COMUNE DI MASSERANO

REGIONE PIEMONTE PROVINCIA DI BIELLA

Via Roma n. 190 – Cod. Fisc./P.Iva: 00241500024

Servizi Rivolti alle Persone

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

N.41 in data 03/05/2021

Oggetto : Gestione del servizio di ristorazione della Fondazione Casa di riposo Infermeria San Carlo, delle Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado. Periodo 1° settembre 2021 - 31 agosto 2024. Determinazione a contrarre ai sensi dell'art. 32, comma 2 del d.lgs n. 50/2016.
C.U.U.: UFMENE

L'anno duemilaventuno, il giorno tre, del mese di maggio, il sottoscritto Dott. Guido Ingrassia, Segretario Comunale per il Responsabile dei Servizi Rivolti alle Persone, Sig.ra Barbara Canepa, nominata con decreto N.3 del 15/05/2019 del Sindaco del Comune di Masserano Sig. Sergio Fantone;

RITENUTA la propria competenza ai sensi dell'art.109 comma 2 del D.Lgs n. 267/2000;

DATO ATTO che il sottoscritto non si trova in una situazione di conflitto di interesse, anche potenziale, come disposto dall'art. 6 bis della Legge n. 241/1990, dall'art. 6 del D.P.R. n. 62/2013 ed infine dall'art. 6 comma 2 e art. 7 del Codice di comportamento dell'Amministrazione, e di essere a conoscenza delle sanzioni penali in cui incorre nel caso di dichiarazione mendace o contenente dati non più rispondenti a verità, come previsto dall'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000

VISTA la deliberazione di Consiglio Comunale n.34 del 21/12/2020 di approvazione del bilancio di previsione per l'anno 2021;

VISTA la deliberazione della Giunta Comunale n.95 in data 30/12/2020 con cui venivano assegnati il piano delle risorse finanziarie e gli obiettivi ai Responsabili dei servizi, al fine di assicurarne la realizzazione, nell'ambito degli stanziamenti individuati nel bilancio di previsione del corrente anno esecutivo a termine di legge;

PREMESSO che con Deliberazione della Giunta Comunale n. 13 del 17.3.2021, immediatamente eseguibile, veniva approvato lo schema di convenzione ed impartite le direttive al Responsabile dei Servizi Rivolti alle Persone per l'indizione della gara d'appalto per la gestione del servizio di ristorazione della Fondazione Casa di Riposo Infermeria San Carlo, della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e della Secondaria di I° grado per il periodo 1° settembre 2021 – 31 agosto 2024;

RITENUTO di esperire una procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione per il periodo 1° settembre 2021 – 31 agosto 2024, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50;

VISTO E RICHIAMATO l'art. 192 del D.Lgs. n. 267/2000 il quale precisa che la stipulazione dei contratti deve essere preceduta da apposita determinazione del responsabile del procedimento di spesa indicante:
- il fine che con il contratto si intende perseguire;

- l'oggetto, la forma, le clausole essenziali;
- le modalità di scelta del contraente e le ragioni che ne sono alla base;

DATO ATTO, quindi, che:
- il fine che si intende perseguire con il contratto è quello di provvedere alla gestione del servizio di ristorazione della Fondazione Casa di Riposo Infermeria San Carlo, della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e della Secondaria di I grado per il periodo 1° settembre 2021 – 31 agosto 2024,
- l'oggetto del contratto è l'affidamento del servizio di ristorazione della casa di riposo e delle scuole, le cui clausole contrattuali sono riportate nella convenzione approvata con delibera di G.C. n. 13 del 17.3.2021 esecutiva, e nel relativo capitolato di gara che viene allegato al presente atto,
- la scelta del contraente avverrà mediante procedura aperta secondo le modalità e le prescrizioni contenute nel disciplinare di gara,

RITENUTO di procedere all'affidamento ai sensi di quanto previsto dal Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50, con aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del citato decreto legislativo;

RITENUTO di procedere all'affidamento del servizio in argomento mediante gara d'appalto ad evidenza pubblica, ai sensi dell'art. 60 del Codice, precisando che il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma 3, lettera a), del predetto Codice;

RILEVATO che ai sensi dell'art. 35, del predetto D.Lgs. n.50/2016 il valore del contratto è al di sopra della soglia dei contratti pubblici di rilevanza comunitaria;

VISTI i seguenti documenti di gara:
- il capitolato di gara per l'affidamento mediante procedura aperta, - esperita con aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa per l'amministrazione ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. n. 50/2016,
- il DUVRI;

RITENUTI gli stessi conformi alla normativa vigente ed idonei ad assicurare l'affidamento del servizio secondo criteri di concorrenza e di imparzialità;

RITENUTO pertanto necessario approvare gli stessi per procedere all'affidamento del servizio in questione;

PRESO ATTO che il codice identificativo di gara (CIG) sarà individuato dalla Provincia di Biella, soggetto incaricato ad espletare la gara giusta convenzione per la gestione aggregata delle acquisizioni di beni, servizi e lavori, approvata con deliberazione del C.C. n. 34 del 20.12.2017;

VISTI in particolare:
- l'art. 192 del D.Lgs. n. 267/2000 recante "Determinazioni a contrattare e relative procedure";
- la Legge 7 agosto 1990, n. 241 e successive modificazioni ed integrazioni;
- il Decreto Legislativo n. 50/2016;
- lo Statuto Comunale;
- il vigente Regolamento di Contabilità;

DETERMINA

1. Di esperire, per le ragioni sopra esposte, una procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione della Fondazione Casa di Riposo Infermeria San Carlo, della Scuola dell'Infanzia,

della Scuola Primaria e della Secondaria di I grado per il periodo 1° settembre 2021 – 31 agosto 2024;
2. Di procedere all'affidamento del servizio in argomento mediante gara d'appalto ad evidenza pubblica, ai sensi dell'art. 60 del Codice, precisando che il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma 3, lettera a), del predetto Codice;
3. Di individuare quale Direttore Esecutivo del Contratto l'Ing. Christian Erme, Responsabile del Servizio Tecnico del Comune di Masserano;
4. Di approvare i seguenti documenti, depositati agli atti del Comune:
- il capitolato prestazionale di gara per l'affidamento mediante procedura aperta, esperita con aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa per l'amministrazione ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. n. 50/2016;
- D.U.V.R.I. redatto dallo Studio Maurizio Trombini di Biella;
5. Di approvare il seguente Quadro Economico:
- Importo a base d'asta € 780.765,00
- Oneri della sicurezza – Duvri € 525,00
- Incentivi tecnici € 15.615,30
- IVA al 4% su importo a base d'asta € 31.230,60
4. Di dare atto che:
- *il fine del contratto che si intende perseguire:*
  Provvedere alla gestione del servizio di ristorazione della Fondazione Casa di Riposo Infermeria San Carlo, della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e della Secondaria di I grado;
- *l'oggetto del contratto:*
  Affidamento della gestione del servizio di ristorazione;
- *durata del contratto*:
  Il contratto avrà durata dal 1° settembre 2021 al 31 agosto 2024. L'Amministrazione Comunale si riserva la possibilità di procedere al rinnovo dei servizi fino ad un massimo di anni tre.
- *la scelta del contraente:*
  Procedura aperta secondo le modalità e le prescrizioni contenute nel disciplinare di gara;
5. Di dare atto che la gestione della gara sarà curata dalla Provincia di Biella, incaricata di espletare la procedura.
6. Di dare atto che il Responsabile del procedimento, ai sensi dell'art. 5 della Legge n. 241/2000, è il Responsabile dei Servizi Rivolti alle Persone Sig.ra Canepa Barbara.

PER IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
Dott. Guido Ingrassia

PARERE POSITIVO del Responsabile del Servizio, sotto il profilo della regolarità tecnica, dando atto della legittimità, dell'opportunità e della congruità del presente provvedimento.

PER IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
Dott. Guido Ingrassia

PARERE POSITIVO del Responsabile del Servizio Finanziario, sotto il profilo contabile, attestando che la spesa trova copertura finanziaria nel bilancio di previsione 2021-2023, e attestando, altresì, che il presente provvedimento non determina alterazioni negli equilibri finanziari dell'Ente.

Masserano, li 14/05/2021

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO
Rag. Cristina Cavaliere

N. 292 CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE ALL'ALBO PRETORIO

Copia della presente determinazione viene pubblicata mediante affissione all'Albo Pretorio del Comune in data odierna per rimanervi quindici giorni consecutivi.

Masserano, li 19/05/2021

IL MESSO COMUNALE
Simone Stefani

N. _____ CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE
AI SENSI DELL'ART._____ D.L. N.33/2013

Copia della presente determinazione viene pubblicata nella sezione "Trasparenza e merito" del sito web del Comune in data odierna.

Masserano, li _____

IL MESSO COMUNALE
Simone Stefani

GARA PER L'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELLA FONDAZIONE CASA DI RIPOSO "INFERMERIA SAN CARLO", DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, DELLA SCUOLA PRIMARIA E DELLA SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO. PERIODO 1° SETTEMBRE 2021 – 31 AGOSTO 2024

CODICE C.I.G. : .....

CODICE C.U.I.: .....

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Premesso che la Provincia di Biella svolge la funzione di Centrale Unica di Committenza dei servizi oggetto del presente capitolato speciale d'appalto in nome e per conto del Comune di Masserano, quest'ultimo in convenzione con la Fondazione Casa di Riposo "Infermeria San Carlo" per l'affidamento del suddetto servizio, e che per praticità nel testo che segue si userà anche l'abbreviazione E.A. (Ente Appaltante), mentre l'Impresa aggiudicataria sarà anche indicata con l'abbreviazione I.A..

Ai sensi dell'allegato IX del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. il servizio oggetto del presente appalto è classificato nella categoria 17 (servizi alberghieri e di ristorazione), numero di riferimento CPV55523100-3.

Ai sensi dell'articolo 1 comma 67 della L. 23/12/2005 n. 266 il codice CIG è il seguente: .....

Il servizio è rivolto agli utenti della Fondazione Casa di riposo e del centro diurno dell'"Infermeria San Carlo", agli alunni della scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di I° grado. Le specifiche di ogni singolo servizio sono elencate e specificate agli articoli 1 e 7 del presente capitolato speciale di appalto.

Il numero presunto delle giornate alimentari della casa di riposo, nell'arco temporale in ragione di anno è il seguente: **16.790.**

Il numero presunto dei pasti del centro diurno, per anziani autosufficienti, e del personale turnista della casa di riposo e i pasti domiciliari nell'arco temporale in ragione di anno è il seguente: **2.500.**

Il numero massimo autorizzato di utenti del centro diurno è di 10 unità.

Il numero presunto dei pasti della scuola nell'arco temporale in ragione di anno è il seguente: **21.008.**

L'aggiudicatario dovrà, inoltre, provvedere in ordine allo svolgimento dei servizi, al luogo di esecuzione, alle modalità di preparazione, somministrazione, distribuzione e a quant'altro meglio specificato nel presente capitolato.

Art. 1 – Servizio oggetto dell'appalto

I servizi oggetto dell'appalto devono essere realizzati nell'ambito territoriale del Comune di Masserano (BI) presso la sede della Fondazione Casa di Riposo "Infermeria San Carlo", in Via Roma 60 e presso la sede delle scuole sopra citate, site in via Collegio n. 5.

L'appaltatore, comunque, potrà utilizzare il centro di cottura per la produzione di catering o similari, previa specifica autorizzazione scritta della Fondazione Casa di riposo. Nell'ipotesi di utilizzo dei locali e delle

attrezzature per l'erogazione del servizio a terzi, si procederà a definire il corrispettivo economico da riconoscere alla Fondazione Casa di Riposo Infermeria San Carlo, che sarà stabilito nella misura di €.0,50 per ogni pasto, oltre alle condizioni di utilizzo che non debbono confliggere, in alcun modo, con il servizio oggetto del'appalto. La valutazione ai valori di mercato nel settore costituisce oggetto dell'appalto il seguente servizio.

- **Gestione del servizio di Ristorazione della Fondazione Casa di riposo "Infermeria San Carlo":** destinato agli utenti della casa (ospiti in residenza e utenti centro diurno e personale turnista e pasti domiciliari).

  La gestione di tale servizio comprende:

  a. approvvigionamento derrate e preparazione dei pasti direttamente presso i locali messi a disposizione dalla Fondazione Casa di Riposo, così come specificato meglio in seguito dal bando e dal presente capitolato speciale e dalle tabelle dietologiche allegate;
  b. pulizia e riordino delle stoviglie e delle attrezzature in genere, concesse in disponibilità, della cucina e dei locali accessori (magazzini), compresa la fornitura dei necessari prodotti;
  c. sostituzione del personale messo a disposizione dalla Fondazione Casa di Riposo per la fruizione delle ferie contrattualmente previste, nonché per un periodo massimo di 90 gg., a causa di congedo straordinario. Per il periodo successivo, tali oneri saranno a carico della Fondazione Casa di Riposo.

  Gli orari della giornata alimentare sono i seguenti: distribuzione colazione ore 8.00/8.30; distribuzione pranzo ore 11.45/12.30; distribuzione cena ore 18.00/18.30. Idratazione del mattino ore 10.00; idratazione (merenda) ore 15.30.

  Orario pasti centro diurno e personale turnista della casa di riposo: pranzo ore 11.00/13,30 cena ore 18,30/19,30.

  Menù: il cibo deve essere vario, appetibile, confezionato in modo semplice e allettante nella presentazione affinché soddisfi anche i bisogni psicosensoriali dei commensali anziani, con appetito spesso capriccioso e con possibili problemi di anoressia.

  La preparazione dei piatti deve essere tale da favorire la masticabilità del cibo: per gli ospiti affetti da rilevanti disturbi nella masticazione o altre patologie che lo richiedano, i pasti devono essere preparati sotto forma di frullati, macinati, creme o gelatine.

  La giornata alimentare deve risultare così composta:

  Prima colazione: fornitura dei prodotti granulari liofilizzati da utilizzarsi con apposite macchinette erogatrici della colazione a carico della ditta Aggiudicatrice e le derrate secche previste a scelta: pane, fette biscottate, biscotti frollini con zucchero, biscotti frollini senza zucchero, zucchero e dolcificante.

  Pranzo e cena: primi piatti a scelta: piatto del giorno, pastina in brodo, riso o pasta in bianco, semolino;
  secondi a scelta: piatto del giorno, pollo o manzo lesso, formaggi, omogeneizzati;
  contorni a scelta: verdura cotta, verdura cruda;
  frutta a scelta: frutta fresca di stagione, frutta cotta o frullata, yogurt, budino o succo di frutta;

  Pane, grissini o crackers;

  Un bicchiere di vino bianco o rosso per pasto;

  La domenica: dolce e antipasti.

  Merenda: a scelta thè con i biscotti frollini, succo di frutta o yogurt.

Nei mesi estivi, nel periodo indicato dalla Direzione, la Ditta servirà a merenda il gelato a tutti gli ospiti.
Nel periodo invernale la Ditta, su richiesta scritta, servirà una volta la settimana creme calde (cioccolata o crema pasticcera) per merenda al posto della merenda convenzionale.

Su richiesta della Direzione della Fondazione in caso di **gite, uscite o attività all'aperto** degli ospiti, la Ditta fornirà un pasto completo per ogni ospite indicato e per ogni accompagnatore, confezionato in modo idoneo ad essere trasportato la cui composizione sarà concordata di volta in volta tra le parti, nel rispetto dei principi dietetici inseriti in questo contratto. Ogni pasto fornito sarà conteggiato e fatturato come se consumato presso la casa di riposo.
Deve essere fornito olio di oliva extravergine, aceto, sale e pepe per le oliere, zucchero, limoni, thè per la merenda, camomilla per l'infuso serale e latte per l'uso durante il giorno.
In mancanza di questi prodotti e in caso di sostituzione la Ditta dovrà allegare un foglio specificando quanto sopra. In mancanza di succhi di frutta se vengono fornite altre bevande come sciroppi dovrà essere specificato in un foglio allegato a parte.
La merenda sarà preparata direttamente nei reparti.
Prenotazione pasti: quotidianamente, entro le ore 12,00 verrà comunicato su modulo il numero di giornate alimentari richieste per il giorno successivo e il numero indicativo di porzioni richieste per ogni piatto, i pasti del centro diurno e del servizio domiciliare.
Sulla base delle richieste avanzate nei moduli si procederà al controllo delle fatture. A tal fine la Ditta metterà a disposizione della Fondazione tutti i moduli di richiesta del mese in questione, i quali saranno restituiti alla Ditta non appena eseguiti i necessari riscontri. In caso di smarrimento o distruzione di uno o più moduli, si prenderà come riferimento la media delle presenze del mese in questione.
I suddetti moduli saranno forniti dalla Ditta e dovranno riportare prestampato il menù di ogni singolo giorno.
Le attività richieste, devono essere espletate dall'Impresa con propria autonoma organizzazione, nel rispetto delle normative vigenti relative ai servizi di ristorazione collettiva, nel rispetto delle indicazioni impartite dall'ufficio preposto dell'Ente appaltante e da eventuali esperti dallo stesso incaricati.
La Ditta dovrà provvedere alla somministrazione dei pasti per il servizio mensa a favore del personale dipendente della Fondazione Casa di Riposo Infermeria San Carlo.
Il personale dipendente dovrà prenotare il pranzo entro le ore 10.00 di ogni giorno e la cena entro le ore 16.00.
Sulla base dei buoni consegnati dai dipendenti al momento della consumazione dei pasti, la Ditta redigerà a fine mese la fattura per la sola quota pasto a carico della Fondazione. I buoni verranno consegnati dalla Ditta alla Fondazione insieme alla fattura mensile.
La distribuzione dei pasti ai dipendenti avverrà in postazioni definite in accordo con la ditta. Il necessario per il servizio mensa verrà fornito dalla Ditta (piatti, posate, bicchieri e tovaglioli).

- **Gestione del servizio di Ristorazione della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di I° grado:** destinato a tutti gli alunni delle citate Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I° grado, al personale docente e non docente avente diritto nonché ad altre eventuali utenze afferenti la popolazione scolastica e connesse con lo svolgimento sia di attività didattiche che di attività extrascolastiche.

La gestione di tale servizio comprende:

a) approvvigionamento derrate e preparazione dei pasti direttamente presso i locali messi a disposizione, così come specificato dal bando e dal presente capitolato speciale e dalle tabelle dietologiche allegate;

b) confezionamento dei pasti mediante il sistema del legame misto in contenitori multirazione (potrà essere prevista anche la mono-razione per particolari esigenze da concordare tra il Comune di Masserano e l'aggiudicatario del servizio);

c) trasporto dal centro di cottura alle sale refettorio delle scuole, site in Via Collegio n. 5, ove il servizio di ristorazione è previsto, nelle seguenti ore: ore 12 per la Scuola dell'Infanzia; ore 12.40 per la Scuola Primaria e ore 13.10 per la Scuola Secondaria.

Il servizio nella sua complessità, deve essere espletato dall'Impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, e secondo quanto definito dal bando e dal presente Capitolato Speciale.

N.B.: La Fondazione Casa di Riposo "Infermeria San Carlo", in virtù di convenzione sottoscritta con il Comune di Masserano, per l'espletamento dei servizi di cui al presente bando mette a disposizione dell'Impresa aggiudicatrice, il proprio locale cucina con relativi locali accessori (magazzino) nonché le attrezzature di cui all'allegato elenco. Inoltre, la Fondazione Casa di Riposo mette a disposizione il proprio personale dipendente in particolare n. 1 unità con profilo professionale " Cuoco" ascrivibile al livello 4 del contratto UNEBA, che sarà collocato in distacco funzionale presso la ditta Appaltatrice, ad assumere a proprio carico, le spese di utenza derivanti da consumo, a titolo esemplificativo, di energia elettrica, gas, acqua, verso corrispettivo di riduzione del costo della giornata alimentare della casa di Riposo dell' 1% ad eccezione di quanto riportato al precedente punto c), relativo alla "Gestione del servizio di Ristorazione della Fondazione Casa di Riposo "Infermeria San Carlo". Sono a carico dell'appaltatore le spese di manutenzione ordinaria (per esempio tinteggiatura locali e riparazioni idrauliche) e straordinaria dei locali e delle attrezzature (compreso pentolame ed accessori, ecc.) della cucina per tutta la durata dell'appalto, dovrà periodicamente provvedere alla fornitura di stoviglie (piatti, scodelle., bicchieri, posate, ecc.) mancanti; potrà utilizzare il centro di cottura per la produzione di catering o similari, previa specifica autorizzazione scritta della Fondazione Casa di riposo.

Qualora dovesse persistere la situazione epidemiologica l'appaltatore dovrà presentare uno specifico piano di prevenzione per la diffusione del contagio da Sars- CoV-2.

Art. 2 - Durata dell'appalto

Il contratto per la gestione dei servizi di cui all'art. 1 del presente capitolato avrà durata dal **1° settembre 2021** al **31 agosto 2024**.

L'Amministrazione Comunale si riserva la possibilità di procedere al rinnovo dei servizi fino ad un massimo di tre anni, richiamando l'art. 35 comma 4 del D.Lgs n. 50/2016. Diversamente potrà essere prevista una proroga limitata al tempo necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente. In tale ultimo caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante (vedi art. 106 comma 11 del D.Lgs n. 50/2016).

Il prezzo di base offerto dall' Impresa Aggiudicataria in sede di gara è da intendersi bloccato per l'intera

durata del contratto, salvo gli incrementi ISTAT .

I prezzi dei pasti, a partire dall'inizio del 2° anno di durata contrattuale(settembre 2022), potranno, a domanda essere annualmente adeguati tenendo conto del valore aggiornato dell'inflazione calcolata dall'ISTAT. La richiesta di adeguamento dei prezzi non potrà essere in alcun caso retroattiva.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di poter affidare mediante trattativa privata servizi complementari o nuovi, ai sensi dell'articolo 63 comma 5 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. a seguito di specifica valutazione che prenda in considerazione la permanenza dell'interesse pubblico e l'economicità della scelta.

Art. 3 – Procedura e criterio di aggiudicazione

La gara verrà aggiudicata mediante procedura aperta, di cui all'art. 60 e all'art. 144 del D.Lgs 18.4.2016, n. 50, a favore del concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma 3 del citato D.LGS 50/2016.

Il presente appalto, rientrante tra quelli di cui all'allegato IX, è aggiudicato conformemente a quanto previsto dall'articolo 95 del codice dei contratti pubblici (D.L.gs. n. 50/2016 e s.m.i.), e nel rispetto degli articoli 68, 98 e 130 del D.Lgs 50/2016.

La procedura di aggiudicazione del presente appalto è svolta nel rispetto dei principi dell'ordinamento comunitario.

L'appalto dei servizi oggetto del presente capitolato, sarà affidato con il sistema della procedura aperta, con l'osservanza per analogia delle disposizioni previste dal D.Lgs. n. 50/2016 e successive modificazioni ed integrazioni con aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, mediante la valutazione complessiva degli elementi "qualitativi" ed "economici" tutti espressamente e specificatamente indicati nel Bando di Gara.

La realizzazione dell'appalto è riferita alle prestazioni meglio specificate nel precedente l'articolo 1 "Servizio oggetto dell'appalto".

I valori assunti a base d'asta sono i seguenti: € **8.50**, oltre I.V.A. per ogni giornata alimentare ed € **5.00,** oltre I.V.A. per ogni pasto delle scuole e per i pasti del centro diurno e del personale turnista della Fondazione Casa di riposo e per i pasti domiciliari. L'offerta deve essere riferita, in valori percentuali di ribasso, disgiuntamente per ciascuna giornata alimentare e per ciascun pasto della mensa scolastica e per i pasti del centro diurno e del personale turnista della casa di riposo e per i pasti domiciliari e deve essere redatta utilizzando l'allegato modello.

L'offerta riferita alla sola giornata alimentare deve prevedere una ulteriore riduzione dell' 1% a titolo di spese per consumo di energia elettrica, gas e acqua.

Il valore complessivo dell'appalto (rapportato al suo dimensionamento presunto indicato all'articolo 7 del capitolato speciale di appalto) ammonta presuntivamente **ad € 260.255,00/annui, oltre I.V.A.**

Sono vietate offerte in aumento rispetto alla base d'asta.

Termine ultimo per la presentazione delle offerte: **ore 12.00 del giorno 2021**

I plichi contenenti le offerte vanno consegnati o recapitati al seguente indirizzo: PROVINCIA DI BIELLA, VIA QUINTINO SELLA N. 12 - 13900 BIELLA (BI). Le offerte vanno presentate in lingua ITALIANA.

La gara avrà luogo presso un'idonea sala della Provincia di Biella , sita in Biella (BI) – Via Quintino Sella n. 12 ove h la sede la Provincia di Biella, il giorno **.....2021, alle ore .....**

Le offerte dovranno pervenire in plico sigillato con la seguente dicitura esterna: "OFFERTA PER L'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELLA FONDAZIONE CASA DI RIPOSO

"INFERMERIA SAN CARLO" E DELLA SCUOLA INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI I° GRADO" **1° settembre 2021 - 31 agosto 2024".** I partecipanti dovranno far pervenire le offerte nella modalità espressa nel bando di gara.

La valutazione delle offerte sarà fatta secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa tramite la valutazione di elementi qualitativi ed economici con punteggio massimo riservato pari a 100 punti. In particolare agli elementi qualitativi sarà riservata una quota pari a 70 punti, mentre, agli elementi economici sarà riservata una quota massima di 30 punti, come meglio indicato di seguito:

A. ELEMENTI DI VALUTAZIONE DIVERSI DAL PREZZO. PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE : PUNTI 70/100

da attribuirsi in relazione ai sotto elencati elementi:

a1 Punti assegnati in totale nella sommatoria dei criteri elencati 40/100

a 1) Criteri di progetto organizzativo e gestione migliorie	***Dettaglio criterio***	***Punteggio massimo***	***Caratteristica elemento valutativo (ON/OFF o natura qualitativa/quantitativa)***
a1)1 - Organizzazione e modalità di esecuzione servizio mensa scolastica	*Breve descrizione dell'organizzazione e della modalità di svolgimento del servizio (max 1 pagina formato A4 carattere ARIAL dimensione 11 interlinea 1,5)*	*3*	*Elemento qualitativo*
a1)2 - Organizzazione e modalità di esecuzione servizio mensa Casa di Riposo per : *1) Menu' della festa* *2) Eventuali migliorie del servizio*	*Breve descrizione dell'organizzazione e della modalità di svolgimento del servizio (max 1 pagina formato A4 carattere ARIAL dimensione 11 interlinea 1,5)*	*3*	*Elemento qualitativo*
a1)3 – Piano di trasporto	*Breve descrizione dell'organizzazione e della modalità di svolgimento del servizio (max 1 pagina formato A4 carattere ARIAL dimensione 11 interlinea 1,5)*	*2*	*Elemento qualitativo*
a1)4 – Piano di sicurezza	*Breve descrizione dell'organizzazione e della modalità di svolgimento del servizio (max 1 pagina formato A4 carattere ARIAL dimensione 11 interlinea 1,5)*	*2*	*Elemento qualitativo*
a1)5 Piano di	*Breve descrizione*	*1*	*Elemento qualitativo*

autocontrollo (HACCP)	*dell'organizzazione e della modalità di svolgimento del servizio (max 1 pagina formato A4 carattere ARIAL dimensione 11 interlinea 1,5)*		
a1) 6 Progetto di educazione alimentare	*Breve descrizione dell'organizzazione e della modalità di svolgimento del servizio (max 1 pagina formato A4 carattere ARIAL dimensione 11 interlinea 1,5)*	*1*	*Elemento quantitativo ON/OFF*
a1) 7 Periodicità e piano delle verifiche micro-biologiche effettuate mediante un laboratorio dotato delle necessarie autorizzazioni ministeriali	*Citare se viene effettuato il piano e con che cadenza*	*2*	*Elemento quantitativo ON/OFF*
a1) 8 Migliorie al servizio, adeguamento attrezzature	*Breve descrizione dell'organizzazione e della modalità di svolgimento del servizio (max 1 pagina formato A4 carattere ARIAL dimensione 11 interlinea 1,5)*	*6*	*Elemento qualitativo*
a1) 9 Migliorie al servizio per utilizzazione di prodotti biologici, tipici, tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta e per forniture denominate "A Km O";	*Breve descrizione dell'organizzazione e della modalità di svolgimento del servizio (max 1 pagina formato A4 carattere ARIAL dimensione 11 interlinea 1,5)*	*5*	*Elemento qualitativo*
a1)10Possesso certificazioni UNI EN ISO 14001:2000, certificazioni servizi ambientali;	*Dichiarare eventuale possesso descrivendo la certificazione con scadenza validità*	*3*	*Elemento quantitativo ON/OFF*
a1)11Possesso certificazioni UNI EN ISO 22000 relativi alla sicurezza alimentare	*Dichiarare eventuale possesso descrivendo la certificazione con scadenza validità*	*3*	*Elemento quantitativo ON/OFF*
a1)12Possesso certificazioni OHSAS 18001:2007 sicurezza e salute dei lavoratori	*Dichiarare eventuale possesso descrivendo la certificazione con scadenza validità*	*3*	*Elemento quantitativo ON/OFF*

a1)13Possesso certificazioni SA 8000:2008 Sistema di responsabilità sociale	*Dichiarare eventuale possesso descrivendo la certificazione con scadenza validità*	*3*	*Elemento quantitativo ON/OFF*
a1) 14 Valutazione della Carta dei Servizi di cui all'art. 2, comma 461, Legge 244/2007	*Presentazione della Carta dei Servizi da allegare all'offerta tecnica*	*2*	*Elemento qualitativo*

A tali elementi verranno attribuiti nella sommatoria fino a punti 40/100

a2) Punti assegnati al criterio 20/100

Localizzazione di un centro di cottura sussidiario autorizzato dal competente Servizio di Igiene Pubblica e del quale sia dimostrata la piena disponibilità per tutta la durata contrattuale. Il punteggio sarà graduato in relazione alla vicinanza Kilometrica per strada normale, all'ambito territoriale (con attribuzione del punteggio massimo in caso di localizzazione di tale struttura nell'ambito comunale), riducendolo di n. 0.25 punto per ogni chilometro di distanza dal territorio comunale.

Per tale elemento verranno attribuiti fino a punti 20/100.

a3) Punti assegnati al criterio 10/100

Prestazioni di servizi identici a quelli richiesti nel bando di gara eseguiti presso mense scolastiche pubbliche e/o case di riposo nel corso degli ultimi tre anni (2017, 2018 e 2019), il cui corretto espletamento risulti da attestazioni rilasciate, senza contestazioni o rilievi, da parte della Committenza. Il punteggio sarà attribuito, per ciascun servizio (refezioni scolastiche e case di riposo) in ragione di ***due punti*** *per ogni anno in cui sia dimostrato di aver raggiunto un fatturato almeno pari all'importo di euro 300.000,00.*

A tale elemento verranno attribuiti fino a punti 10/100

METODO DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

Ai fini dell'attribuzione dei ***punteggi relativi agli elementi di natura qualitativa*** *si procederà attribuendo a ciascun elemento un coefficiente provvisorio, variabile tra zero ed uno, assegnato discrezionalmente da parte di ciascun commissario. Si procede, quindi, a trasformare la media dei coefficienti provvisori attribuiti ad ogni elemento o sub-elemento da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.*

Nel caso di attribuzione discrezionale i coefficienti verranno assegnati secondo la seguente scala di giudizio, senza ammissione di coefficienti intermedi.

VALUTAZIONE	*CRITERIO MOTIVAZIONALE*	*COEFFICIENTE*
ottimo	*Relazione ben strutturata, che sviluppa in modo completo, chiaro, preciso ed approfondito l'oggetto/argomento richiesto*	*1,00*
buono	*Relazione adeguata, che sviluppa l'oggetto/argomento in modo non del tutto completo e/o senza particolari approfondimenti*	*0,80*
discreto	*Relazione pertinente, che sviluppa l'oggetto/argomento in maniera parziale e/o senza completo approfondimento*	*0,60*
sufficiente	*Relazione accettabile ma poco strutturato/a*	*0,40*
scarso	*Relazione mediocre e non sufficientemente sviluppato/a*	*0,20*
insufficiente	*Relazione carente, troppo generico/a ed inadeguato/a o del tutto assente*	*0,00*

Si precisa che la Commissione potrà altresì procedere all'attribuzione dei suddetti coefficienti all'unanimità.

Ai fini dell'attribuzione dei ***punteggi relativi agli elementi quantitativi "on/off"*** *il punteggio sarà assegnato automaticamente e in valore assoluto sulla base della presenza o assenza nell'offerta di quanto richiesto.*

Ai fini dell'attribuzione dei ***punteggi relativi agli elementi di natura qualitativa*** *il punteggio sarà attribuito offerta sulla base dei criteri motivazionali.*

B. ELEMENTI ECONOMICI. PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE: PUNTI 30/100

Prezzi a base di gara, comprensivi di tutti i servizi, forniture e prestazioni indicate nel presente capitolato (espressi percentualmente sui prezzi di capitolato)

Il punteggio massimo conseguibile da ciascun concorrente, pari a punti 30, è così suddiviso:

a) ***Ribasso su prezzo 1- pasto delle mense scolastiche, pasti centro diurno e personale turnista della casa di riposo e i pasti domiciliari: fino a 10 punti***
b) ***Ribasso su prezzo 2- giornata alimentare: fino a punti 20***

Il punteggio, distintamente per ciascuno dei prezzi sub a) e sub b) sarà assegnato nel valore più alto, punti 10 ovvero punti 20, rispettivamente alle migliori offerte. Alle altre sarà sottratto dal punteggio massimo un punto o frazione di esso per ogni punto percentuale o

frazione di esso risultante dalla differenza fra la migliore offerta e quella di ciascuna degli altri concorrenti.

Il punteggio complessivo dell'offerta economica, conseguito da ciascun concorrente, è dato dalla somma dei due punteggi parziali.

L'offerta economica deve essere redatta mediante compilazione del modello allegato.

L'aggiudicazione definitiva è subordinata alla dimostrazione, da parte della ditta Aggiudicataria, del possesso dei requisiti previsti nel bando e nel presente capitolato e dopo aver acquisito le giustificazioni di cui all'articolo 97 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. in presenza di un'offerta ritenuta anormalmente bassa.

Si procederà all'aggiudicazione dell'appalto anche in presenza di una sola offerta valida.

Art. 4 - Tipologia dell'utenza

L'utenza dei servizi oggetto del presente capitolato è così composta:

A. Ospiti Fondazione Casa di riposo "Infermeria San Carlo" di Via Roma, n. 60, cioè, tutti i soggetti ricoverati presso la struttura (abilitata per un numero massimo di 52 ospiti), oltre al personale assistenziale in servizio. La distribuzione dei pasti agli utenti della casa di riposo si intende franco cucina per il pranzo e per la cena (dove personale della casa di riposo prenderà in carico le portate), mentre, per la colazione e la merenda dovranno essere fornite (sempre franco cucina) le derrate necessarie.

B. Ospiti Centro Diurno per autosufficienti (abilitato per un numero massimo di 10 ospiti).

C. Alunni della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di I° grado, oltre che dal personale docente e non docente avente titolo ed operante presso i plessi scolastici ed avente diritto al pasto

D. Utenti del servizio domiciliare: presunti 10 al giorno.

Art. 5 – Requisiti di partecipazione e documentazione allegata per specifiche tecniche

Possono partecipare alla gara i soggetti configurabili come operatori economici, assumendo in analogia gli elementi classificatori indicati nell'articolo 45 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

I soggetti di cui sopra possono partecipare in raggruppamento temporaneo di impresa o mediante consorzi, secondo le modalità specificate nel D.Lgs. sopra citato.

Il concorrente che si propone di gestire i servizi oggetto del presente appalto dovrà dimostrare di possedere i seguenti requisiti minimi, pena l'esclusione dalla gara:

a) *iscrizione alla C.C.I.A.A. per attività corrispondenti a quelle oggetto dell'appalto (ristorazione collettiva) ovvero nel registro professionale dello Stato di residenza delle imprese aventi sede in uno Stato della C.E.E.;*

b) *non trovarsi in una delle condizioni di cui all'articolo 80 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.;*

c) *essere in regola con gli adempimenti previsti dal D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. in merito al piano di sicurezza e di coordinamento;*

d) *essere in regola con le disposizioni di cui all'articolo 17 della L. n. 68/1999 (se trattasi di impresa soggetta alla legge);*

e) *avere maturato un'esperienza minima triennale nell'ambito di servizi di ristorazione collettiva che deve risultare da almeno tre dichiarazioni di altri soggetti attestanti l'esperienza minima triennale nell'ambito della ristorazione collettiva, il rispetto degli accordi contrattuali e l'importo fatturato;*

f) *avere realizzato un fatturato medio annuo negli ultimi tre anni per servizi di ristorazione collettiva in favore di altri soggetti pari o superiore ad € 300.000,00 al netto di I.V.A.;*

g) *aver chiuso il bilancio 2019 in attivo;*

h) *avere almeno 5 dipendenti addetti ai servizi di ristorazione collettiva ovvero soci se trattasi di cooperativa;*

i) *avere effettuato il* ***sopralluogo*** *obbligatorio come citato nel bando di gara con attestazione rilasciata dal referente del Comune di Masserano, Ing. Christian Erme tel. 01596927 e-mail: tecnico@comune.masserano.bi.it,* ***da allegare*** *ai documenti di gara;*

k) *avere corrisposto il contributo di €. .....ai sensi dell'articolo 1 comma 67 della L. 23/12/2005 n. 266 (codice C.I.G.....c.f. S.A. .....;*

l) *avere il possesso di certificazione UNI EN ISO 9001:2000 per la ristorazione, per le piattaforme di acquisti e di distribuzione di beni alimentari, in corso di validità rilasciata da organismi accreditati secondo le norme europee UNI CEI EN 45000 e della Serie UNI CEI EN ISO IEC 17000, relative ai servizi di ristorazione scolastica.*

I requisiti di cui ai punti a)-b)-c)-d)-e)-g)–l) devono essere posseduti e documentati dalla singola impresa concorrente, anche in caso di partecipazione alla gara sottoforma di raggruppamento di imprese o consorzio.

E' allegata al presente Capitolato, divenendone parte integrante e sostanziale, la seguente documentazione:

- menù tipo stabilito dall'ASL di Biella e attualmente valido per il Comune di Masserano e per la Fondazione Casa di Riposo nonché l'elenco delle attrezzature in cucina messe a disposizione della Fondazione Casa di riposo "Infermeria San Carlo".

Art. 6 - Centro cottura dell'Impresa Aggiudicataria

L'Impresa Aggiudicataria deve preparare i pasti oggetto del presente appalto presso i locali messi a disposizione dalla Casa di Riposo.

Parimenti verranno messe a disposizione dell'aggiudicatario in comodato gratuito tutti i beni mobili attualmente in uso presso la cucina e i locali annessi, comprese le attrezzature di cui all'allegato elenco. Sia della concessione dei locali che dei beni mobili sarà redatto apposito verbale-inventario in contraddittorio tra le parti prima della consegna degli stessi che sarà poi allegato al contratto oggetto del presente appalto. Si stabilisce sin d'ora che i beni mobili concessi in comodato gratuito si intendono accettati nello stato di fatto in cui si trovano al momento della consegna.

L'Aggiudicatario dovrà provvedere alle spese di manutenzione ordinaria (per esempio tinteggiatura locali e riparazioni idrauliche) e straordinaria dei locali e delle attrezzature (compreso pentolame ed accessori, ecc.) della cucina per tutta la durata dell'appalto, dovrà provvedere alla fornitura di stoviglie (piatti, scodelle, bicchieri, posate, ecc.) mancanti.

Qualora durante l'esecuzione dell'appalto dovesse rendersi necessario provvedere alla sostituzione di uno qualunque dei beni consegnati, l'Aggiudicatario potrà provvedervi solo previo assenso scritto del Comune di Masserano nel quale dovrà, altresì, essere previsto il piano di ammortamento e il valore residuo del bene al termine dell'appalto. Il valore residuo sarà rimborsato, alla scadenza dell'appalto, dal soggetto subentrante

nella gestione dei servizi oggetto del presente appalto.
L'impresa Aggiudicataria dovrà avere la disponibilità di un centro cottura sussidiario a quello messo a disposizione per il caso di indisponibilità temporanea dello stesso durante l'esecuzione del presente appalto. Nessuna pretesa potrà essere fatta valere in proposito nei confronti dell'Amministrazione appaltante dall'impresa Aggiudicataria.

Art. 7 - Dimensione presunta dell'utenza - sedi del servizio – calendario

A. Servizio "Ristorazione casa di riposo" e "Centro Diurno":

Il numero di giornate alimentari (per giornata alimentare si intende il servizio di colazione, 1° idratazione, pranzo, 2° idratazione/merenda e cena per ogni ospite della casa di riposo, eventuali bevande di conforto come camomilla) previste per il servizio di Ristorazione della casa di risposo con riferimento all'attuale organizzazione e numero di posti autorizzati, è quantificabile in un totale presunto **annuo di n. 16.790 giornate alimentari** che verranno consumate presso la Casa di Riposo secondo le modalità che saranno concordate tra la direzione della casa di riposo e l'impresa Aggiudicataria. Il numero dei pasti degli ospiti del centro diurno e dei pasti a domicilio si aggira su una media di 15 pasti al giorno, stante il fatto che il numero massimo di ospiti autorizzato per il centro diurno è di 10 unità, è quantificabile in un totale presunto **annuo di n. 2.500 pasti.**

La giornata alimentare del Centro Diurno comprende: colazione, pranzo e merenda pomeridiana, per le persone che si fermano a cena sarà considerata la giornata alimentare completa come per gli ospiti della casa di riposo. Per venire incontro alle esigenze dei potenziali frequentatori, la giornata alimentare potrà essere realizzata con formula modulare. Le presenze saranno raccolte giornalmente dalla Direzione e comunicate all'impresa Aggiudicataria.

Il Servizio di Ristorazione in oggetto dovrà essere garantito per tutto l'anno.

B. Servizio "Ristorazione Scolastica":

Il numero di pasti previsti per il servizio di Ristorazione Scolastica, secondo i dati dell'ultimo biennio e con riferimento alle iscrizioni del corrente anno scolastico, è quantificabile in un totale presunto **annuo di n. 21.008 pasti** che verranno consumati presso la sede delle Scuole site in Via Collegio n. 5 con le seguenti modalità:

- da lunedì a venerdì alle ore 12.00 PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA, da lunedì a giovedì alle ore 12,40 PER LA SCUOLA PRIMARIA e nei giorni di lunedì, martedì e giovedì alle ore 13.10 PER LA SCUOLA SECONDARIA di I° Grado. Gli alunni con le insegnanti e le assistenti al servizio saranno presenti presso la sala; le insegnanti si occuperanno dell'affluenza e della gestione ai tavoli degli alunni. Ogni giorno, entro le ore 9,30 sarà cura del personale incaricato dal Comune di Masserano comunicare tramite telefono al centro di cottura l'esatto numero dei pasti da preparare.

Il Calendario del Servizio di Ristorazione Scolastica sarà uniformato con il calendario scolastico fissato per ciascun anno per le scuole della Regione Piemonte ed eventualmente ridefinito dagli organismi scolastici locali per quanto di loro competenza; detto calendario sarà comunicato all'Impresa Aggiudicataria ogni anno con congruo anticipo.

Oltre il calendario scolastico il servizio di ristorazione dovrà essere garantito anche per i centri estivi.

Il numero dei pasti per la mensa scolastica, per gli ospiti del centro diurno, per il personale turnista della casa di riposo, delle giornate alimentari e i pasti domiciliari indicati sopra sono

puramente indicativi e nessuna pretesa o contestazione potrà essere avanzata dall'aggiudicatario anche in caso di sensibile diminuzione degli stessi da parte dell'ente appaltante. In nessun caso, pertanto, potrà subire variazioni il prezzo offerto in sede di gara.

TITOLO II
MENU' E CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E IGIENICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 8 – Menù per il Servizio di Ristorazione Scolastica

Il menù scolastico allegato potrà subire delle modificazioni che dovranno essere approvate dalla competente ASL .

Il menù della giornata alimentare della casa di riposo dovrà prevedere una rotazione sulle quattro settimane ed essere tra quelli approvati dall'ASL di Biella per le case di riposo.

Le sedi ove sono previsti i servizi dovranno sempre essere adeguatamente dotate di olio extravergine di oliva e sale per i condimenti a crudo previsti dai menù quotidiani, oltre al formaggio grattugiato per i primi piatti che ne prevedono l'utilizzo.

Tali alimenti devono corrispondere esclusivamente alle seguenti caratteristiche merceologiche:

- **Olio extravergine di oliva** regolarmente certificato ai sensi delle norme comunitarie in materia di IGP (Reg. CEE 2081/92; Reg. CEE 2037/93 e Reg. CEE n. 644 del 20.03.1998 e conseguenti normative nazionali e regionali di recepimento.
- **Sale iodurato/iodato**, conforme al D.M. 255 dell'1 agosto 1990, in coerenza con le linee direttrici della campagna del ministero della Sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.
- **Formaggio "Parmigiano Reggiano"** -grattugiato- da consegnare quotidianamente ogni qualvolta il primo piatto proposto ne preveda l'utilizzo e nelle quantità necessarie al fine di evitare riutilizzo di "avanzi". Le caratteristiche merceologiche del prodotto devono essere quelle previste per il marchio "Parmigiano-Reggiano" (D.P.R. n. 1269/1955 e successive integrazioni).

La programmazione del menù in vigore deve essere esposta nei locali mensa e sarà oggetto di specifica informazione agli utenti, anche mediante le modalità che risulteranno proposte in sede di offerta a cura dell'Impresa aggiudicataria.

Il Comune di Masserano provvederà, altresì, a comunicare i menù oggetto del presente servizio anche alla competente ASL, per quanto di specifica competenza.

Art. 9 - Variazione del menù

I menù previsti sono da intendere come proposta non rigidamente vincolata alla durata contrattuale, ma suscettibili di variazioni ovvero integrazioni modulate, anche in base al grado di accettazione da parte dell'utenza, su indicazione degli organi competenti del Comune di Masserano e dei competenti organi Asl, o per eventi particolari, quali giornate con specifico programma di educazione alimentare. Le nuove preparazioni manterranno lo stesso valore economico di quelle sostituite.

Sono consentite all'I.A., in via temporanea e straordinaria, variazioni 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 da parte del Comune di Masserano o della Fondazione Casa di Riposo "Infermeria San Carlo". Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione dell'Ente interessato. L'alternativa al pasto del giorno, necessaria per tali situazioni di emergenza, dovrà comunque mantenere un'equipollenza in termini di contenuti energetici, dietetici e merceologici.

Qualora l'Impresa durante la gestione intendesse introdurre nuove ricette, deve provvedere a richiedere il preventivo parere favorevole del Comune di Masserano, che può avvalersi anche di propri esperti consulenti e/o di servizi pubblici.

In caso di variazioni concordate, l'I.A. presenterà anche le grammature di tutti gli ingredienti dei nuovi piatti proposti, che dovranno corrispondere con quelle previste nelle Tabelle Dietologiche di riferimento.

Incontri periodici con la dietista e una delegazione di ospiti per un confronto sui menù.

Art. 10 - Diete speciali e menù alternativi

L'I.A. su indicazione del Comune di Masserano o della Fondazione Casa di Riposo "Infermeria San Carlo", deve obbligatoriamente approntare *diete speciali* per utenti eventualmente soggetti a specifiche patologie che non consentono l'assunzione di tutti gli alimenti che compongono il menù di riferimento.

Dovranno essere predisposte delle diete speciali standard del tipo ipocalorica, iposodica, ipolipidica e ipoglucidica e per celiaci. Le diete speciali del tipo standard non danno diritto ad una maggiorazione del prezzo della giornata alimentare.

La preparazione delle diete speciali deve avvenire dietro certificazione medica presentata ai competenti uffici del Comune di Masserano (per quanto riguarda la mensa scolastica) dai genitori, per il servizio di ristorazione scolastica, e dal Direttore della casa di riposo per tale tipologia di servizio; gli uffici ne garantiranno la tempestiva comunicazione all'I.A.

La certificazione medica deve esplicitare le indicazioni qualitative e quantitative degli alimenti che devono comporre la *dieta speciale* ed alternativa a quella destinata alla generalità degli utenti, deve essere predisposta relativamente ai giorni di utilizzo del servizio di mensa erogato dal Comune di Masserano o dalla Fondazione Casa di Riposo "Infermeria San Carlo" per l'utente stesso, deve altresì indicare una puntuale e specifica descrizione degli alimenti che devono essere espressamente vietati in relazione alla patologia dell'utente.

Non saranno ammessi certificati con indicazioni generiche e privi delle indicazioni specifiche degli alimenti da sostituire ovvero non articolati nelle variabili che caratterizzano il normale menù adottato (variabili su base settimanale/mensile).

Ogni dieta speciale che conseguentemente sarà predisposta a cura dell'I.A., pur tenendo conto del rispetto delle generali normative in materia di tutela della privacy, dovrà essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconoscibile, per il personale addetto alle varie fasi di lavorazione fino alla distribuzione finale al destinatario, al fine di evitare disguidi che potrebbero ledere la salute dell'utente stesso, cui la dieta speciale è destinata.

Le diete speciali devono essere confezionate in vaschetta monoporzione, termosigillata ed etichettata. 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. In alternativa sarà possibile utilizzare un altro sistema di

preparazione e consegna purché garantisca quanto sopra richiamato.
L'I.A. si impegna altresì alla predisposizione di pasti alternativi solo per alunni di famiglie appartenenti a particolari gruppi etnici ovvero religiosi ovvero che esercitano scelte etiche che impediscono l'uso di taluni alimenti previsti dal menù. In tal caso l'I.A. di concerto con l'Amministrazione Comunale di Masserano, ed informati gli organismi scolastici di riferimento, provvede alla sostituzione del solo pasto o della pietanza prevista dal menù del giorno con un'alternativa, la cui composizione sarà preventivamente concordata e di simile contenuto nutrizionale.
Le famiglie interessate formuleranno al Comune una preventiva richiesta di "variazione" indicandone le motivazioni, che dovranno essere riconducibili a quelle sopra indicate.
I pasti "alternativi" possono essere confezionati sia individualmente che in multirazione, in relazione al numero delle richieste acquisite dall'Ente Appaltante in ogni sede scolastica.

Art. 11 – Dieta leggera (in bianco)

L'I.A. si impegna alla predisposizione di *diete leggere (in bianco)*, costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotti a vapore o lessati o da altre pietanze che verranno concordate dalle parti. Le diete in bianco sono previste solo in presenza di motivazioni di salute rappresentate dagli utenti stessi al personale addetto nei singoli servizi. La comunicazione con la quale si richiede la dieta in bianco è effettuata alla sede del centro cottura in tempo utile e comunque non oltre le ore 9.30 del giorno di somministrazione. La *dieta leggera* non necessita di certificato medico solo se richiesta per un tempo massimo di tre giorni, diversamente valgono le indicazioni di cui al precedente art. 10.

Art. 12 - Caratteristiche merceologiche relative alle derrate alimentari

E' tassativamente vietato l'uso di alimenti transgenici.
Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari da impiegare per la preparazione dei pasti oggetto dei servizi di cui al presente capitolato dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

Art. 13 - Garanzie di qualità ed etichettatura delle derrate

L'Impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'Ente Appaltante idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle rispettive caratteristiche merceologiche.
Le derrate per la preparazione dei pasti, ivi compresi i prodotti certificati, devono avere confezione ed etichettature conformi alla normativa di cui al D.Lgs 109/92 e successive modificazioni; non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.
L'Impresa, su richiesta, deve mettere a disposizione del Comune di Masserano e della Fondazione Casa di Riposo "Infermeria San Carlo" le etichette delle derrate utilizzate per la preparazione dei pasti nelle precedenti due settimane di servizi.

TITOLO III

IGIENE DELLA PRODUZIONE
CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEI PASTI

Art. 14 - Disposizioni igienico sanitarie

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 modifiche ed integrazioni, al D.Lgs.155/97 nonché a quanto previsto dagli indirizzi approvati dalla Regione Piemonte in attuazione di tali normative.

Art. 15 - Manipolazione e cottura

L'Impresa deve garantire che tutte le operazioni di stoccaggio, conservazione, manipolazione, cottura, confezionamento degli alimenti, siano mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Tutte le operazioni devono essere effettuate in conformità alle prescrizioni del Piano di Autocontrollo (HACCP) redatto dall'I.A. per la produzione all'interno del centro cottura e presentato in sede di gara.

Qualora il personale dell'I.A., svolga sia operazioni di manipolazione dei cibi, che successive operazioni di pulizia ovvero lavaggio, deve indossare, per le diverse operazioni, indumenti di colore diverso che possano essere facilmente individuati in occasione di eventuali controlli.

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di ogni precauzione necessaria ad evitare ogni forma di contaminazione. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della distribuzione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C.

E' ammessa la preparazione di alcune derrate entro le 12 ore precedenti il consumo purché dopo la cottura vengano raffreddate solo ed esclusivamente con l'ausilio del refrigeratore rapido di temperatura secondo le normative vigenti.

Gli alimenti per i quali è consentita la produzione mediante linea refrigerata sono: roast-beef o simili, brasati/umidi, semilavorati per piatti composti, quali ad esempio: ragù, patate e verdure lessate per impasti e ripieni, ecc.

Art. 16 - Contenitori

Per il confezionamento dei pasti, l'Impresa deve provvedere a fornire idonei contenitori e gastronorm muniti di coperchi e con le caratteristiche indicate in sede di offerta; sono esclusi contenitori termici in polistirolo o in altro materiale espanso.

Relativamente al Servizio di Ristorazione Scolastica, i contenitori da utilizzare, devono essere preferibilmente in polipropilene (non espanso) all'interno dei quali possano essere allocati i contenitori gastronorm in acciaio inox, muniti di coperchio a tenuta ermetica ed in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (D.P.R. 327/80 art.31).

Essendo previsto per il servizio di ristorazione scolastica il confezionamento in "multirazione" si dovrà tener conto, in relazione alle diverse tipologie dei piatti che il confezionamento nei gastrnorm non provochi fenomeni di "impaccatura" degli alimenti stessi.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo qualora separato, per i secondi, per i contorni, per il formaggio grattugiato).

Ogni contenitore deve riportare esternamente apposta apposita etichetta con l'indicazione della tipologia

della portata (es. primo, secondo, contorno), l'ora e la data di confezionamento, il nome del refettorio cui il contenitore è destinato, la temperatura al momento del confezionamento.
Il pane dovrà essere confezionato in sacchetti ad uso alimentare e riposto in contenitori chiusi.
La frutta dovrà essere confezionata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi; il suo lavaggio potrà essere effettuato sia preventivamente che direttamente nella sede di consumazione dei pasti.

Art. 17 – Prenotazione dei pasti ed orari di confezionamento

La verifica dell'esatto numero di pasti da erogare, relativamente al servizio di ristorazione scolastica sarà effettuato quotidianamente presso la sede scolastica e la conseguente prenotazione sarà comunicata al centro cottura entro le ore 9,30 di ogni giorno di somministrazione.
Qualora i pasti preparati non risultassero conformi nel numero alle presenze giornaliere comunicate dalle sedi scolastiche, l'I.A. deve provvedere tempestivamente a predisporre il confezionamento di quelli mancanti.
L'Ente Appaltante si riserva, in tal caso, di verificare ed accertare la responsabilità e la motivazione del disguido ed adotta i conseguenti provvedimenti.
I pasti non devono essere confezionati prima delle ore 10,30 e devono essere consegnati presso i locali delle sedi scolastiche secondo gli orari di cui al precedente art. 7.
Eventuali variazioni potranno essere necessarie solamente nel caso di modifica degli orari scolastici relativamente alla pausa pranzo; in tal caso il Comune di Masserano provvederà a darne immediata notizia all'I.A. a seguito delle comunicazioni pervenute dagli organismi scolastici e comunque i pasti devono essere consegnati con un anticipo massimo di 15 minuti dall'orario previsto per la somministrazione. Per i pasti recapitati presso il plesso scolastico l'Impresa emetterà bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna.
Il personale incaricato al controllo, firmerà per ricevuta restituendone copia all'I.A. e inoltrando l'originale al competente ufficio del Comune per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.
Non sono ammessi ritardi rispetto a tutto quanto sopra indicato.

Art. 18 - Trasporto pasti

L'I.A. dovrà essere in possesso delle relative autorizzazioni sanitarie previste dall'art. 43 del D.P.R. 327/80 per gli autoveicoli adibiti al trasporto dei pasti destinati al servizio di refezione scolastica; gli stessi devono essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi alle suddette norme DPR 327/80 art.43.
L'I.A. dovrà curare la regolare manutenzione dei propri automezzi per non pregiudicare il buon funzionamento del servizio dal punto di vista igienico-sanitario ed evitare guasti che ne pregiudichino la puntualità quotidiana. Ogni trasporto deve essere accompagnato da regolare "bolla di consegna".
Il ritiro dei contenitori sporchi dal refettorio al termine del servizio di somministrazione deve essere effettuato a cura dell'Impresa. Alla pulizia dei tavoli e delle sedie del refettorio scolastico provvede la ditta appaltatrice, mentre alla pulizia dei pavimenti provvede il personale della Scuola.

TITOLO IV
APPRONTAMENTO LOCALI E DISTRIBUZIONE PASTI PER SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA

Art. 19 – Modalità per la distribuzione del pasto nelle sedi scolastiche

L'Impresa, per il servizio di refezione scolastica, deve fornire i materiali di consumo (tovaglioli, piatti, bicchieri e posate). Quanto alla casa di Riposo vengono messe a disposizione le stoviglie attualmente esistenti. **L'impresa dovrà farsi carico dell'eventuale sostituzione**.

Art. 20 - Pulizie stoviglie e locali dove si svolge il servizio

La pulizia delle stoviglie e posate, per quanto riguarda la casa di riposo, deve seguire immediatamente le operazioni di sparecchiatura e deve essere effettuata nel rispetto di tutte le procedure di detersione previste nel relativo piano di autocontrollo.

Tutti i detersivi necessari per la pulizia delle stoviglie sono oggetto dell'appalto ed a carico dell'I.A. e dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Gli interventi di pulizia eseguiti presso dette strutture devono essere conformi a quanto previsto dal relativo piano di sanificazione contenuto nel piano di autocontrollo (HACCP) che è a carico dell'I.A.

Ove sono disponibili sono da preferire prodotti eco-compatibili.

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di preparazione dei pasti, devono essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta. L'Impresa si uniforma alla normativa del Comune di Masserano in materia di raccolta differenziata.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

TITOLO V
PERSONALE

Art. 21 - Organico

Il personale deve possedere adeguata professionalità rispetto alle mansioni assegnate e deve conoscere ed applicare le norme di igiene della produzione e le buone prassi di cui al manuale di autocontrollo dell'Impresa, nonché le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il Comune di Masserano si riserva il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale che per comprovati motivi dimostri di non garantire l'esecuzione corretta di tutte le procedure afferenti al presente appalto. In tale caso l'Impresa provvederà, entro cinque giorni lavorativi, a quanto richiesto dall'Ente previa contestazione formale di eventuali inadempienze.

Art. 22 - Rapporto di lavoro ed applicazioni contrattuali

Il personale impiegato nel servizio deve essere dipendente dall'Impresa.

Su richiesta del Comune di Masserano l'Impresa deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

Il Comune di Masserano in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'Impresa delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate.

L'Impresa deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto

del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria.

Art. 23 - Direzione del servizio

La direzione del servizio oggetto del presente capitolato deve essere affidata ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio di dimensione almeno pari a quello oggetto del presente appalto.
Il direttore del servizio deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dal Comune di Masserano al controllo del buon andamento del servizio.
In caso di assenze prolungate l'I.A. deve provvedere alla sua immediata sostituzione con un altro direttore di uguale professionalità e competenza.

Art. 24 – Aggiornamento e formazione

E' cura della Ditta provvedere ad indire od organizzare corsi di formazione e addestramento del proprio personale al fine di migliorare la qualità globale del servizio.

Art. 25 - Vestiario

L'Impresa, in conformità a quanto disposto dal D.P.R. 327/80, fornirà a tutto il personale impiegato nel servizio, idonee divise di lavoro (per le operazioni di manipolazione dei cibi e diversificate per le operazioni di pulizia), copricapo, guanti monouso, calzature antinfortunistiche e quant'altro ritenuto necessario dalla vigente normativa in materia.

Art. 26 - Idoneità sanitaria ed igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione e al confezionamento, al trasporto, deve scrupolosamente curare l'igiene personale al fine di non favorire eventuali processi di contaminazione delle pietanze in lavorazione, nel pieno rispetto delle norme e delle specifiche prescrizioni di cui al D.Lgs. 155/97, così come attuate nel relativo Piano di autocontrollo.

Art. 27 - Rispetto delle normative vigenti

L'Impresa deve garantire la piena attuazione delle norme relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro di cui al D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché quelle all'igiene del lavoro e della produzione, con particolare riferimento a quanto previsto dal citato D.Lgs. 155/97 e relativi indirizzi forniti dalla Regione Piemonte, nonché alle prescritte assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze di legge per i propri dipendenti
L'Impresa deve in ogni momento, a semplice richiesta del Comune di Masserano, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra, nonché al rispetto degli obblighi previsti dalla Legge n. 68/1999 in relazione alla disciplina delle assunzioni obbligatorie
Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "Tutela della salute e sicurezza dei lavoratori" di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. Nel rispetto dell'art. 26 D.Lgs. n. 81/2008, comma 3 ter, del D.Lgs. 81/08 il Comune di Masserano ha redatto il Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze. L'aggiudicatario, prima dell'inizio del

servizio, dovrà consegnare: - copia del Documento sulla valutazione dei rischi nel rispetto dell'art. 26 del D.Lgs. sopra citato (DVR), - dichiarazione di essere in possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale. Eventuali variazioni tecniche ed organizzative non prevedibili a priori che possano indurre variazioni nelle attività previste nel contratto di appalto, con conseguenti modifiche nella valutazione dei rischi interferenti, dovranno essere valutate tramite riunioni di coordinamento a seguito di appositi sopralluoghi dei Rappresentanti del Comune di Masserano, dell'aggiudicatario, e degli Istituti scolastici e Casa di Riposo, per procedere alla compilazione di apposito verbale da allegare al DUVRI. Tali variazioni saranno apportate nel rispetto della normativa vigente in materia. Resta a carico dell'impresa aggiudicataria la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio di ristorazione, di dispositivi di protezioni individuali e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza. L'impresa aggiudicataria deve predisporre e fare affiggere a proprie spese, cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione antinfortunistica all'interno del locale di preparazione e cottura, nel rispetto della normativa vigente in materia. Si precisa infine che l'aggiudicatario è altresì tenuto al rispetto delle disposizioni ministeriali e regionali contingenti all'emergenza epidemiologica da Covid-19.

Art. 28 - Sciopero e/o interruzione del servizio

L'Impresa si obbliga a rispettare le disposizioni di cui alla legge 12/6/1990, n. 146 "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" –come individuati all'art. 1 della stessa- e con riferimento, sia alla disciplina in vigore per il Comparto degli Enti Locali (art. 5 del D.P.C.M. n. 593/1993).

Al verificarsi di quanto sopra, il Comune di Masserano, la Fondazione Casa di Riposo "Infermeria San Carlo" e l'I.A. potranno concordare particolari situazioni organizzative semplificate, come la fornitura di pasti freddi alternativi a quanto previsto dal menù e di analogo valore nutrizionale ed economico.

In caso di interruzione totale dell'attività scolastica di cui il Comune di Masserano ha preventiva notizia, l'Ente stesso ne deve dare contestuale informazione all' I.A.

TITOLO VI

CONTROLLI DI CONFORMITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 29 - Diritto di controllo dell'Ente appaltante

E' facoltà del Comune di Masserano e della Fondazione Casa di Riposo "Infermeria San Carlo" (limitatamente ai servizi di ristorazione casa di riposo) effettuare, in qualsiasi momento, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del bando di gara, del presente capitolato speciale e relativi allegati parte integrante di esso.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati degli Enti, anche disgiuntamente, in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona delle strutture di ristorazione e sedi di distribuzione, per esercitare il controllo circa la corretta preparazione, cottura, e pulizia di stoviglie e locali. Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Nel caso in cui il direttore del servizio o suo incaricato non fossero presenti per il contraddittorio, il Comune di Masserano o la Fondazione Casa di Riposo "Infermeria San Carlo" effettueranno ugualmente i controlli e l'Impresa non potrà contestarne le risultanze.

Il Comune di Masserano potrà incaricare degli adempimenti di cui sopra a laboratori e/o tecnici esterni, sia privati che pubblici.

Art. 30 - Diritto di controllo da parte della Commissione mensa

La Commissione mensa comunale, qualora istituita, con riferimento alla specifica regolamentazione in materia approvata dal Comune di Masserano rappresenta il soggetto attraverso al quale viene assicurata la partecipazione degli utenti al funzionamento del Servizio di ristorazione scolastica. Essa esercita un ruolo propositivo e di controllo ed ha funzioni di supporto nei confronti del Comune e dell'Impresa stessa.

E' fatto assoluto divieto alla Commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'I.A.. I rappresentanti degli utenti riferiranno esclusivamente al Comune eventuali problematiche riscontrate nell'erogazione della fornitura, e quest'ultimo prenderà i provvedimenti che riterrà opportuni, previa diretta ed effettiva verifica delle circostanze rappresentate.

Art. 31 – Attività di controllo

La Fondazione Casa di Riposo Infermeria San Carlo si riserva il controllo della puntuale esecuzione del contratto da parte della Ditta, per il tramite del Direttore Generale o di suoi delegati.

Il Direttore o i suoi delegati possono effettuare senza preavviso, controlli in ordine:

- all'andamento generale del servizio;
- alla qualità dei generi e dei prodotti alimentari;
- ai metodi di cottura dei cibi e alla preparazione dei pasti;
- al rispetto dei menù giornalieri e delle tabelle dietetiche;
- all'osservanza delle norme igieniche

Potrà inoltre degustare o far degustare i cibi preparati e far prelevare, da personale idoneamente qualificato, campioni degli alimenti al fine di provvedere ad una loro eventuale analisi.

Il Direttore nell'attività di controllo potrà avvalersi a suo insindacabile giudizio da operatori del settore, personale medico o paramedico.

I risultati di controllo, unitamente alla valutazione sulla qualità complessiva del servizio, saranno oggetto di discussione tra le parti in apposito incontro da tenersi ogni tre mesi. Tale occasione sarà lo strumento ordinario per apportare variazioni e miglioramenti al servizio.

Art. 32 - Autocontrollo da parte dell'Impresa (Sistema HACCP)

L'Impresa deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dal Comune di Masserano per i controlli di conformità, il Piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata, il tutto nel rispetto dei principi di cui al D.Lgs. 155/1997.

Art. 33 - Contestazioni – Inadempienze e penalità –

Qualora l'I.A. esegua la prestazione in modo non conforme a quanto previsto nel presente capitolato e nel bando di gara, l'Amministrazione Contraente si riserva di applicare le penali, in relazione alla gravità delle inadempienze, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile.

La contestazione delle penalità all'I.A. deve essere effettuata a cura del Comune di Masserano in via amministrativa e secondo i principi della massima trasparenza; il conseguente recupero successivo alla

formale contestazione viene disposto mediante ritenuta diretta sul corrispettivo relativo al mese nel quale è assunto il provvedimento.

TITOLO VII
CORRISPETTIVI ED ONERI A CARICO DELL'Ente

Art. 34 - Determinazione corrispettivi

All'I.A. spettano i corrispettivi per le diverse tipologie di servizi oggetto del presente appalto così come risultanti in sede di aggiudicazione.

Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato e nel bando di gara, nei prezzi s'intendono interamente compensati dal Comune di Masserano e dalla Fondazione Casa di Riposo "Infermeria San Carlo", per quanto di competenza, all'I.A. tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere inerente e conseguente alla corretta prestazione dei relativi servizi.

L'I.A. dovrà presentare fatture mensili separate e distinte relativamente ai corrispettivi dovuti per la gestione di ogni singolo Servizio.

In particolare il servizio di mensa scolastica dovrà essere fatturato direttamente al Comune di Masserano. Il servizio di refezione della casa di riposo (giornata alimentare e giornata degli ospiti del centro diurno e personale turnista della casa di riposo e pasti domiciliari) direttamente alla Fondazione Casa di Riposo "Infermeria San Carlo".

A fronte dei servizi del presente capitolato, il Comune di Masserano e la Fondazione Casa di Riposo "Infermeria San Carlo" riconoscono all' appaltatore il corrispettivo previsto in vigore in sede di gara:

- €. 5.00 per ogni pasto servito, indifferentemente presso la Scuola dell'Infanzia, la Scuola Primaria e la Scuola Secondaria di I grado, il centro diurno, al personale turnista della Fondazione Casa di Riposo "Infermeria San Carlo" e ai domiciliari.
- € 8.50 per ogni giornata alimentare della Fondazione Casa di Riposo "Infermeria San Carlo".

E comunque gli Enti non si faranno carico dei pasti/giornata alimentare previsti dal bando come presunti e non erogati.

Art. 35 - Modalità di pagamento

I pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente capitolato saranno effettuati dal Comune e dalla casa di riposo in favore dell'Impresa a mezzo mandati di pagamento riscuotibili con le modalità che saranno indicate espressamente dall'Impresa aggiudicataria.

La liquidazione dei corrispettivi dovuti all'Impresa, avverrà su presentazione di regolari fatture così come specificato al precedente art. 32, di norma entro 30 giorni fine mese dall'acquisizione della fattura al protocollo generale dagli Enti interessati e previa attestazione di regolarità della stessa da parte del Responsabile competente.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, l'aggiudicatario , ai sensi dell'art. 3 della Legge 13.8.2010 n. 136, si obbliga:

- ad utilizzare, per i pagamenti connessi al contratto per il servizio in oggetto, apposito conto corrente dedicato, anche non in via esclusiva, da accendere o acceso presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.A.;
- a registrare tutti i movimenti finanziari relativi al contratto in argomento sul citato conto corrente dedicato e ad effettuarli esclusivamente tramite bonifico bancario o postale fatta eccezione per i

pagamenti in favore di enti previdenziali, assicurativi e istituzionali, nonché quelli in favore di gestori e fornitori di pubblici servizi, ovvero quelli riguardanti tributi. Resta fermo per tali ultimi pagamenti l'obbligo di documentazione della spesa;

- a riportare sul bonifico bancario o postale di cui al punto precedente, in relazione a ciascuna transazione, il codice identificativo della gara (CIG) comunicato dalla Stazione Appaltante;
- a comunicare al Comune e alla Fondazione Casa di Riposo "Infermeria San Carlo" gli estremi del conto corrente dedicato per le finalità del presente articolo entro sette giorni dall'accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso. L'eventuale ritardo nel pagamento delle fatture per cause di forza maggiore non potrà dare titolo all'aggiudicataria la richiesta degli interessi di mora.

TITOLO VIII
ONERI INERENTI IL SERVIZIO

Art. 36 - Spese inerenti al servizio

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione dei servizi di ristorazione, secondo le diverse specifiche modalità organizzative richieste dal Comune di Masserano sono interamente a carico dell'Impresa.
Sono inoltre a carico dell'Impresa tutte le spese relative alla fornitura di prodotti di pulizia e disinfezione di stoviglie, attrezzature e locali cucina.
Sono, altresì a carico dell'aggiudicatario le spese meglio specificate al precedente articolo 6 del presente capitolato speciale.

Art. 37 - Cauzione definitiva

L'Impresa Aggiudicataria è tenuta, anteriormente alla stipula del contratto di affidamento dei servizi oggetto del presente appalto e quale condizione per la stipula dello stesso, a prestare la cauzione definitiva, fissata in misura del 10% dell'importo netto di aggiudicazione.
La cauzione definitiva deve rispettare quanto riportato nel bando di gara.
Resta salvo per il Comune di Masserano l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'I.A. è obbligata a reintegrare la cauzione di cui al Comune di Masserano avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

Art. 38 - Responsabilità

L'Impresa Aggiudicataria solleva il Comune di Masserano e la Fondazione Casa di Riposo "Infermeria San Carlo" da qualsiasi responsabilità sia civile che penale derivategli, ai sensi di legge, nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato.
L'esonero è da intendersi per ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Impresa, o a terzi durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

Art. 39 - Oneri a carico dell'Ente

In relazione al presente capitolato e secondo le disposizioni del precedente articolo 6 del presente capitolato, la Fondazione Casa di Riposo "Infermeria San Carlo" si impegna:

- Alla messa a disposizione del centro cottura di via Roma, n. 60 delle attrezzature attualmente destinate al

servizio già presenti e funzionanti nella sede ove tale servizio è previsto;

- Alle necessarie forniture delle relative utenze (energia elettrica, riscaldamento, acqua);
- Alla messa a disposizione di n. 1 unità con profilo professionale "Cuoco" ascrivibile al livello 4 del contratto UNEBA collocato in distacco funzionale presso la Ditta appaltatrice.

Art. 40 - Subappalto del servizio e cessione del contratto

Non è ammesso il subappalto dei servizi oggetto del presente capitolato, neppure in misura parziale.
Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità "de jure" dello stesso.

Art. 41 - Estensione del contratto

Su specifica richiesta scritta del Comune di Masserano, l'Impresa deve assicurare il servizio oggetto del presente capitolato anche in presenza di modifiche del numero e/o della tipologia di utenti previsti.

Art. 42 - Autorizzazioni

L'Impresa deve essere in possesso delle necessarie autorizzazioni sanitarie per l'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato ed in particolare per i locali utilizzati sia per quanto riguarda il centro di cottura destinato all'attività che per il centro di cottura susssidiario", dette autorizzazioni devono mantenere la loro validità per tutta la durata del contratto (per la parte di competenza dell'ente appaltante sarà cura dello stesso fornirle e mantenerle aggiornate).

Art. 43 - Stipula del contratto

L'Impresa Aggiudicataria si obbliga a stipulare il contratto previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, così come formalmente comunicate dal competente ufficio contratti del Comune di Masserano.
Nel caso in cui l'Impresa non stipuli il contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà scisso con semplice comunicazione scritta del Comune di Masserano, che porrà a carico dell'Impresa stessa eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne delle eventuali prestazioni effettuate nel frattempo.

Art. 44 - Disdetta del contratto da parte dell'Impresa

Qualora l'Impresa intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, il Comune di Masserano si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.
In questo caso nulla è dovuto all'Impresa per gli investimenti messi in atto e per l'attivazione del contratto.

Art. 45 - Risoluzione anticipata del contratto

Nel caso di gravi violazioni contrattuali ed inadempienze, il Comune di Masserano avrà la facoltà di risolvere il contratto con esclusione di ogni formalità legale, previa comunicazione scritta notificata all'Impresa con lettera raccomandata e con un preavviso di 30 giorni dalla data di invio.
In particolare, danno al Comune di Masserano diritto di risoluzione immediata del contratto, senza

pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa danni, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, anche gli inadempimenti di seguito indicati:

a. messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività da parte dell'I.A.;
b. abbandono dell' appalto, salvo che per forza maggiore;
c. inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione delle strutture affidate all'Impresa;
d. utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
e. casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa ;
f. inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
g. interruzione non motivata del servizio;
h. subappalto del servizio;
i. cessione del contratto a terzi;
j. violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;

Nei casi previsti dal presente articolo, l'I.A. incorre anche nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune di Masserano, salvo il risarcimento danni dovuto all'interruzione del servizio, ad eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze conseguenti a tale fattispecie.

TITOLO IX
CONTROVERSIE – DISPOSIZIONI FINALI

Art. 46 - Foro competente

Per le controversie che dovessero insorgere tra il Comune di Masserano e l'Impresa aggiudicataria riguardo all'esecuzione di quanto previsto dall'appalto è stabilita fin d'ora la competenza del Tribunale di Biella.

Art. 47 - Disposizioni finali

L'I.A. all'atto dell'assunzione dei servizi oggetto del presente capitolato si considererà a perfetta conoscenza delle ubicazioni delle sedi, delle attrezzature e delle modalità organizzative previste per ciascuna di esse.

Il Comune di Masserano, si impegna a portare a conoscenza dell'Impresa ogni eventuale provvedimento di variazione della situazione iniziale.

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti nel tempo vigenti in materia, in quanto applicabili ai servizi oggetto dell'appalto.

Data, 03.05.2021

PER IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
F.to Dott. Guido Ingrassia