



COMUNE DI ORIOLO ROMANO

via Vittorio Emanuele III, n. 3 - 01010 ORIOLO ROMANO (Viterbo)

C.F. 80004850568 - P. IVA 00213820566

Tel. +39 0699837144 - +39 0699837492 - +39 0699838571 Fax +39 0699837482

Sito Internet: <http://www.comuneorioloromano.vt.it>



CAPITOLATO SPECIALE PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA.

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI

ART. 1 – DEFINIZIONI

Per “Impresa Appaltatrice” o “I.A.” si intende l’impresa risultata aggiudicataria, alla quale viene affidato il servizio di refezione scolastica.

Per “Ente appaltante” ovvero “Amministrazione Comunale” o “A.C.” si intende l’Amministrazione comunale di Oriolo Romano che affida all’I.A. il servizio di refezione scolastica.

ART. 2 – OGGETTO

L’oggetto dell’appalto è il servizio di refezione scolastica per gli alunni della Scuola dell’Infanzia e Primaria del Comune di Oriolo Romano e per il personale docente e non docente aventi diritto al pasto

Il servizio comprende l’approvvigionamento e stoccaggio di derrate e generi alimentari, la preparazione, cottura con linea calda (cioè il giorno stesso della consumazione), sporzionatura, distribuzione e scodellamento dei pasti, nonché l’allestimento dei tavoli dei refettori, pulizia e riassetto giornaliero di tutti i locali utilizzati (refettori, cucina ecc.), arredi/attrezzature e tutto quanto interessato dal servizio.

Il servizio deve essere svolto nel rispetto della normativa nazionale e regionale vigente in materia e deve prevedere l’adozione dei criteri minimi ambientali per l’acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari approvati dal Ministero dell’Ambiente e della Tutela del territorio e del mare con Decreto Ministeriale del 25 luglio 2011, elaborati nell’ambito del Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione. Nello svolgimento del servizio e per tutta la durata del contratto, l’I.A. dovrà privilegiare l’utilizzo di articoli/prodotti di alta biodegradabilità e compostabilità ed adottare

idonee misure di gestione ambientale mirate alla riduzione dei consumi energetici ed idrici, alla riduzione della produzione di rifiuti e alla razionalizzazione dell'uso e del consumo delle risorse riducendo al minimo gli sprechi.

ART. 3 - LOCALI

Per consentire l'espletamento delle prestazioni contrattuali, l'Amministrazione Comunale mette a disposizione dell'Impresa appaltatrice a titolo di comodato gratuito, esclusivamente per l'espletamento del servizio e **limitatamente ai periodi nei quali lo stesso è attivo**, i locali attualmente in uso ed adibiti allo scopo, come di seguito elencati:

- Cucina centralizzata presso la Scuola dell'Infanzia sita in via Orsini ;
- Refettorio presso la Scuola Primaria Statale
- Refettorio presso la Scuola dell'Infanzia
- Locale per la conservazione di derrate alimentari all'interno dell'edificio della Scuola dell'Infanzia
- Lavanderia
- Spogliatoi e bagni ad uso del personale , presso la Scuola dell'Infanzia.

ART. 4 - MATERIALI E ATTREZZATURE

L'Amministrazione Comunale pone a disposizione dell'Impresa appaltatrice a titolo di comodato gratuito, previa redazione di apposito inventario, attrezzature/arredi, stoviglie, pentolame, utensileria e altro di cui la stessa dispone per l'espletamento del servizio.

L'Impresa appaltatrice dovrà sostituire, integrare, acquistare a sue spese attrezzature/arredi, stoviglie, pentolame, utensileria e altro, che risultassero non idonei, insufficienti, mancanti per l'espletamento del servizio.

Prima dell'inizio del servizio sarà redatto in contraddittorio un verbale di consegna dei locali, nel quale verrà riportato tutto ciò che viene consegnato all'I.A. Tale verbale farà parte integrante dei documenti contrattuali.

ART. 5- DURATA DELL'APPALTO - RINNOVO

Il presente appalto avrà la durata di tre anni scolastici 2018/19, 2019/2020, 2020/2021 con decorrenza presumibilmente dal primo ottobre 2018 al 31 maggio 2021 e con opzione di rinnovo per ulteriori due anni scolastici. La consegna del servizio potrà avvenire anche sotto riserva di legge e l'impresa aggiudicataria dovrà avviare il servizio, su richiesta dell'Ente, anche in pendenza della stipula del contratto ai sensi dell'art. 32, comma 8, del D.Lgs. 50/2016.

L'A.C. si riserva, per giustificati e documentati motivi di sospendere od interrompere parzialmente o totalmente il servizio in qualsiasi momento.

Alla scadenza il rapporto si intende risolto di diritto senza obbligo, né onere di disdetta, fatta salva

l'ipotesi che l'Amministrazione comunale, entro 90 giorni dalla data termine del rapporto stesso, comunichi all'affidatario la volontà di procedere al rinnovo di cui al periodo successivo.

Laddove perdurino le condizioni che hanno determinato il ricorso al presente appalto, sempre che il servizio sia stato svolto in maniera pienamente soddisfacente per l'Amministrazione, e previa verifica delle compatibilità di bilancio, l'A.C. si riserva la facoltà di rinnovare, alle medesime condizioni offerte in sede di gara dall'aggiudicatario, l'affidamento del servizio per ulteriori due anni scolastici e l'affidatario si obbliga fin d'ora ad accettare l'esercizio di detta opzione.

ART 6- VALORE DELL'APPALTO – PASTI

Il valore presunto dell'appalto per tre anni scolastici 2018/19-2019/2020-2020/2021, fino al 31 maggio dell'anno scolastico 2020-2021 è pari a presunti € 330.000,00 di cui € 3.000,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, Iva esclusa ed è riferito alla somministrazione di circa 25.000,00 pasti per ciascun anno scolastico, numero che potrà subire variazioni in più o in meno, in base alle effettive presenze giornaliere, con un costo unitario a pasto, a base di gara, pari a € 4,40 di cui € 0,040 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, Iva esclusa.

Il valore complessivo presunto dell'appalto del servizio di refezione scolastica per l'intera durata (considerando anche l'opzione di rinnovo per ulteriori due anni scolastici) è pari a presunti € 550.000,00- di cui 5.000,00 per oneri della sicurezza- IVA esclusa.

Il servizio dovrà essere effettuato secondo il calendario scolastico, in base alle esigenze di ogni Scuola e all'organizzazione complessiva dei servizi scolastici da parte dell'A.C.

Il numero dei pasti previsto non è impegnativo per l'A.C. essendo subordinato alle frequenze e a circostanze ed eventualità non prevedibili. L'I.A. dovrà assicurare i pasti per l'effettiva presenza giornaliera, senza che nulla abbia a pretendere dall'A.C. per eventuali incrementi o riduzioni dell'utenza che potranno determinarsi.

.Il costo del pasto risultante dalla gara resterà fisso e invariabile per tutta la durata dell'appalto, essendo espressamente esclusa la revisione dei prezzi. Nel prezzo unitario del pasto sono ricompresi e con esso interamente compensati tutti gli oneri che il presente Capitolato pone a carico dell'I.A. per la gestione complessiva del servizio.

TITOLO II

SPECIFICAZIONE DEL SERVIZIO

ART. 7 - ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Saranno a carico dell'Amministrazione Comunale :

- le spese sostenute per la fornitura dell'energia elettrica;
- le spese sostenute per la fornitura del gas;
- la fornitura dell'acqua calda e fredda;
- la manutenzione straordinaria dei locali e impianti salvo che per gli interventi manutentivi necessari a seguito di fatti anche colposi dovuti al personale dell'impresa;
- le spese relative al servizio di raccolta e smaltimento dei rifiuti solidi urbani.

ART. 8 - ONERI E COMPITI DELL'IMPRESA APPALTATRICE

L'I.A. assume in consegna i locali di cui all'art. 3 nonché le attrezzature/arredi, impianti e quanto altro in dotazione della cucina e locali annessi ed è responsabile del loro mantenimento, perfetto funzionamento, custodia, conservazione e manutenzione ordinaria compresa quella periodica.

La stessa è responsabile di ogni danno che può derivare all'A.C. ed a terzi dall'espletamento del servizio assunto con il presente Capitolato.

Il servizio dei pasti dovrà essere eseguito negli orari concordati con l'Amministrazione Comunale e con l'Istituto Comprensivo, dal lunedì al venerdì di ogni settimana per tutti i giorni del calendario scolastico, salvo impedimenti dovuti a causa di forza maggiore; in questo caso l'I.A. dovrà organizzare servizi sostitutivi.

La distribuzione dei pasti è prevista, salvo variazioni, con le modalità di seguito indicate:

-Scuola dell'Infanzia dalle ore 11,45 alle ore 13,30 circa – articolata su due turni

-Scuola Primaria dalle ore 12,20 alle ore 14,00 circa - articolata su due turni.

L'Impresa appaltatrice è tenuta ad effettuare il trasporto di una parte dei pasti dalla cucina centrale della Scuola dell'Infanzia al refettorio della Scuola Primaria di Oriolo Romano e la distribuzione avverrà indicativamente nell'arco orario anzidetto, in ogni caso in orari che verranno stabiliti all'inizio di ogni anno scolastico.

L'Impresa appaltatrice dovrà provvedere a sua cura e spese:

-all'acquisizione e mantenimento di tutte le autorizzazioni e certificazioni necessarie per la gestione del servizio;

-alla predisposizione e approvazione, da parte della ASL di competenza, dei menù e delle tabelle dietetiche con relative grammature in base alla normativa vigente;

-all'acquisto, stoccaggio e conservazione di derrate e generi alimentari, nel rispetto assoluto delle disposizioni di legge in materia;

-alla preparazione dei pasti, rispettando scrupolosamente l'orario e tutte le norme igieniche sanitarie previste;

-all'assistenza dei minori della Scuola dell'Infanzia durante il pranzo, provvedendo al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta;

-alla preparazione di eventuali diete particolari su certificazione del medico curante e/o del Servizio Pubblico in presenza di allergie, intolleranze alimentari, indisposizioni temporanee e per motivi religiosi o altri motivi di ordine salutista.

-alla fornitura del materiale e del personale necessario per la pulizia ordinaria e straordinaria degli ambienti, delle attrezzature, dell'utensileria e di quanto altro si dispone;

-al trasporto dei pasti dal centro di cottura della Scuola dell'Infanzia alla Scuola Primaria con contenitori termici a norma di legge e con rigoroso rispetto delle norme igieniche nonché al personale necessario per tale servizio;

-alla manutenzione ordinaria, degli impianti, macchinari, attrezzature,arredi, locali e quanto altro utilizzato per l'espletamento del servizio;

-alla raccolta ed al trasporto dei rifiuti (tale raccolta dovrà avvenire in maniera differenziata);

-alla fornitura di tutti i detersivi occorrenti per la cucina nonché del materiale di consumo, quali salviette, piatti, bicchieri, tovaglioli a perdere e tovaglie in carta.

-alle operazioni di disinfezione, derattizzazione e disinfestazione di tutti i locali e degli spazi adiacenti, da effettuarsi almeno due volte l'anno senza compromettere il regolare svolgimento del servizio e/o dell'attività didattica;

-all'installazione di un telefono, anche cellulare, per le comunicazioni relative al servizio.

-alla rilevazione quotidiana delle presenze e alla prenotazione dei pasti da preparare;

-alla compilazione dei giornalieri relativi ai pasti consumati, controfirmati dalle Insegnanti;

-a trasmettere all'A.C. , almeno con cadenza semestrale, la stima delle derrate alimentari da fornire suddivise per categorie merceologiche,quantità,peso,fornitore,tipo di produzione e a presentarne successivamente apposita rendicontazione;

-a riconsegnare all'A.C. i locali e quanto altro messo a sua disposizione,nelle condizioni constatate all'atto della consegna. L'A.C. si riserva la facoltà di addebitare all'I.A. eventuali danni arrecati alle strutture,agli impianti e alle attrezzature consegnati, derivanti da incuria, cattivo uso o comunque da cause estranee al normale deperimento

-ad ogni altra operazione e prestazione, anche se non espressamente indicata, necessaria per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto.

Inoltre l'I.A. nelle ore di servizio, dovrà garantire la presenza di un suo responsabile all'interno della mensa.

In caso di sospensione delle lezioni, per qualsiasi motivo, l'Impresa appaltatrice sarà avvisata entro le ore 9,30 del giorno precedente direttamente dall'Ufficio Scolastico del Comune di Oriolo Romano o dal Dirigente dell'Istituto Comprensivo o persona espressamente delegata e nessuno indennizzo potrà essere preteso dalla stessa I.A.

In maniera analoga si agirà in caso di sciopero del personale dell'Impresa Appaltatrice la quale ha l'obbligo di servire un pasto freddo alternativo, equivalente dal punto di vista nutrizionale a quello del normale servizio di refezione scolastica.La fornitura di cestini da viaggio o pasti freddi dovrà essere garantita anche in occasione di gite scolastiche. Nel caso di sciopero o di qualsiasi

altro evento attribuibile all'I.A., che si protraesse oltre il terzo giorno, si fa obbligo alla stessa di ripristinare a sue spese il servizio di fornitura di pasti caldi.

ART. 9- IMPORTO DOVUTO All'I.A. E MODALITA' DI PAGAMENTO

L'Impresa Appaltatrice ha diritto a ricevere, in cambio di tutte le prestazioni erogate, un compenso calcolato moltiplicando il prezzo unitario del pasto risultante dall'offerta presentata in sede di gara, per il numero dei pasti effettivamente serviti.

Il pagamento del servizio avverrà il mese successivo a quello a cui si riferiscono le prestazioni medesime, dietro presentazione di fatture elettroniche emesse mensilmente che devono specificare i costi per la ristorazione scolastica distinti per ogni ordine di scuola con la specifica del numero dei pasti forniti, previa acquisizione della documentazione attestante la regolarità contributiva dell'Impresa. Le fatture mensili devono essere corredate dalle varie "distinta di prenotazione giornaliera", controfirmate dalle Insegnanti e da un prospetto riepilogativo mensile indicante il numero totale dei pasti forniti giornalmente per la Scuola dell'Infanzia e per la Scuola Primaria.

Per ottenere il risarcimento di eventuali danni contestati all'I.A., il rimborso di spese e le penalità irrogate, le parti convengono che l'A.C. potrà rivalersi mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi dovuti o, in subordine, a mezzo di incameramento di cauzione.

TITOLO III

STRUTTURA ORGANIZZATIVA

ART.10 - GESTIONE DEL SERVIZIO

A) DIREZIONE OPERATIVA

La Direzione Operativa del servizio spetta all'Impresa Appaltatrice per l'intero periodo di funzionamento dello stesso.

B) PERSONALE –CLAUSOLA SOCIALE

L'I.A. dovrà assicurare il servizio con proprio personale professionalmente qualificato, preparato e adeguatamente formato, secondo uno schema organizzativo comprendente il numero, le qualifiche, le modalità di impiego e gli orari, occorrenti per la gestione in relazione al servizio che essa è tenuta a fornire anche a seguito di adeguamento/ridimensionamento del servizio stesso per eventuali mutamenti introdotti successivamente nell'organizzazione scolastica.

L'elenco nominativo dell'organico incaricato al servizio deve essere comunicato all'A.C. prima della stipula del contratto e aggiornato in caso di variazione.

Il personale dell'I.A. da questa regolarmente assunto, dovrà essere in possesso di regolare idoneità sanitaria, assicurato e retribuito secondo le normative vigenti. L'Amministrazione Comunale si intende sollevata da ogni obbligo e responsabilità relativi.

L'I. A. rimane obbligata nei confronti dell'A.C. ad applicare al personale, integralmente, tutte le condizioni normative e retributive contenute nel C.C.N.L di settore o previste dalle leggi vigenti in materia.

L'I.A, nel rispetto delle vigenti norme in materia di igiene, è tenuta a fornire al personale idonea divisa di lavoro ed ogni altro indumento protettivo necessario nonché copricapo, guanti igienici, ecc. Sulle divise dovranno essere apposte targhette personali di riconoscimento.

L'I.A. è responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni di legge per la tutela della salute e per la sicurezza dei lavoratori, di cui al D. Lgs 09/04/2008 n. 81, anche in relazione ai locali destinati all'espletamento del servizio in appalto, assunti in carico con la consegna del servizio. E' tenuta pertanto, entro 60 gg dall'inizio del servizio, a trasmettere all'A.C, il documento di valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro.

L'I.A. e' tenuta al rispetto di quanto disposto dall'art. 50 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.in relazione al personale cessato dal precedente gestore del servizio,dichiarandolo esplicitamente in sede di presentazione dell'offerta.

L'attuale consistenza del personale e il costo risulta essere il seguente:

Mansione	Livello	Ore giornaliera	C.C.N.L:Turismo PP.EE	Costo orario minist.le	Costo medio giornaliero	Costo medio settimanale
Responsabile	III	4,00	'''''''''' ''''''''''	€ 20,62	€ 82,48	
Cuoco	IV	4,50	'''''''' ''''''''''	19,48	87,66	
II Cuoco	V	4,00	'''' ''''''	18,33	73,32	
Refezionista	VI	2,50	'''''' ''''''	17,40	43,50	
Refezionista	VI	2,50	'''''''' ''''''''''	17,40	43,50	
Refezionista	VI	2,50	'''''''' ''''''''''	17,40	43,50	
					€ 373,96	€ 1869,80

In linea di massima ,ne discende un costo annuo per il personale di € 59.833,60

TITOLO IV

SERVIZIO MENSA E IGIENE DELLA PRODUZIONE

ART. 11–MENU' E SPECIFICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Il pasto giornaliero per la mensa scolastica è regolato dal menù e dovrà essere composto come segue nel rispetto delle grammature indicate:

- 1° piatto
- 2° piatto
- 1 contorno
- pane
- frutta fresca di stagione o dessert
- acqua oligominerale naturale

I menù dovranno rispondere alle caratteristiche di varietà, stagionalità e qualità nutrizionale.

L'I.A. dovrà predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione del menu' e per ogni ordine di scuola, che dovrà essere inviata all'A.C. ed essere usata dagli operatori addetti allo scodellamento.

E' vietata la ricongelazione degli alimenti.

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto dovranno essere utilizzati esclusivamente alimenti rientranti nelle seguenti categorie: prodotti non derivati da O.G.M., prodotti che non contengono O.G.M., prodotti non transgenici.

Compete all'I.A. la fornitura di pane fresco, formaggio grattugiato in giornata (esclusivamente tipo Reggiano) olio (esclusivamente extra vergine di oliva-acidita' max 8%) e tutti gli altri condimenti necessari per la fruizione del pasto, che andranno messi a disposizione dell'utenza per tutta la durata del pasto.

Durante i pasti, l'acqua da somministrare da parte dell'I.A., è l'acqua di rete da servire in caraffe. In ogni caso, se tale soluzione non è perseguibile per motivi accertati dai competenti organi, sarà cura dell'I.A. fornire acqua oligominerale naturale confezionata in bottiglie in bioplastica compostabile e biodegradabile, senza che possa chiedere ulteriori compensi.

L'I.A. dovrà assicurare il rispetto dei menù approvati dalla competente ASL e suddivisi in menù autunno/inverno (indicativamente periodo ottobre/marzo) e primavera/estate (indicativamente periodo aprile/giugno) al fine di consentire il maggior utilizzo di prodotti stagionali.

Le derrate e generi alimentari impiegati per la preparazione dei pasti dovranno essere di prima qualità, preferibilmente prodotti della filiera corta e prodotti freschi.

Le caratteristiche merceologiche delle suddette derrate e generi dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, nonché alle schede tecniche e commerciali che verranno fornite dall'I.A.

In particolare:

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,

- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (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 e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350. Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova. I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali.

Carne deve provenire,

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,

- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (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) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Pesce deve provenire,

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda

l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - *Marine Stewardship Council* od equivalenti)

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

.Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

ART. 12- Approvvigionamento derrate alimentari

L'approvvigionamento delle derrate alimentari dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.

Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare forniture con cadenza settimanale o infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al loro consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera.

Le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti. Le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

I.A. è tenuta a conservare presso la cucina centralizzata la documentazione relativa alla fornitura delle derrate. I registri di carico e scarico delle merci dovranno essere costantemente aggiornati e disponibili per eventuali controlli.

Art. 13- Garanzie di qualità

A garanzia della qualità degli alimenti e delle pietanze preparate, l'I.A. deve:

- acquisire dai fornitori e rendere disponibili all'A.C. idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia che si intendono tutte richiamate;
- rendersi disponibile a dichiarazioni di conformità delle derrate e generi alimentari alle specifiche tecniche delle tabelle merceologiche, di cui all'allegato n. 2;
- disporre di una procedura di qualificazione dei fornitori e di un elenco di fornitori omologati, e possedere un proprio sistema di qualità interno, la cui documentazione e le cui procedure devono essere trasmesse all'A.C.

ART. 14 -COMPOSIZIONE E PREPARAZIONE DEL PASTO GIORNALIERO

I cibi saranno sottoposti a cottura giornaliera utilizzando le attrezzature in dotazione.

La preparazione e la cottura dovranno essere condotte secondo standard ben definiti e a conoscenza di tutto il personale; pertanto dovrà essere messo a disposizione dell'A.C. un piano dettagliato contenente:ricettario,modalità di preparazione, descrizione delle procedure di elaborazione,tecniche di cottura con indicazione dei tempi e delle temperature impiegate.

E' tassativamente vietato riutilizzare avanzi di mensa e cucina. L'I.A. è tenuta ad assicurare che la manipolazione, la preparazione e la distribuzione dei generi alimentari avvengano nel più rigoroso rispetto delle norme igienico sanitarie.Ogni e qualsiasi responsabilità in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari e della distribuzione , ricadono pertanto sull'I.A. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica,nutrizionale ,organolettica e sensoriale.

Le derrate da utilizzare per la preparazione dei pasti dovranno essere di prima qualità.

L'Amministrazione Comunale procederà con proprio personale nei momenti che più riterrà opportuni, al controllo qualitativo delle derrate .

L'I.A. è tenuta alla buona conservazione delle derrate depositate o preparate e ad essa sarà imputato ogni caso di avaria ad eccezione del caso fortuito o forza maggiore,.

Eventuali variazioni dei menù (dovute a carenza di un alimento sul mercato, attrezzature o macchinari guasti, ecc.) dovranno sempre essere concordate con l'Ufficio Scolastico Comunale.

L'I.A. ha inoltre, l'obbligo di esporre in ogni plesso scolastico e presso l'Ufficio scolastico del Comune di Oriolo Romano i menù settimanali e le eventuali variazioni.

L'I.A. dovrà garantire la fornitura, dietro richiesta dell'Amministrazione Comunale, a seguito di opportuna certificazione medica, di diete speciali. Tali diete si potranno dividere in:

- **Diete speciali leggere:** Tale dieta non necessita di prescrizione o certificazione medica e non può essere somministrata per oltre tre giorni, allo stesso utente. Tale dieta dovrà essere comunicata entro e non oltre le 09.30 di ciascun giorno a cura dell'utente, dietro richiesta di chi esercita la patria potestà. Il menù sarà costituito da riso o pasta conditi con parmigiano reggiano ed olio di oliva extravergine, da una verdura e da una porzione di carne o di pesce cotti al vapore.
- **Diete speciali per motivi religiosi:** l'I.A. dovrà garantire, a fronte della richiesta degli utenti, la fornitura di un menù compatibile con il proprio credo religioso.
- **Diete speciali per vegetariani:** l'I.A. dovrà garantire la fornitura, agli utenti che ne facciano richiesta, di menù vegetariano approvato dall'Ufficio ASL di competenza.
- **Diete speciali per motivi di salute (allergie ed intolleranze):** gli utenti interessati dovranno presentare un certificato medico del medico curante, specialista, sia pubblico che privato. Non saranno presi in considerazione certificati medici in cui siano indicate le diete in modo generico, senza la precisazione degli alimenti che non devono essere somministrati all'utente per problemi di salute.
- **Le diete speciali debbono essere confezionate in piatti monoporzione con coperchio e deve essere esplicitata, nel rispetto di tutte le norme della privacy, la corrispondenza tra la dieta e l'utente destinatario.**
- **Per la scelta dei prodotti nell'intolleranza al glutine debbono essere seguite tutte le norme previste dalle leggi vigenti.**
- **Sarà cura dell'I.A. osservare i seguenti criteri nel trasporto e nella distribuzione dei pasti:**
 - **I contenitori adibiti al trasporto dei pasti debbono possedere i requisiti igienico-sanitari ai sensi della normativa vigente;**

- Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.
- La frutta dovrà essere trasportata in gastronorm con coperchio. La frutta che richiede il lavaggio dovrà essere lavata prima di essere posta in detti contenitori.
- I gelati in monoporzione dovranno essere consegnati nella confezione originaria, con evidenziata la scadenza..
- La pasta dovrà essere trasportata in contenitori termici .

Sarà cura dell'I.A. far si che i propri operatori osservino le seguenti norme, prima, durante e dopo la distribuzione dei pasti:

- Assicurarsi che i refettori siano accuratamente puliti.
- Lavarsi le mani accuratamente prima di apparecchiare i tavoli del refettorio e prima di iniziare la distribuzione.
- Indossare la divisa idonea, completa di copricapo che contenga tutta la capigliatura, in maniera decorosa e munita di cartellino di riconoscimento.
- Indossare guanti monouso durante la distribuzione dei pasti.
- Pulire e riordinare i tavoli prima dell'inizio di ogni nuovo turno.
- La preparazione dei tavoli deve essere effettuata mediante la disposizione ordinata di tovaglie, tovaglioli, piatti, bicchieri capovolti, posate, brocche dell'acqua con coperchi.
- Tutti i primi piatti devono essere distribuiti quando gli utenti avranno già preso posto a tavola.
- Particolare cura deve essere posta nella distribuzione delle pietanze per i bambini con dieta differenziata.
- Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza.
- La distribuzione deve essere svolta con utensili adeguati.
- Le operazioni di pulizia dei locali, delle macchine e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti, devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno abbandonato tali locali-

ART.15– SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO

L'I.A. dovrà obbligatoriamente gestire, nella produzione dei pasti (cucina) , tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (Haccp) previste dalle norme vigenti.

Dovranno essere svolte a cura dell'appaltatore le seguenti attività minime :

- analisi dei rischi del processo produttivo;
- definizione e attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
- identificazione dei punti critici;
- definizione dei limiti di accettabilità;
- definizione e attuazione degli interventi in caso di perdita del controllo dei punti critici;
- verifica del sistema di autocontrollo ;
- definizione e realizzazione di supporto (elaborazione e/o aggiornamento dei piani di autocontrollo igienico, fornitura di tutta la modulistica necessaria alla realizzazione di un sistema di registrazione che dimostri la costante applicazione del piano di autocontrollo adottato).

L'affidatario del servizio e' tenuto a produrre e consegnare in copia all'A.C. il proprio manuale di autocontrollo che deve contenere le norme igieniche che si impegna a rispettare a far rispettare al proprio personale addetto. Detto manuale deve essere conservato all'interno della struttura produttiva.

ART.16 – CONTROLLI E PRELIEVI

L'Amministrazione comunale, si riserva di effettuare controlli sulle modalità di esecuzione del servizio e prelievi di piccole quantità di prodotti alimentari per verificare la corrispondenza qualitativa dei pasti serviti alla tabella dietetica ed a quella dei menù. Detti prelievi saranno eseguiti secondo le modalità di legge. L'Amministrazione comunale potrà avvalersi per l'esecuzione dei controlli degli organismi competenti e formalmente individuati dalle normative in vigore. Potrà avvalersi anche di società o soggetti specializzati, formalmente incaricati.

L'Amministrazione comunale si riserva in ogni momento il diritto di accedere presso i locali consegnati all'I.A. a mezzo dei propri Funzionari o Amministratori.

In base a quanto specificato nel Regolamento comunale della refezione scolastica, l'A.C. potrà avvalersi della Commissione mensa, costituita da rappresentanti del Comune, dei genitori, e degli Insegnanti per il controllo dell'andamento del servizio.

ART. 17 - PULIZIA E MANUTENZIONE

L'I.A. dovrà assicurare giornalmente il perfetto stato dei locali e delle attrezzature e di tutto ciò che viene utilizzato per l'esecuzione del servizio.

La fornitura dei prodotti occorrenti per la pulizia ordinaria e straordinaria è a carico dell'I.A.

I prodotti detergenti e sanificanti devono:

-essere utilizzati secondo le indicazioni delle case produttrici e le schede tecniche relative ad ogni prodotto devono essere conservate presso i luoghi d'impiego a disposizione del personale;

-essere sempre conservati in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta;

-essere autorizzati dal Ministero della Sanita' e si dovra' preferire, se disponibili, prodotti ecocompatibili.

L'I.A. deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.E. 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.

TITOLO V

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

ART. 18 – REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Possono partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 40 D. Lgs 50/2016 e ss.mm.ii. che siano in possesso dei seguenti requisiti di partecipazione:

Requisiti di ordine generale:

- Assenza di cause di esclusione di cui all'art. 80 D. Lgs 50/2016

Requisiti di idoneità professionale

- Essere iscritto nei registro delle imprese presso la Camera di Commercio Industria Agricoltura e Artigiano per attività di cui al settore oggetto dell'appalto, ovvero all'Albo delle società Cooperative presso il Ministero delle Attività Produttive a cura della Camera di Commercio se Cooperative ovvero all'Albo regionale delle Cooperative sociali in caso di cooperative sociali ovvero in analogo registro professionale o commerciale dello Stato di residenza per le imprese non italiane residenti in uno Stato dell'UE.

Requisiti di capacità economica-finanziaria

- a) Fatturato annuo minimo relativo all'ultimo triennio (2015-2016-2017) nello specifico settore di attività oggetto della gara (refezione scolastica) non inferiore ad € 150.000,00 annuo inclusa IVA;
- b) Fatturato globale d'impresa degli ultimi tre esercizi (2015-2016-2017) non inferiore ad € 700.000,00.inclusa IVA;
- c) Dichiarazioni di almeno due istituti bancari autorizzati ai sensi del D. Lgs n. 385 del 1 gennaio 1993 che attestino la solidità economica e finanziaria del concorrente a gestire il servizio di refezione scolastica oggetto dell'affidamento;

Requisiti di capacità tecnica- professionale

- a) aver gestito con esito positivo per almeno due anni nel triennio 2015-2016-2017 un servizio di refezione scolastica con la somministrazione di un numero di pasti medi giornalieri all'anno non inferiore a 200 in favore di soggetti Pubblici o Privati;
- b) certificazione ISO 9001:2008 attestante il sistema di qualità aziendale in corso di validità (per servizi oggetto dell'appalto) **rilasciata da Organismi accreditati.**

ART. 19- PROCEDURA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

La gara sarà espletata con procedura negoziata ai sensi dell'art 36, comma 2, lett.b del D.Lgs n. 50/16 e con il criterio dell'offerta economicamente piu' vantaggiosa individuata sul miglior rapporto qualità-prezzo ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs n. 50/16 e ss.mm.ii.

Si procederà all'aggiudicazione anche in caso di presentazione di una sola offerta valida.

L'A.C. potrà decidere di non provvedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti

conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

L'Aggiudicazione dell'appalto verrà disposta a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto, risultante dalla somma dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica ed economica. In caso di parità si procederà all'aggiudicazione in favore del concorrente che avrà conseguito il punteggio più alto per l'offerta tecnica. In caso di ulteriore parità, si procederà mediante sorteggio.

Il punteggio massimo attribuibile a ciascuna offerta potrà essere di 100 punti di cui:

- massimo 70 punti per l'Offerta TECNICA;
- massimo 30 punti per l'Offerta Economica

Non saranno ammesse offerte parziali o in aumento rispetto al prezzo unitario indicato a base d'asta.

I criteri di aggiudicazione mediante punteggio saranno i seguenti:

1) Offerta tecnica: punti 70/100

Il calcolo di questo valore sarà ottenuto in base ai criteri di seguito indicati:

A) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E FORMAZIONE DEL PERSONALE
.....MAX punti 15

A tale criterio viene attribuito un fattore ponderale pari a 15 punti articolato nei seguenti sottocriteri:

a.1) Caratteristiche generali del servizio.....Max punti 10

Descrizione del sottocriterio: Progetto organizzativo del servizio con indicazione del piano gestionale e modalità operative relative a tutte le fasi produttive (approvvigionamento, stoccaggio, preparazione, cottura, scodellamento ecc.), modalità di allestimento dei refettori con indicazione dei materiali e attrezzature utilizzate, modalità gestione pulizie e igienizzazione di stoviglie, attrezzature, locali con indicazione dei prodotti utilizzati, indicazione del personale utilizzato nelle diverse fasi organizzative. Nel progetto andranno evidenziati gli aspetti migliorativi rispetto a quanto previsto nel Capitolato di gara indicando per ogni miglioria, le motivazioni e i vantaggi igienico sanitari e organizzativi che si riverberano sul servizio.

Criteri attribuzione punteggio: la Commissione procederà alla valutazione del progetto predisposto dal concorrente con particolare riguardo ai miglioramenti del servizio rispetto alle condizioni minime previste dal Capitolato.

a.2) –Formazione del personaleMax punti 5

Descrizione del sottocriterio: proposte di progetto di percorsi di formazione e riqualificazione del personale.

Criteri attribuzione punteggio: la Commissione attribuirà il punteggio in base ai progetti presentati con riguardo alla loro applicabilità e coerenza con il servizio in affidamento.

B) RIDUZIONE DEGLI IMPATTI AMBIENTALI E DI GESTIONE E RIDUZIONE DEI RIFIUTI..... MAX punti 20

A tale criterio viene attribuito un fattore ponderale pari a 20 punti articolato nei seguenti sottocriteri.:

b.1) Descrizione degli strumenti che il concorrente metterà a disposizione al fine di ridurre al minimo l'impatto ambientale in attuazione del D.M. del 25/07/2011, base di attribuzione del punteggio da parte della Commissione.

MAX punti 10

essere appositamente autorizzato con SCIA/Autorizzazione sanitaria intestata alla società partecipante; il possesso e/o disponibilità devono derivare dalla proprietà e/o da un contratto di locazione.

Punti 5

2) Ulteriori modalità e tecnologie impiegate per la gestione delle emergenze - MAX Punti 5

F) PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Descrizione:elaborazione di un progetto di educazione alimentare rivolto agli utenti e alle famiglie con strumenti di verifica del grado di soddisfazione e informazione all'utenza

MAX punti 5

Il concorrente dovrà presentare in maniera chiara e dettagliata una relazione predisposta in formato A4, per un massimo di 25 pagine (facciate) e massimo 30 righe a facciata, con carattere tipografico di dimensione non inferiore a 12 e accompagnata dagli allegati necessari. La relazione, sottoscritta e timbrata in ogni pagina dal concorrente, dovrà essere elaborata per capitoli descrittivi chiaramente ogni criterio/sottocriterio di valutazione richiesto e nell'ordine sopraindicato. L'elaborato dovrà essere numerato progressivamente.

La stazione appaltante si riserva di non prendere in considerazione gli elementi della relazione contenuti nelle pagine successive a quelle previste.

VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA:

Il punteggio attribuito dalla Commissione giudicatrice per la sola offerta tecnica prodotta da ogni concorrente ammesso, sarà valutato con il criterio dell'analisi comparata mediante il metodo aggregativo-compensatore di cui all'allegato P del DPR 207/2010:

La valutazione dell'offerta tecnica è effettuata con la seguente formula:

$$C(a) = \sum_n [W_i * \text{La valutazione } V(a)_i]$$

dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

V(a)_i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero ed uno;

Σ_n = sommatoria.

I coefficienti V(a)_i sono determinati per quanto riguarda gli elementi di valutazione di natura qualitativa, che richiedono una valutazione discrezionale, attraverso la media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

Nell'attribuzione del coefficiente si seguirà la seguente scala:

GIUDIZIO SINTETICO		Coefficiente
ottimo	Contenuto dell'offerta che sviluppa in modo chiaro, preciso ed approfondito l'argomento richiesto	1,00
distinto	Contenuto dell'offerta che sviluppa l'argomento con alcuni approfondimenti	0,80

buono	Contenuto dell'offerta adeguato che sviluppa l'argomento senza particolari approfondimenti	0,60
sufficiente	Contenuto dell'offerta accettabile ma poco strutturato e poco sviluppato	0,40
scarso	Contenuto dell'offerta carente, generico, mediocre e non sufficientemente sviluppato	0,20
Insufficiente	Contenuto dell'offerta totalmente carente, generico e assolutamente inadeguato	0,00

Per ciascun elemento o sub elemento che compone l'elemento di valutazione è effettuata la media dei coefficienti attribuiti da ciascun commissario ed è individuato il relativo coefficiente riportando a 1 (uno) la media di valore più elevato e proporzionando, a tale media di valore più elevato, le medie delle altre offerte, secondo la formula sopra riportata.

Al termine dell'esame dell'offerta tecnica presentata da ciascun concorrente, la Commissione giudicatrice attribuirà i punteggi.

Precisazioni:

-In caso di mancata presentazione dell'offerta tecnica, al relativo concorrente è attribuito insindacabilmente il coefficiente "zero" in corrispondenza di tutti gli elementi di valutazione;

-L'offerta tecnica non presentata non sarà oggetto di valutazione;

-Nel caso in cui l'offerta tecnica sia parziale, per la mancata presentazione di elaborati relativamente ad uno o più degli elementi di valutazione, al relativo concorrente è attribuito inderogabilmente il coefficiente "zero" in corrispondenza dell'elemento di valutazione non presentato e lo stesso elemento non presentato non è oggetto di valutazione;

-Nel caso di offerta tecnica o una parte della stessa relativa ad uno o più di uno degli elementi di valutazione sia in contrasto con gli adempimenti formali prescritti dal capitolato o dalla lettera di invito troveranno applicazione rispettivamente i precedenti periodi;

Qualora l'offerta tecnica non totalizzi almeno 45 punti, su max 70, punti previsti, la stessa sarà ritenuta insufficiente e pertanto, non si procederà all'apertura dell'offerta economica.

2) Offerta economica: punti 30 /100

Il ribasso deve essere formulato sul prezzo unitario a pasto posto a base di gara .

Al prezzo più basso (Pmin) verranno attribuiti 30 punti (Pmax), mentre alle restanti offerte (Px) saranno attribuiti punteggi (Py) proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

$$Py = (Pmin / Px) * 30$$

Pmin= prezzo più basso offerto;

Px= prezzo da valutare;

Py= punteggio da attribuire

Tutti i punteggi assegnati di valutazione dell'offerta economica saranno considerati alla seconda cifra decimale con arrotondamento di questa all'unità superiore se la terza cifra decimale è pari o superiore a 5.

NOTA: l'offerta economica dovrà espressamente riportare, a pena di esclusione non sanabile a mezzo di soccorso istruttorio, l'ammontare dei costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza dei luoghi di lavoro nonché i costi propri dell'operatore per la manodopera necessaria all'espletamento del servizio (art. 95 del D. Lgs.

50/2016), costi preventivati in linea generale nel presente capitolato. Prima dell'aggiudicazione, la stazione appaltante procede a verificare che i costi per la manodopera, dichiarati in sede di offerta, non siano inferiori ai minimi salariali retributivi indicati nelle tabelle redatte dal ministero del lavoro e delle politiche sociali.

ART. 20– SOPRALLUOGO TECNICO

Ai fini della corretta formulazione dell'offerta, è obbligatorio, a pena di esclusione, un sopralluogo tecnico di cui verra' rilasciata apposita attestazione, da presentare in sede di gara.

Il sopralluogo dovra' essere effettuato dal Titolare o dal Legale Rappresentante dell'Impresa partecipante ovvero da soggetto munito di delega del Titolare e del Legale Rappresentante, alla presenza del personale comunale incaricato, contattando i seguenti numeri non oltre il quinto giorno antecedente il termine di scadenza per la presentazione delle offerte.

-Sig.ra Pacelli Simonetta Tel. 06/032090602 –Dipendente Comune Oriolo Romano

-Sig.ra Giustini Francesca Tel. 3921200393 - Ass.re Comune Oriolo Romano.

TITOLO VI

ONERI INERENTI IL CONTRATTO

ART. 21–CAUZIONE DEFINITIVA

L'I.A. per la sottoscrizione del contratto deve costituire una garanzia, denominata "garanzia definitiva" secondo le modalita' previste dall'art. 103 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i..

Tale cauzione viene posta a garanzia del buon adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, dell'eventuale risarcimento dei danni, e del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte del gestore, a diversa assegnazione del servizio.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione da parte della stazione appaltante, della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta pari al 2% dell'importo presunto dell'appalto.

ART. 22-RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

Qualora l'aggiudicatario non intenda accettare l'assegnazione, non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione prestata e sara' comunque tenuto al risarcimento degli eventuali danni subiti dal Comune.

ART.23-DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

E' fatto divieto all'I.A.cedere, subappaltare, in tutto o in parte il servizio, senza il preventivo consenso scritto dell'Amministrazione Comunale, pena l'immediata risoluzione del contratto ed il riconoscimento dei danni e delle spese causate con il conseguente incameramento della cauzione,fatte salve ulteriori spese.

ART. 24-ASSICURAZIONI

L'I.A. è tenuta a stipulare apposite polizze assicurative contro i rischi inerenti la gestione affidata, per le tipologie ed i massimali di importo non inferiore a quelli di seguito indicati :

- R.C.T. (Responsabilità Civile verso Terzi) nella quale venga indicato che l'A.C.. debba essere considerata a tutti gli effetti "terza" con massimali non inferiori a :

-RCT: Euro 5.000.000,00 per ogni sinistro, sia per danni a persone che a cose;

-RCO: Euro 5.000.000,00 per sinistro, con il limite di € 2.000.000,00 per persona infortunata.

La RCT dovrà comprendere espressamente anche i danni derivanti da intossicazione e da avvelenamento causati agli utenti e provocati dall'assunzione di bevande o prodotti alimentari serviti dall'assicurato durante la somministrazione dei pasti.

L'A.C., si riserva, a suo insindacabile giudizio, di autorizzare l'I.A., che disponga di coperture assicurative che già contengono le garanzie richieste dal presente articolo, ad avvalersene specificando con apposita appendice che le polizze già in corso coprono per intero i rischi ed i massimali sopra specificati; in caso contrario verrà richiesta una polizza specifica.

All'atto della firma del contratto, l'aggiudicatario dovrà fornire all'A.C. copia della polizza, a pena di decadenza dall'aggiudicazione.

Le quietanze relative alle annualità successive alla prima dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.

ART. 25- TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge 13/8/2010, n. 136 e successive modifiche e integrazioni. A tal fine, l'I.A. comunica all'A.C., gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati e le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

L'I.A. si obbliga a inserire nei contratti stipulati con i subcontraenti una specifica clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 136/2010, sopra richiamata, pena la nullità assoluta dei contratti medesimi. A tale scopo l'I.A. deve comunicare all'A.C. tutti i rapporti contrattuali posti in essere per l'esecuzione del contratto d'appalto e fornire copia dei relativi contratti.

ART. 26- PENALI

- Inadempienze e penalità

L'A.C., a tutela delle disposizioni contenute nel presente Capitolato, per fatti, atti e comportamenti qualificati come inadempimenti e di seguito classificati, che non siano stati causati da situazioni imprevedibili, si riserva di applicare le seguenti penalità:

- ✓ fino a € 500,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;
- ✓ fino a € 500,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle Tabelle Merceologiche;
- ✓ fino a € 500,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti consegnati dall'I.A.;
- ✓ fino a € 500,00 per ogni analisi microbiologica giudicata non conforme rispetto a quanto previsto dalle norme igieniche sugli alimenti;
- ✓ fino a € 500,00 per ogni analisi microbiologica rilevante germi patogeni, salvo i provvedimenti dell'autorità Amministrativa e Giudiziaria;
- ✓ fino a € 250,00 per carenza igienica dei mezzi di trasporto dei pasti;
- ✓ fino a € 500,00 per ogni caso di mancato rispetto delle norme igieniche ambientali;
- ✓ fino a € 250,00 per ogni mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;
- ✓ fino a € 500,00 per mancata consegna agli incaricati del Comune della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP;
- ✓ fino a € 250,00 per non conformità operative rispetto a quanto previsto nel Manuale per l'autocontrollo igienico (M.A.I.).

Per qualsiasi altra inadempienza (ad es. pasta cruda o scotta, carne poco o troppo cotta, cibi non cucinati a "puntino", presenza di ossa, lische etc. o per fornitura di pane duro, frutta o verdura mal lavata, presentazione del cibo non curata, ovvero con caratteristiche sensoriali quali aspetto, colore e consistenza che ne determinino il non gradimento), sarà applicata una penale da € 50,00 a € 250,00 a discrezione dell'A.C..

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, l'A.C. si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità. L'importo delle penalità verrà detratto in sede di liquidazione delle competenze maturate.

Indipendentemente dall'applicazione di tali penalità, qualora l'Impresa . per qualsiasi causa durante il corso del contratto sospendesse il servizio per più di tre giorni, o non lo eseguisse in modo regolare, completo o tempestivo, il Comune potrà provvedervi come crederà opportuno a spese, rischio e responsabilità dell'Impresa . inadempiente, senza che questa possa opporvisi. A suo carico saranno poste tutte le passività derivanti da detta sospensione o dall'irregolare, incompleta o tardiva esecuzione.

ART. 27 -Ipotesi di risoluzione del contratto

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, l'A.C. avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'I.A. in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare la concessione a terzi in danno dell'I.A. e salva l'applicazione delle penali prescritte.

In ognuna delle ipotesi sopra previste l'A.C. non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni. Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Impresa
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessazione dell'attività dell'Impresa;
- c) abbandono della concessione, salvo che per causa di forza maggiore;
- d) motivi di pubblico interesse;
- e) impiego di personale non dipendente dall'Impresa;
- f) mancata fornitura o installazione delle attrezzature e/o degli arredi offerti in sede di gara;
- g) mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere indispensabili per il corretto svolgimento del servizio;
- h) mancato rispetto del monte ore lavorativo giornaliero richiesto dal Capitolato ed eventualmente incrementato dall'Impresa nell'offerta di gara;
- i) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dalle specifiche Tecniche relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- j) casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'I.A.;
- k) inosservanza delle norme di legge relative alla sicurezza e all'igiene dei luoghi di lavoro e al personale dipendente, e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- l) interruzione non motivata del servizio;
- m) subconcessione totale o parziale del servizio;
- n) cessione del contratto a terzi;
- o) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- p) ulteriori inadempienze dell'I.A. dopo la comminazione di n. 5 penalità per gravi inadempienze nel corso del medesimo anno scolastico;
- q) mancata esibizione delle documentazioni inerenti l'HACCP e delle autorizzazioni sanitarie per il trasporto dei cibi ai tecnici incaricati dei controlli;
- r) ogni altra fattispecie prevista dal presente Capitolato come causa di risoluzione contrattuale.

TITOLO VII DISPOSIZIONI FINALI

ART. 28- SVINCOLO CAUZIONE

La cauzione a garanzia del contratto di concessione sarà svincolata al termine dell'appalto, dopo la riconsegna dei locali e la verifica dello stato d'uso di tutto il materiale affidato.

E' a carico dell'I.A. il risarcimento dei danni e le spese di ripristino parziale o totale dei locali e/o del materiale danneggiato.

ART.29 - SPESE DI CONTRATTO, REGISTRO ED ACCESSORIE

Sono a carico dell'I.A. tutte le spese relative al contratto, comprese quelle di registro, diritti di segreteria, bolli ed accessori.

ART. 30 – CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia, l'I.A. non potrà sospendere la fornitura né rifiutarsi di dare esecuzione alle disposizioni dell'A.C., ma potrà fare le proprie riserve entro 15 giorni dall'evento.

Per qualsiasi controversia insorta fra l'I.A. e l'Amministrazione Comunale e non sanabile in via bonaria, il Foro competente sarà quello di Viterbo.

ART. 31– DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non specificato nel presente capitolato, deve farsi riferimento alle leggi vigenti e alla normativa in materia.

INDICE:

TITOLO I- INDICAZIONI GENERALI

TITOLO II- SPECIFICAZIONE DEL SERVIZIO

TITOLO III- STRUTTURA ORGANIZZATIVA

TITOLO IV- SERVIZIO MENSA E IGIENE DELLA PRODUZIONE

TITOLO V – REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

TITOLO VI- ONERI INERENTI IL CONTRATTO

TITOLO VII- DISPOSIZIONI FINALI

Allegati:

-Documento Unico Di Valutazione dei Rischi (DUVRI)

-Tabelle merceologiche dei prodotti alimentari