CITTA' di CAVE

(Città Metropolitana di Roma Capitale)

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

Art. 1

Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto:

1. la gestione del servizio di refezione scolastica, attraverso l'organizzazione, la gestione, l'approvvigionamento, la preparazione e somministrazione dei pasti pronti al consumo, di regola, in tutti i giorni feriali, escluso il sabato, i giorni festivi e di vacanza, di un pasto giornaliero ai bambini, insegnanti e personale ausiliario della scuola primaria e secondaria di primo grado, nonché ad eventuali persone autorizzate dall'Amministrazione comunale, che usufruiscono del servizio di refezione scolastica nel Comune di Cave nei plessi di cui all'art.8 del presente capitolato;
2. l'allestimento dei tavoli nei refettori e/o locali nei quali viene consumato il pasto, lo sbarazzo, la pulizia dei refettori, il ritiro e successivo lavaggio delle attrezzature, delle stoviglie, degli arredi e di quant'altro utilizzato per l'esecuzione del servizio, la pulizia della cucina;
3. manutenzione degli arredi e attrezzature anche se di proprietà del comune, nonché la sostituzione o integrazione di quelle esistenti;
4. la gestione completa del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D.Lgs. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e ss.mm.ii.(H.A.C.C.P.)
5. Presa in carico della gestione delle presenze giornaliere degli alunni, prenotazione pasti, anagrafica completa dei dati degli utenti e relativo aggiornamento e gestione, al fine di poter verificare i pasti consumati e per poter effettuare gli accertamenti e recupero delle somme non versate (i dati obbligatori che dovranno essere presenti in anagrafica saranno indicati dall'amministrazione comunale), riscontro delle

presenze con i pagamenti effettuati per usufruire del servizio mensa, dati da rendere disponibili in tempo reale all'amministrazione comunale.

Il presente capitolato è stato redatto tenendo presente i CAM (Criteri Ambientali Minimi di cui al D.M. Ambiente 25/07/2011).

Art. 2

Durata dell'appalto

L'appalto ha la durata di anni 5 (cinque), secondo il calendario scolastico, per gli anni scolastici 2017/2018 - 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021- 2021/2022 con scadenza 30 giugno 2022.

Art. 3

Ammontare dell'appalto

L'ammontare dell'appalto sarà calcolato sulla base dell'importo del pasto giornaliero pari a **€ 4,45 (oltre oneri per la sicurezza pari a € 0,05 a pasto)** oltre IVA, per un numero presunto di circa **95.000 pasti annui** (anno scolastico), che potrà subire variazioni in base alle effettive presenze giornaliere, corrispondenti ad un importo **presunto annuo di €422.750,00 oltre IVA**, ed oneri per la sicurezza € 4.750,00 (€0,05 a pasto) annui - importo annuo comprensivo di oneri per la sicurezza € 427.500,00 – importo complessivo per i cinque anni scolastici di servizio **€2.137.500,00** -compresi oneri sicurezza- oltre IVA.

L'importo dell'appalto è finanziato con fondi iscritti nel Bilancio annuale e pluriennale del Comune di Cave

Il numero dei pasti previsto dal presente capitolato non è impegnativo per l'Amministrazione, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili e potrà essere modificato sulla base delle esigenze dell'organizzazione complessiva dei servizi scolastici.

L'amministrazione si impegna, pertanto, a corrispondere il numero dei pasti effettivamente erogati.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di apportare a suo insindacabile giudizio, variazioni sia al numero sia alle sedi dei centri indicati senza che dette variazioni incidano sul corrispettivo unitario.

Il costo annuo della manodopera è il seguente: €224.166,60.

Art. 4

Metodo dell'appalto

L'appalto sarà affidato mediante PROCEDURA APERTA di cui all'art. 95 del D.Lgs.n.50/2016, con offerta economicamente più vantaggiosa, valutata sulla base degli elementi di cui al bando di gara.

Non sono ammesse offerte in aumento.

Art. 5

Aggiudicazione provvisoria e definitiva

La Commissione procederà all'aggiudicazione **provvisoria** a favore del concorrente che ha conseguito il maggior punteggio totale derivante dalla somma dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica e all'offerta economica.

In caso di discordanza tra offerta indicata in cifre e quella indicata in lettere è ritenuta valida quella più vantaggiosa per l'amministrazione.

In caso di offerte valutate con il punteggio complessivo identico, si aggiudicherà l'appalto l'offerta con il punteggio relativo all'offerta tecnica più alto.

In caso di ulteriore parità si procederà ad estrazione.

La Commissione di gara si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara stessa o di prorogarne la data, senza che i concorrenti possano accampare alcuna pretesa al riguardo.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, tenuto conto dell'impossibilità di determinare soluzioni di continuità nella erogazione del servizio di refezione scolastica;

L'Aggiudicazione diviene **definitiva** soltanto dopo le opportune verifiche previste dalla normativa (art.32, D.Lgs.50/2016).

Art. 6

Responsabile del procedimento

Il Responsabile del Procedimento viene nominato secondo quanto previsto dall'art.31 del D.Lgs. 50/2016.

Art. 7

Avvio dell'esecuzione del contratto

L'esecutore è tenuto a seguire le istruzioni fornite dal Comune per l'avvio dell'esecuzione del contratto. Qualora l'esecutore non adempia, il Comune ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

Su richiesta del Comune, qualora ciò si renda necessario per assicurare la continuità nell'erogazione del servizio nelle more dello svolgimento della successiva gara, la ditta sarà obbligata a prorogare la fornitura dei servizi di cui al presente appalto, alle medesime condizioni in vigore per l'ultimo anno previsto in contratto.

Art. 8

Scuole da fornire

La ditta dovrà effettuare la somministrazione dei pasti composti come da programma alimentare offerto, nei modi, tempi, qualità e quantità di cui al presente capitolato, per gli utenti dei seguenti plessi scolastici dipendenti dall'Istituzione scolastica accanto a ciascuno indicata:

a. Scuola Primaria	Istituto Comprensivo "Via Matteotti 11°
b. Scuola dell'Infanzia	Istituto Comprensivo "Via Matteotti 11°
c. Scuola dell'infanzia paritaria	" M.P. Filippini "

Dovrà inoltre fornire, qualora ce ne fosse richiesta, pasti alternativi per gli utenti che presentino intolleranze particolari debitamente certificate e diete per esigenze etico ed etnico-religiose.

Il numero medio presunto dei partecipanti alla mensa è calcolato **in 530 utenti al giorno**, di cui circa n.150 pasti trasportati.

Art.9

Funzionamento del servizio

La preparazione e cottura dei pasti deve essere effettuata giornalmente nel Centro di cottura della scuola primaria statale sita in via G. Matteotti per tutte le scuole che usufruiscono del servizio .

Art. 10

Oneri generali a carico della Ditta appaltatrice

Il servizio oggetto del presente capitolato che l'Impresa appaltatrice è tenuta a svolgere comprende:

- organizzare e svolgere il servizio oggetto dell'appalto per i giorni della settimana secondo il calendario scolastico e le indicazioni dell'Amministrazione comunale in modo da garantire la regolare e puntuale esecuzione del servizio;
- attenersi scrupolosamente al menù settimanale in vigore. Ogni eventuale variazione dovrà essere motivata e comunicata tempestivamente all'Ufficio Scuola del Comune di Cave.
- segnalare immediatamente all'Ente appaltante quelle circostanze o fatti che, rilevati nell'espletamento del suo compito, possano pregiudicare il regolare svolgimento del servizio.
- sollevare l'Ente appaltante da qualunque azione che possa essergli intentata da terzi o per mancato adempimento degli obblighi contrattuali o per trascuratezza o colpa nell'adempimento dei medesimi.
- porre immediatamente a disposizione delle autorità competenti, in caso di riscontro di fenomeni che possano derivare da intossicazioni prodotte da sostanze alimentari a danno di frequentatori della mensa, sia i locali sia i prodotti giacenti in dispensa. A richiesta delle stesse o dell'Amministrazione comunale, la Ditta Appaltatrice è tenuta, fino all'accertamento delle cause che hanno prodotto fenomeni di intossicazioni, a fornire pasti preconfezionati con tutte le garanzie previste dalle norme in materia di igiene degli alimenti.
- a rispettare quotidianamente l'orario dei pasti che verrà concordato con i Responsabili

degli Istituti Scolastici;

- alla pulizia ordinaria e straordinaria (in occasione delle vacanze scolastiche e all'inizio dell'anno scolastico) degli ambienti di cucina e del refettorio e relative attrezzature, ivi inclusi i servizi igienici annessi.

- acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto;

- preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nel rispetto di menù, tabelle dietetiche e caratteristiche merceologiche degli alimenti, compreso l'utilizzo di prodotti biologici;

- trasporto delle derrate, dei materiali e dei pasti con mezzi e personale adeguati sino alle mense dove è attivato il servizio di ristorazione scolastica;

- manutenzione degli arredi/attrezzature di proprietà, e non, del Comune presenti nelle mense;

- l'acquisto di attrezzature in sostituzione di quelle esistenti, di proprietà del Comune, se non più funzionanti o idonee;

- distribuzione dei pasti nei refettori e altri servizi connessi;

- gestione amministrativa ed informatica del servizio, compresa la gestione informatizzata delle presenze; distribuzione delle informazioni relative al servizio, prenotazione pasti, etc., monitoraggio e rilevazioni statistiche sul servizio, etc.;

- lavaggio e stivaggio di pentolame, posateria, piatti, stoviglie ecc.;

- pulizia degli arredi in uso, di tutte le attrezzature ed apparecchiature;

- disinfestazione e derattizzazione locali mensa e refettorio;

- prelievo, presso le scuole, a refezione ultimata, dei contenitori termici adibiti al trasporto dei cibi;

- organizzazione, gestione, approvvigionamento, preparazione e somministrazione dei pasti ai bambini, insegnanti e personale ausiliario della scuola primaria e dell'infanzia, come da menù giornaliero e nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche, a tutti gli utenti che usufruiscono del servizio di refezione scolastica nel Comune di Cave presenti nei plessi scolastici di cui all'art.8 del presente capitolato, nonché ad eventuale personale autorizzato dall'Amministrazione comunale;

- l'allestimento dei tavoli nei refettori e/o i locali nei quali viene consumato il pasto, allo sbarazzo, alla pulizia dei refettori, al ritiro e successivo lavaggio delle attrezzature, delle stoviglie, degli arredi e di quant'altro utilizzato per l'esecuzione del servizio;

- presa in carico della gestione delle presenze giornaliere degli alunni, alla prenotazione pasti, aggiornamento e gestione anagrafica utenti;

- rimozione dei rifiuti alimentari e delle stoviglie a perdere già utilizzate impiegando specifici contenitori;

- tutti i residui (secco ed umido) devono essere smaltiti come rifiuti, provvedendo alla fornitura dei relativi sacchetti e contenitori. In generale, si dovrà provvedere alla corretta gestione dei rifiuti secondo le indicazioni dell'Amministrazione comunale, in ottemperanza

- al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011 e ss.mm.ii;
- acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione delle apparecchiature e delle attrezzature per il servizio (es.:detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci ecc.). I detergenti dovranno essere ecolabel e biodegradabili;
 - fornitura delle divise e dei Dispositivi di Protezione Individuale ex D.Lgs. 81/2008 al proprio personale operante nelle mense scolastiche;
 - spese relative alle utenze telefoniche: la Ditta utilizzerà telefonia propria per le comunicazioni relative al servizio;
 - osservanza di tutte le norme di sicurezza, riferita anche agli obblighi del decreto legislativo 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, alle norme di gestione, di igiene, dei regolamenti comunali e delle disposizioni di legge applicabili e compatibili con l'oggetto del presente appalto, compreso il far rispettare il divieto di fumo sia presso il centro di cottura che presso le sedi di refezione;
 - 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 in conseguenza del servizio stesso;
 - realizzazione di tutte le attività necessarie e stabilite dalla legge relativamente al sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal D.Lgs. 193/2007 e Regolamento CE 852/04 e ss.mm.ii. con l'indicazione del nominativo di un laboratorio per le analisi chimico-fisiche e microbiologiche per l'effettuazione periodica dei controlli;
 - realizzazione di tutte le proposte e i progetti di servizi aggiuntivi e migliorativi contenuti nelle proposte presentata dall'aggiudicatario in sede di offerta, concordando con l'Amministrazione Comunale modalità e tempi di realizzazione, se non espressamente previsti dal presente capitolato e comunque entro un anno dall'inizio del servizio;
 - gestione e organizzazione del personale in numero adeguato al corretto svolgimento degli oneri previsti dal presente capitolato, con adeguati requisiti igienico-sanitari, capacità e formazione professionale;
 - messa a disposizione di un coordinatore responsabile dell'appalto, che deve essere sempre reperibile, e che risponda al Comune per il servizio nel complesso garantendone il corretto andamento, anche per la gestione informatizzata del servizio e per il sistema di autocontrollo igienico;
 - il nominativo di almeno un esperto con funzione di responsabile degli aspetti dietetico-nutrizionali del servizio, che può anche coincidere con la figura del coordinatore responsabile dell'appalto;
 - un responsabile dei servizi di produzione realizzati presso il centro di produzione pasti, che risulti referente di utenti, operatori, Dirigente scolastico e Comune per i problemi di ordinaria gestione che possano insorgere in relazione alla qualità e quantità dei pasti, che può anche coincidere con la figura del coordinatore responsabile dell'appalto;

- una figura esperta sugli aspetti impiantistici e in generale delle attrezzature in dotazione presso le mense scolastiche che può anche coincidere con la figura del coordinatore responsabile dell'appalto;
- ogni altra figura che risulti prevista da leggi e regolamenti in relazione all'oggetto del presente appalto;
- partecipare, se richiesto, alla commissione mensa tramite la presenza almeno del coordinatore responsabile dell'appalto;
- gestione dei reclami e delle segnalazioni trasmettendo trimestralmente al Comune i report relativi alle segnalazioni e reclami degli utenti ed ai riscontri forniti, nonché, nel caso dei reclami, la relativa documentazione cartacea in copia, se esistente; qualora reclami e segnalazioni pervengano direttamente al Comune, queste saranno inviate alla ditta aggiudicataria che dovrà procedere come sopra evidenziato;
- rispetto delle disposizioni in materia di privacy di cui al D.Lgs. 196/2003, e successive modificazioni ed integrazioni, e al Regolamento Comunale per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari per quanto concerne il trattamento di qualsiasi dato riguardante l'utenza. Il Comune, titolare del trattamento dei dati personali relativi al servizio di refezione scolastica, designa l'affidatario Responsabile del trattamento dei dati che acquisirà in ragione dello svolgimento del servizio. La designazione è operativa a far data dalla aggiudicazione, anche provvisoria. L'affidatario comunica per iscritto il nominativo del Responsabile del trattamento dei dati. L'affidatario deve attenersi a tutte le prescrizioni previste nel presente capitolato ed alle seguenti ulteriori istruzioni:
 - deve trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio affidato;
 - deve adottare tutte le necessarie misure di sicurezza atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso, in particolare con riferimento ai dati sensibili;
 - deve designare i propri incaricati al trattamento dei dati riferendone i nominativi al Comune, e con specificazione dei trattamenti affidati e delle specifiche istruzioni ad essi impartite per la correttezza e legittimità dei trattamenti;
 - L'affidatario, ai sensi del D.Lgs. 196/03 e s.m.i. oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, è comunque obbligato in solido con il titolare per il risarcimento dei danni provocati agli interessati in violazione della medesima.
 - ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto come previsto nel presente capitolato e nell'offerta presentata;

Art. 11

Regole generali sull'organizzazione del servizio

L'acquisto delle materie prime e degli altri prodotti, occorrenti per la preparazione dei pasti

nonché la preparazione, cottura, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti stessi dovranno essere effettuati in conformità alle disposizioni di cui al pacchetto igiene e al Regolamento (CE) 852/2004 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria, e dalle altre vigenti normative, dalle norme di buona tecnica, in base ai menù, alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui ai successivi articoli e alle ulteriori prescrizioni stabilite dal presente capitolato.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di introdurre in qualsiasi momento modifiche ai menù, alle caratteristiche merceologiche delle derrate e alle grammature con obbligo per l'Impresa aggiudicataria di adeguare conseguentemente e rapidamente la fornitura, fermo restando che dovrà trattarsi di modificazioni che non comportino variazioni del prezzo per pasto.

I pasti dovranno essere preparati, ultimati e distribuiti in giornata e negli orari prestabiliti in conformità a tutto quanto previsto dai menù e dalle tabelle contenute nelle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica prodotte dal Ministero della Salute.

Il tempo tra l'ultimazione dei pasti e la distribuzione dei pasti non dovrà mai superare i sessanta minuti.

In relazione al numero di utenti interessati ed alla capienza dei refettori, potrebbe rendersi necessaria la realizzazione di più turni di refezione in alcuni plessi scolastici.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere a dotare detti plessi scolastici delle attrezzature necessarie a mantenere la temperatura degli alimenti caldi e degli alimenti freddi, fino al momento della consumazione.

Quotidianamente la Ditta dovrà provvedere per ogni singola scuola servita all'emissione di bolla di consegna riportante l'ora di inizio trasporto, la scuola destinataria dei pasti ed il numero dei pasti ivi veicolati, distinguendo fra adulti e alunni.

Dovrà essere fornito giornalmente per ciascun utente un tovagliolo, un bicchiere e la posateria (qualora necessario) del tipo previsto dall'appalto.

Il servizio di cui all'art.1 dovrà essere svolto con la massima cura e disciplina, in armonia con il calendario scolastico, di norma nel periodo compreso tra la seconda settimana di settembre ed il 30 giugno di ciascun anno scolastico e, comunque, nel periodo effettivamente prescritto dall'Amministrazione Comunale, in conformità anche a quanto proposto in sede di gara, così come accettato dall'Amministrazione stessa.

Nelle cucine dovranno essere impiegate unità lavorative con specifica qualifica di mestiere sufficiente a garantire il perfetto e tempestivo svolgimento del servizio.

I pasti saranno cucinati nel centro di cottura della scuola primaria statale sita in via G. Matteotti.

L'aggiudicatario dovrà, all'inizio dell'anno scolastico, acquisire dalla scuola gli elenchi degli utenti aventi diritto al pasto, suddivisi per ciascun plesso scolastico, comprensivi di tutti i dati anagrafici necessari per la gestione delle presenze e solleciti di pagamento.

Art.12

Mezzi di trasporto

L'Appaltatore deve provvedere al trasporto dei pasti nelle sedi scolastiche utilizzando automezzi almeno Euro 5, idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformemente al D.P.R. 327/80 e alla normativa in materia.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Per il confezionamento e trasporto dei pasti, l'impresa dovrà utilizzare contenitori termici conformi alla normativa vigente in materia e che garantiscano le temperature degli alimenti previste dalla legge.

E' tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

Art.13

Attrezzature

L'aggiudicatario all'inizio dell'appalto, prenderà in carico le attrezzature esistenti nelle mense scolastiche. L'appaltatore dovrà provvedere a proprie spese alla manutenzione ordinaria e straordinaria ed eventuali riparazioni delle citate attrezzature e a fornire le attrezzature eventualmente mancanti e tuttavia necessarie per il pieno e corretto svolgimento del servizio oggetto del presente appalto.

Sono a carico dell'appaltatore la fornitura e sostituzione delle posate e stoviglie (qualora necessario), materiali di consumo per la pulizia dei relativi ambienti, vestiario per il personale addetto (camice, cuffie e zoccoli) e quant'altro dovesse rendersi necessario per il funzionamento del servizio.

Sono a carico del Comune la fornitura di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento e quant'altro necessario per il funzionamento degli impianti, per i quali l'appaltatore deve impegnarsi a farne uso conforme a criteri di economicità.

E' onere delle imprese concorrenti prendere preventivamente visione dei locali e delle attrezzature presenti per lo svolgimento del servizio, intendendosi che la partecipazione alla gara comporti accettazione dei locali e delle attrezzature.

Art. 14

Personale

L'appaltatore, per l'espletamento del servizio, dovrà impegnare personale qualificato e costantemente aggiornato secondo le norme vigenti sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione

Il numero del personale necessario alla preparazione dei pasti è a discrezione dell'Impresa ma dovrà essere sufficiente a garantire sia un buon funzionamento della cucina sia un buon livello di pulizia e sanificazione delle attrezzature e dei locali e, comunque, corrispondente al numero e qualifiche dichiarate in sede di presentazione dell'offerta;

L'appaltatore, prima della stipula del contratto, dovrà:

- presentare l'elenco nominativo delle persone che verranno impiegate per l'espletamento del servizio, con l'indicazione delle qualifiche possedute, delle sedi di lavoro e dell'orario giornaliero e settimanale;
- presentare la posizione di correttezza contributiva rilasciata dall'INPS, nonché del numero di posizione INAIL di ogni lavoratore.

Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere immediatamente comunicata all'Amministrazione Comunale.

L'appaltatore è obbligato ad applicare ai propri lavoratori dipendenti condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti nazionali di lavoro, dalle leggi e dai regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione ed assistenza dei lavoratori.

L'impresa compatibilmente con quanto previsto dal contratto collettivo di categoria si impegna ad assumere nel proprio organico i dipendenti già in servizio presso l'attuale impresa appaltatrice mantenendo le ore individuali del servizio già prestatato.

Il Comune non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro o di qualsiasi altro tipo, conseguenti a vertenze connesse con il personale o per attività inerenti i servizi da esso svolti, restando totalmente estraneo al rapporto d'impiego costituito tra l'impresa affidataria del servizio ed il personale dipendente, inoltre il Comune è sollevato da ogni responsabilità per eventuali inadempienze della ditta affidataria nei confronti del personale stesso.

Art.15

Caratteristiche dei prodotti

Le caratteristiche dei prodotti alimentari sono indicate nell'allegata lista.

E' espressamente vietata la somministrazione di organismi geneticamente modificati (OGM).

L'amministrazione comunale, richiede per la preparazione dei pasti, l'impiego dei prodotti biologici certificati ai sensi delle normative comunitarie di riferimento.

I prodotti biologici da utilizzare obbligatoriamente sono: Legumi, olio extravergine d'oliva e pomodori pelati.

Carni e salumi - le carni consentite sono: bovine (vitello, vitellone, manzo) con obbligatoria certificazione di essere state allevate e macellate in Italia; suine con obbligatoria certificazione di essere state allevate e macellate in Italia; ovine e caprine con obbligatoria

certificazione di essere state allevate e macellate in Italia; avicunicole con obbligatoria certificazione di essere state allevate e macellate in Italia; equine con obbligatoria certificazione di essere state allevate e macellate in Italia.

Le carni dovranno essere fresche o fresche sottovuoto, è vietato l'uso di carni gelo. Le carni macinate devono essere prodotte in loco, non è consentito il macinato pronto. Sono consentiti solo salumi italiani, prodotti da carni con obbligatoria certificazione di animali allevati e macellati in Italia.

Modalità di somministrazione: deve essere garantita la catena del freddo in fase di lavorazione; le carni vanno somministrate ben cotte, in nessun caso somministrate al sangue; è preferibile l'uso del vapore e della brasiera come metodi di cottura principali.

Prodotti ittici: non sono ammessi pesci d'acqua dolce di provenienza extracomunitaria (quale ad esempio pangasio, persico, tilapia, etc.); non è consentita la somministrazione di frutti di mare crudi. Modalità di somministrazione: deve essere garantita la catena del freddo in fase di scongelamento e lavorazione; i prodotti ittici vanno somministrati ben cotti, in nessun caso somministrati crudi o poco cotti; è preferibile l'uso del forno come mezzo di cottura principale;

Ortofrutta: deve essere sempre fresca e di stagione, matura al punto giusto, integra e sana, calibrata in base all'utenza. E' consentito l'uso di verdure/ortaggi congelati quando non sono disponibili prodotti freschi di stagione. E' consentito l'uso di spezie secche, purché coltivate all'origine-trasformate-confezionate in Italia.

La frutta deve provenire esclusivamente da produzioni italiane, ad eccezione della frutta esotica che dovrà prevedere le certificazioni di cui al punto 5.4.4 del D.M. Ambiente 2011.

Le verdure/ortaggi devono provenire esclusivamente da produzioni italiane, ad eccezione di quelli eventualmente non coltivabili in Italia. In questo caso tali prodotti esteri dovranno *possedere obbligatoriamente la certificazione di prodotto biologico*.

Non devono essere utilizzate le primizie.

Modalità di somministrazione: la frutta deve essere lavata e mondata accuratamente e controllata per ogni pezzo, al fine di garantire l'integrità dei frutti; i diversi frutti devono essere somministrati con opportuna rotazione, al fine di garantire maggiore varietà; le verdure e gli ortaggi devono essere lavati e mondati accuratamente e controllati per ogni pezzo, al fine di verificarne la conformità e l'integrità; le verdure ortaggi devono essere lavati e mondati accuratamente e controllati per ogni pezzo, al fine di verificarne la conformità e l'integrità; le verdure ortaggi devono essere somministrate cotte al punto giusto e non stracotte, al fine di preservarne le proprietà nutritive; è preferibile l'uso del forno come mezzo di cottura principale di verdure e ortaggi, quando questi vengono somministrati come contorni;

Legumi: i legumi sia secchi che freschi devono essere coltivati in Italia.

Modalità di somministrazione: i legumi secchi devono essere messi in ammollo 24 h prima dell'inizio della cottura, con almeno due ricambi d'acqua scaglionati proporzionalmente nell'arco temporale e provvedere ad opportuno risciacquo; i legumi sia freschi che secchi devono essere lavati e mondati accuratamente e controllati al fine di garantirne l'integrità e la conformità; devono essere somministrati con opportuna rotazione, al fine di garantire maggiore varietà; devono essere somministrati cotti al punto giusto e non stracotti, al fine di preservarne le proprietà nutritive; è preferibile l'uso del forno come mezzo di cottura principale di verdure e ortaggi, quando questi vengono somministrati come contorni;

Latte e Formaggi: il latte deve essere prodotto e confezionato in Italia, da allevamenti italiani; i formaggi non a pasta filata devono essere prodotti e confezionati in Italia con latte prodotto in Italia; i formaggi a pasta filata devono essere prodotti e confezionati in Italia; il formaggio grattugiato deve essere Grana Padano DOP e/o Parmigiano Reggiano DOP e/o Pecorino Romano/Sardo DOP; è tassativamente vietato l'utilizzo di "formaggi fusi" in qualunque modo commercialmente denominati, vale a dire dei prodotti ottenuti per fusione a caldo di uno o più formaggi con l'ausilio di additivi emulsionanti, sali di fusione, e con eventuale aggiunta di acqua o di altri prodotti derivati del latte (latte in polvere, grasso del latte ecc.) o diversi (grassi vegetali ecc.), condimenti e altri additivi come conservanti, stabilizzanti ecc..

Modalità di somministrazione: i formaggi devono essere lavorati garantendo il mantenimento della catena del freddo; grattugiato in loco e in giornata.

Salse-sughi-condimenti: i sughi, le salse, gli intingoli e i condimenti in generale saranno preparati giornalmente e consumati nella stessa giornata; unico correttore di acidità ammesso è lo zucchero.

Per salse, sughi e condimenti, possono essere utilizzati: burro proveniente da latte bovino, prodotto e confezionato in Italia con latte prodotto in Italia; olio extra vergine d'oliva prodotto da olive coltivate in Italia, per condimenti a crudo o a cotto; olio di semi di girasole/arachide italiano per le cotture previste dalla ricetta; sale marino integrale.

In particolare per la preparazione del sugo di pomodoro è ammesso solo l'uso di pomodori pelati (prodotti interamente con pomodori dell'ultima stagione di raccolta, coltivati e confezionati in Italia).

La salsa/il sugo di pomodoro deve essere prodotto con pomodori freschi (quando questi sono di stagione).

Non è consentito l'uso di insaporitori, sughi, salse e in generale condimenti già pronti.

Modalità di somministrazione: moderare l'uso di sale, fornendo sapidità con gli aromi naturali e le spezie consentite dal Capitolato; i condimenti devono essere quanto più leggeri, per meglio venire incontro alle esigenze alimentari dell'utenza di riferimento.

Pizza, farine e prodotti da forno: pane, farine e prodotti da forno devono essere prodotti in Italia. Modalità di somministrazione: il pane deve essere confezionato singolarmente e calibrato per le esigenze dell'utenza di riferimento. La pizza deve essere condita preferibilmente con ingredienti freschi e comunque conformi a quelli previsti dal Capitolato.

Altri prodotti.

Per quei prodotti non meglio descritti dal capitolato si rimanda alla normativa di riferimento.

E' ammesso l'uso del pesce surgelato o congelato. I prodotti ortofrutticoli devono essere freschi con l'eccezione di alcuni prodotti che possono essere previsti surgelati di prima qualità come per esempio fagiolini, piselli, spinaci, bietta, zucchine e carote disco, etc.

Ai fini della rintracciabilità degli alimenti il Comune fa riferimento alla norma UNI EN ISO 22005:2008, "Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari", in aderenza alla quale richiede alle aziende di conformare la propria progettazione ed attuazione del sistema di rintracciabilità aziendale.

Il Comune richiede anche la disposizione di strumenti volontari, quali disciplinari di produzione garantiti e controllati, da parte degli operatori delle filiere alimentari attraverso le quali sia garantita visibilità e rintracciabilità completa della filiera da parte di tutte le aziende che unitamente al confezionatore hanno concorso, per sicurezza e qualità, alla formazione del prodotto alimentare.

Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal Regolamento CE 834/2007 e successive modifiche e aggiornamenti.

Sulle confezioni devono comparire le diciture obbligatorie:

- da agricoltura biologica - regime di controllo CEE;
- nome dell'Organismo di controllo ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
- sigle dell'Organismo di controllo e codice del produttore.

La Ditta Aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta del Comune i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici.

Si indica come OGM un organismo (pianta, animale o microrganismo) il cui materiale genetico è stato modificato per conferirgli caratteristiche particolari.

La Ditta deve inviare al Comune l'elenco delle derrate alimentari e bevande utilizzate, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nomi commerciali dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc., a fronte ed in rispondenza dei quali gli alimenti vengono accettati. Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, deve essere tempestivamente comunicata al Comune.

La Ditta deve far pervenire mensilmente al Comune la calendarizzazione dei prodotti ortofrutticoli che fornirà; deve garantire una sufficiente varietà di frutta, tenendo conto della stagionalità dei prodotti.

Requisiti dei prodotti in carta-tessuto: nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti “tessuto-carta”, che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – 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).

Consumi energetici: gli apparecchi, non di proprietà dell'ente e che saranno utilizzati dal fornitore, dovranno avere l'etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza: alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori; alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

Prodotti per pulizie dei locali: l'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2000 n.174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n.392 sui presidi medico-chirurgici).

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 deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

Art.16

Fornitura e stoccaggio derrate alimentari

Le derrate alimentari devono rispettare le normative Comunitarie e Nazionali di riferimento, in via esemplificativa e non esaustiva devono essere conformi ai requisiti previsti dal presente Capitolato, dalle vigenti leggi in materia (che si intendono tutte richiamate), e a

quanto eventualmente previsto dal piano aziendale di autocontrollo adottato dall'Appaltatore ai sensi della normativa vigente.

In via esemplificativa e non esaustiva devono:

- α) essere di prima qualità;
- β) essere identificabili con la precisa denominazione di vendita del prodotto;
- χ) avere confezioni riportanti quanto previsto dalla normativa in materia di etichettatura e tracciabilità;
- δ) essere accompagnate in fase di consegna con completa ed esplicita documentazione di consegna/fatture;
- ε) riportare in maniera evidente il periodo di conservazione/data di scadenza su tutti gli imballi;
- ϕ) essere confezionate in imballaggi idonei al contatto con gli alimenti e alle temperature di conservazione;
- γ) essere di prima qualità, privi di impurità e tali da garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale e igienico: assenza di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, evidenti caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, consistenza) specifici dell'alimento ecc.;
- η) essere trasportate con mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- ι) essere consegnate e stoccate in idoneo stato igienico e d'integrità, come previsto dalla normativa vigente;
- φ) essere conservate in idonei apparati, neutri o refrigerati, conformi sia strutturalmente che igienicamente allo stoccaggio delle relative derrate alimentari;
- κ) essere prodotte e fornite da produttori/distributori di riconosciuta e comprovata serietà professionale;
- λ) essere approvvigionate in modo tale da garantire freschezza;
- μ) *essere tali da avere carica microbionica non superiore ai limiti stabiliti dalla normativa vigente;*
- ν) le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale. Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici si intendono qui richiamate;
- $\omicron$) le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- π) è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati;
- θ) la fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera;
- ρ) le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo.

La Ditta aggiudicataria è inoltre tenuta a fornire all'Ente appaltante, qualora l'Ente stesso lo richieda, tutti i documenti relativi ai prodotti biologici e non, acquistati per il confezionamento dei pasti c/o le mense scolastiche (copie fatture e bolle di consegna con indicata la destinazione delle merci, necessari al fine di permettere l'eventuale recupero di contributi dell'Unione Europea, nazionali e regionali) sui prodotti in questione.

La Ditta Aggiudicataria deve provvedere alla consegna alle scuole delle derrate alimentari e dei materiali di gestione e di pulizia (bicchieri, tovaglioli, vassoi, portapane, caraffe, boule per frutta, camici, guanti, mascherine, copricapi, sacchi idonei per rifiuto secco e umido e relativi bidoni con porta-bidone e bidoncini, termometri ad infissione, ecc.).

Art.17

Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto, tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata tranne per quanto contemplato nel presente capitolato.

Art. 18

Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

Durante tutte le operazioni di produzione, il personale deve utilizzare i dispositivi di protezione individuale previsti nel presente capitolato.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

La Ditta aggiudicataria deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche che la stessa si impegna a far rispettare dal proprio personale addetto. Tale regolamento dovrà essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia aggiornata al Comune datato e firmato dal responsabile della procedura.

Art. 19

Menù

La ditta dovrà attenersi scrupolosamente al menù settimanale in vigore, proposto in sede di gara e concordato con l'amministrazione comunale. Ogni eventuale variazione dello

stesso dettata da necessità contingibili dovrà essere motivata e comunicata tempestivamente all'Ufficio Scuola del Comune di Cave.

E' a carico dell'Appaltatrice l'approvazione e la registrazione dei menù offerti presso l'ASL di competenza.

Nessuna variazione duratura del menù potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale previo parere della ASL competente per territorio

Di norma la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei pasti da parte dell'utenza.

Art. 20

Menù e tabelle dietetiche

I menù saranno articolati in menù invernale (indicativamente dal 1 novembre al 30 aprile) e menù estivo (indicativamente dal 1 maggio al 31 ottobre). Tali date potranno essere modificate dalla ditta aggiudicataria in accordo con il Comune, tenendo conto della situazione contingente.

La programmazione del menù deve essere esposta nei locali mensa e fornita, nelle sue due articolazioni, all'utenza iscritta al servizio. La Ditta dovrà provvedere alla stampa del menù, corredato delle indicazioni di cui sopra, prevedendone la distribuzione tramite le Istituzioni Scolastiche. Una copia dello stesso sarà comunque pubblicata all'albo di ciascun plesso scolastico e inviata al Comune. I menù dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali (ingredienti utilizzati e modalità di preparazione con relative grammature, tipo di frutta e verdura).

I menù predisposti dalla Ditta dovranno ottenere, a cura della Ditta stessa, la validazione preventiva del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.) della ASL.

La ditta dovrà essere disponibile ad apportare variazioni sulla base di innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche sulla base delle indicazioni concordate tra il Comune e la Commissione mensa. Inoltre, i menù possono subire variazioni stagionali o essere modificati in base alle applicazioni di nuove indicazioni in campo nutrizionale.

Art. 21

Variazioni e diete speciali

Il centro di cottura deve avere la possibilità di preparare diete "speciali", cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti.

Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete personalizzate devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia. Sia la preparazione che la distribuzione devono essere giornalmente verificate con lista di controllo, firmata dal personale

responsabile, al fine di consentire la completa tracciabilità.

La Ditta deve provvedere allo stoccaggio dei prodotti dietetici in zone dedicate del magazzino, separate da quelle recanti i prodotti utilizzati per la preparazione dei menù base; i prodotti devono essere suddivisi per tipologia e muniti di cartello di identificazione.

Inoltre deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, la possibilità di richiedere direttamente dall'utente, anche tramite la scuola in caso di indisposizione dell'utente stesso, un menù dietetico generale predefinito (fino ad un massimo del 5 % dei pasti) così composto:

- 1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio di oliva extra vergine) o minestrina in brodo vegetale;

- 2° piatto: formaggi (parmigiano, ricotta, mozzarelle) od, in alternativa, carni bianche al vapore o alla piastra con patate o carote cotte al vapore.

Il menù dietetico può essere richiesto, in caso di indisposizione temporanea, per un massimo di due giorni consecutivi, oltre tale periodo sarà necessario presentare un apposito certificato medico;

Altre diete comuni richieste dall'utenza sono destinate a:

- soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, patologie metaboliche o altre patologie certificate;

- soggetti celiaci con "dieta no glutine" per la quale la ditta dovrà far uso del prontuario dell'Associazione celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri.

Diete correlate a ragioni etico-religiose o culturali sono previste su espressa richiesta scritta della famiglia, considerando il servizio della mensa quale momento educativo e di socializzazione per i bambini, anche allo scopo di garantirne l'integrazione.

Gli utenti che richiedono la dieta speciale dovranno presentare annualmente richiesta al Comune esibendo necessariamente adeguata certificazione medica. La procedura per l'erogazione della dieta speciale deve essere la seguente:

Il Comune raccoglie la richiesta di variazione dieta e la certificazione medica, le trasmette alla Ditta. Il personale competente della ditta (dietista) una volta in possesso di tutta la documentazione necessaria redige la dieta che deve essere consegnata a cura della ditta: alla segreteria della scuola che trasmette l'informazione ai soggetti coinvolti in ambito scolastico (insegnanti/educatori); ai genitori/tutori del bambino; alla cucina scolastica o al centro di cottura ove vengono preparati i pasti; al SIAN della ASL territorialmente competente.

L'ordinazione delle diete viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù base.

Ogni dieta speciale dovrà essere confezionata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario (deve risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto), nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e trasportata in contenitori monoporzione isoterme idonei a mantenerle

alla temperatura prevista dalla legge.

Art. 22

Norme e metodi di preparazione e cottura dei pasti

Per l'intero ciclo dalla fornitura alla distribuzione dei pasti si richiama il documento "Le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" pubblicato in G.U. n.134 del 11 giugno 2010" e successive modifiche e integrazioni.

La ditta aggiudicataria deve attenersi al Regolamento CE n. 178/2002 relativo alla rintracciabilità di filiera nelle aziende agro-alimentari e alle successive norme emanate in materia di tracciabilità e rintracciabilità di prodotto, nonché a quanto previsto da tutta la normativa comunitaria (pacchetto igiene) e nazionale vigente e di interesse specifico.

La Ditta deve disporre di un sistema efficiente di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione, che consenta di risalire alla storia, all'utilizzazione, all'ubicazione e alla distribuzione dei prodotti forniti, mediante identificazioni documentate, verificabili al momento del controllo.

La Ditta deve individuare un responsabile del sistema di rintracciabilità che garantisca l'igiene e la qualità del prodotto che devono restare costanti nel tempo e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).

Tutte le preparazioni devono effettuarsi nello stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione esclusivamente per le seguenti lavorazioni:

- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a +3°C);
- pelatura di patate e carote (segue conservazione a +5/+10°C in contenitori chiusi con acqua potabile, e contro l'imbrunimento, conservate con limone e/o aceto);
- cottura di torte casalinghe non a base di crema (conservazione in luogo asciutto e riparato);
- cottura di budini, arrostiti bolliti, brasati di carne bovina, ragù per pasticcio, polpette, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di +10°C al cuore dei prodotti entro 1-2 ore, refrigerazione a +3°C in contenitori coperti);
- preparazioni che prevedono nuove tecnologie di cottura.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Art. 23

Linea refrigerata

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo purché, dopo la cottura, vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura

secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 3° C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo abbattimento) sono: arrostiti, brasati e bolliti, secondi piatti in genere e salse, dolei preparati in loco.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Art. 24

Pentolame e cottura

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro pirex.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

I ragù e i sughi devono essere cotti in brasière.

La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

Il pentolame e le attrezzature da utilizzare per preparare i pasti ai soggetti celiaci e a soggetti con altre diete, dovranno essere identificate correttamente e collocate separatamente.

Art. 25

Condimenti

Per il condimento si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva biologico.

Art. 26

Cestino da viaggio, pasti "packet lunch", merenda di metà mattina

Il Comune può richiedere alla Ditta, allo stesso prezzo di aggiudicazione per il pasto giornaliero, la fornitura di cestini da viaggio per le gite scolastiche autorizzate.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare secondo la normativa vigente.

Il cestino da viaggio per tutte le utenze (bambini e adulti), deve essere così costituito: panini n. 2 (uno con formaggio -70g e uno con prosciutto cotto, senza polifosfati -70g); succo di frutta monoporzione in tetrabrik ml. 200; n. 1 thè monoporzione in tetrabrik ml. 200; n. 1 biscotti (pacchetto monoporzione) gr. 30; n. 1 crackers o schiacciatine (pacchetto gr. 30); Frutta (una banana e un frutto di stagione); n.1 acqua minerale naturale ml. 500; tovaglioli a perdere n. 2; bicchieri monouso n. 2

Art. 27

Derattizzazione e disinfestazione

La Ditta è tenuta ad effettuare un intervento di disinfestazione e derattizzazione dei locali di ristorazione, all'inizio del servizio e, successivamente, con cadenza semestrale e a dare comunicazione al Comune dell'avvenuto intervento.

Gli interventi di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere effettuati anche in caso di presenza di animali infestanti nel corso dell'anno e/o monitoraggio.

Art. 28

Operazioni da effettuare dopo la somministrazione

Il personale della ditta appaltatrice dovrà provvedere al termine di ogni pasto, presso ogni plesso scolastico:

- allo sparecchiamento e sanificazione dei tavoli;
- alla sistemazione materiale in dotazione negli appositi armadi;
- alla gestione dei rifiuti (è prevista la raccolta differenziata);
- alla pulizia di stoviglie, contenitori, utensili (da effettuarsi sia a scuola che presso il proprio centro di cottura).

La pulizia e la manutenzione di dette attrezzature sono a carico della Ditta aggiudicataria.

Art. 29

Campionatura rappresentativa del pasto

La Ditta aggiudicataria è tenuta a conservare presso il centro di cottura un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C/+4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione".

I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

Detti campioni saranno a disposizione delle competenti Autorità nel caso dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli tecnico-ispettivi ed igienico-sanitari.

Art. 30

Programma di emergenza per interruzione del servizio

Tutte le cause di interruzione del servizio che riguardano la sfera giuridica del fornitore, non saranno considerate giustificatorie dell'interruzione del servizio stesso.

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, la Ditta dovrà di norma, quando possibile, darne

avviso con anticipo di almeno 72 ore e provvedere comunque a fornire un pasto equilibrato dal punto di vista nutrizionale alle condizioni previste nel capitolato da concordare preventivamente con il Comune, eventualmente anche richiedendo la validazione da parte del SIAN della ASL.

Art. 31

Disposizioni generali

Nell'espletamento del servizio l'appaltatore è tenuto all'osservanza di tutte le norme vigenti in materia contenute in leggi, regolamenti, circolari ministeriali e direttive varie provenienti da Enti, Amministrazioni e Organi che in genere sovrintendono al settore oggetto del presente appalto e ad uniformarsi altresì alle disposizioni normative che venissero emanate nel corso dell'appalto.

In qualsiasi momento l'amministrazione comunale si riserva la possibilità di richiedere la documentazione idonea a dimostrare che per la produzione dei pasti destinati al Comune si utilizzano i prodotti biologici previsti e che gli stessi sono conformi alla vigente normativa in materia.

Art. 32

Responsabilità e polizza assicurativa

L'Impresa aggiudicataria si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti all'ingestione da parte dei commensali dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate utilizzate dalla medesima.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio od a cause ad esso connesse, derivassero al Comune, a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni, a totale carico dell'Impresa aggiudicataria.

L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

La Ditta aggiudicataria nel termine previsto per la trasmissione dei documenti necessari alla stipula del contratto e comunque prima dell'inizio del servizio, è tenuta a produrre una polizza assicurativa per Responsabilità Civile verso Terzi, con l'espressa rinuncia da parte della compagnia assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti dell'amministrazione comunale. La polizza assicurativa dovrà tenere conto specificatamente della R.C. verso terzi, per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e in particolarmente per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestioni di cibi o bevande avariate, per sinistri, danni dovuti a guasti, e per ogni danno anche se ivi non menzionato. L'importo del massimale non potrà essere inferiore a 5.000.000,00 di Euro, per sinistro a persona ed € 400.000,00 per danni a cose.

L'esistenza di tale polizza non libera l'impresa dalle proprie responsabilità avendo essa lo scopo di ulteriore garanzia.

L'Appaltatore non potrà sollevare eccezioni e /o modificare i prezzi concordati, a causa di errata o insufficiente valutazione dell'onerosità del servizio e dei tempi occorrenti per eseguirlo, adducendo a pretesto la presenza di fatti di cui non era stato precedentemente informato o che non aveva previsto elementi non valutabili sufficientemente.

E' inoltre inteso che l'appaltatore riconosce che deficienze di dati, indeterminazione e discordanze delle condizioni dell'appalto accettato, oltre a non poter in alcun modo giustificare richieste di maggiori compensi, non possono in alcun modo essere motivo di esenzioni di responsabilità per difetti o anomalie delle prestazioni oggetto dell'appalto, essendo preciso obbligo dell'appaltatore segnalare tempestivamente tali deficienze o discordanze e richiedere chiarimenti o proporre preventivamente idonee soluzioni direttamente a questa Amministrazione Comunale.

L'amministrazione ha la facoltà di variare in aumento o in diminuzione l'oggetto d'appalto. La ditta aggiudicataria è tenuta ad accettare le variazioni in diminuzione o in aumento senza limiti di numero, dovute ad oggettive esigenze scolastiche o comunque motivate dall'Amministrazione, notificate con raccomandata con ricevuta di ritorno.

E' vietato all'appaltatore cedere direttamente o indirettamente, in tutto o in parte, i servizi oggetto del presente capitolato senza la preventiva approvazione scritta e deliberata dell'Ente appaltante sotto la pena della risoluzione del contratto.

E' a carico dell'appaltatore il personale professionale necessario per l'espletamento del servizio.

Art. 33

Inadempienze dell'appaltatore – Ordini di servizio

Verificandosi deficienze o abusi nell'adempimento degli obblighi contrattuali il Comune ha la facoltà di ordinare e far eseguire d'ufficio in danno all'appaltatore quanto necessario per il regolare andamento del servizio qualora l'appaltatore, appositamente diffidato, non ottemperi nel termine assegnato, alle disposizioni del Comune.

Le deficienze e gli abusi di cui sopra saranno contestati all'appaltatore che sarà sentito in contraddittorio con gli organi del Comune che hanno effettuato i rilievi del caso.

Art. 34

Controlli da parte del Comune

E' riservata al Comune la facoltà di eseguire controlli in qualsiasi momento sull'andamento del servizio.

Il Comune si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti delle commissioni mensa.

In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

Ai fini del controllo igienico-sanitario la Ditta appaltatrice dovrà obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese per l'intera durata del contratto n.1 campionatura sull'intero pasto fornito e n.1 tampone su attrezzature utilizzate per la porzionatura. Le citate operazioni dovranno essere effettuate due volte l'anno nelle mense, nelle date e presso un laboratorio di gradimento dell'Amministrazione Comunale.

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dall'Impresa aggiudicataria. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, deriverà all'Amministrazione Comunale il diritto di rescindere il contratto nonché la facoltà di applicare le penalità previste nel successivo art.37, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Rimane ferma ed impregiudicata la facoltà dell'Amministrazione Comunale di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche sui pasti forniti dalla Ditta con riserva di adottare tutte le iniziative e i provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti microbiologici sopra indicati.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta di sottoporre i suoi addetti ad analisi cliniche per la ricerca dei portatori di enterobatteri patogeni e di stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.

I membri dell'organismo di controllo devono obbligatoriamente indossare, in sede di effettuazione dei controlli nei locali di produzione e di stoccaggio derrate, apposito camice bianco e copricapo, che devono essere forniti in pezzi monouso dall'impresa.

I controlli verranno effettuati per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato, secondo i criteri e le modalità previste dallo stesso.

L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla ditta, per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali la ditta dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

La ditta non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto all'Amministrazione comunale.

La ditta sarà tenuta inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'Amministrazione Comunale.

Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali di cui all'art.37 del presente capitolato o alla risoluzione del contratto per inadempimento ai sensi del successivo art.38 del presente capitolato.

Art.35

Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti

La Commissione mensa, ove costituita, svolge funzioni di verifica dell'andamento del servizio e di proposta nei confronti dell'Amministrazione comunale.

I controlli verranno effettuati con le medesime modalità previste nel precedente art.34.

Le composizioni e le attribuzioni della Commissione mensa sono regolate con atti interni dell'Amministrazione.

Art. 36

Monitoraggio ed autocontrollo da parte della Ditta

La Ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La Ditta è sempre tenuta 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 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. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e ss.mm.ii.

Dovranno essere svolte a cura della Ditta aggiudicataria le seguenti attività minime per ogni mensa servita:

- analisi dei rischi del processo produttivo;
- analisi acqua potabile;
- identificazione dei punti critici;
- definizione dei limiti di accettabilità;
- definizione ed attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
- definizione ed attuazione degli interventi in caso di perdita del controllo dei punti critici;
- verifica del sistema di autocontrollo;
- definizione e realizzazione della documentazione 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).

Le registrazioni relative all'applicazione del piano di autocontrollo dovranno essere complete e puntuali, devono essere costantemente tenute a disposizione degli incaricati del Comune e comunque dell'Ufficio competente del Comune.

La frequenza e la tipologia delle analisi di laboratorio adottate dalla ditta dovranno essere modificate in caso di esplicita richiesta dell'Amministrazione Comunale.

In relazione alle attività di cui sopra, la Ditta aggiudicataria dovrà designare prima della stipulazione del contratto, comunicandolo al Comune, un proprio rappresentante che

assumerà la qualifica di “responsabile dell’industria alimentare”, come previsto dal D.lgs. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e ss.mm.ii.

Art.37

Contravvenzioni e penali

Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto sia nel presente capitolato sia nell’offerta prodotta ed accettata, l’Amministrazione Comunale si riserva di applicare, le penalità di cui al presente articolo.

Le trasgressioni dell’appaltatore agli obblighi imposti dal presente capitolato saranno rilevate dagli organi preposti alla vigilanza ed al controllo e contestate all’appaltatore il quale, entro il termine massimo di tre giorni, farà pervenire le sue giustificazioni.

Si riporta di seguito una casistica di inadempienze che di norma comportano l’applicazione di una sanzione secondo i parametri più sotto precisati:

- mancata consegna di pasti interi o parte di pasti
- grammature diverse da quelle prescritte dalle tabelle dietetiche
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti
- mancata consegna o errata preparazione di diete speciali
- personale inferiore ai parametri stabiliti
- pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente
- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti
- mancato adempimento degli interventi manutentivi di cui al presente capitolato.

Le inadempienze sopra descritte non precludono all’Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente citati ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Potranno essere applicate in tali casi penali da un minimo di euro 500,00 ad un massimo di 2.500,00 rapportate alla gravità dell’inadempienza.

La misura delle penali verrà determinata dal Responsabile del Dipartimento competente con apposito atto e trattenuta sulla fattura di prossima scadenza.

L’applicazione della penale non solleva l’impresa affidataria dall’obbligo di eliminare subito gli inconvenienti rilevati.

Art. 38

Risoluzione del contratto

Oltre a quanto è genericamente previsto dall’art. 1453 del C.C. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, si stabilisce che il contratto si intenderà risolto di diritto, ai sensi dell’art. 1456 C.C. qualora si verifichi una delle seguenti

fattispecie:

- Fallimento dell'impresa appaltatrice o sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare l'espletamento del servizio;
- Messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte della Ditta;
- Impiego di personale privo di rapporto di dipendenza o collaborazione con la Ditta e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio o non in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria previsti dalla legislazione vigente;
- Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati dalla Ditta, anche a seguito di diffida del Comune che comportino infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio;
- Gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- Mancata osservanza del sistema di autocontrollo (H.A.C.C.P.);
- Un (n. 1) episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare derivante da colpa grave o dolo di operatori della Ditta;
- Errata somministrazione di una dieta speciale con grave danno per l'utenza;
- Interruzione non motivata del servizio;
- Gravi disservizi nella consegna dei pasti da parte della Ditta;
- Aver subappaltato, senza preventiva autorizzazione;
- Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e di prevenzione;
- Violazione dell'obbligo di permettere al Comune di vigilare sul corretto svolgimento dei servizi;
- Cessione del contratto, a qualsiasi titolo;
- Grave e ripetuta inosservanza delle clausole contrattuali da cui sia scaturita una penalità complessiva, per ciascun anno scolastico, di € 3.000,00.
- Le gravi reiterate inadempienze agli obblighi di cui al presente articolo, nonché l'inosservanza degli obblighi contrattuali, potranno costituire, a insindacabile giudizio della Amministrazione Comunale, causa di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto potrà essere risolto di diritto dal Comune con effetto immediato a seguito della comunicazione del Responsabile del I Dipartimento del Comune di Cave, a mezzo di lettera raccomandata A/R, di volersi avvalere della clausola risolutiva. In tal caso alla Ditta non spetta alcun indennizzo ed il Comune ha facoltà di incamerare la cauzione, salvo il maggior risarcimento del danno.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, la ditta ha l'obbligo comunque di continuare il servizio se ciò venga richiesto dal Comune, per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio; gli oneri derivanti da ciò vanno compresi nei danni

derivanti dalla risoluzione del contratto per colpa.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti da inadempienze.

Alla Ditta verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese, i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, il Comune potrà rivalersi su eventuali crediti della Ditta, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione appaltante di sopprimere il servizio di refezione scolastico in toto per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

Art. 39

Modalità di calcolo del danno subito dal Comune in caso di risoluzione per inadempimento

Nei limiti e con le modalità indicate nel precedente articolo la Ditta corrisponderà al Comune i seguenti risarcimenti:

- a) una somma pari alla differenza di prezzo fra quello offerto dall'aggiudicatario e quello che il Comune riuscirà ad ottenere per la gestione del servizio, nel periodo corrente fra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto;
- b) i costi di pubblicazione sui giornali e/o sulle Gazzette Ufficiali aumentati del 10%, per l'indizione di una nuova gara d'appalto da parte del Comune.

Art. 40

Decadenza

L'Amministrazione Comunale, indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto si riserva di pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento della Ditta Aggiudicataria sia gravemente pregiudizievole per l'immagine e il decoro dell'Amministrazione Comunale e dell'interesse pubblico.

Art. 41

Modalità di pagamento

Il corrispettivo giornaliero è determinato dal prodotto del prezzo unitario di aggiudicazione per il numero dei pasti effettivamente erogati ogni giorno;

L'importo complessivo presunto derivante dall'aggiudicazione si intende dichiarato ai soli fini della contabilità, restando inteso che l'importo sarà dato dal numero dei pasti effettivamente erogati.

L' IVA come per legge è a carico dell'Amministrazione. La fatturazione sarà fatta mensilmente.

L'Amministrazione Comunale si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta dopo la stipula del contratto per il regolare svolgimento del servizio secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti Locali. Entro 30 giorni dalla presentazione della fattura sarà accertata la regolare effettuazione del relativo servizio.

La liquidazione avverrà entro i successivi 30 giorni, salvo insorgano fondate contestazioni sulla fattura stessa e previa verifica di regolarità contributiva (mediante acquisizione D.U.R.C. da parte Stazione Appaltante).

Ogni fattura dovrà essere corredata da resoconto mensile dei pasti consegnati per ciascun plesso scolastico.

Non saranno in ogni caso liquidate le fatture non accompagnate dal resoconto mensile dei pasti somministrati a cui la ditta è obbligata per contratto.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale tutti i servizi, le prestazioni, le spese ecc. necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere, espresso e non, dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Art. 42

Cauzione definitiva

L'impresa aggiudicataria deve versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva, in uno dei modi stabiliti dal D.Lgs. 50/2016, nella misura del 10% (o in misura superiore nei casi previsti dalla legge) dell'importo del contratto al netto di IVA, contenente la clausola espressa della rinuncia alla preventiva escussione del debitore principale, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni nonché 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 della medesima impresa, ivi compreso il maggior prezzo che il comune dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione dell'appalto in caso di risoluzione del contratto per inadempienze dell'impresa.

Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'impresa aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

Art. 43

Pretese di terzi

L'impresa garantisce in ogni tempo il Comune di Cave da qualsiasi pretesa di terzi derivante da inadempienze dell'impresa stessa, anche parziale, alle norme contrattuali e dalle attività e rapporti comunque posti in essere dall'impresa medesima per lo

svolgimento del servizio oggetto dell'appalto.

Art.44

Spese inerenti all'appalto e contratto

Tutte le spese inerenti al presente appalto e conseguenti, nessuna esclusa ed eccettuata, nonché tutti i contributi, spese e quanto altro inerente o pertinente al contratto, le imposte e sovrimposte e le altre tasse relative, sono a carico dell'appaltatore.

Art. 45

Elezione a domicilio

L'appaltatore elegge a domicilio legale per tutti gli effetti il recapito fissato in offerta. Tutte le intimazioni e le notifiche dipendenti dal presente capitolato saranno fatte al responsabile del servizio presso la suddetta sede.

Art. 46

Divieto di cessione del contratto - Subappalto

Il contratto non può essere ceduto a pena di nullità.

L'appaltatore dovrà indicare nell'offerta la porzione del servizio che intende subappaltare a terzi, in misura comunque non superiore ai limiti previsti dalla normativa vigente in materia. È ammesso il subappalto solo per le attività non direttamente incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari, di preparazione e di somministrazione del pasto. Si intendono subappaltabili il servizio di trasporto e pulizia del Centro di produzione dei pasti e delle mense.

Il subappalto è regolato dall'art.105 del D.Lgs.50/2016.

Art.47

Gestione informatizzata del servizio

L'Amministrazione Comunale richiede un sistema informatico che soddisfi le seguenti necessità:

- prenotazione nominativa delle presenze;
- migliorare l'efficienza delle modalità di prenotazione dei pasti, allo scopo di evitare sprechi o disservizi ed ottimizzando altresì l'impiego e la professionalità delle risorse umane;
- operare in modo celere e sicuro il controllo delle eventuali morosità;
- monitorare in tempo reale i flussi finanziari inerenti alle entrate derivanti dal servizio di refezione scolastica;
- gestione sistema di accertamento e solleciti per morosità.

Il sistema di prenotazione pasti e gestione dei pagamenti costituisce pertanto una irrinunciabile ed importante qualificazione funzionale del servizio di refezione scolastica.

L'impresa aggiudicataria gestisce il sistema informatico, descritto di seguito, per la prenotazione, l'addebito dei pasti e il pagamento, compresa l'eventuale stampa dei bollettini di pagamento.

I processi che il sistema gestisce completamente sono i seguenti:

- **gestione completa delle prenotazioni dei pasti con l'uso di terminali POS** e/o lettori di codici a barre;
- gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso l'uso di un sistema interamente WEB based, sito presso un IDC (Internet Data Center) avente comprovate caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- generazione di un flusso andata e ritorno dei MAV e dei RID per permettere un rapido e certo pagamento da parte delle famiglie;
- emettere statistiche ad esempio fornendo il numero dei pasti forniti totale e parziale secondo le date e i periodi desiderati, i costi, i pagamenti

Il sistema dovrà essere accessibile ai diversi interlocutori coinvolti quali il Comune, la società di ristorazione, gli utenti, sempre e solo con login e password.

Mansioni a carico dell'impresa aggiudicataria:

- fornitura e manutenzione, durante la durata dell'appalto, delle apparecchiature hardware e del software, ed eventuale formazione del personale;
- l'inserimento delle presenze e la trasmissione dei dati dai terminali POS al sistema centrale attraverso le linee telefoniche presenti negli edifici delle scuole;
- la manutenzione, per tutta la durata dell'appalto, del contratto di hosting in atto, necessario a garantire la gestione del programma e dei dati su cluster siti presso una server farm certificata ISO 17799 (BS 7799);
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione /prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole.
- la gestione completa della base dei dati contenenti le anagrafiche degli studenti iscritti al servizio;
- la gestione delle variazioni in corso d'anno (aggiunta o ritiro di studenti, cambio fascia di costo del pasto) attraverso l'utilizzo del software di gestione;
- la gestione dei pagamenti effettuati dagli utenti e dei relativi solleciti di pagamento delle somme arretrate;
- le attività per consentire agli utenti di effettuare i pagamenti del servizio, compresi gli oneri per la fornitura delle relative apparecchiature e materiali di consumo;

In caso di guasti e/o malfunzionamenti dei componenti hardware l'impresa appaltante è tenuta a dare tempestiva comunicazione al Comune e a far eseguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino della verificata irregolarità con spese a proprio carico.

Art.48

Disposizioni finali

L'appaltatore si considera, all'atto dell'assunzione dei servizi, a perfetta conoscenza dell'ubicazione dei locali e delle attrezzature su cui dovranno effettuarsi i servizi specificati nel presente capitolato.

L'ente appaltante comunicherà all'appaltatore tutte le deliberazioni, ordinanze ed altri provvedimenti che comportino variazioni di tale situazione iniziale.

L'impresa è tenuta, nel corso dello svolgimento del servizio ad aggiornarsi ed attenersi alle normative in fatto di igiene, sicurezza sul lavoro, disposizioni nutrizionali che verranno man mano emanate.

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, sono applicabili le disposizioni contenute nelle norme vigenti in materia di concessioni e appalti, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale, della legge e della normativa vigente.

Art.49

Avvertenze

L'Amministrazione si riserva, in caso di aggiudicazione, di verificare i requisiti dichiarati, mediante l'acquisizione d'ufficio dei certificati attestanti il possesso di stati, fatti e qualità dei soggetti dichiaranti.

L'amministrazione procederà alla verifica delle offerte anormalmente basse ai sensi dell'art.97 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.

IL RESPONSABILE DEL I DIPARTIMENTO
(Dott. Giuseppe Scaramella)

ALLEGATI

Allegato A

Grammature vari alimenti

Allegato B

Elenco personale servizio refezione scolastica

GRAMMATURE VARI ALIMENTI A CRUDO E AL NETTO DEGLI SCARTI PER FASCE DI ETA' PRANZO

ALIMENTI	INFANZIA	PRIMARIA
PANE	40	50
PASTA O RISO (asciutti)	50	70
PASTA O RISO (minestre)	25	35
RAVIOLI	60	80
TORTELLINI (asciutti)	60	80
TORTELLINI (brodo)	50	70
GNOCCHI	180	200
PARMIGIANO GRATT.	5	5
OLIO/BURRO (per condire)	5	5
POMODORI PELATI	70	80
TONNO PER PASTA	10	12
LEGUMI (freschi contorno)	50	70
LEGUMI (minestra)	25	35
CARNE BOVINO/SUINO	70	90
CARNE MACINATA (per ragù)	30	40
POLLO O TACCHINO (petti)	70	90
POLLAME CON OSSA	90	130
FILETTO MERLUZZO	80	100
POLPETTE PLATESSA	80	100
PROSCIUTTO (crudo e cotto)	40	50
FORMAGGI MOLLI(mozzarella, stracchino..)	50	60
GRANA	40	50
VERDURA COTTA	120	140
VERDURA PER MINESTRONE	80	120
BIETA PER MINESTRONE	20	20
CAROTE PER MINESTRONE	20	20
PATATE PER MINESTRONE	20	20
POMODORI PER MINESTRONE	20	20
PATATE PER CONTORNI	120	150
INSALATA VERDE	40	50
INSALATA DI POMODORI	100	110
INSALATA DI FINOCCHI	130	150
FRUTTA DI STAGIONE	150	150
SUCCO DI FRUTTA	125	125
YOGURT	125	125
DESSERT	80	80

Allegato A) al Capitolato

ALLEGATO B) al capitolato

ELENCO PERSONALE SERVIZIO REFEZIONE
SCOLASTICA COMUNE DI CAVE

N°	QUALIFICA	LIVELLO	MONTE ORE SETTIMANALI PRO-CAPITE
1	CGM	4°	20
1	CUOSO	4°	35
1	SECONDO CUOCO	5°	35
7	ADDETTI SERVIZI MENSA	6°S	15
4	ADDETTI SERVIZI MENSA	6°S	20