendesse tali contenitori più idonei alla distribuzione del vitto nelle scuole. Tutti i recipienti devono essere conformi ai requisiti di cui al D.M. 21.03.1973 e successive modifiche ed integrazioni, e saranno forniti dalla Ditta aggiudicataria. Le singole pietanze di ogni pasto devono essere confezionate in contenitori diversi (per le minestre, il sugo, per il secondo e per i contorni).

I pasti speciali devono essere contenuti in vaschette sigillate e/o trasportati in contenitori monoporzione isotermici, con apposto il nome del destinatario e contrassegnati con simbolo conosciuto dalla Ditta appaltatrice ad identificazione della patologia/motivazione in questione, nel rispetto della normativa sulla privacy.

ART. 4 OPERAZIONI ED ORARI DI LAVORO

I pasti dovranno essere consegnati, franchi da ogni spesa, presso i punti di refezione, come precisato agli artt.2 e 3, a cura e con idonei mezzi ed attrezzature della Ditta aggiudicataria, ogni giorno, nell'ora stabilita e nelle esatte quantità che saranno, di giorno in giorno, precisate in attuazione delle tabelle dietetiche e del relativo menù, assicurando che le relative portate calde pervengano agli utenti a temperatura adeguata ed in contenitori idonei sotto il profilo igienico-sanitario.

Sarà cura del Comune mettersi in contatto con la Ditta entro le ore 09.30 di ogni giorno e secondo gli accordi che saranno presi prima dell'inizio del servizio, con le Scuole interessate onde conoscere il quantitativo dei pasti da fornire, calcolato in base alla rilevazione quotidiana degli alunni presenti che usufruiscono del servizio di mensa scolastica.

ART. 5 CARATTERISTICA DELLE DERRATE ALIMENTARI

E' a carico della ditta l'acquisto e l'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti. Le stesse dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'autorità sanitaria, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate, e alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui agli articoli seguenti.

L'approvvigionamento degli ortaggi e della frutta dovrà essere effettuato almeno con frequenza bisettimanale, al fine di mantenere le qualità organolettiche delle stesse.

E' tassativamente vietata la congelazione degli alimenti ovvero la loro ricongelazione. E' altresì vietata, tassativamente, la predisposizione e la somministrazione di qualsiasi tipo di alimento fritto e di piatti elaborati mediante uso di uova crude (es. maionese, ecc.)

In considerazione della fascia di età dell'utenza, è indispensabile assicurare un'alimentazione semplice e di buona digeribilità; pertanto la cottura deve essere effettuata senza grassi, che andranno aggiunti, qualora previsti, al termine della cottura.

Nella preparazione dei pasti vanno tassativamente osservate le seguenti modalità:

-cuocere le verdure al forno o al vapore;

-cuocere i secondi piatti al forno;

-cuocere il riso nelle brasiere/pentole basse;

-somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina, una coscetta, una sogliola, ecc.);

-consegnare le verdure, da consumare crude, e la frutta perfettamente lavate e pronte per il consumo. La qualità delle derrate alimentari acquistate dovrà risultare compatibile con i menù giornalieri rispondente alla tabella dietetica allegate al presente capitolato.

Le derrate alimentari dovranno rispondere ai nuovi CAM (Criteri Ambientali Minimi) previsti dal Decreto del 10 Marzo 2020 e pubblicati sulla G.U. n. 90 del 04/04/2020 con i seguenti criteri qualitativi:

- **frutta, ortaggi, legumi, cereali:** biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata ed equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organization, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali.

Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.

- **uova** (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;

- **carne bovina:** biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

- **carne suina:** biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

- **carne avicola:** biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Negli asili nido la carne omogeneizzata deve essere biologica.

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- **prodotti ittici** (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia

minima di cui all'All.3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, *Mugil spp.*), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gyrnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b), punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica o pesce da "allevamento in valle". Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione Europea. Non è consentita la somministrazione di "pesce ricomposto" né prefritto, preinpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- **salumi e formaggi:** almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o di "montagna" in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621)
- **latte, anche in polvere, per asili nidi e yogurt:** biologico.
- **olio:** come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciuti dalla Commissione Europea che ne garantiscono la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n.2018/20001;
- **pelati, polpa e passata di pomodoro:** almeno il 33% in peso devono essere biologici;
- **succhi di frutta o nettali di frutta:** biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri"
- **acqua:** di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al D.lgs. del 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

- negli **spuntini** devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt e, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolata devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organization, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

Per semplificarne l'attuazione e garantire idonei strumenti di verifica e controllo, l'Amministrazione ha definito in via preventiva quali alimenti biologici intende impiegare per la preparazione dei pasti, come riportato nell'Allegato G) "Tabelle Merceologiche", paragrafo "Elenco e frequenza dei prodotti biologici richiesti per l'esecuzione del servizio" del Capitolato Speciale d'Appalto, alla quale l'operatore dovrà rigorosamente attenersi.

Tutti gli altri alimenti utilizzati e qui non menzionati, dovranno possedere requisiti di prima qualità, essere in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico sanitarie in vigore.

ART. 6 ALTRI MATERIALI

Requisiti dei prodotti in carta-tessuto: Nel caso di utilizzo di prodotti in carta - riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici -la ditta deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Pulizie dei locali: La ditta deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. Essi dovranno essere corredati da schede tecniche, tossicologiche e di sicurezza.

ART. 7 CONDIZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

Il servizio di preparazione cottura e trasporto dei pasti dovrà avvenire quotidianamente nello scrupoloso rispetto delle norme igieniche con le modalità che garantiscano la fragranza dei cibi preparati nonché delle disposizioni di cui al Regolamento CEE n. 852/2004.

La ditta è tenuta a predisporre e rispettare il piano di autocontrollo igienico (HACCP) di cui una copia è da trasmettere al Comune.

Il personale della ditta potrà utilizzare le suppellettili ed il vasellame e le attrezzature in dotazione al centro cottura di cui sarà redatto apposito elenco prima della stipula del contratto. L'utilizzo dei beni del Comune dovrà avvenire con ogni diligenza e cautela da parte del personale della ditta appaltatrice e con l'obbligo per la stessa di reintegrare il materiale che dovesse risultare eventualmente rotto e/o danneggiato alla scadenza dell'appalto. In caso contrario, l'Amministrazione si rivarrà sulla cauzione.

I locali e le attrezzature e tutto il materiale preso in consegna dalla ditta dovranno essere restituiti alla scadenza del contratto in perfetto stato di funzionamento e manutenzione. I locali ed il materiale (impianti, attrezzature, arredamenti, stoviglie suppellettili) consegnati alla ditta si intendono in buono stato di conservazione e idonei all'espletamento dei servizi richiesti.

L'organizzazione e la gestione dei mezzi necessari all'esecuzione del servizio appaltato sono ad

esclusivo rischio ed onere della ditta appaltatrice.

L'Ente committente si riserva la facoltà di controllare l'esecuzione del contratto in ogni momento. A tutti gli effetti, la Ditta appaltatrice è responsabile del proprio personale per danni, eventuali manomissioni od asportazioni di qualsiasi oggetto o documento di proprietà dell'ente committente.

ART. 8 DURATA DEL SERVIZIO - CONTROLLI

La durata dell'appalto è prevista in anni 3 con decorrenza dal 01/09/2022 e termine il 31/08/2025, rinnovabile per ulteriori 16 mesi e quindi con termine al 31/12/2026.

Qualora, allo scadere del termine naturale previsto per il contratto, l'Amministrazione Comunale non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, l'impresa aggiudicataria sarà obbligata a continuarlo per un periodo non superiore a 6 mesi ai sensi dell'art. 106, comma 11, del d.lgs. n. 50/2016, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza a seguito di richiesta da parte dell'Amministrazione comunale.

L'aggiudicazione costituisce impegno per la ditta appaltatrice della gestione del servizio dal momento in cui viene comunicato nei limiti e per gli importi specificati nella comunicazione stessa; la ditta appaltatrice dovrà essere disponibile ad iniziare il servizio anche in pendenza della stipulazione del contratto.

L'appalto verrà effettuato nei giorni scolastici della settimana da lunedì a venerdì e tenuto conto del calendario scolastico delle lezioni, sicché sarà sospeso durante le vacanze stabilite dalle autorità scolastiche, ovvero per cause o motivi di qualsiasi genere che non consigliano o rendono possibile il funzionamento della mensa.

La Civica Amministrazione si riserva la più ampia facoltà di controllo della merce consegnata e della rispondenza del servizio alle prescrizioni contrattuali. L'Amministrazione comunale potrà richiedere in ogni momento l'intervento dell'A.S.L. per il controllo del menù e della situazione igienica complessiva. Qualora la merce, al controllo quantitativo e qualitativo non risultasse conforme al dichiarato, la ditta dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti e/o sostituirla immediatamente: saranno addebitate alla ditta oltre le spese inerenti al ritiro, anche tutti gli oneri eventualmente sostenuti per i controlli e le analisi. I controlli saranno estesi a tutte le operazioni connesse con il servizio richiesto e potranno essere effettuati da persone delegate dall'Amministrazione (es. componenti Commissione Mensa). Eventuali contestazioni potranno essere fatte alla ditta appaltatrice unicamente dall'A.C.

L'A.C. farà pervenire all'Impresa, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Se entro 8 giorni dalla data della comunicazione l'Impresa non fornisce nessuna controprova probante, l'A.C. applicherà le penali previste dal presente contratto.

Al termine dell'appalto si procederà all'emissione del Certificato di regolare esecuzione ed alla sua approvazione da parte del Responsabile dei Servizi Scolastici.

ART. 9 UBICAZIONE DEL LUOGO DI PREPARAZIONE PASTI

I locali del centro di cottura in cui dovranno essere preparati i pasti per le Scuole comunali sono ubicati presso la Scuola dell'Infanzia Gioncareto, via g. Rossa, 12 sito a Borgofranco d'Ivrea.

L'A.C. mette a disposizione dell'I.A. i locali della Cucina Comunale e della dispensa con i relativi impianti, attrezzature, utensili e arredi nello stato in cui si trovano.

L'Impresa si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti tutti, senza previa autorizzazione dell'A.C.

La ditta dovrà provvedere ad intestarsi l'autorizzazione sanitaria e/o altra comunicazione relativa all'uso della cucina e munirsi dell'autorizzazione necessaria a suo onere e responsabilità.

ART. 10 PERSONALE

Ogni servizio inerente l'oggetto del presente capitolato, verrà svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa. Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'A.C. si riserva inoltre, il diritto di chiedere all'impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere. Tale sostituzione dovrà avvenire entro 5 giorni dalla richiesta scritta.

L'I.A. dovrà garantire che il personale con qualifica di cuoco abbia esperienza di almeno 5 anni.

L'I.A. deve assicurare la presenza presso la cucina del Centro cottura di Borgofranco d'Ivrea, almeno una volta al mese, del Responsabile tecnico che dovrà agire in qualità di referente relativamente tra l'I.A. e l'A.C.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve essere idoneo ai sensi delle vigenti normative in materia di idoneità sanitaria. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare monili, orecchini, anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione.

L'Impresa deve attuare l'osservanza delle norme derivante dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro e protezione dai rischi lavorativi (D.Lgvo n. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, nonché le direttive macchine 89/392/CEE e 91/368/CEE e loro s.m.i.).

L'Impresa deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'Impresa deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C. dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'I.A.

L'I. A. dovrà comunque tenere indenne l'A. C. da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento atteso che l'A. C. deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra l'I. C. ed i suoi dipendenti.

L'Impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro.

L'Impresa è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

Tutti gli obblighi assicurativi, anche infortunistici assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Appaltatore, il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere delle spese a carico della Committenza o in solido con la

Committenza, con esclusione del diritto di rivalsa nei confronti della Committenza medesimo.

Alla Committenza spetta altresì il controllo, in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali, ed assicurativi obbligatori.

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Il personale di servizio, che dovrà indossare una divisa fornita dall'appaltatore, prescritta dalle norme vigenti in materia di igiene, dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge, ed in caso di contestazione sulla qualità dei pasti, non dovrà opporre rifiuti alle decisioni della Committenza o da suoi incaricati di controllo della conformità delle derrate agli standard di qualità previsti dal presente capitolato.

L'Impresa dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi con i Commensali o fossero trascurati nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole.

ART. 11 TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. Esse devono essere eseguite secondo il manuale aziendale di Autocontrollo igienico HACCP.

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura non superiore a 10°C.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperature comprese tra 0°C e +4° C;
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- La carne trita deve essere macinata in giornata;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- Tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato;
- Le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- Legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua. Nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura, purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C E 6° C.

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roast-beef, lessi, brasati.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua. Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox o vetro.

Non può essere utilizzato pentolame in alluminio.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato,

se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano o altro prodotto equivalente in funzione della ricetta da realizzare. E' tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R. n. 667/55 e successive modificazioni, ad eccezione dei formaggi tipici locali espressamente richiesti dall'A.C.

Per tutti i condimenti delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva italiano avente le caratteristiche prescritte dalla Legge n.1407 e dal D.M. 509 dell'ottobre 1987.

ART. 12 NORME CONCERNANTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche. In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione dell'A.C. Dal confezionamento alla distribuzione dei pasti, di norma, non deve trascorrere più di 1(una) ora.

La distribuzione dei pasti avviene a cura di personale dipendente dell'I.A.

Nei plessi scolastici dovrà essere esposto e visibile un "piatto campione", di colore diverso da quelli usati dagli utenti, per ogni singolo piatto componente il menù del giorno e contenente l'esatta quantità di derrata per ogni piatto del menù del giorno, a titolo di riferimento per gli Insegnanti, per i Rappresentanti della Commissione Mensa eventualmente presenti o per altri addetti al controllo, nonché quale riferimento per il personale addetto alla distribuzione. In alternativa, il personale addetto alla distribuzione dovrà utilizzare utensili calibrati e dovrà essere esposta nei refettori informazione descrittiva delle quantità di singola derrata da distribuire.

I pasti devono essere distribuiti dal personale dell'Impresa nei locali ad uso refettorio delle sedi di ristorazione.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. Indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi
2. Esibire il cartellino di riconoscimento
3. Lavare accuratamente le mani, togliere gli anelli e gioielli in genere
4. Aerare i refettori prima di apparecchiare i tavoli
5. Riordinare a terra le sedie e non appoggiarle sui tavoli
6. Igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare
7. Apparecchiare i tavoli, disponendo coordinatamente e accuratamente tovagliette, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri capovolti
8. Riempire le caraffe presenti con acqua potabile dal rubinetto dei locali ricevimento pasti e posizionarle sui tavoli (questa operazione deve essere effettuata almeno 30 minuti prima del consumo, in modo da permettere l'evaporazione dell'eventuale cloro e la riduzione del suo sapore nell'acqua);
9. Per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati, esclusivamente in acciaio inox. La quantità di cibo da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto e/o a crudo con riferimento al piatto campione o utilizzando utensili calibrati.
10. Esporre il piatto campione nelle scuole se si utilizza questa modalità
11. Distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, salvo diversa indicazione dell'insegnante
12. La distribuzione del secondo piatto deve avvenire di norma successivamente alla somministrazione del primo piatto
13. La distribuzione del pane deve avvenire di norma dopo il consumo del primo piatto

14. Distribuire la frutta o i dessert di norma dopo la consumazione del secondo piatto, qualora nel singolo plesso non siano stati consumati nell'intervallo del mattino

15. Eseguire il rigoverno e la sanificazione di refettori, cucine e locali accessori

16. L'impresa provvederà a conservare il materiale a perdere, da utilizzare in caso di emergenze o necessità, negli armadi posizionati nei locali ricevimento pasti

L'Impresa è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù, contrassegnando con asterisco eventuali prodotti surgelati o congelati utilizzati per la preparazione di pietanze in distribuzione.

ART.13 NORME CONCERNENTI LA PREPARAZIONE DEI PASTI PER SOGGETTI AFFETTI DA CELIACHIA

Ai sensi della L. 4/7/2005 n° 123 - "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia" - art. 4 comma 3), l'appaltatore si obbliga a fornire pasti senza glutine ai soggetti affetti da celiachia (dietro presentazione di certificato medico).

Il pasto senza glutine non dovrà essere gravato di costi aggiuntivi rispetto al pasto con glutine.

ART. 14 PENALI

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di Legge e di Regolamento concernenti il servizio stesso, rispondendo di ciò verso il Comune e verso i terzi.

Qualora la Ditta non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente capitolato, l'Amministrazione Comunale applicherà le seguenti penalità al giorno:

€ 500,00 per sospensione del servizio o mancato preavviso

€ 300,00 per alimenti non corrispondenti a capitolato

€ 300,00 per menù non corrispondente a quello concordato

€ 500,00 per forniture con cariche microbiche elevate

€ 300,00 errata o mancata fornitura di diete speciali

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione della inadempienza, rispetto alla quale la Ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 8 (otto) giorni dalla notifica della contestazione stessa.

Si procede al recupero delle penalità da parte del Comune mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento o in alternativa rivalendosi sulla cauzione.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

ART. 15 DUVRI

Si allega alla documentazione di gara (Allegato E) lo schema di D.U.V.R.I. Sarà comunque onere dell'Impresa aggiudicataria provvedere al completamento ed aggiornamento del summenzionato documento alla luce della propria struttura organizzativa. Gli oneri della sicurezza per i rischi da interferenza sono stati stimati in €0.01 per ogni singolo pasto fornito.

ART. 16 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	75
Offerta economica	25
TOTALE	100

Criteria di valutazione dell'offerta tecnica

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi, fino ad un massimo di **75 punti**.

	ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO DA ATTRIBUIRE
A	Organizzazione del servizio Indicare le modalità di approvvigionamento, preparazione, cottura, confezionamento, veicolazione, distribuzione, pulizia e riassetto refettori.	PUNTEGGIO MASSIMO: 10
B	Selezione fornitori Elenco fornitori e relativi criteri di selezione - Indicare le modalità di selezione e controllo dei fornitori in relazione alla qualità e sicurezza delle materie prime fornite.	PUNTEGGIO MASSIMO: 7
C	Monitoraggio della qualità dei servizi erogati Descrizione del sistema di controllo che si intende adottare a garanzia della qualità dei servizi erogati.	PUNTEGGIO MASSIMO: 6
D	Progetto di "educazione alimentare" Il contenuto delle proposte deve essere pertinente con le finalità specifiche e peculiari del servizio, il contesto organizzativo, l'interesse degli utenti e dell'Amministrazione. Il punteggio a disposizione verrà attribuito in funzione dell'effettiva utilità ed interesse per l'Ente di quanto proposto.	PUNTEGGIO MASSIMO: 8
E	Progetto di "educazione ambientale" Il contenuto delle proposte deve essere pertinente con le finalità specifiche e peculiari del servizio, il contesto organizzativo, l'interesse degli utenti dell'Amministrazione. Il punteggio a disposizione verrà attribuito in funzione dell'effettiva utilità ed interesse per l'Ente di quanto proposto.	PUNTEGGIO MASSIMO: 6
F	Gestione delle emergenze Illustrazione delle modalità di gestione degli imprevisti ed emergenze nell'esecuzione del servizio di refezione scolastica comunale.	PUNTEGGIO MASSIMO: 5
G	Certificazione relativa alla Tutela della Sicurezza dei Lavoratori - ISO 45001:2018	PUNTEGGIO MASSIMO: 5
H	Certificazione relativa al Sistema di Gestione Anti Corruzione – ISO 37001:2016	PUNTEGGIO MASSIMO: 5
I	Possesso Certificazione Etica di Responsabilità Sociale	PUNTEGGIO MASSIMO: 5
L	Misure adottate per la riduzione dell'impatto ambientale sul servizio di refezione scolastica comunale -L'offerente indica	PUNTEGGIO MASSIMO: 5

	quali misure intenderà adottare per il servizio.	
M	<p>Alimenti biologici</p> <p>Indicazione derrate alimentari biologiche aggiuntive, rispetto Allegato D) "Tabelle Merceologiche" - paragrafo "Elenco e frequenza dei prodotti biologici richiesti per l'esecuzione del servizio" del Capitolato, che l'offerente si impegna ad utilizzare nell'esecuzione del servizio.</p> <p>Attribuzione: 0,5 punti per ogni prodotto offerto fino ad un massimo di 8 punti</p>	PUNTEGGIO MASSIMO: 8
N	<p>Migliorie</p> <p>Il contenuto delle proposte deve essere pertinente con le finalità specifiche e peculiari del servizio, il contesto organizzativo, l'interesse degli utenti e dell'Amministrazione. Il punteggio a disposizione verrà attribuito in funzionale dell'effettiva utilità ed interesse per l'Ente di quanto proposto.</p>	PUNTEGGIO MASSIMO: 5

Criteria di valutazione dell'offerta tecnica

CRITERIO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MAX
Ribasso sul prezzo posto a base di gara per ogni singolo pasto, fissato in € 4,99 (oltre Euro 0,01 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso)	25

ART. 17 ALLEGATI

Vengono allegati al presente Capitolato come parte integrante e sostanziale:

- A) Menù scolastico
- B) Tabelle grammature
- C) Elenco attrezzature presenti presso il centro di cottura
- D) Schema di contratto
- E) DUVRI
- F) Planimetria cucina
- G) Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari