

*Capitolato speciale di appalto per
il servizio di refezione della scuola
dell'infanzia, scuola primaria e
secondaria a ridotto impatto
ambientale*

INDICE

- Art. 1 - Oggetto dell'appalto
- Art. 2 - Durata dell'appalto
- Art. 3 - Importo unitario a base d'asta
- Art. 4 - Requisiti di partecipazione
- Art. 5 - Oneri a carico del Comune
- Art. 6 - Consegna e restituzione locali, impianti, attrezzature , utensili e arredi
- Art. 7 - Competenze della ditta aggiudicataria
- Art. 8 - Consegna materiale e pasti preparati al refettorio
- Art. 9 - Preparazione dei pasti e regole generali del servizio
- Art. 10 - Diete speciali
- Art. 11 - Diete in bianco e menù alternativi
- Art. 12 - norme igieniche - rifiuti-imballaggi
- Art. 13 - rilevazione presenze nelle mense scolastiche
- Art. 14 - Personale
- Art. 15 - Organizzazione Formazione e Vestiario del Personale
- Art. 16 - Applicazione contratto di lavoro
- Art. 17 - Controlli
- Art. 18 - Commissione mensa - informazione agli utenti
- Art. 19 - Continuità del servizio
- Art. 20 - Cauzione definitiva
- Art. 21 - Divieto di subappalto totale, cessione di contratto e di credito
- Art. 22 - Responsabilità e polizza assicurativa
- Art. 23 - Pagamenti
- Art. 24 - Tracciabilità flussi finanziari
- Art. 25 - Penalità
- Art. 26 - Risoluzione del contratto
- Art. 27 - Recesso
- Art. 28 - Esecuzione in pendenza di stipula
- Art. 29 - Duvri
- Art. 30 - Contenzioso
- Art. 31 - Spese contrattuali
- Art. 32 - Trattamento dati sensibili e personali
- Art. 33 - Criteri di aggiudicazione
- Art. 34 - Sopralluogo alle sedi dei servizi messi a gara
- Art. 35 - Allegati

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal presente Capitolato sono ispirate alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile, al Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale dell'11 aprile 2008 "Approvazione del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione" nonché ai Criteri Minimi Ambientali di cui Decreto Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 25 Luglio 2011.

L'appalto ha per oggetto l'affidamento ad imprese di ristorazione specializzate, della fornitura di pasti per la refezione scolastica destinati agli alunni delle Scuole statali dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I° grado, ai docenti ed a tutto il personale autorizzato dal Comune, con utilizzo del Centro Cottura Unico – C.C.U. – comunale ubicato presso la Scuola Jole Orsini in Via del Mattatoio.

Il servizio consiste:

a) Nella preparazione e confezionamento di pasti, con derrate approvvigionate a carico della Ditta appaltatrice, presso il Centro Cottura Unico (C.C.U.) di proprietà comunale, sito nel Plesso Orsini, in Via del Mattatoio (planimetrie allegate); nella pulizia, riassetto e sanificazione del C.C.U. e dei locali annessi, compresi i servizi igienici utilizzati dalla ditta appaltatrice, con fornitura di prodotti e materiale necessario per la pulizia e la sanificazione (detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci, ecc...); nel lavaggio e lo stoccaggio di tutte le stoviglie utilizzate;

b) nella distribuzione, trasporto e somministrazione dei pasti presso i terminali di consumo posti presso i refettori della scuola Materna Rodari nella Frazione di Fornole, della nuova Scuola S. Angelo e della Scuola Media A. Vera in Amelia; nell'apparecchiamento, lo sbarazzo e riordino dei refettori comunali e degli spazi collegati, compresi i servizi igienici utilizzati dalla ditta appaltatrice, nonché nella pulizia e sanificazione delle superfici dei tavoli e sedie, con fornitura di prodotti e materiale necessario (detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci, ecc...); nella fornitura di quanto necessario alla distribuzione e somministrazione dei pasti e all'arredo dei tavoli (tovagliette e tovaglioli monouso, bicchieri, piatti e posate a perdere); nel lavaggio e lo stoccaggio di tutte le stoviglie utilizzate;

b1) 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 – il fornitore 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).

Su richiesta dell'amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

c) nella consegna di pasti (circa n. 51.000/annui; n. 295/giorno divisi su due turni) al refettorio della Scuola J. Orsini, sito al piano sottostante la cucina, collegato tramite scale e montacarichi; nella fornitura di quanto necessario alla distribuzione e somministrazione dei pasti e all'arredo dei tavoli (tovaglie, tovaglioli monouso, bicchieri, piatti e posate a perdere, nulla escluso); nonché di prodotti e materiale necessario per la pulizia e la sanificazione del refettorio (detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci, ecc.); nel lavaggio e lo stoccaggio di tutte le stoviglie utilizzate;

La somministrazione dei pasti presso il refettorio della scuola Orsini sarà svolto direttamente dal Comune autonomamente e con proprio personale.

La ditta appaltatrice inoltre dovrà provvedere alla verifica delle attrezzature, degli impianti, degli arredi e stoviglie attualmente presenti nel C.C.U. e nei terminali di consumo, alla sostituzione o integrazione a propria cura e spese al fine di assicurare la loro rispondenza alle norme in materia di igiene e sicurezza. Alla scadenza contrattuale, quanto fornito ed installato dall'impresa, resterà di proprietà dell'Amministrazione Comunale senza ulteriori oneri.

Il servizio mensa per la scuola media A. Vera è svolto nei soli giorni di martedì e venerdì.

L'utenza del servizio è costituita da:

- * minori della scuola dell'infanzia;
- * alunni delle scuole primaria e secondaria di I grado che frequentano le classi a tempo pieno o modulari;
- * personale docente delle scuole (limitatamente a coloro che svolgono attività di assistenza a mensa);
- * altro personale autorizzato dal Comune.

La distribuzione e somministrazione dei pasti nei vari refettori è articolata su due turni come rappresentato nella seguente tabella:

	MENSA Tempo Pieno	CIATTI	G. RODARI	S.ANGELO	Totale	MEDIE (nei soli giorni di martedì e venerdì)	TOT
	Pasti N	Pasti N	Pasti N	Pasti N	Pasti N	Pasti N	Pasti N
TURNO 1 / h. 12	111	50	45	70	276	0	276
TURNO 2 / h. 13	134	0	0	40	174	60	234

Il numero complessivo presunto annuo dei pasti, è previsto tra le 70.000 e 75.000 unità. Il numero è indicativo e scaturisce da statistiche in base ai consumi degli anni precedenti e dalla proiezione relativa alla programmazione e organizzazione dei servizi scolastici nel periodo di durata dell'appalto.

Nel calcolo della stima quantitativa della fornitura sono considerati anche i pasti per gli insegnanti aventi diritto e di tutto il personale autorizzato dal Comune.

Il quantitativo è puramente indicativo e non vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo giornaliero dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto della scelta di utilizzo del servizio da parte dell'utenza o per modifica dell'orario scolastico in seguito a diversa organizzazione didattica. Le eventuali variazioni che dovessero intervenire nel fabbisogno dei pasti da produrre sono da considerare automaticamente accolte e non alterano le condizioni e prescrizioni del presente capitolato né l'offerta economica della ditta appaltatrice.

E' fatto divieto assoluto al gestore di preparare e fornire pasti per utenti diversi da quelli indicati nel presente capitolato con le attrezzature messe a disposizione dall'Amministrazione Comunale e con il personale e le attrezzature utilizzate per il servizio di cui al presente disciplinare, fatto salvo esplicito e specifico accordo con l'Amministrazione Comunale.

Qualora venisse meno la domanda di pasti da parte degli utenti, il servizio cesserebbe di fatto ed il gestore non potrebbe pretendere, anche in tale evenienza, alcun compenso o indennizzo. I giorni e gli orari di somministrazione dei pasti verranno fissati dall'Amministrazione Comunale all'inizio di ogni anno scolastico, in accordo con le Autorità Scolastiche.

I pasti da distribuire presso i terminali di consumo sopra indicati devono essere trasportati con idonei contenitori presso le rispettive sedi.

La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature di cucina, così l'integrazione o la fornitura dello stoviglie è a cura della Ditta Appaltatrice, come meglio specificato più avanti nel presente Capitolato.

Alla scadenza contrattuale, quanto fornito ed installato dall'impresa, resterà di proprietà dell'Amministrazione Comunale senza ulteriori oneri.

Il servizio si configura a tutti gli effetti come un servizio pubblico e pertanto è soggetto alla normativa concernente le attività di pubblico interesse e per nessuna ragione potrà essere sospeso o abbandonato salvo nei casi eccezionali previsti dalla legge.

Ai sensi di quanto richiamato nei Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari approvati con D.M. 25 luglio 2011, nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione (PAN GPP), si elencano le principali norme, nonché le loro eventuali modifiche ed integrazioni successivamente intervenute da intendersi espressamente richiamate in questa sede, che dovranno essere rispettate nell'ambito della presente Concessione:

- Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91;
- Regolamento (CE) N. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. Come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009;
- Regolamento (CE) N. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi;
- Regolamento (CE) N. 710/2009 della Commissione del 5 agosto 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n.834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica;
- Decreto Ministeriale 18354 del 27/11/2009 recante "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici";
- Regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- L. 23 dicembre 1999, n. 488 art. 59, comma 4 e s. m. i. recante "Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità";
- Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell' 8 settembre 1999, n.350 recante "norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173";
- Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti;
- Decreto Legislativo 29 luglio 2003, n.267 Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento;
- Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne;
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.534 Attuazione della direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini;
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.533 Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli;
- Decreto Legislativo 1° settembre 1998, n.331 Attuazione della direttiva 97/2/CE relativa alla protezione dei vitelli. Pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale 25 settembre 1998 n.224;

In un rapporto semestrale L'Appaltatore dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710).

Il servizio dovrà essere svolto secondo le modalità e le condizioni di cui ai seguenti articoli e relativi allegati.

L'appalto dovrà essere svolto per gli anni scolastici 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020, in corrispondenza del calendario scolastico. L'amministrazione a suo insindacabile giudizio potrà procedere alla proroga del contratto per un ulteriore periodo non superiore a due anni scolastici. Allo scadere dell'appalto qualora non dovessero risultare completate le formalità per la nuova aggiudicazione, la Ditta appaltatrice dovrà garantire il regolare svolgimento di tutte le prestazioni previste fino alla data di subentro del nuovo aggiudicatario, alle condizioni del contratto previa proroga temporanea per il periodo strettamente necessario all'espletamento delle procedure finalizzate al nuovo affidamento.

ART. 3 – IMPORTO UNITARIO A BASE D'ASTA

Il prezzo unitario a base d'asta per ogni singolo pasto è:

- €. 4,50, compresi gli oneri della sicurezza pari a €. 0,025 non soggetti a ribasso, oltre IVA.

Costi della manodopera: euro 1,65.

L'offerta economica dovrà essere formulata indicando il prezzo praticato dalla ditta concorrente obbligatoriamente inferiore alla base d'asta per singolo pasto, IVA esclusa, comprensivo di tutti gli oneri e costi della sicurezza aziendale (non soggetti a ribasso), tenendo presente che tale prezzo comprende il costo per tutte le attività e le prestazioni relative al servizio di ristorazione scolastica e correlati, poste a carico dell'impresa aggiudicataria dal presente capitolato e per tutte le attività aggiuntive che l'impresa proporrà in sede di offerta, oggetto di valutazione ed attribuzione di punteggio, e che sarà quindi tenuta a svolgere qualora risulti aggiudicataria del servizio.

La ditta affidataria verrà individuata sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa conformemente ai criteri individuati nel presente capitolato.

Il prezzo si intende fermo ed immutato per tutta la durata dell'appalto.

L'importo complessivo per l'intera durata dell'appalto, comprensivo dell'eventuale proroga biennale, stimato sulla base del corrispettivo posto a base d'asta ed il numero dei pasti somministrati negli anni precedenti, ammonta ad €. 1.642.500,00 (euro un milionesecentoquarantaduemila/00) oltre l'IVA. (Importo annuo euro 328.500).

Il presente contratto, ai sensi dell'art. 106, lettera a), del D. Lgs. n. 50/2016, è sottoposto alla revisione prezzi offerti a partire dal secondo anno di durata del contratto, con frequenza annuale.

La revisione dei prezzi è effettuata dalla stazione appaltante, su domanda della ditta appaltatrice, con specifica istruttoria condotta dal Responsabile del procedimento assumendo a riferimento l'indice ISTAT di variazione dei prezzi per le famiglie operai e impiegati pubblicato nel mese di giugno.

L'eventuale richiesta di revisione dei prezzi dovrà essere inoltrata all'A.C., mediante PEC, in alternativa con raccomandata A/R, entro il 30 giugno per valere dall'Anno Scolastico successivo.

La mancata richiesta, entro i termini di cui sopra, si intenderà come conferma dei prezzi vigenti. La prima eventuale revisione annuale dei prezzi, previa richiesta con le modalità di cui sopra, potrà essere effettuata a decorrere dall'A.S. 2018/2019.

La revisione dei prezzi viene effettuata in misura pari al 75% dell'indice nazionale ISTAT di variazione dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati dell'ultimo anno.

Sono fatte salve limitazioni alla revisione prezzi o alla sua misura eventualmente introdotte da apposite disposizioni di legge.

ART. 4 – REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Le Imprese potranno presentare offerta se in possesso dei seguenti requisiti:

4.1) Iscrizioni in Albi e/o registri professionali:

Iscrizione alla Camera di commercio per attività coincidente con quella del presente appalto, in riferimento alla ristorazione scolastica, oppure, nel caso di operatori economici stabiliti in altri stati diversi dall'Italia (ex art. 49 del D.lgs 50/2016) iscrizione nell'Albo o Lista ufficiale dello stato di appartenenza.

4.2) Requisiti economici finanziari:

- Idonee referenze bancarie, in numero minimo di due, attestanti la capacità economica e finanziaria dell'Aggiudicatario e costituite da attestazioni rilasciate da Istituti di credito operanti negli Stati membri della U.E.. Nel caso di ATI o consorzi ex art. 2602 cod. civ. il precedente requisito deve

essere posseduto da tutte le imprese. Nel caso di consorzi di cui all'art. 45 comma 2 lettere b) e c), del D. lgs. n. 50/2016, il requisito deve essere posseduto dal consorzio (considerando cumulativamente i requisiti dei singoli consorziati).

- Conseguimento nel triennio 2013-2014-2015 di un fatturato complessivo pari o superiore ad Euro 1000.000,00 relativo a servizi svolti nel settore oggetto di gara. Nel caso di ATI o consorzi ex art. 2602 cod. civ. il precedente requisito deve essere posseduto almeno per il 40% dalla mandataria/consorziata e la restante percentuale cumulativamente dalle altre mandanti/altre consorziate in misura minima del 10%. Nel caso di consorzi di cui all'art. 45 comma 2 lettere b) e c) del D. lgs. n. 50/2016, il requisito deve essere posseduto dal consorzio.

4.3) Requisiti tecnici:

- Certificato di Qualità UNI EN ISO 9001:2000 per la refezione scolastica, da prodursi in originale o in copia autocertificata conforme ai sensi dell'art. 19 del DPR 445/2000;

- Registrazione EMAS (Regolamento n. 1221/2009), di cui al sistema dell'Unione di ecogestione e audit (EMAS), oppure della Certificazione ISO 14001, in corso di validità, da prodursi in originale o in copia autocertificata conforme ai sensi dell'art. 19 del DPR 445/2000, a dimostrazione della capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minor impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale ai sensi di una norma tecnica riconosciuta; saranno accettati anche altri sistemi di gestione ambientale nella misura in cui sono conformi all'articolo 45 del regolamento(CE) n. 1221/2009 o ancora ad altre norme di gestione ambientale fondate su norme europee o internazionali in materia, certificate da organismi accreditati per lo specifico scopo, ai sensi del regolamento (CE) n. 765/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio. Qualora la Ditta dimostri di non avere accesso a tali certificati o di non avere la possibilità di ottenerli entro i termini richiesti per motivi loro non imputabili, la stazione appaltante accetta anche altre prove documentali delle misure di gestione ambientale, purché la Ditta dimostri che tali misure sono equivalenti a quelle richieste nel quadro del sistema o della norma di gestione ambientale applicabile. Ciò in applicazione dell'art. 87 comma del D.Lgs. n. 50/2016;

- Dichiarazione che la Ditta , in caso di aggiudicazione, si impegna, per tutto il periodo di durata dell'appalto , per i casi di emergenza dovuti a momentanea inagibilità della cucina o in caso di gravi imprevisti, a disporre, di un Centro di preparazione pasti ad una distanza non superiore a 30 km effettivi dal centro di AMELIA, dotato delle necessarie attrezzature e autorizzazioni sanitarie per l'espletamento del servizio in concessione (preparazione, confezionamento e distribuzione).

Ai fini del calcolo della distanza, verrà effettuata la rilevazione attraverso il sito www.viamichelin.it con itinerario calcolato dalla sede del centro di preparazione pasti indicato alla sede municipale.

- Dichiarazione di "sopralluogo effettuato" resa dall'A.C. appaltante, ai sensi dell'art. 34 del presente Capitolato;

- Essere in possesso di sistema di autocontrollo HACCP così come previsto dalle norme vigenti in materia.

ART. 5 – ONERI A CARICO DEL COMUNE

Sono a carico del Comune i seguenti oneri:

- La messa a disposizione in comodato d'uso gratuito dei seguenti locali:

- MENZA VIA MATTATOIO: Cucina, Dispensa, Spogliatoio, Servizi igienici, Magazzino, comprese le attrezzature e gli arredi già esistenti presso i suddetti locali;
- NUOVA SCUOLA S. ANGELO: locale cucina, spogliatoio, servizi igienici, Magazzino, comprese le attrezzature e gli arredi già esistenti presso i suddetti locali;
- REFETTORIO RODARI FORNOLE: locali refettorio, comprese le attrezzature e gli arredi già esistenti presso i suddetti locali;
- REFETTORIO SCUOLA MEDIA: locale refettorio, spogliatoio, servizi igienici, comprese le attrezzature e gli arredi già esistenti presso i suddetti locali.

La ditta ha l'obbligo di usufruirne unicamente per la produzione e somministrazione dei pasti agli alunni ed al personale avente diritto; l'eventuale utilizzo dei locali per usi diversi dovrà essere regolato con apposito accordo tra Comune e Ditta appaltatrice.

Nell'utilizzo dei locali la Ditta deve osservare le disposizioni del Codice Civile.

- La fornitura di acqua, gas metano, energia elettrica e riscaldamento, il tutto nei limiti per il normale consumo e proporzionale all'attività svolta.

- La manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti messi a disposizione. In occasione dei lavori di manutenzione dell'immobile o trasformazione degli impianti, la Ditta aggiudicataria dovrà concedere libero accesso al personale comunale o di altre imprese autorizzate, regolamentandone l'accesso per non intralciare lo svolgimento del servizio.

Qualora risultasse che gli interventi in oggetto siano derivanti da danni causati da negligenza della Ditta aggiudicataria, i costi sostenuti saranno addebitati alla stessa.

L'Amministrazione Comunale non si assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei pasti non è consentito l'accesso al personale estraneo non autorizzato.

ART. 6 –CONSEGNA E RESTITUZIONE LOCALI ,IMPIANTI,ATTREZZATURE ,UTENSILI E ARREDI

Per l'espletamento del servizio la Ditta utilizzerà oltre ai locali indicati all'art. 5 le attrezzature, gli impianti, gli utensili, gli arredi ed ogni altro oggetto od elemento già esistenti nei medesimi.

La Ditta aggiudicataria sarà responsabile della custodia dei locali, delle attrezzature e delle apparecchiature presenti; s'impegna all'uso corretto e diligente, con pulizia accurata delle installazioni, degli impianti e dei macchinari costituenti il complesso delle dotazioni da utilizzarsi.

In sede di consegna del servizio, la stazione appaltante procederà con un suo incaricato in contraddittorio con un rappresentante designato dalla Ditta appaltatrice, ad una verifica delle attrezzature presenti nel Centro Cottura e nei refettori scolastici e assegnati alla ditta in comodato d'uso. Verrà quindi redatto un verbale di presa in consegna di detti locali e attrezzature. Detti locali e attrezzature, di proprietà del Comune di Amelia, saranno utilizzati dalla Ditta, la quale dovrà garantire nel periodo di utilizzo l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

La Ditta aggiudicataria s'impegna a garantire quanto segue:

- uso corretto e diligente con pulizia accurata delle installazioni, impianti e macchinari costituenti il complesso delle dotazioni da utilizzarsi;

- segnalare tempestivamente al Comune di Amelia qualsiasi eventuale guasto od inconveniente nel funzionamento di macchinari ed impianti, indipendentemente dalle cause che possano averli determinati;

- osservare scrupolosamente tutte le disposizioni di legge, regolamenti, norme igieniche e profilattiche intese ad evitare qualsiasi tipo di inconveniente durante la manipolazione, conservazione, distribuzione degli alimenti.

La Ditta non può apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti, salvo a seguito di apposita autorizzazione del Comune di Amelia. Eventuali modifiche o trasformazioni alle strutture dovranno essere sottoposte per la dovuta approvazione all'Amministrazione Comunale che ne determinerà le condizioni di realizzazione. Tutte le eventuali opere realizzate rimarranno comunque, al termine del rapporto contrattuale, di proprietà del Comune. Nel caso in cui la Ditta intervenisse apportando modifiche alle strutture senza l'autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, quest'ultima potrà chiedere di ripristinare la struttura originaria, con spese a carico della Ditta appaltatrice, salvo l'applicazione delle penali previste dal successivo art. 25.

Relativamente alle strutture e ai locali utilizzati per l'espletamento del servizio nel suo complesso, la Ditta aggiudicataria si impegna a riconsegnare all'Amministrazione Comunale, al termine del contratto, i locali, comprensivi di macchine, arredi e utensileria, in perfetto stato di pulizia, funzionamento, manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo. Eventuali danni arrecati per incuria, mancata o scadente manutenzione, utilizzo scorretto, verranno stimati ed addebitati alla Ditta aggiudicataria. Dell'atto di riconsegna verrà redatto apposito verbale in contraddittorio, nel quale l'ente appaltante farà risultare eventuali contestazioni sullo stato manutentivo di locali ed attrezzature.

ART. 7 –COMPETENZE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Le competenze della Ditta aggiudicataria sono:

1. il possesso dei titoli abilitativi sanitari e di quelli per la sicurezza e la prevenzione nei luoghi di lavoro per l'esercizio dell'attività oggetto dell'appalto;
2. acquisto, controllo, stoccaggio dei generi alimentari occorrenti per la produzione dei pasti nel rispetto delle Specifiche Tecniche riportate **nell'Allegato 1** " Tabelle merceologiche, menu e grammature" al presente Capitolato e **nell'Allegato 1bis** "produzione degli alimenti e delle bevande-specifiche tecniche di base". Sono a carico della Ditta aggiudicataria anche la fornitura ed il reintegro delle caraffe (da litri 1), dotate di coperchio per la distribuzione dell'acqua potabile. Sarà a carico della Ditta aggiudicataria fornire o integrare anche tutto l'occorrente per la distribuzione dei pasti (vassoi, pinze, mestoli, palette, qualunque altro suppellettile indispensabile all'espletamento del servizio). Si richiede che mestoli, cucchiari e tutta l'attrezzatura utilizzata per la somministrazione dei pasti sia adeguatamente calibrata e standardizzata, così da garantire un'omogenea quantità delle singole porzioni;
3. preparazione e cottura dei pasti; trasporto, consegna e somministrazione dei pasti nei refettori indicati al precedente art. 1 con mezzo di trasporto idoneo conforme al Reg. CE 852/2004 e all'art 43 del D.P.R. n. 327/1980 ed in possesso della notifica ai sensi del Reg. CE 852/2004 presentata all'Autorità Sanitaria competente;
4. lavaggio e stivaggio di pentolame, posateria, stoviglie, ed ogni altro oggetto utilizzato. La Ditta appaltatrice curerà diligentemente per tutta la durata del contratto la buona conservazione degli impianti e delle attrezzature ad essa affidate e da essa integrate e ne curerà la manutenzione a proprie spese. Per "manutenzione" si intendono tutti gli interventi necessari al mantenimento e all'efficienza funzionale degli impianti e delle attrezzature dei centri cottura, la sostituzione di guarnizioni, manopole, rubinetterie, lampade, eventuali riparazioni o sostituzioni di eventuali componenti di attrezzature, interventi di pulizia e sanificazione, derattizzazione e disinfestazione;
5. fornitura del materiale di consumo monouso in materiale biodegradabile e compostabile secondo la Norma EN 13432 ed idoneo al contatto con gli alimenti secondo le vigenti disposizioni in materia: tovaglie, bicchieri, piatti, posate, tovaglioli, ed ogni altro bene necessario. L'appaltatore dovrà inviare al Comune le dichiarazioni di conformità e le schede tecniche e rispettare le prescrizioni contenute **nell'Allegato 2** " Requisiti generali del materiale monouso" ;
6. pulizia e riassetto dei locali, compresa la sala refettorio, e arredi in uso, di tutte le attrezzature ed apparecchiature; L'aggiudicatario 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. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.
7. acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione dei locali, delle apparecchiature, delle attrezzature nonché per il funzionamento del servizio (es.: detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovagliette, tovaglioli, ecc...);
8. custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature in uso, limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento il servizio affidato alla Ditta appaltatrice;
9. fornitura della massa vestiario e dei Dispositivi di Protezione Individuale al personale operante nelle mense scolastiche (grembiuli, guanti, mascherine, calzari, ecc);
10. copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed a conseguenza del servizio stesso e a copertura dei rischi di danno per incendio, scoppio o altri eventi calamitosi;
11. realizzazione di tutte le attività previste dal presente capitolato e comunque di tutte le attività necessarie e stabilite dalla legge relativamente al sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal D.Lgs. n. 155/97;
12. realizzazione di tutte le proposte e i progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, per i quali siano stati attribuiti i punteggi previsti, previa attività di coordinamento con l'Amministrazione Comunale circa le modalità e tempi di realizzazione;
13. effettuazione delle analisi obbligatorie previste dal capitolato e delle altre analisi proposte;

14. messa a disposizione di un Responsabile del servizio con funzioni direttive che dovrà svolgere le funzioni previste dal presente Capitolato;

15. osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alla sicurezza sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori;

16. ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto avuto riguardo al presente capitolato ed all'offerta presentata.

Inoltre la Ditta appaltatrice, onde permettere al Comune l'applicazione del Reg. CEE 3392/93 relativo al recupero dei contributi CEE/AIMA sui prodotti lattiero - caseari distribuiti nelle mense scolastiche, è tenuta a fornire i documenti necessari quali: fatture o bolle di consegna con indicato la destinazione della merce e i prodotti lattiero - caseari acquistati per il confezionamento dei pasti, con la relativa percentuale di grasso.

Nell'esecuzione del servizio l'Impresa aggiudicataria si impegna altresì:

- all'utilizzo/fornitura di derrate alimentari di prima qualità e con le caratteristiche previste nel presente capitolato, nelle specifiche tecniche di base allegate e tabelle merceologiche allegate;
- al rispetto scrupoloso e costante delle prescrizioni stabilite dalla normativa vigente in materia di preparazione, confezionamento e distribuzione delle derrate alimentari e dei pasti;
- in generale al rispetto di tutte le leggi e regolamenti vigenti nella suindicata materia ed in ogni altro ambito interessato dalle attività ricomprese nell'oggetto del presente appalto.

L'Amministrazione si riserva la facoltà insindacabile di affidare al soggetto aggiudicatario servizi complementari che saranno oggetto di separato accordo.

E' fatto divieto assoluto al gestore preparare e fornire pasti per utenti diversi da quelli indicati nel presente capitolato con il personale e le attrezzature utilizzate per il servizio in oggetto, fatto salvo di esplicito e specifico accordo con l'Amministrazione comunale.

Per i casi di emergenza dovuti a momentanea inagibilità della cucina o in caso di gravi imprevisti, l'aggiudicazione è subordinata alla disponibilità o all'impegno pre-contrattuale ad avere la disponibilità prima dell'inizio del servizio e per tutta la durata dello stesso di un centro di cottura, che disti non più di 30 km dal territorio comunale.

La manutenzione ordinaria delle attrezzature, dei mezzi di trasporto, dei locali utilizzati e relativi arredi per l'intera gestione del servizio e a carico della Ditta aggiudicataria, che dovrà garantirne il buon funzionamento, l'efficienza e il buono stato di manutenzione.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono pregiudicare, se non eseguiti tempestivamente, la qualità e l'efficienza delle attrezzature.

La Ditta aggiudicataria dovrà eseguire tempestivamente gli interventi di riparazione dei guasti delle attrezzature e degli impianti.

Per gli interventi di manutenzione ordinaria eseguiti dalla Ditta aggiudicataria dovrà pervenire all'Ufficio comunale preposto copia della bolla della Ditta intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso, oltre al piano annuale di manutenzione.

L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria è fissato nel 50% del valore di costo delle macchine nuove.

Per tutte le macchine ed apparecchiature in dotazione al servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà redigere un apposito registro delle manutenzioni su cui siano riportati i seguenti elementi:

- Dati identificativi della macchina
- Sommaria descrizione di ogni intervento manutentivo, sia ordinario che straordinario
- Data di ogni intervento
- Firma ed estremi di identificazione della persona e/o ditta esecutrice dell'intervento.

Saranno allegati al registro di manutenzione: il certificato di conformità alla direttiva macchine, il libretto d'uso comprensivo di norme di sicurezza e istruzione di manutenzione.

La manutenzione sarà eseguita secondo le indicazioni del costruttore, con la frequenza indicata e utilizzando solo i ricambi originali e prodotti conformi alle specifiche del costruttore. E' fatto divieto, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza e protezione, di modificare, anche temporaneamente, macchine e impianti.

Le modifiche a macchine ed impianti sono ammesse solo in caso di comprovata necessità (es. mancanza di pezzi di ricambio, irreperibilità del costruttore originario, necessità di adeguamento a

nuove esigenze, ecc.), in questo caso dovrà essere emessa nuova certificazione di idoneità e/o di rispondenza alle normative in vigore.

Nel caso in cui fossero introdotte nuove macchine o fossero apportate motivate modifiche, la ditta è obbligata ad aggiornare la documentazione tecnica e a provvedere all'aggiornamento delle procedure e della formazione degli addetti.

Si specifica che nel caso in cui si presenti la necessità di sostituire un'apparecchiatura, tale sostituzione dovrà avvenire con apparecchiatura nuova, appositamente acquistata; non sarà pertanto ammesso il riutilizzo di apparecchiature provenienti da altre sedi.

La Ditta aggiudicataria è inoltre tenuta ad effettuare, a proprie spese, interventi o modifiche che si rendessero necessari ai fini dell'adeguamento ad eventuali nuove disposizioni in materia di sicurezza e di prevenzione.

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale:

- vigilare sulla gestione del Centro Cottura e dei refettori, e compiere tutti gli accertamenti ritenuti necessari sullo stato di manutenzione;
- intimare l'esecuzione dei lavori ordinari ritenuti necessari per il buon funzionamento e la manutenzione del Centro Cottura e dei refettori;
- eseguire direttamente i lavori necessari, addebitando le spese alla Ditta aggiudicataria, in caso di inottemperanza alle intimazioni di cui sopra.

ART. 8 – CONSEGNA MATERIALE E PASTI PREPARATI AL REFETTORIO VIA MATTATOIO

La Ditta appaltatrice deve :

a) consegnare giornalmente, entro le ore 9,30, al personale comunale preposto alla gestione del refettorio posto nella scuola J. Orsini il numero degli utenti per turno di pranzo e tutto il materiale necessario per apparecchiare i tavoli del refettorio e per la sua pulizia nonché per la consumazione dei pasti da parte degli utenti, come indicato all'art. 1, lett. c).

b) consegnare i pasti al refettorio sopra citato, come comunicati al precedente punto a), preparati in base a quanto specificato al successivo art. 9 del Capitolato e nel rispetto delle norme igieniche previste dal presente Capitolato, al personale comunale addetto alla gestione del refettorio, in base ai turni ed orari indicati dal competente Servizio Pubblica Istruzione.

E' fatto divieto alla ditta affidataria procedere alla fornitura di pasti preparati e non richiesti dalla scuola (pasti in eccesso).

ART. 9 – PREPARAZIONE DEI PASTI E REGOLE GENERALI DEL SERVIZIO

Le derrate alimentari utilizzate per la produzione dei pasti dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle prescrizioni della Asl ed alle caratteristiche qualitative previste nel presente capitolato e nelle Specifiche Tecniche riportate **nell'Allegato 1 " Tabelle merceologiche, menu e grammature" e nell'Allegato 1/bis "Produzione degli alimenti e delle bevande-specifiche tecniche di base"**.

E' vietato l'impiego di derrate alimentari contenenti ingredienti derivati da organismi geneticamente modificati . Non potranno pertanto essere impiegati alimenti che riportano in etichetta l'indicazione "Contiene OGM".

La Ditta appaltatrice deve inviare all'Ufficio Comunale competente l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, i nominativi dell'azienda fornitrice, il nome commerciale dei prodotti utilizzati, le schede tecniche.

I prodotti alimentari devono essere etichettati conformemente alla legislazione europea e nazionale vigente. Tutte le norme di legge vigenti in materia si intendono qui richiamate. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana. Inoltre, devono indicare la data entro cui il prodotto deve essere utilizzato presso il centro di cottura o consumato presso il plesso scolastico.

Le confezioni non originali di ortofrutta devono essere identificate o accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale.

Il Comune si riserva di verificare la conformità dei prodotti a quanto previsto nelle rispettive schede tecniche. In caso di non conformità, si farà luogo all'applicazione della penalità di cui all'art. 25 del presente Capitolato.

L'appaltatore, a fronte di segnalazioni, reclami oppure per motivi di opportunità legati comunque al buon andamento del servizio di ristorazione scolastica e alla garanzia del mantenimento della qualità del medesimo, su richiesta del Comune è tenuto alla sostituzione di specifici prodotti con altri di pari caratteristiche merceologiche.

I menù estivi ed invernali previsti **nell'Allegato 1 " Tabelle merceologiche, menu e grammature"** potranno essere oggetto di variazioni da parte dell'Amministrazione Comunale nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni fornite dalla competente Asl. In tal caso l'Amministrazione Comunale è tenuta a darne comunicazione scritta alla ditta appaltatrice almeno 10 (dieci) giorni prima di mettere in atto le modifiche apportate. L'eventuale variazione del menù non comporterà comunque modifiche al costo-pasto indicato nell'offerta.

La ditta dovrà assicurare il rispetto delle tabelle di grammatura stabilite dalla ASL per i singoli menù. Il pasto tipo sarà composto da: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, frutta di stagione o dolce, pane, acqua minerale naturale.

La ditta dovrà inoltre, provvedere a cestini da viaggio per gite scolastiche o altre iniziative (qualora ne venga fatta richiesta) composto da almeno due panini farciti con prodotti previsti nel menù, un frutto o succo di frutta, acqua oligominerale, tovagliette e tovaglioli.

I pasti del menù non sono sostituibili se non con altri equivalenti e, comunque da concordare con l'amministrazione comunale, tramite l'ufficio preposto.

I cibi residuati al termine dei turni giornalieri non potranno essere riutilizzati, ma dovranno essere smaltiti entro il giorno stesso.

Per la preparazione del pasto la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure di sicurezza alimentare previste dalla normativa vigente, garantire la separazione tra le lavorazioni diverse con applicazione del percorso "in avanti" o a cascata.

In particolare si richiede:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno;
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- Preparare il purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- Consegnare la frutta a temperatura ambiente, lavata presso il centro di cottura;
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- Devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti;
- Gli ambienti devono essere protetti da insetti e altri vettori;
- Deve essere evitata la cottura di pezzi di carne, di qualsiasi specie, del peso superiore a 2/3 kg;
- La carne trita deve essere macinata in giornata;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse;
- I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox;
- L'impanatura deve essere fatta nelle ore immediatamente antecedenti alla cottura;
- Devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti;
- Nella preparazione dei pasti dovrà essere utilizzato il sale iodato.
- Al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti devono essere utilizzati guanti a perdere e mascherine;
- I contenitori devono garantire il rispetto delle temperature di sicurezza (oltre i 65° C per i cibi da servire caldi);
- I piatti freddi, dopo la preparazione, devono essere conservati ad una temperatura compresa tra 1° e i + 4°C;

- I piatti da consumarsi caldi devono essere mantenuti fino al momento del consumo ad una temperatura compresa tra i 65° C ed i 70° C;
- E' ammessa la preparazione di alcune derrate (arrostiti, polpettone, lessi, roast beef) il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura compresa tra 1° C e 6° C.
- Prima di effettuare la distribuzione, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso da distribuire ad ogni alunno facendo riferimento alle tabelle di grammatura a cotto delle pietanze;
- La distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto;
- E' vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoposti ad immersione in acqua;

Non devono essere utilizzati:

- Alimenti sottoposti a trattamenti transgenici;
- Semilavorati deperibili preaffettati/pronti da cuocere e/o con impanatura industriale;
- Le carni al sangue;
- Le carni congelate o premacinate;
- Prodotti di V gamma
- Cibi fritti, cibi precotti o geneticamente modificati (OGM)
- Il dado da brodo contenente glutammato,
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti,
- Residui dei pasti dei giorni precedenti,
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti,

Da evitare il soffritto, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 60 minuti.

Gli arrostiti e stufati per essere manipolati dopo la cottura (tagliati e sporzionati) devono essere raffreddati completamente con l'uso di un abbattitore di temperatura.

Il cibo non consumato dagli utenti deve essere eliminato in loco. Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati a cura della ditta appaltatrice.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, è la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte le sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.).

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

L'Impresa deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale quando questa ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nelle quali sia attestata la conformità delle derrate alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui sopra.

La suddetta certificazione e documentazione deve essere idonea:

- a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della Ditta o dalla Ditta stessa e a quella prevista dal presente capitolato o dai suoi allegati;
- a consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna dei pasti alle mense terminali);
- a dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna alla Ditta produttrice dei pasti;
- a dimostrare l'assenza fra i componenti delle derrate di organismi geneticamente modificati.

Tutto il personale comunque addetto all'esecuzione del presente appalto deve essere in possesso della documentazione sanitaria eventualmente necessaria ed è tenuto a curare l'igiene personale e dell'abbigliamento ed a eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto. Gli addetti alla cucina devono essere adeguatamente formati sui rischi igienici derivanti dall'attività mediante corsi

specifici; devono inoltre essere informati sulle caratteristiche nutrizionali dei vari alimenti in modo da avere la possibilità di:

- registrare atteggiamenti dei bambini nei confronti dei menù e delle possibili variazioni dello stesso;
- di promuovere iniziative di educazione alimentare;
- facilitare l'accettazione dei menù da parte dei bambini.

ART. 10 – DIETE SPECIALI

DIETE SPECIALI

La ditta dovrà assicurare "diete speciali" cioè diverse da quelle fornita comunemente nella refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti.

Deve essere sempre prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale di circa il 5% dei pasti del plesso così composto:

- primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio extravergine di oliva, o , con burro, minestrina con brodo vegetale;
- secondo piatto: formaggio (parmigiano, reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino ecc..) o in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse;

Gli utenti affetti da allergie o da intolleranza alimentare o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di alcuni alimenti dovranno necessariamente consegnare adeguata certificazione medica. Tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in apposite vaschette monoporzionamento sigillate o comunque in modalità tali da essere perfettamente riconoscibili dal personale addetto alla distribuzione.

Il soggetto appaltatore dovrà essere in grado di fornire pasti alternativi e/o piatti freddi, da concordare con l'ufficio comunale preposto, al verificarsi di particolari e contingenti situazioni di emergenza.

L' Appaltatore dovrà approntare le diete speciali per gli utenti aventi diritto al servizio, affetti da patologie di tipo cronico (es. diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc.)

o portatori di allergie ed intolleranze alimentari.

Le diete speciali saranno predisposte per i bambini e per gli adulti.

La somministrazione delle diete speciali dovrà avvenire dietro presentazione di apposito modulo, presso gli Uffici competenti dell' Appaltatore.

A tal fine i genitori, all'inizio di ogni anno scolastico, dovranno produrre all'Appaltatore ed al Comune anche idonea documentazione medica comprovante le patologie in argomento oppure certificato del medico di base e/o pediatra di base.

In particolare:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, favismo, dislipidemie, dismetabolismi, ecc., dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio non soggetta alla presentazione annuale;
- nel caso di bambini portatori di allergie/intolleranze alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato del medico specialista con validità non superiore all'anno.

La predisposizione delle diete speciali per patologia deve essere da parte **Dietista abilitata**.

Per ogni tipologia di dieta speciale deve essere redatto un menù scritto sia invernale che estivo, garantendo l'alternanza, limitando il ricorso a piatti freddi e mantenendo un menù il più possibile simile a quello di base, evitando comunque sostituzioni non giustificate, al fine di evitare errori, monotonia alimentare, squilibri nutrizionali e discriminazioni.

Le diete speciali entreranno in vigore non oltre 3 giorni successivi all'inoltro della richiesta.

La fornitura di detti pasti non comporterà variazione di prezzo.

La documentazione sanitaria e i dati sensibili comunque conferiti dagli utenti sono soggetti alla vigente normativa sulla privacy.

La preparazione, la cottura e il confezionamento delle diete presso il centro di cottura deve avvenire in ambiente dedicato. In tali aree è necessario preventivare linee di preparazione separate (fisicamente, nelle tempistiche di lavorazione o con altre modalità individuate dall'azienda), per le diverse tipologie di diete speciali in modo da eliminare il rischio di contaminazione con particolare riguardo alle diete senza glutine e "gravi".

Le diete dovranno essere preparate con le derrate indicate **nell'Allegato 1 " Tabelle merceologiche, menu e grammature"** e **nell'Allegato 1/bis "Produzione degli alimenti e delle bevande-specifiche tecniche di base"** ed ai valori indicati nelle "Tabelle dietetiche" conformi alle linee di indirizzo regionali (D.G.R. n. 59/2014) , al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali.

L' Appaltatore dovrà considerare nel piano HACCP il rischio "allergeni" e per contenere e ridurre il rischio di introduzione accidentale di alimenti vietati, dovrà prestare particolare attenzione nel qualificare i fornitori di alimenti confezionati e nel controllare le etichette e le schede tecniche, ai fini del rispetto dell'indicazione degli allergeni.

Le diete speciali dovranno essere fornite in una vaschetta monorazione di materiale plastico idoneo per il contatto con gli alimenti aventi le caratteristiche descritte **nell'Allegato n. 2**; tale vaschetta termosaldata deve risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto indicando il nome e cognome dell'utente, la scuola, il contenuto del piatto e la tipologia di dieta (es. dieta per celiaco).

Non sono accettate vaschette di alluminio o altro tipo di contenitore termico. Spetta all'Appaltatore di integrare, se necessario, le attrezzature in dotazione per garantire il rispetto di tale disposizione, senza variazioni del prezzo di aggiudicazione.

La temperatura dei piatti freddi da non riattivare (es. formaggi, prosciutto, tonno) deve essere identica a quella prevista per gli stessi alimenti confezionati in multirazione e non deve essere inferiore a 0°C.

Il trasporto dovrà avvenire in modo tale da garantire il mantenimento di tale temperatura, che, nei punti di distribuzione, dovrà essere tra 0°C e 10°C.

Al ricevimento presso i punti di distribuzione, per tutte le monorazioni, occorre rilevare e registrare la temperatura.

Il Concessionario dovrà predisporre modulistica dedicata per la registrazione delle temperature di ricevimento e di riattivazione di ogni singola dieta.

Tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione delle diete dovrà ricevere un'adeguata formazione nella gestione delle diete speciali.

Nei plessi in cui sono presenti diete speciali occorre che siano attuate le indicazioni sotto riportate:

- n. 1 termometro ad uso esclusivo per menù celiaci e per le diete cosiddette "gravi" che presuppongono un rischio maggiore per l'utente in caso di contaminazione;
- n. 1 termometro da utilizzare per il vitto comune e per gli altri piatti dietetici.

Si raccomanda un'opportuna e accurata detersione e sanificazione tra le varie misurazioni.

ART. 11 – DIETE IN BIANCO E MENU' ALTERNATIVI

Il Centro di produzione pasti provvede alla predisposizione di diete in bianco, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno. Le diete in bianco, che non necessitano di certificato medico se non superano la durata di 72 ore, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di prosciutto crudo o da una porzione di carne ai ferri (fettina di pollo o tacchino) oppure pesce al vapore, da un contorno lessato, pane e frutta.

L'Appaltatore su richiesta dell'utenza, dovrà predisporre menù alternativi conformi ad esigenze etico-religiose, vegetariane e ad eventuali altre caratteristiche particolari, nell'ambito dei prodotti riportati negli **Allegati 1) e 1bis).**

Nell'allestimento dei menu alternativi, deve essere fornito il medesimo frutto del menu del vitto comune.

I pasti alternativi possono essere veicolati in gastronomia multirazione a condizione che il numero di porzioni sia sufficiente per il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente e dalle procedure aziendali.

ART. 12 – NORME IGIENICHE- RIFIUTI - IMBALLAGGI

Tutte le operazioni inerenti alla organizzazione, produzione, distribuzione pasti, riassetto e sanificazione delle cucine e delle relative zone di pertinenza e dei refettori, nel lavaggio del materiale

di consumo e in ogni caso di tutto quanto utilizzato per garantire il regolare e corretto espletamento del servizio sono a carico della Ditta appaltatrice. La Ditta appaltatrice ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti, quanto previsto dal D.Lgs. n. 193/2007 e ss.mm.ii.

Applicazione del sistema HACCP

La Ditta aggiudicataria del presente appalto dovrà obbligatoriamente gestire tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal D.Lgs. n. 193/2007 e ss.mm.ii. La Ditta affidataria dovrà pertanto presentare all'Amministrazione Comunale, in concomitanza della firma del contratto, **copia del sistema di Autocontrollo realizzato per il servizio oggetto dell'appalto.**

Tale documento deve tener conto di quanto stabilito nel presente capitolato, essere personalizzato per la specifica realtà del Comune di Amelia e contenere, oltre all'analisi dei rischi, tutte le indicazioni necessarie a tenere sotto controllo i punti critici e a garantire la salubrità dei prodotti erogati, derivanti dall'attenta analisi dei dati raccolti nelle singole realtà (procedure, criteri di valutazione dei fornitori, schede di registrazione dati, frequenza analisi chimiche e microbiologiche, strumentazioni utilizzate nei controlli, indicazione di tecnici od organismi tecnici responsabili del controllo). Una copia del manuale di autocontrollo deve essere consegnata all'Amministrazione Comunale all'inizio del Servizio.

La Ditta appaltatrice deve provvedere a dotare il centro cottura ed i refettori di un termometro a sonda per il controllo giornaliero della temperatura. In particolare devono essere registrate giornalmente le temperature degli impianti frigoriferi e degli alimenti a rischio (lasagne, piatti a base di carne, pesce, ecc...) in fase di cottura, conservazione a caldo e a freddo ed in distribuzione.

Trasporti

L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- Mezzi di trasporto su ferro
- Veicoli, almeno euro 4
- Veicoli elettrici
- Vetture ibride

L'aggiudicatario deve fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione.

Trasporto materie prime

I mezzi di trasporto delle materie prime devono essere igienicamente idonei e rispondere ai requisiti di legge per quanto concerne modalità costruttive e materiali; devono possedere l'idoneità sanitaria al trasporto dei prodotti alimentari e le loro condizioni igieniche devono essere ineccepibili. Durante il trasporto devono essere rispettate le condizioni di temperatura per le derrate alimentari e per i surgelati.

Trasporto pasti in caso di veicolazione

Le attrezzature per l'eventuale veicolazione, trasporto e conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi alle prescrizioni di legge e devono garantire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da conservare caldi, che deve essere compresa tra i 65° e 70° C fino al momento del consumo e di quelli crudi da conservare freddi che deve essere compresa tra 4°C e 8°C. La ditta appaltatrice, una volta preparati i pasti, dovrà consegnarli a ciascuna delle scuole indicate, negli orari e secondo le modalità in uso per ciascuna scuola, avendo cura che la distribuzione dei pasti avvenga in un tempo minimo. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità e comunque sempre nel pieno rispetto delle prescrizioni vigenti in materia. Fra il termine del confezionamento dei pasti e la consegna alle singole scuole non potrà intercorrere un periodo di tempo superiore a 30 minuti.

I pasti in multiporzione dovranno essere trasportati con idonei contenitori standard in acciaio inox a chiusura salda e sicura, facilmente lavabili e disinfettabili, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici. E' a completo carico del soggetto appaltatore l'acquisto e la messa in uso di detto materiale.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola che ne conserverà copia.

Per il trasporto di detti contenitori dovranno essere utilizzati automezzi adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti. Gli stessi automezzi dovranno essere coibentati isotermicamente e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile.

Il soggetto appaltatore deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al termine del consumo.

Ricevimento e stoccaggio materie prime

La predisposizione degli ordini della merce deve essere effettuata considerando la capacità di ricezione degli ambienti di stoccaggio della cucina e nel rispetto del piano di approvvigionamento. Le consegne devono avvenire lontani dai momenti di preparazione allo scopo di effettuare un corretto controllo alla consegna e l'immediato immagazzinamento. Le derrate devono essere immagazzinate separando opportunamente le diverse tipologie alimentari. Gli alimenti devono essere lasciati nelle confezioni originali fino al momento del consumo.

Preparazione pasti

Nella fase di preparazione dei pasti devono essere adottate misure efficaci per impedire la contaminazione degli alimenti e la proliferazione microbica. Oltre a quanto previsto all'art. 7 del presente capitolato, si richiede che vengano messi in atto i seguenti accorgimenti:

- gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento ad un altro e dopo l'uso del WC;
- la lavorazione degli alimenti crudi deve avvenire in luoghi o in tempi diversi rispetto alla lavorazione degli alimenti cotti o pronti per il consumo;
- la manipolazione di alimenti crudi deve avvenire con attrezzature diverse da quelle utilizzate per la lavorazione degli alimenti cotti e/o pronti per il consumo;
- i cibi non devono essere lasciati a temperatura ambiente se non per i tempi strettamente necessari a realizzare per la preparazione stessa;
- dopo la cottura ed il riscaldamento i prodotti alimentari devono raggiungere una temperatura al cuore del prodotto non inferiore a 75° C per almeno 10 minuti;
- i prodotti alimentari in fase anche limitata di sosta devono essere sempre opportunamente protetti attraverso l'uso di coperchi o materiali di rivestimento;
- le derrate conservate in frigorifero devono essere tolte dal frigorifero solo poco prima dell'utilizzo;
- nella preparazione dei piatti freddi le materie prime devono essere prelevate in piccoli lotti dai frigoriferi, allo scopo di garantire un migliore controllo delle temperature;
- tutti i prodotti congelati e/surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, devono essere scongelati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura 0°C - 4°C ad eccezione di porzioni inferiori a 100 g e con uno spessore non superiore a 2 cm. A completo scongelamento si deve procedere all'immediata cottura.
- E' vietato il congelamento in proprio;
- la razionatura delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo nella giornata precedente;
- il lavaggio ed il taglio della verdura devono essere effettuati nelle ore antecedenti il consumo;
- le verdure e la frutta crude, da consumarsi tali e quali o destinate a subire operazioni di taglio o grattugia, devono essere accuratamente lavate, prevedendo eventualmente una disinfezione con prodotti autorizzati e poi riposte in idonei contenitori e mantenute in frigorifero fino al momento della distribuzione;

Pulizia e Sanificazione

La Ditta si impegna ad elaborare e applicare a proprie spese un programma di pulizia e sanificazione dei locali della mensa scolastica e delle pertinenze, pienamente conforme a quanto previsto dal D.Lgs. 193/2007 e ss.mm.ii., indicante le fasi di pulizia, i dosaggi di impiego di ogni prodotto, la frequenza e le modalità di attuazione degli interventi.

La Ditta deve fornire tutti i prodotti necessari per la pulizia del centro di cottura e relative zone di pertinenza, ivi compresi i servizi igienici dedicati al proprio personale. Inoltre deve fornire nel centro di cottura e nei servizi igienici riservati al proprio personale, sapone liquido, carta monouso, salviettine monouso e carta igienica. Tutte le operazioni di lavaggio, detergenza, disinfezione, sanificazione debbono essere eseguiti con l'osservanza delle norme di sicurezza, di buona tecnica e della normativa vigente in materia. Tutto il materiale di sanificazione deve essere custodito in apposito armadio chiuso. La ditta è comunque tenuta ad adeguare il proprio programma di pulizia e sanificazione della mensa a quanto stabilito dal Comune e dall'Autorità Sanitaria e dovrà sempre tenere conto della situazione concreta dei locali e delle attrezzature delle sedi di servizio.

Le pulizie devono svolgersi al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento ed iniziare solo quando gli alimenti sono stati allontanati dai vari reparti e riposti nei frigoriferi o magazzini. Al termine delle operazioni di pulizia tutte le attrezzature devono essere riposte asciutte nel luogo ad esse dedicato. Dei prodotti per le pulizie devono essere allegate le relative schede tecniche di sicurezza.

Interventi di disinfezione e disinfestazione

La Ditta deve effettuare gli interventi di disinfezione e derattizzazione di tutti gli ambienti relativi alla produzione dei pasti ed alla distribuzione. Tali interventi devono essere eseguiti secondo un programma che preveda un monitoraggio con verifiche periodiche ed interventi con modalità e scadenze prestabilite ed ogni qualvolta se ne manifesti la necessità. Il monitoraggio e gli interventi devono essere effettuati da una ditta specializzata, in orari di non svolgimento del servizio, con prodotti e modalità che non provochino contaminazioni dirette o indirette degli alimenti e nel rispetto delle norme di sicurezza. In nessun caso sono ammesse "esche a cielo aperto".

Raccolta dei rifiuti

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire una corretta raccolta differenziata dei rifiuti prodotti presso il Centro Cottura e i diversi punti di somministrazione, coerentemente con le modalità di raccolta individuate dal Comune di Amelia. Sono a carico della ditta aggiudicataria: i sacchetti per la raccolta dei rifiuti, la pulizia dei bidoni, dei cassonetti e degli spazi destinati alla raccolta dei rifiuti oltre al ritiro e allo smaltimento di eventuali attrezzature obsolete e non più utilizzate.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc). E' a carico della Ditta appaltatrice l'eventuale integrazione dei contenitori per la raccolta dei rifiuti.

Requisiti degli imballaggi

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio

UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione- Prevenzione per riduzione alla fonte

UNI EN 13429:2005 Imballaggi - Riutilizzo

UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali

UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

L'aggiudicatario dovrà descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Asserzioni Ambientali Autodichiarate"(ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

L'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune per la rilevazione giornaliera dei fruitori dei pasti, predisporrà appositi prospetti, avendo cura di tenere distinti gli alunni, i docenti ed altro personale avente diritto così come gli utenti interessati da diete "speciali" o "menù alternativi". Detti prospetti, compilati dal personale incaricato dal Dirigente scolastico e dallo stesso sottoscritti in qualità di "compilatore", devono essere consegnati al Responsabile della cucina il quale dovrà controfirmarli. Copia dei medesimi andranno consegnati al personale incaricato dal Comune.

Gli stessi prospetti, costituiranno titolo per il pagamento dei pasti alla ditta appaltatrice purché non vi risultino correzioni, modificazioni ed altri segni equivoci. Eventuali correzioni o rettifiche devono essere autorizzate dal Responsabile del Servizio competente.

ART. 14 – PERSONALE

Il servizio dovrà essere svolto da personale dipendente della ditta appaltatrice, la quale si impegna a garantire la stabilità degli operatori impiegati, secondo quanto previsto dal C.C.N.L. di categoria.

Il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, produzione, distribuzione, sulle norme igieniche, di sicurezza e prevenzione, in ottemperanza alle leggi vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.

La ditta appaltatrice dovrà provvedere a che sussista, in ogni momento, il rapporto pasti/personale in modo da assicurare la qualità e la quantità del prodotto e del servizio in genere. Per tale motivo dovrà sempre assicurare il predetto rapporto anche nei casi di personale mancante per malattia o assenza di qualsiasi natura.

La ditta appaltatrice dovrà presentare, **entro quindici giorni** dalla comunicazione dell'aggiudicazione dell'appalto, l'elenco nominativo del personale incaricato della gestione delle cucine, con relativa qualifica, impegnandosi a comunicare formalmente all'Ufficio Comunale preposto al servizio oggetto del presente appalto ogni variazione del personale che dovesse intervenire durante il periodo contrattuale.

Il cuoco responsabile di cucina è la figura professionale cui è affidata la conduzione complessiva del servizio. Deve avere naturalmente una approfondita conoscenza delle tecniche di lavorazione e dell'igiene e deve avere anche una sufficiente esperienza in materia gestionale e di conduzione delle risorse umane. Il compito precipuo del responsabile di cucina è assicurare il corretto svolgimento del servizio di ristorazione scolastica in armonia con gli standard qualitativi ed igienici fissati, nel rispetto delle leggi, delle disposizioni di servizio e delle norme di capitolato.

Il cuoco responsabile di cucina:

- garantisce l'igienicità e la correttezza dell'intero processo produttivo, dal ricevimento delle derrate alla somministrazione dei pasti;
- garantisce la conformità di ogni operazione svolta ai protocolli, con particolare riferimento all'autocontrollo igienico;
- è responsabile della gestione e del coordinamento di tutto il personale che opera nella cucina;
- stabilisce le linee generali del programma di lavoro, sovraintende e coordina le lavorazioni;
- è l'interlocutore istituzionale degli uffici amministrativi e il primo referente degli insegnanti, dei genitori, dei rappresentanti della commissione Mensa;
- è responsabile della dotazione di cucina e deve curare che tutti gli addetti siano in possesso degli elementi necessari per lo svolgimento del servizio in condizioni di efficienza e sicurezza;
- è responsabile della funzionalità delle apparecchiature e degli arredi di cucina, in caso di guasto e/o malfunzionamento spetta a lui informare con tempestività le strutture comunali competenti;
- è responsabile della corretta gestione degli ordini e del magazzino;
- coordina le altre attività di gestione;
- interloquisce con il personale comunale addetto al refettorio scuola a tempo pieno e si relaziona con il coordinatore di detto personale, indicato dal Responsabile del Servizio, per ogni atto di gestione del refettorio.

La ditta appaltatrice dovrà attuare nei confronti del personale condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabile nella località che, per la categoria, venga successivamente stipulato. La ditta sarà tenuta, altresì, a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione o rinnovo.

Il personale impiegato dovrà sempre osservare un contegno cortese e corretto nei confronti degli utenti. Qualora il personale si dimostrasse incapace o incompetente a svolgere il lavoro affidatogli o non osservasse un comportamento irreprensibile la ditta dovrà provvedere alla immediata

sostituzione. Il personale incaricato dovrà avere sempre un segno visibile di riconoscimento, indispensabile per la presenza all'interno del centro cottura.

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di osservare e di far osservare ai propri dipendenti tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti vigenti e da quelli che saranno emanati durante la vigenza del contratto.

A tal proposito la ditta dovrà nominare un responsabile del servizio con funzioni direttive, responsabile personalmente ed individualmente del servizio.

Tutto il personale deve essere in regola con quanto disposto dal D.Lgs. 193/2007, della D.G.R. n. 3264/98, della D.G.R. n. 7589/2000 e della D.G.R. n. 246/2001 in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria.

Il personale addetto deve conoscere il capitolato ed effettuare periodicamente corsi di aggiornamento, di informazione e di qualificazione opportunamente documentati.

L'impiego di energia elettrica, gas e vapore da parte del personale del gestore deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando con particolare riferimento alla sicurezza antinfortunistica. Ogni responsabilità è a carico della Ditta.

Ogni dipendente della Ditta aggiudicataria dovrà mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze concernenti gli utenti del servizio in oggetto, dei quali abbia avuto notizia durante l'espletamento del proprio servizio. In particolare, si richiama la normativa in merito alla tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali, ai sensi del D.lgs n.196 del 30.06.2003 e s.m.i..

ART. 15 - ORGANIZZAZIONE , FORMAZIONE E VESTIARIO DEL PERSONALE

La Ditta aggiudicataria è tenuta a presentare all'inizio di ogni anno scolastico, entro e non oltre il 15 ottobre, all'Amministrazione Comunale, l'elenco completo del personale impiegato presso ogni realtà operativa, corredato dalle qualifiche e dagli orari di servizio.

Tutto il personale addetto al servizio dovrà essere adeguatamente formato ed istruito in merito ai rischi igienici, alle modalità operative ed alla gestione delle procedure previste dal piano di autocontrollo predisposto dalla Ditta aggiudicataria, secondo quanto previsto dalle vigenti leggi.

E' richiesta la presenza presso gli impianti facenti parte del Servizio di ristorazione scolastica per il Comune di Amelia del seguente personale specifico:

- un direttore del servizio (con titolo di studio attinente alla mansione svolta) con funzione di interfaccia con gli uffici comunali, di coordinamento e supervisione dell'intero servizio; tale figura deve aver maturato almeno 5 anni di esperienza come direttore in un centro di cottura per la refezione scolastica di analoghe dimensioni (almeno 500 pasti giornalieri); I direttore dovrà essere sempre reperibile da parte dell'Amministrazione comunale durante la fascia oraria del servizio e dovrà partecipare alle riunioni della Commissione Mensa;
- un cuoco diplomato, tale figura deve aver maturato almeno 5 anni di esperienza in un centro di cottura per la refezione scolastica di analoghe dimensioni (almeno 500 pasti giornalieri) ; la presenza di tale figura è richiesta per almeno 30 ore settimanali.
- un dietista (con specifico titolo di studio); tale figura deve aver maturato almeno 5 anni di esperienza come dietista in un centro di cottura per la refezione scolastica di analoghe dimensioni (almeno 500 pasti giornalieri); la presenza è richiesta dal Responsabile del servizio comunale secondo le necessità del servizio e comunque per almeno cinque volte l'anno.

Il personale addetto alla somministrazione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio di ristorazione scolastica; in particolare per ogni refettorio deve essere individuata una persona responsabile.

La Ditta aggiudicataria provvederà inoltre a che il personale addetto all'esecuzione del servizio nei terminali di somministrazione riceva adeguata formazione sui rapporti con l'utenza (bambini e addetti alla Commissione Mensa) e con altri operatori addetti a svolgere servizi educativi o ausiliari all'interno delle scuole (insegnanti, educatori, collaboratori scolastici ecc..).

Gli operatori adibiti al servizio sono tenuti a mantenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza e ad agire in ogni occasione con la diligenza e la professionalità necessarie. Il Rapporto personale/utenza dovrà essere commisurato all'effettivo numero di fruitori del servizio e potrà essere definito e concordato all'inizio di ogni anno scolastico con l'Amministrazione Comunale. Vengono comunque indicati i seguenti rapporti di somministrazione a cui dovrà attenersi la Ditta aggiudicataria:

- scuola dell'infanzia 1 ASM /40 pasti somministrati

- scuola primaria 1 ASM/ 50 pasti somministrati
- scuola secondaria 1 ASM/ 60 pasti somministrati

L'eventuale addetta aggiuntiva e da conteggiare sull'aumento del 25% del rapporto di base (es: scuola dell'infanzia: 1 ASM e sufficiente fino a 50 pasti; dal 51° pasto devono essere previste 2 ASM).

In caso di assenza del personale sussiste l'obbligo per la Ditta aggiudicataria del relativo reintegro se il numero di ore non lavorate giornalmente supera il 10% del monte ore complessivo giornaliero; tale reintegro dovrà avvenire dal secondo giorno di assenza.

Tutto il personale dipendente della Ditta aggiudicataria dovrà portare in modo visibile un tesserino riportante l'indicazione di appartenenza alla Ditta che gestisce il Servizio.

Saranno a carico della Ditta aggiudicataria le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro.

In caso di assunzione di personale con riduzione delle capacità lavorative la Ditta aggiudicataria si impegna a garantire il servizio nel suo complesso in modo ottimale ed adeguato a quanto richiesto dal presente capitolato.

Si ritiene fondamentale per una buona organizzazione del servizio effettuare un'adeguata e sistematica formazione del personale impiegato sia presso il Centro Cottura, che presso i terminali di somministrazione.

Tutto il personale addetto al servizio dovrà perciò essere adeguatamente formato ed istruito in merito ai rischi igienici, alle modalità operative ed alla gestione delle procedure previste dal piano di autocontrollo predisposto dalla Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria e perciò tenuta a presentare all'inizio di ogni anno scolastico, entro e non oltre il 15 ottobre, all'Amministrazione Comunale un piano annuale specifico riguardante le iniziative di formazione da attivare nei confronti del proprio personale.

A fronte di eventuali problematiche che si dovessero verificare nell'espletamento del servizio, la Ditta aggiudicataria e tenuta ad effettuare efficaci interventi di formazione sul campo che dovranno essere adeguatamente documentati nel Manuale di Autocontrollo predisposto dalla ditta stessa.

Tale attività formativa (monte ore annuale, programmi formativi, tempistica) sarà oggetto di valutazione dell'offerta tecnica in sede di gara.

La Ditta aggiudicataria dovrà fornire a tutto il personale adeguate divise, complete di idoneo copricapo, atto a contenere adeguatamente tutta la capigliatura, da indossare durante le ore di servizio.

Sarà cura ed onere della Ditta aggiudicataria dare precise disposizioni al proprio personale circa l'abbigliamento da indossare durante il servizio.

La Ditta aggiudicataria e altresì tenuta a fornire camici di colore diverso da indossare esclusivamente per le operazioni di pulizia e di sparcchio.

Alla Ditta aggiudicataria e richiesto di mettere a disposizione dei componenti della Commissione Mensa apposito vestiario monouso (camice, copricapo, copricalzari) in caso di effettuazione di sopralluoghi.

ART. 16 APPLICAZIONE CONTRATTO DI LAVORO

La Ditta aggiudicataria dovrà attuare, nei confronti del personale impiegato nei servizi oggetto del presente appalto (se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori), condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro vigenti; dovrà inoltre rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabile nella località che, per categoria, venga successivamente stipulato.

La Ditta aggiudicataria è tenuta inoltre all'osservanza ed alla applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.

In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'esecutore ed impiegati nell'esecuzione del contratto, il responsabile del procedimento invita per iscritto l'appaltatore, a provvedervi entro i successivi quindici giorni dal ricevimento della comunicazione.

Decorso infruttuosamente il termine e ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato, la stazione appaltante, ai sensi dell'art. 30 del D.Lgs n. 50/2016, paga anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate trattenendo il relativo importo dalle somme dovute all'affidatario.

I pagamenti così effettuati dalla stazione appaltante hanno effetto liberatorio nei confronti dell'appaltatore e sono provati dalle quietanze predisposte a cura del responsabile del procedimento e sottoscritte dai lavoratori.

Nel caso in cui l'appaltatore contesti la posizione debitoria verso i lavoratori, il responsabile del procedimento provvede all'inoltro delle richieste dei lavoratori e delle contestazioni dell'appaltatore alla direzione provinciale del lavoro per i necessari accertamenti.

In ogni caso sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una trattenuta del 0,50 per cento. Le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante della verifica di conformità, previo rilascio di DURC regolare.

ART. 17 – CONTROLLI

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere ad effettuare giornalmente una campionatura, ponendola in sacchetti sterili, di 150g per ogni preparazione somministrata. Tali campioni dovranno essere conservati in frigorifero, a temperatura non superiore a +4°C, presso il Centro Cottura per le 72 ore successive il giorno della somministrazione. Non sono ammesse altre modalità di campionamento.

La ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente osservare, nella erogazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente Capitolato. È facoltà dell'Amministrazione comunale, anche mediante i preposti organi dell'Azienda per i Servizi Sanitari competente per territorio, effettuare, in qualsiasi momento con le modalità che riterrà più opportune, controlli presso le cucine al fine di verificare le modalità di preparazione dei pasti, comprese le modalità di stoccaggio delle derrate.

I controlli igienici potranno essere effettuati in qualsiasi momento sia sul personale impiegato nell'appalto che sulle attrezzature ed i locali ai sensi delle vigenti disposizioni, eventualmente anche con analisi di laboratorio, con spese a carico della ditta appaltatrice. In particolare verranno prese in considerazione: le condizioni igieniche dei locali, delle attrezzature, degli utensili; le procedure di sanificazione, il personale (organico, stato igienico, comportamento, professionalità), le caratteristiche qualitative e quantitative delle derrate, le modalità di conservazione degli alimenti, le modalità di preparazione e somministrazione dei pasti, l'osservanza delle norme previste dal Capitolato.

Il soggetto appaltatore deve rispettare per tutta la vigenza del contratto gli standard di prodotto, mantenendo le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

Il soggetto appaltatore è sempre tenuto a fornire, su richiesta del Comune, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

La Ditta è obbligata a fornire agli incaricati del controllo tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso al centro di produzione pasti ed ai magazzini fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di professionalità esterne, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio, con spese a carico della ditta appaltatrice.

L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla Ditta aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni alle contestazioni rilevate in sede di controllo. Se entro 10 (dieci) giorni lavorativi dalla data di comunicazione, la Ditta aggiudicataria non fornirà nessuna controprova probante, e non potrà rimedio alle violazioni riscontrate, l'Amministrazione Comunale applicherà le penalità previste dal presente capitolato.

Il soggetto appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione, il confezionamento, la conservazione, il trasporto e la distribuzione dei pasti, ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria come previsto dalla Legge 283/62, dal D.P.R. 327/80, nonché di quanto previsto dal D.Lgs 193/2007 e ss.mm.ii..

I rappresentanti della Commissione Mensa potranno effettuare i controlli e verificare in particolare:

1. il rispetto delle tabelle dietetiche in vigore, e la corrispondenza dei Menù;
2. le caratteristiche organolettiche delle pietanze, il loro gusto, aspetto e presentazione;

3. le modalità generali dello svolgimento del servizio con particolare riferimento alla pulizia ed igiene dei locali, delle attrezzature e degli arredi, alle modalità di distribuzione dei pasti, al rispetto degli orari e al rapporto tra personale dell'Impresa e utenza del servizio.

ART. 18 COMMISSIONE MENSA - INFORMAZIONE AGLI UTENTI

La Commissione Mensa, nominata dall'Amministrazione Comunale su segnalazione nominativa delle scuole, esercita, nell'interesse dell'utenza un ruolo di:

- a - collegamento con l'Amministrazione Comunale, facendosi carico di riportare le diverse istanze che pervengono dall'utenza stessa;
- b - monitoraggio dell'accettabilità del pasto, anche attraverso la compilazione di check list opportunamente predisposte;
- c - consultazione per quanto riguarda il menu scolastico, nonché per le modalità di erogazione del servizio.

I membri della Commissione hanno libero accesso al Centro Cottura e ai terminali di consumo secondo modalità indicate dal Comune. I rappresentanti della Commissione Mensa sono a loro volta tenuti a non intralciare il lavoro del personale addetto al servizio e al rispetto di tutte le regole organizzative e inerenti l'aspetto igienico-sanitario.

L'aggiudicatario del servizio deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- Provenienza territoriale degli alimenti
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

Il fornitore deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli *skills* professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

ART. 19 - CONTINUITA' DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione deve funzionare secondo il calendario scolastico annualmente stabilito, tenuto conto dei giorni di sospensione delle lezioni autonomamente stabiliti dalle singole Istituzioni scolastiche e dei giorni che, pur inseriti nel calendario scolastico, avranno le lezioni sospese per qualsiasi motivo.

In caso di sciopero del personale impegnato nell'esecuzione del presente appalto, il preavviso dovrà essere dato al Comune dall'Impresa appaltatrice mediante comunicazione alla pec del Comune di Amelia nei termini stabiliti dalle vigenti leggi in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali. In tal caso la Ditta ha comunque l'obbligo di garantire il servizio attuando soluzioni alternative per i menù.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, il soggetto appaltatore dovrà fornire in sostituzione piatti freddi. L'emergenza dovrà essere limitata a due giorni al massimo.

E' fatto salvo il diritto del Comune di sospendere giornalmente il servizio di refezione scolastica in tutto o in parte per giustificati e fondati motivi, da comunicare al soggetto appaltatore, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

Il rispetto delle procedure stabilite al presente articolo comporta l'impraticabilità di sanzioni od azioni di risarcimento.

ART. 20 - CAUZIONE DEFINITIVA.

A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi assunti, la ditta aggiudicataria è tenuta a costituire ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs n.50/2016 con le modalità di cui all'art. 93, commi 2 e 3

del D.Lgs n.50/2016, una garanzia definitiva nella misura pari al 10% dell'importo netto contrattuale; se il ribasso di aggiudicazione è superiore al 10 per cento la garanzia è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%, ove il ribasso sia superiore al 20% l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento.

Si richiama integralmente l'art 103 del D.Lgs 50/2016.

Resta salvo per l'Amministrazione comunale l'esperimento di ogni altra azione, nel caso in cui la garanzia risultasse insufficiente.

L'aggiudicatario è obbligato a reintegrare la garanzia di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

Nel caso di inadempimenti contrattuali, comprese le irregolarità contributive e retributive, l'Amministrazione comunale stipulante avrà diritto a valersi, di propria autorità e senza altra formalità che la comunicazione scritta, della garanzia come sopra prestata e l'appaltatore dovrà reintegrarla nel termine che gli verrà prefissato qualora l'Ente abbia dovuto, durante l'esecuzione del contratto, valersi in tutto o in parte di essa.

Se il contratto viene dichiarato risolto per colpa dell'appaltatore, questi incorrerà automaticamente nella perdita della cauzione che verrà incamerata dal Comune. Resta in ogni caso impregiudicata per l'Ente la possibilità di esperire eventuali azioni di risarcimento dei danni subiti.

Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto del Responsabile del procedimento.

ART. 21 - DIVIETO DI SUBAPPALTO TOTALE, CESSIONE DI CONTRATTO E DI CREDITO

Resta vietato all'Impresa aggiudicataria, pena la risoluzione automatica del contratto e l'incameramento della cauzione definitiva, la cessione del contratto e qualsiasi forma di subappalto totale o parziale del servizio.

E' altresì vietato cedere in tutto od in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione delle prestazioni previste dal contratto, senza espressa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

ART. 22 - RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA

La ditta aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti dall'esecuzione del servizio, liberando a tale titolo l'Amministrazione Comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte" nel pieno rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nel progetto tecnico, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale. Ogni responsabilità civile e patrimoniale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, a cose o a persone, sono senza riserve ed eccezioni a carico della ditta aggiudicataria, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'Impresa da parte di società assicuratrici.

In particolare la ditta aggiudicataria si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi contaminati o avariati, nonché per errata somministrazione di alimenti a soggetti dichiarati allergici.

Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti e degli eventuali danni che da detto personale o dai mezzi impiegati potessero derivare al Comune o a terzi.

Conseguentemente la Ditta aggiudicataria esonera l'Amministrazione ed il servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecnico amministrative, da qualsiasi pretesa, azione o molestia, o richiesta risarcitoria, da chiunque avanzata, per il mancato adempimento agli obblighi contrattuali, con possibilità di rivalsa da parte dell'Amministrazione Comunale, in caso di condanna.

Le spese che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della Ditta aggiudicataria ed in ogni caso da questa rimborsate.

La Ditta aggiudicataria, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare e mantenere in vigore per l'intera durata dell'appalto, compresi eventuali periodi di proroghe e/o rinnovi, apposita assicurazione con i massimali di seguito indicati, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

La polizza assicurativa dovrà comprendere la responsabilità civile verso terzi e operatori (RCT/O), ritenendosi tra i terzi anche il Comune, per tutti i rischi, anche prodotti per colpa grave, derivanti dall'attività del servizio di gestione mensa, comprese le attività di preparazione, confezionamento, distribuzione e somministrazione pasti, e, particolarmente, per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o vivande avariate, ingestione di allergeni da parte di soggetti dichiarati allergici e per ogni altro danno conseguente la somministrazione del pasto.

In particolare dovranno essere assicurati i seguenti rischi:

- a) R.C. per responsabilità verso terzi derivante dalle attività sopra descritte ed oggetto dell'appalto con un massimale minimo per sinistro di €. 8.000.000,00= (otto milioni di euro).
- b) Copertura R.C.O. nei confronti dei dipendenti prestatori d'opera con un massimale minimo per prestatore di lavoro pari a €. 1.000.000,00.
- c) Responsabilità per eventuali danni agli stabili agli impianti e alle attrezzature che dovessero verificarsi a causa delle attività poste in essere dal personale impiegato dall'azienda all'interno delle strutture comunali con un massimale minimo per sinistro di € 1.500.000,00= (Un milione e cinquecentomila euro). Beneficiario Comune di Amelia.

A prescindere dai massimali assicurati, la ditta aggiudicataria è responsabile, comunque, di qualsiasi entità di danno, anche se superiore a tali massimali.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dalla Ditta aggiudicataria all'Amministrazione Comunale prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.

ART. 23 - PAGAMENTI.

Il pagamento di quanto dovuto all'Impresa aggiudicataria, calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto che si intende comprensivo di ogni onere previsto dal capitolato e comunque connesso all'esecuzione della fornitura, sarà disposto, previo visto per regolarità, con atto del Responsabile competente, entro giorni 30 dal ricevimento alla Piattaforma della Fatturazione Elettronica del Comune di regolari fatture, sulla base dei pasti effettivamente consegnati nel singolo mese di riferimento.

La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora siano stati contestati all'Impresa appaltatrice addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo.

ART. 24 - TRACCIABILITÀ FLUSSI FINANZIARI

L'appaltatore è tenuto ad assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 della Legge n. 136/2010 e sanzionati dall'art. 6 della medesima legge.

In particolare, egli è tenuto a comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, anche in via non esclusiva, alla commessa pubblica oggetto del presente affidamento, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

L'appaltatore è altresì tenuto a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

La comunicazione deve essere effettuata (con strumento tracciabile: raccomandata postale, PEC, etc.) entro 7 (sette) giorni dall'accensione del/i conto/i corrente/i o, nel caso di conto/i corrente/i già esistenti, dalla sua/loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative alla presente commessa pubblica, riportando tutti gli elementi utili all'effettuazione delle transazioni finanziarie quali:

- riferimenti del soggetto beneficiario (denominazione dell'impresa, ragione sociale, sede legale e codice fiscale);
- dati del conto corrente, con riferimento particolare al codice IBAN (nonché codici ABI e CAB, codice CIN, indicazione della banca e relativa filiale/agenzia nella quale è acceso il conto corrente);
- nominativi e riferimenti specifici dei soggetti (persone fisiche) delegate ad operare sul conto corrente dedicato (dati anagrafici, codice fiscale).

ART. 25 - PENALITÀ

L'A.C. a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'Appaltatore, le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data della contestazione, entro 24 ore nei casi di elevata gravità per la salute degli utenti.

Il Responsabile competente valuterà la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dall'appaltatore.

Il Responsabile non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste. Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

Si riporta di seguito una tipologia di inadempienze che possono comportare l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri precisati:

1 - Standard merceologici.

1.1. - Euro 500 (cinquecento)

Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche di cui all'allegato 1 e mancato rispetto degli standard di qualità dei prodotti di cui all'allegato 1bis;

1.2. - Euro 500 (cinquecento)

Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.

1.3. - Euro 500 (cinquecento)

Etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa.

1.4 - Euro 500 (cinquecento) a prodotto

Mancato rispetto dell'obbligo di trasmettere la dichiarazione mensile di cui all'allegato 1bis parte 2 al capitolato.

1.5 Euro 500

2 - Quantità.

2.1. - Euro 500 (cinquecento)

Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.

2.2 - Euro 5000 (cinquemila)

Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico.

2.3. - Euro 2000 (duemila)

Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo plesso scolastico.

2.4. - Euro 250 (duecentocinquanta)

Mancata consegna di materiale monouso.

2.5. - Euro 250 (duecentocinquanta)

Mancato rispetto delle grammature.

3. - Rispetto del menù.

3.1. - Euro 500 (cinquecento)

Mancato rispetto del menù previsto senza preventiva autorizzazione (primo piatto).

3.2. - Euro 500 (cinquecento)

Mancato rispetto del menù previsto senza preventiva autorizzazione (secondo piatto).

3.3. - Euro 250 (duecentocinquanta)

Mancato rispetto del menù previsto senza preventiva autorizzazione (contorno).

3.4. - Euro 250 (duecentocinquanta)

Mancato rispetto del menù previsto senza preventiva autorizzazione (frutta).

3.5. - Euro 250 (duecentocinquanta)

Mancata consegna di una dieta speciale o dieta alternativa.

3.6 - Euro 2000 (duemila)

Mancata sostituzione pasto rilevato non conforme alla distribuzione.

3.7 - Euro 1000 (mille)

Pagina 52 di 123

Mancata attivazione dieta speciale

4. - Igienico-sanitari.

4.1. - Euro 1500 (millecinquecento)

Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nelle preparazioni.

4.2. - Euro 500 (cinquecento)

Rinvenimento di parassiti.

4.3. - Euro 500 (cinquecento)

Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.

4.4. - Euro 1000 (mille)

Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili.

4.5. - Euro 500 (cinquecento)

Inadeguata igiene degli automezzi.

4.6. - Euro 3000 (tremila)

Presenza di patogeni su alimenti.

4.7. - Euro 3000 (tremila)

Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana.

4.8. - Euro 500 (cinquecento)

Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il Centro di Produzione Pasti o presso le

cucine in loco.

4.9. - Euro 1000 (mille)

Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.

4.10. - Euro 500 (cinquecento)

Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.

4.11. - Euro 500 (cinquecento)

Temperatura dei pasti non conforme al piano di autocontrollo aziendale.

4.12. - Euro 500 (cinquecento)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro di Produzione Pasti e presso le cucine in loco.

4.13. - Euro 500 (cinquecento)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.

4.14. - Euro 500 (cinquecento)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto, preparazione, distribuzione e al rigoverno dei refettori.

4.15. - Euro 5000 (cinquemila)

Casi di intossicazione e/o tossinfezione alimentare accertati dalle competenti strutture sanitarie.

4.16. - Euro 1000 (mille)

Gravi carenze manutentive di attrezzature e/o dei locali di distribuzione pasti

4.17 - Euro 3000 (tremila)

Gravi carenze manutentive di attrezzature e locali produzione pasti.

5. - Tempistica.

5.1. - Euro 250 (duecentocinquanta)

Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto.

5.2. - Euro 250 (duecentocinquanta)

Mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente.

6. - Personale.

6.1. - Euro 500 (cinquecento)

Mancato rispetto delle norme sul personale (artt. 13,14 e 15)

6.2. - Euro 1000 (mille)

Mancato rispetto delle disposizioni relative all'organico degli addetti al servizio.

7. - Capitolato

7.1. Da Euro 250 (duecentocinquanta) a Euro 5000 (cinquemila)

Mancato rispetto di uno o più articoli del Capitolato speciale.

7.2. Maggiorazione del 25% della spesa sostenuta dall'A.C. per: reintegro di materiali, arredi, attrezzature, impianti o interventi sostenuti dall'A.C. al posto dell'Appaltatore inadempiente.

Le inadempienze sopra descritte non precludono all'A.C. il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nella stessa ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Potranno essere applicati in tali casi sanzioni da un minimo di Euro 250 (duecentocinquanta) ad un massimo di Euro 5000 (cinquemila) rapportate alla gravità dell'inadempienza.

L' Appaltatore prende atto che l'applicazione delle penali non preclude il diritto dell'A.C. di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

Le penali saranno trattenute mediante trattenuta sull'importo delle fatture con emissione da parte dell'Impresa di note di accredito sulle stesse per un importo pari alle penalità irrogate.

In caso di inadempimento contrattuale da cui derivi un possibile pregiudizio per la regolare prosecuzione del servizio di Ristorazione Scolastica, l'A.C. ha facoltà di ricorrere a terzi per l'esecuzione del servizio di cui al presente Capitolato, addebitando all'Appaltatore i relativi costi sostenuti.

Gli importi addebitati a titolo di penale o per il risarcimento di danni e spese saranno recuperati mediante ritenuta diretta sugli eventuali corrispettivi maturati a carico dell'A.C. ovvero sul deposito cauzionale.

L'applicazione delle sanzioni non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale.

ART. 26 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile ("clausola risolutiva espressa") costituiscono cause di risoluzione del contratto di servizio il verificarsi delle seguenti fattispecie:

- a) messa in liquidazione o altri casi di cessione attività del soggetto appaltatore;
- b) gravi violazioni o inosservanze delle disposizioni legislative, regolamentari e del presente capitolato in materia igienico - sanitaria;
- c) apertura di procedura concorsuale a carico dell'impresa appaltatrice;
- d) gravi violazioni o inosservanze delle norme del presente capitolato in merito alle caratteristiche merceologiche (allegato 1) e alle specifiche tecniche di base (allegato 1bis);
- e) mancata osservanza o applicazione del sistema di autocontrollo previsto dal D.Lgs. n. 193/2007 e ss.mm.ii. (HACCP);
- f) verificarsi di gravi casi di tossinfezione provocati dalla somministrazione dei cibi predisposti dal soggetto appaltatore;
- g) inosservanza della normativa relativa alla gestione del personale dipendente e/o mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro;
- h) immotivata interruzione del servizio;
- i) sub-appalto non autorizzato di servizi o cessione del contratto;
- j) ripetuta violazione delle norme sulla sicurezza sul lavoro e sulla prevenzione degli infortuni;
- k) grave difformità tra quanto impegnato in sede di offerta e quanto attuato nello svolgimento del servizio;
- l) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- m) inadempimenti agli obblighi contrattuali da cui derivino ripetute applicazioni delle penalità, la cui somma porti oltre il limite massimo di 5.0000,00 euro annui.

In tutti i casi sopra elencati, il Comune contesterà per iscritto le inadempienze riscontrate, assegnando al soggetto appaltatore un termine non inferiore a 15 (quindici) giorni per la presentazione di controdeduzioni scritte. Trascorso inutilmente il termine assegnato, o ritenute infondate le controdeduzione addotte, il contratto si intenderà risolto di diritto se il Comune darà comunicazione, con lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Con la risoluzione del contratto, il Comune è autorizzato, senza ulteriore formalità, ad introitare definitivamente la cauzione, fatta salva in ogni caso la facoltà di agire per il risarcimento dell'eventuale danno ulteriore subito.

In tal caso sarà a carico della ditta appaltatrice ogni maggiore spesa che l'Amministrazione Comunale dovesse sopportare fino al termine del contratto o fino all'affidamento di un nuovo appalto, se questo avverrà prima della scadenza del contratto stesso.

ART. 27 – RECESSO

Ai sensi dell'art. 1373 del Codice Civile, è ammesso il recesso unilaterale del Comune dal contratto di servizio, per sopravvenuti gravi motivi di interesse pubblico o per la necessaria cessazione del servizio di ristorazione scolastica per fondati motivi.

L'intenzione di esercitare la facoltà di recesso sarà comunicata dal Comune con lettera raccomandata, che dovrà essere spedita con congruo anticipo rispetto alla decorrenza del recesso.

ART. 28 – ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA

La Ditta aggiudicataria si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del contratto stesso. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente capitolato per le polizze assicurative potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla Ditta stessa, purché quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva.

ART. 29 - DUVRI

Si precisa che, ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008, l'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente appalto comporta interferenze, pertanto l'importo degli oneri di sicurezza è pari a 0.025/pasto.

ART. 30 - CONTENZIOSO

Per qualunque controversia che dovesse insorgere sull'interpretazione ed esecuzione della fornitura disciplinata dal presente capitolato per la quale non si riesca ad addivenire ad un accordo bonario tra le Parti è competente il Foro di Terni.

ART. 31 - SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese, nessuna eccettuata, e gli oneri per la stipula del contratto, sono a completo ed esclusivo carico della Ditta aggiudicataria nella misura fissata dalla normativa in vigore, ivi comprese quelle relative a variazioni nel corso della sua esecuzione .

L'Impresa aggiudicataria si impegna ad eseguire tutte le prestazioni connesse all'appalto anche in pendenza di sottoscrizione del contratto.

ART. 32 - TRATTAMENTO DATI SENSIBILI E PERSONALI

L'Appaltatore è tenuto all'osservanza del D. Lgs. n. 196/03 e ss.mm.ii. in materia di privacy e di trattamento dei dati personali. Pertanto è tenuto a garantire la riservatezza di tutte le informazioni inerenti il servizio e gli utenti.

Lo stesso dovrà comunicare all'A.C. il nominativo del Responsabile del trattamento dei dati, ai sensi dell'art. 4, comma 1, lett. g) del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196.

In ogni caso L'Appaltatore si impegna espressamente a non effettuare operazioni di comunicazione e diffusione dei dati personali sottoposti al trattamento verso soggetti terzi diversi dall'Ufficio competente dell'A.C. senza il preventivo assenso della stessa, non rientrando tali operazioni tra quelle affidate.

Si richiama espressamente l'obbligo, pertanto, da parte dell'Appaltatore, di attuare le massime tutele riguardo al trattamento dei dati sensibili e comunque personali degli utenti, sia in generale, sia in particolare con riferimento allo stato di salute, alle scelte di carattere etico-religioso, allo stato di disagio socio-economico degli utenti del Servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di Amelia. Pertanto, sia il trattamento delle diete speciali presso il Centro di produzione pasti, con riferimento anche alla distribuzione dei pasti trasportati, dovranno garantire sia la tutela della riservatezza sia la salvaguardia della salute.

Oltre alle responsabilità penali contemplate ai sensi del D. Lgs. n.196/2003, l'Appaltatore è comunque tenuto al risarcimento del danno eventualmente provocato agli interessati o all'A.C. in violazione della normativa richiamata.

L'A.C. informa fin d'ora L'Appaltatore che tratterà i dati contenuti o derivanti dal presente contratto esclusivamente per lo svolgimento delle attività e per l'adempimento e assolvimento degli obblighi previsti dalle norme in materia.

ART. 33 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

Il Servizio sarà aggiudicato con l'applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., alla ditta che, avendo presentato regolarmente la documentazione richiesta, avrà ottenuto il maggior punteggio, da assegnarsi con i criteri stabiliti ai successivi articoli.

Il punteggio massimo che ciascuna ditta partecipante potrà ottenere è pari a 100/100.

L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà determinata in base ai seguenti elementi:

OFFERTA TECNICA: PUNTI 80/100

OFFERTA ECONOMICA: PUNTI 20/100

VALUTAZIONE DEL PROGETTO TECNICO MAX 80 PUNTI

I Progetti Tecnici saranno valutati in base ai quanto espresso e descritto nei medesimi secondo i seguenti criteri:

PROGETTO DI GESTIONE MAX 80- PUNTI		ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI
<p>a) ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO – RIDUZIONE IMPATTO AMBIENTALE - PERSONALE</p> <p>a.1 caratteristiche metodologiche e tecniche di gestione del servizio (piano di lavoro con le indicazioni dettagliate delle varie fasi del servizio dal ricevimento delle merci alla distribuzione presso i terminali di consumo). max punti 9</p> <p>a2. Utilizzo esclusivo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale (veicoli euro 5 o euro 6; veicoli a GPL o a Gas metano almeno euro 5; veicoli elettrici; Vetture ibride almeno euro 5) (saranno assegnati 8 punti al concorrente che per il servizio in oggetto si impegna ad utilizzare esclusivamente mezzi appartenenti ad una o piu' delle tipologie sopra descritte. Nel caso in cui nessun mezzo o solo alcuni dei mezzi utilizzati appartengano alle suddette tipologie a basso impatto ambientale, non si prevede l'assegnazione di punti). Max punti 8</p> <p>a.3 numero complessivo dei lavoratori che si intenderà impiegare nel servizio dell'appalto in oggetto, monte ore settimanali di tutti gli addetti e il grado di esperienza acquisita max punti 4</p> <p>a.4 programmi di formazione del personale che si intende impiegare nel servizio max punti 4</p>	<p>punti 25 di cui</p>	<p>(1)</p>
<p>b)UTILIZZO PRODOTTI A FILIERA CORTA O A KM 0. max punti 15</p> <p>Il concorrente dovrà indicare il numero di prodotti a filiera corta o a km 0 che intende utilizzare, nel rispetto del menù.</p>	<p>Punti 15</p>	<p>Un punto per ogni prodotto. massimo punti 15</p>

<p>c) EDUCAZIONE ALIMENTARE: progetto di educazione alimentare rivolto agli alunni, alle famiglie e ai docenti indicante gli obiettivi, i temi, i tempi, i materiali e i supporti e l'indicazione degli esperti qualificati per formazione ed informazione.</p> <p style="text-align: right;">max punti 6</p>	Punti 6	- (1)
<p>d) GRADIMENTO DEL SERVIZIO: progetto di verifica del gradimento del servizio rivolto agli alunni, ai genitori e al personale docente.</p> <p>Contenuti e finalità del progetto. max punti 6</p>	Punti 6	(1)
<p>e) PROGETTO DI INSERIMENTO LAVORATIVO DI PERSONE SVANTAGGIATE AI SENSI DELLA L. N. 381/1991.</p> <p>Progetto di inserimento nel corso dell'appalto di soggetti in condizione di svantaggio, ex legge 381/91, iscritti nel SAL della Zona sociale n.11 a cui il Comune di Amelia aderisce. Tale Servizio garantirà la selezione del personale e l'individuazione della postazione lavoro adatta alle caratteristiche del lavoratore fragile.</p> <p>Contenuti e finalità del progetto. max punti 8</p>	Punti 8	(1)
<p>f) PROGETTO DI RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI non somministrate da destinare ad associazioni e organizzazioni no profit che effettuino, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, giusta le disposizioni della L. 19.8.2016, n. 166.</p> <p>Contenuti e finalità del progetto max punti 2</p>	Punti 2	(1)
<p>g) Progetto insonorizzazione locali.</p> <p>Progetto che prevede l'installazione di dispositivi di riduzione del rumore percepito nei refettori, con indicazione dei tempi di avvio e del tipo di dispositivo, nonché schede tecniche e relativi calcoli dei miglioramenti.</p> <p style="text-align: right;">max punti 15</p>	Punti 15	(1)
<p>h) INVESTIMENTI A FAVORE DELLE SCUOLE DEL TERRITORIO</p> <p>Impegno della Ditta ad investire annualmente anche in forma di sponsorizzazione, una somma compresa tra 1% ed il 3% del fatturato annuo liquidato dal Comune alla Ditta appaltatrice</p>	Punti 3	<p>Somma pari all'1% punti 1</p> <p>Somma pari all' 2% punti 2</p> <p>Somma pari al 3% punti 3</p>

(1): Per la valutazione degli elementi qualitativi di cui alle lettere a1), a2), a3), a4), c), d), e), f) e g) della tabella sopra riportata la Commissione di gara procederà come di seguito:

il punteggio sarà assegnato mediante attribuzione discrezionale di un coefficiente, variabile da zero a uno, da parte di ciascun commissario di gara. Una volta che ciascun commissario ha attribuito il coefficiente a ciascun concorrente, viene calcolata la media dei coefficienti attribuiti, viene attribuito il valore uno al coefficiente più elevato e vengono di conseguenza riparametrati tutti gli altri coefficienti. I coefficienti sono moltiplicati per il punteggio massimo attribuibile al sub-criterio oggetto di valutazione.

Coefficienti discrezionali:

- *Eccellente 1.0*
- *Molto buono 0.8*
- *Buono 0.6*
- *Discreto 0.4*
- *Sufficiente 0.2*
- *Insufficiente 0.0*

I concorrenti, sulla base di quanto richiesto, potranno produrre tutto ciò che ritengano necessario per una migliore illustrazione e descrizione della propria Offerta Tecnica.

VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA**MAX 20 PUNTI**

La Commissione di Gara attribuirà 20 Punti a quel concorrente che presenti il prezzo a pasto più conveniente, mentre alle altre offerte saranno attribuiti i punteggi risultanti dall'applicazione della seguente formula:

$$P = \frac{P_b \times 20}{P_n}$$

Dove:

P = punteggio da attribuire all'offerta in esame

P_b = prezzo offerto più basso

P_m = punteggio massimo attribuibile (20 punti)

P_n = prezzo singola offerta considerata

In caso di Associazione Temporanea di Imprese non ancora costituita alla data di presentazione dell'offerta, l'Offerta Economica dovrà essere sottoscritta da tutte le ditte componenti l'ATI e dovrà indicare le parti del servizio riferite a ciascuna impresa del raggruppamento e contenere l'impegno che in caso di aggiudicazione, le imprese si conformeranno alla disciplina prevista dall'art. 48 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii; alle stesse prescrizioni dovranno attenersi i Consorzi.

In caso di Associazione Temporanea di Imprese già costituite al momento della presentazione dell'offerta, questa potrà essere sottoscritta solo dalla Ditta Capogruppo mandataria e dovrà indicare le parti del servizio riferite a ciascuna impresa del raggruppamento / Consorziata.

L'Ente appaltante procederà alla verifica dell'anomalia delle offerte ai sensi dell'art. 97 del D.Lgs. 50/2016 ss.mm.ii,

L'Amministrazione, qualora l'appalto al termine del procedimento non fosse aggiudicato, si riserva la facoltà di procedere mediante procedura negoziata ai sensi dell'art. 63 del D.Lgs. 50/2016, anche con soggetti diversi.

ART. 34 – SOPRALLUOGO ALLE SEDI DEI SERVIZI MESSI A GARA

Le Ditte partecipanti devono obbligatoriamente prendere visione, pena esclusione dalla gara, delle sedi del C.C.U., dei terminali di consumo e delle attrezzature e impianti negli stessi presenti, previa richiesta scritta presso l'Ufficio competente.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato da persona munita di apposita autorizzazione e/o delega dell'Ufficio predetto, nei giorni e con le modalità che saranno di volta in volta concordate con l'A.C. (tel. 0744 976217, cell. 3351997824, email ufficio.servizisociali@comune.amelia.tr.it).

In caso di ATI/RTI il sopralluogo dovrà essere effettuato dal capogruppo o da una delegata della medesima.

Al termine del sopralluogo l'Ufficio citato attesterà l'avvenuta visita con apposita attestazione.

L'attestato di avvenuto sopralluogo è obbligatorio e, a pena di esclusione, dovrà essere allegato alla documentazione di gara.

ART. 35 – ALLEGATI

Sono allegati al presente atto, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati:

- Allegato 1 - Specifiche tecniche (menù, grammature e tabelle merceologiche);
- Allegato 1bis- Produzione degli alimenti e delle bevande-Specifiche tecniche di base
- Allegato 2 - Materiale di consumo monouso;
- Allegato 3 - Duvri.

Il Rup
(Sergio Pricano)