



COMUNE DELL'AQUILA
Settore Politiche Sociali, Politiche Psicoeducative
Diritto allo Studio e Politiche della Casa

**CAPITOLATO D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA E SPORZIONAMENTO PER GLI
ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, ELEMNTARI E MEDIE
DEL COMUNE DELL'AQUILA PER ANNI TRE - A PARTIRE
DALL'INIZIO DELL'ANNO SCOLASTICO 2012/2013.**

SOMMARIO

ALLEGATO "A"	1
AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE	4
INDICAZIONI GENERALI.....	4
ART. 1 OGGETTO DEL CONTRATTO	4
ART. 2 DURATA DELL'APPALTO	5
ART. 3 VALORE PRESUNTO DELL'APPALTO.....	5
ART. 4 TIPOLOGIA E PRESUMIBILE DIMENSIONE DELL'UTENZA.....	6
ART. 5 REQUISITI DI PARTECIPAZIONE	6
ART. 6 AVVERTENZE.....	9
ART. 7 MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE.....	10
ART. 8 MODALITA' DI GARA E AGGIUDICAZIONE	11
ART. 9 STANDARDS DI QUALITA' DEL SERVIZIO.....	13
ART. 10 CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO.....	14
ART. 11 INIZIO DELLA FORNITURA DEL SERVIZIO.....	14
ART. 12 ORDINATIVI DEI PASTI DEI VEICOLATI	14
ART. 13 INTERRUZIONE DEL SERVIZIO.....	15
ART. 14 CAUZIONE PROVVISORIA	15
ART. 15 CAUZIONE DEFINITIVA	15
ART. 16 RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE	16
ART. 17 SUB-APPALTO DELLA FORNITURA	16
ART.18 SOSTITUZIONE DELL'IMPRESA AGGIUDICATRICE.....	16
ONERI INERENTI IL CONTRATTO.....	16
ART. 19 ASSICURAZIONI	16
ART. 20 SPESE, IMPOSTE E TASSE	16
ART. 21 PERSONALE	17
ART. 22 ORGANICO ADDETTI E DIREZIONE DEL SERVIZIO.....	17
ART. 23 FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO	17
ART. 24 VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI).....	18
ART. 25 CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI.....	18
ART. 26 RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI	18
ART. 27 APPLICAZIONI CONTRATTUALI	18
ART. 28 DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE	19
ART. 29 RIFIUTI	19
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA REPARAZIONE DEI PASTI.....	19
ART. 30 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	19
ART. 31 IGIENE DELLA PRODUZIONE	20
ART. 32 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE	20
ART. 33 RICICLO	21
ART. 34 MANIPOLAZIONE E COTTURA	21
ART.35OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOL.....	21
ART. 36 LINEA REFRIGERATA	22
ART. 37 PENTOLAME PER LA COTTURA	22
ART. 38 CONDIMENTI	22

MENU' PER LE UTENZE	22
ART. 39 MENU'	23
ART. 40 STRUTTURA DEL MENU'	23
ART. 41 VARIAZIONI DEL MENU'	23
ART. 42 TABELLE DIETETICHE E MENU'	23
ART. 43 QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI	23
ART. 44 DIETE SPECIALI	24
ART. 45 DIETE DI TRANSIZIONE ("DIETE IN BIANCO")	24
ART. 46 INTRODUZIONE DI NUOVE PORTATE E MENU' SPERIMENTALI	25
ART. 47 NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI – CONTENITORI	25
ART. 48 MEZZI DI TRASPORTO	25
ART. 49 ORARI DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI	26
ART. 50 RITIRO DEI CONTENITORI TERMICI	26
CONTROLLO DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE	26
ART. 51 DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE	26
ART. 52 ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO	27
ART. 53 TIPOLOGIA DEI CONTROLLI	27
ART. 54 BLOCCO DEI PRODOTTI ALIMENTARI	28
ART. 55 METODOLOGIA DEL CONTROLLO QUALITA'	28
ART. 56 CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI	28
ART. 57 RILIEVI E PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALITA'	29
ART. 58 CONTROLLO DELLA QUALITA'	29
PENALI.....	30
ART. 59 PENALITA' PREVISTE PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E VEICOLAZIONE DEI PASTI.....	30
PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI	30
ART. 60 PREZZO DEI PASTI	30
ART. 61 PAGAMENTI PER LA FORNITURA DEI PASTI	31
RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	31
ART. 62 CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA	31
ART. 63 RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO	31
CONTROVERSIE	32
ART. 64 FORO COMPETENTE	32
NORME FINALI	32
ART. 65 RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME.....	32
ALLEGATI.....	32

<p>APPALTO FORNITURA PASTI CAPITOLATO SPECIALE</p>
--

AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

Comune dell'Aquila, Via Rocco Carabba L'Aquila

INDICAZIONI GENERALI

ART. 1
OGGETTO DEL CONTRATTO

Il contratto ha per oggetto l'affidamento della fornitura pasti per il Comune di L'Aquila ad imprese di ristorazione specializzate, che utilizzeranno un centro di produzione pasti proprio o comunque nella loro esclusiva disponibilità, escludendo in ogni caso centri di cottura presso altri Enti pubblici o privati. Il servizio prevede la preparazione dei pasti in due modalità: monoporzione a legame "fresco - caldo", da consegnare in contenitori isotermini per trasporto e servizio cibi adatti a ricevere all'interno le vaschette in plastica termo riscaldata, o contenitori termici monoporzioni con vaschetta in acciaio inox, in orario utile alle esigenze scolastiche con relativo ritiro dei contenitori isotermini. Nelle sedi scolastiche, appositamente attrezzate è stato attivato il servizio con il sistema della multirazione.

Nelle sedi scolastiche non ancora idonee per effettuare il servizio di multirazione, nel momento in cui il Comune renderà idonei i locali, l'I.A. (Impresa Appaltatrice) dovrà fornire, a proprio carico, tutti gli arredi necessari per il funzionamento dei refettori. La qualità e la quantità degli arredamenti dovranno rispettare quella già fornita nei plessi scolastici dove è attivo il servizio multirazione e gli stessi arredamenti resteranno di esclusiva proprietà del Comune.

Nello specifico i refettori dovranno essere attrezzati con: lavandino, rubinetto, sifone, carrello lavamani, carrello di servizio, carrello bagnomaria, tavolo refrigerato, pattumiera, sanitizzatore coltelli, armadio per stoviglie, armadio spogliatoio, zanzariere, tavolo in acciaio con ripiano inferiore. (Allegato G).

Attualmente le scuole dove è stato attivato il servizio in multirazione sono quelle indicate nell'allegato E) per un totale di circa 290.000 pasti annui.

Le scuole dove attualmente viene servito il pasto in monoporzione sono quelle indicate nell'allegato F) per un totale di 150.000 pasti annui.

Il servizio, oltre alla fornitura delle derrate alimentari e la preparazione dei pasti presso il centro di cottura, comprende anche:

- a) il confezionamento ed il trasporto dei pasti dal centro di preparazione ai vari refettori scolastici. Il trasporto deve essere effettuato con mezzi messi a disposizione dalla ditta aggiudicataria, forniti di autorizzazioni igienico sanitarie previste dalla normativa vigente per il trasporto di alimenti.
- b) la distribuzione dei pasti nelle scuole ed il riassetto delle sedi di refezione, comprendente le seguenti attività:

➤ ricevimento dei pasti e controllo della merce al momento dell'arrivo al refettorio;

- predisposizione dei refettori, dei tavoli per i pasti ed allestimento con tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri del tipo monouso e piatti monouso, in possesso dei requisiti previsti dalla normativa vigente in materia di imballaggio di materiale destinato a venire a contatto con alimenti di primaria qualità .
Dette stoviglie a perdere devono essere fornite dall'impresa aggiudicataria per tutte le scuole di ogni ordine e grado.
- Sporzionamento, scodellamento e distribuzione dei pasti; il confezionamento ed il trasporto dei pasti dal centro di preparazione ai vari refettori scolastici. Il trasporto deve essere effettuato con mezzi di proprietà della ditta aggiudicataria, forniti di autorizzazioni igienico sanitarie previste dalla normativa vigente per il trasporto di alimenti.

c) operazioni successive alla distribuzione dei pasti consistenti:

- nello sgombero dei tavoli;
- pulizia e manutenzione dei refettori, dei relativi impianti, delle attrezzature e degli arredi in dotazione degli stessi;
- predisposizione delle stoviglie e dei contenitori sporchi destinati ai centri per il lavaggio;
- conferimento dei rifiuti negli appositi contenitori con l'obbligo della raccolta differenziata.

ART. 2 DURATA DELL'APPALTO

Il presente appalto avrà la durata di anni 3 (tre) a partire dall'inizio dell'anno scolastico 2012/2013. L'Amministrazione Comunale si riserva di procedere al rinnovo del presente contratto ove non sia in contrasto con la normativa vigente a quella data, con atto motivato e per il tempo massimo pari alla stessa durata (art. 57 comma 5 lett. b) D.Lgs 163/2006 e ss.mm.ii). In tal caso l'importo complessivo del possibile rinnovo per un ulteriore triennio è pari ad € 6.660.000,00 (IVA esclusa). L'I.A. (Impresa Appaltatrice), in caso di mancato rinnovo alla scadenza del contratto, è tenuta alla prestazione del servizio, se richiesta, per un periodo comunque non superiore a sei mesi, agli stessi patti e condizioni e nei limiti delle prestazioni richieste dall'Ente, sino alla consegna del medesimo servizio al nuovo aggiudicatario della procedura di gara avviata dall'Amministrazione.

Qualora l'Amministrazione Comunale, nel periodo considerato, dovesse adottare un nuovo sistema di gestione del servizio fornitura pasti, o ravvedesse l'opportunità della soppressione del servizio, l'appalto potrà essere interrotto con un preavviso da effettuarsi mediante lettera raccomandata con almeno 90 giorni di anticipo, ed il contratto si riterrà risolto, trascorsi i tempi di preavviso, senza alcun indennizzo al prestatore di servizi.

ART. 3 VALORE PRESUNTO DELL'APPALTO

L'importo dell'appalto, determinato moltiplicando il numero presunto dei pasti annui, previsto in circa n. 440.000 per il prezzo medio unitario posto a base di gara di € 5,00 (Iva esclusa) è pari ad € 2.200.000,00 annui (Iva esclusa) ed ammonta complessivamente ad € 6.600.000,00 (Iva esclusa), per il periodo di cui al precedente articolo.

Tale importo è suscettibile di variazione in aumento o in diminuzione, in relazione al numero di pasti effettivamente somministrati.

Il prezzo medio offerto sarà tenuto fermo per tutta la durata del contratto anche a seguito dell'ampliamento del servizio con modalità in multirazione.

ART. 4

TIPOLOGIA E PRESUMIBILE DIMINUZIONE DELL'UTENZA

L'utenza è composta da alunni di scuole elementari e materne, pubbliche e parificate, Scuola Media Mazzini, nonché dagli insegnanti aventi titolo e personale ATA aventi titolo, istruttori socio-educativi e personale ausiliario, quali dipendenti del Comune di L'Aquila, in servizio presso gli asili nido comunali.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni stabilite nel contratto, aumenti o diminuzioni dei pasti senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chieder compensi di sorta.

L'orario del pranzo è previsto indicativamente alle ore 12.00 per gli utenti della scuola materna statale e parificata e alle ore 13.00 per le scuole elementari statali e parificate, ore 13.10 per la Scuola Media Mazzini.

Il Comune si riserva inoltre la facoltà di modificare il calendario di erogazione e gli orari di consegna a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche.

Il numero dei pasti oscillante tra 2.300 e 3.800 giornalieri è un dato medio del tutto indicativo ed è desunto dal numero delle somministrazioni effettuate nell'ultimo anno scolastico. Il dato relativo al numero di presenze effettive verrà precisato ogni giorno dalle singole scuole entro le 09.30; saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti alle scuole.

Nel corso della fornitura l'Amministrazione si riserva la facoltà di apportare variazioni nei quantitativi e nella qualità delle tabelle dietetiche, qualora siano richieste dal medico di struttura pubblica della competente A.S.L., medesima, e che potrà essere sospesa in qualsiasi giorno anche parzialmente.

ART. 5

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Per essere ammessi alla gara l'Impresa deve attestare di essere in possesso dei seguenti requisiti a pena di esclusione:

1. Iscrizione alla C.C.I.A.A. della Provincia in cui l'Impresa ha sede o ad analogo registro di altro Stato membro dell'U.E. e per attività inerente il servizio oggetto dell'appalto;
2. Insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii.;
3. Insussistenza delle cause ostative ai sensi delle disposizioni antimafia;
4. di non avere subito nel triennio 2009/2010/2011 atti o provvedimenti di risoluzione, revoca e/o decadenza dell'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per grave inadempimento o negligenza da parte dei soggetti committenti;
5. di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ex legge 68/99;
6. di essere in regola con quanto previsto dal D.lgs. 81/08 e successive modificazioni ed integrazioni e di impegnarsi ad adottare tutti i necessari accorgimenti tecnici ed organizzativi diretti a garantire la sicurezza sul lavoro dei propri dipendenti e di tutti coloro che dovessero collaborare a qualsiasi titolo nonché dei fruitori del servizio oggetto dell'appalto;
7. di non essere soggetti a provvedimenti restrittivi di cui all'art. 5 della legge 123/2007;
8. di essere in regola con il versamento degli oneri fiscali e i contributi previdenziali e assistenziali per i dipendenti, ai sensi delle vigenti disposizioni di legge e delle norme contrattuali nazionali e locali;
9. di avere realizzato nell'ultimo triennio (2009/2010/2011) un volume globale d'affari non inferiore al doppio del valore complessivo dell'appalto, comprensivo dell'importo relativo al periodo di eventuale ripetizione di servizi analoghi a quelli oggetto della presente gara. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese il requisito di cui al presente punto dovrà essere posseduto almeno il 60% dell'impresa capogruppo; le imprese mandanti dovranno possedere tale requisito in percentuale non inferiore al 20% del totale richiesto. In caso di Consorzio il requisito dovrà essere posseduto a pena di esclusione della gara dal Consorzio ovvero cumulativamente dalle imprese consorziate e designate per l'esecuzione del servizio,

le quali non potranno in alcun caso possederlo nelle misure inferiori al 20% del totale richiesto.

10. di avere realizzato nell'ultimo triennio (2009/2010/2011) un fatturato riferito al settore ristorazione scolastica non inferiore al doppio del valore complessivo dell'appalto. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese il requisito di cui al presente punto dovrà essere posseduto almeno il 60% dell'impresa capogruppo; le imprese mandanti dovranno possedere tale requisito in percentuale non inferiore al 20% del totale richiesto. In caso di consorzio il requisito dovrà essere posseduto a pena di esclusione della gara dal consorzio ovvero cumulativamente dalle imprese consorziate e designate per l'esecuzione del servizio le quali non potranno in alcun caso possederlo nella misura inferiore al 20% del totale richiesto;
11. originale o copia conforme del certificato del sistema qualità aziendale, rilasciato secondo le norme europee della serie UNI EN ISO 9001.2008 inerenti la ristorazione scolastica. Trattandosi di requisito soggettivo, in caso di raggruppamento temporaneo d'impresie il requisito deve sussistere in capo a tutte le imprese facenti parte del raggruppamento stesso.
12. originale o copia conforme del Certificato UNI EN ISO 14001, trattandosi di requisito soggettivo, in caso di raggruppamento temporaneo di imprese il requisito deve sussistere in capo a tutte le imprese facenti parti del raggruppamento stesso;
13. originale o copia conforme del Certificato del Sistema di qualità aziendale rilasciato secondo le norme europee della serie UNI EN ISO 22000:2005. Trattandosi di requisito soggettivo, in caso di raggruppamento temporaneo di imprese il requisito deve sussistere in capo a tutte le imprese facenti parte del raggruppamento stesso;
14. originale o copia conforme del certificato OHSAS 18001. Trattandosi di requisito soggettivo, in caso di raggruppamento temporaneo di imprese il requisito deve sussistere in capo a tutte le imprese facenti parte del raggruppamento stesso;
15. di rispettare per i propri dipendenti le norme del CCNL di categoria e applicare ai propri addetti gli accordi economici e normativi della contrattazione nazionale del comparto, secondo l'ultima tabella in vigore;
16. almeno n. 2 idonee referenze bancarie rilasciate da Istituti Bancari attestanti che l'impresa ha sempre fatto fede agli impegni assunti;
17. ricevuta del versamento in favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori servizi e forniture (CIG);
18. cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo presunto complessivo a base di gara da costituire mediante fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs 385/1993, che svolgono in linea esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero del Tesoro, Bilancio e Programmazione economica. A pena di esclusione la garanzia dovrà provvedere:
 - a) la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
 - b) la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del cod. civ., nonché l'operatività della garanzia stessa entro 15 gg dalla data di presentazione delle offerte;
 - c) validità 180 gg dalla data di presentazione delle offerte;
 - d) l'impegno del fideiussore a rilasciare, in caso di aggiudicazione la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto a favore del Comune;
 - e) qualora la cauzione venga rilasciata da un Istituto di intermediazione finanziaria dovrà essere allegata, a pena di esclusione, dichiarazione o documentazione attestante che l'Istituto è iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D. Lgs 385/93 e che svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie a ciò autorizzato dal Ministero del Tesoro, Bilancio e Programmazione economica;
 - f) in caso di raggruppamenti o consorzi ordinari di cui all'art.34 comma 1 lett. d), e) del D. Lgs 163/06 e ss.mm.ii. non ancora costituiti, la garanzia fideiussoria deve essere intestata a nome di ciascuna società componente il costituendo raggruppamento o consorzio, in caso di raggruppamento o consorzio. In caso di raggruppamenti, consorzi o GIEIE (Gruppo Europeo di Interesse Economico), di cui all'art. 34 comma 1 lett. d), e), f), del D. Lgs

163/06 e ss.mm.ii., già costituiti, la garanzia fideiussoria dovrà essere intestata alla sola impresa designata capogruppo, ed al consorzio già costituito.

17. Piena disponibilità ed uso esclusivo del gestore, per tutta la durata del contratto, di un centro di cottura pasti in grado di produrre i quantitativi di pasti previsti nel presente capitolato di appalto. L'Impresa dovrà pertanto disporre, nel termine di 15 (quindici) giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione definitiva del servizio, e comunque in tempo utile per assicurare la regolare erogazione del servizio stesso, di un centro di cottura, autorizzato alla produzione di pasti in asporto, e con una capacità produttiva sufficiente a garantire la produzione minima di n. 2.500 pasti per ciclo produttivo. In ogni caso si precisa che il tempo di percorrenza necessario ad ogni automezzo per il completamento della consegna dei pasti del Centro di produzione stesso ai vari punti scolastici di refezione compresi nel programma di distribuzione non deve di norma superare il tempo massimo di 30 (trenta) minuti; il mancato rispetto della scadenza temporale ivi richiamata comporta l'applicazione del successivo art. 62 del presente capitolato;
18. qualora il centro di cottura pasti sia già nella piena disponibilità dell'Impresa che partecipa alla gara dovranno essere allegati all'offerta i seguenti documenti:
- a) contratto che ne attesti la piena disponibilità dell'impresa per tutta la durata del contratto;
 - b) attestazione, con indicazione delle dimensioni, dei percorsi e dell'elenco dell'attrezzatura in dotazione;
 - c) l'autorizzazione sanitaria specifica per l'asporto, intestata alla ditta stessa;
 - d) dichiarazione in merito all'ubicazione della cucina, alla distanza (in termini di Km stradali), dalla Basilica di Collemaggio, alla capacità produttiva effettiva, alla capacità produttiva già impegnata e alla conseguente capacità produttiva residua;
19. Qualora invece la ditta partecipante non abbia ancora la piena ed esclusiva disponibilità del Centro di produzione dovranno essere allegati all'offerta i seguenti documenti:
- a) contratto preliminare di affitto;
 - b) progetto definitivo del centro (vincolante in caso di aggiudicazione) a disposizione, riportante le dimensioni, i percorsi e l'elenco dell'attrezzatura per il servizio;
 - c) dichiarazione in merito all'ubicazione della cucina, alla distanza (in termini di Km stradali) dalla Basilica di Collemaggio, alla capacità produttiva effettiva;
 - d) il concorrente dovrà inoltre allegare una dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 con la quale, assumendosene la piena responsabilità anche penale, garantisca l'effettiva disponibilità e l'operatività del centro nel termine di quindici giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione definitiva e con la quale si impegna a fornire al Comune entro tale termine, copia della documentazione atta a dimostrare la piena disponibilità della cucina per tutta la durata contrattuale, il progetto esecutivo e l'autorizzazione sanitaria intestata alla Ditta stessa.
- Inoltre le ditte concorrenti devono espressamente dichiarare;
1. di avere preso visione e di accettare tutte le clausole del presente capitolato speciale d'appalto e dei relativi allegati apponendo la firma su ogni singola pagina;
 2. di impegnarsi ad eseguire la fornitura richiesta nei modi e nei tempi previsti nel presente capitolato speciale d'appalto e nei relativi allegati;
 3. di impegnarsi a non utilizzare prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM);
 4. di avere preso conoscenza di tutte le circostanze che possono influire nell'esecuzione della fornitura e di giudicare i prezzi remunerativi e tali da consentire l'offerta presentata;
 5. il numero di fax e l'indirizzo di posta elettronica ufficiali ove l'Amministrazione possa effettuare le relative comunicazioni;
 6. l'I.A., prima dell'inizio dell'attività dovrà fornire apposita dichiarazione sulle certificazioni degli automezzi utilizzati concernente le autorizzazioni previste dalla Legge 327/80 e dal T.U., sul Trasporto delle merci deperibili, almeno n. 8 (otto) automezzi con allegato libretti di circolazione;
 7. a pena di esclusione l'I.A. dovrà fornire l'organigramma del seguente personale:

- a) presenza di un cuoco diplomato con esperienze molteplici pregresse;
- b) presenza di un responsabile di cucina con esperienza almeno biennale;
- c) presenza di un nutrizionista diplomato o esperto in scienza dell'alimentazione;
- d) presenza di un programma di formazione e addestramento professionale in relazione al tipo di attività;
- e) presenza di un responsabile o direttore generale.

Nell'offerta dovrà essere specificata ampiamente, con dati tecnici, il tipo, la costituzione, la misura e la composizione merceologica dei contenitori di distribuzione del pasto, delle posate di plastica, dei bicchieri a perdere e dei tovaglioli di carta, formanti tutti parte integrante della fornitura.

L'Impresa deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate procedure di decreto D.Lgs 26/05/1997 n. 155 e ss.mm.ii., mediante un sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici H.A.C.C.P. (hazard Analysis and Critical Control Points).

A tal fine dovrà essere predisposto apposito manuale di corretta prassi igienica ai sensi dell'art. 4 del sopraccitato D.Lgs. che in caso di aggiudicazione, in copia, deve essere depositato, prima dell'avvio del servizio, presso il competente ufficio del Comune. Il gestore sarà tenuto a provvedere a proprie cure e spese all'analisi dei cibi somministrati con periodicità mensile o comunque concordata dal Committente, nel giorno indicato dal Comune.

ART. 6 AVVERTENZE

Tutte le dichiarazioni, le relazioni, e l'offerte, pena l'esclusione dovranno essere presentati in lingua italiana o accompagnati da traduzione in lingua italiana certificata, conforme al testo straniero, dalla competente rappresentanza diplomatica o consolare ovvero traduttore ufficiale.

Non si darà corso all'apertura del plico che non risulti pervenuto entro la scadenza indicata nel bando ovvero non rechi l'indicazione del mittente, la dicitura relativa alla specificazione dell'oggetto della gara o che non sia debitamente chiuso e controfirmato sui lembi di chiusura.

L'incompleta od inesatta produzione di quanto richiesto all'articolo che precede, determina l'esclusione dalla gara.

Ai sensi del D.Lgs n. 123 del 7 agosto 2007 sopra richiamato si specifica, a pena di esclusione, che;

- ✓ il costo del lavoro considerato dalla Ditta al fine della formulazione del prezzo non potrà essere inferiore a quello risultante nelle apposite tabelle per "i dipendenti da azienda del settore Turismo – comparto pubblici esercizi "ristorazione collettiva" pubblicate periodicamente dal Ministero del Lavoro e delle politiche sociali sulla base dei valori economici previsti dalla contrattazione collettiva stipulata dai sindacati comparativamente più rappresentativi, delle norme in materia previdenziale e assistenziale, dei diversi settori merceologici e delle differenti aree geografiche;
- ✓ il costo relativo alla sicurezza considerato dalla ditta dovrà essere congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche del servizio oggetto del presente appalto.

L'aggiudicazione definitiva è subordinata alla verifica del possesso dei requisiti autodichiarati. Dopo l'aggiudicazione definitiva e prima della stipula del contratto la ditta aggiudicataria sarà inviata a presentare, pena la decadenza dell'aggiudicazione:

1. la documentazione di rito propedeutica alla stipula del contratto (modello GAP, atto costitutivo in caso di A.T.I., eventuali procure, etc);
2. cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo netto contrattuale.

ART. 7

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

1. Il plico, chiuso e controfirmato sui lembi di chiusura, contenente la documentazione e le offerte tecnica ed economica andrà presentato, a pena di esclusione, all'indirizzo indicato nel bando, attraverso il servizio postale o agenzia di recapito autorizzata.
2. All'esterno del plico andrà riportata la seguente dicitura "Gara per l'affidamento del Servizio di Refezione Scolastica e sporzionamento per gli alunni delle Scuole dell'Infanzia, Elementari e Medie del Comune dell'Aquila per gli anni scolastici 2012-2015".
3. Il plico, a pena di esclusione, dovrà, inoltre, riportare il nominativo del concorrente, il giorno e l'ora di espletamento della gara e dovrà contenere:

- ✓ busta "A" chiusa e controfirmata sui lembi di chiusura, recante l'indicazione del concorrente, sulla quale dovrà essere indicato "DOCUMENTAZIONE"; detta busta, pena l'esclusione dalla gara, dovrà contenere:

- l'istanza di partecipazione, redatta in bollo sottoscritta dal legale rappresentante e corredata da copia del documento di riconoscimento;
- dichiarazione attestante la iscrizione nel registro della Ditta alla Camera di Commercio e negli altri registri previsti per legge per la prestazione oggetto della gara;
- dichiarazione circa il possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006 riferita all'Azienda e a tutti i legali rappresentanti;
- dichiarazione di autorizzare espressamente la I.A. ad utilizzare, per tutte le comunicazioni previste dalla normativa vigente, il numero di fax del domicilio eletto, ovvero la posta elettronica certificata del concorrente;
- dichiarazione che in caso di aggiudicazione adempirà agli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 sulla tracciabilità dei flussi finanziari;
- tutte le dichiarazioni e/o la documentazione richieste dal capitolato d'oneri;
- la quietanza della cauzione provvisoria;
- il capitolato d'oneri, debitamente sottoscritto in ogni pagina dall'avente diritto per accettazione;
- attestazione del versamento in favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori servizi e forniture;
- dichiarazione di aver espletato nell'ultimo triennio in favore di PP.AA servizi analoghi a quello oggetto di gara (ai sensi dell'art. 42, comma 1 lett. a) del D.Lgs. 163/2006);
- dichiarazione attestante che il costo del lavoro per il personale occupato non è inferiore al costo stabilito dal C.C.N.L. di categoria vigente;
- dichiarazione attestante il regolare versamento a favore dei dipendenti dei contributi previdenziali ed assistenziali.

Tutte le dichiarazioni devono essere fornite ai sensi degli Artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, dal legale rappresentante dell'Azienda con allegata copia di un documento di riconoscimento del dichiarante in corso di validità.

- ✓ busta "B" chiusa e controfirmata sui lembi di chiusura, recante l'indicazione del concorrente contenente l'offerta tecnica, sulla quale dovrà essere indicato "OFFERTA TECNICA" e contenente la proposta progettuale redatta sulla base di quanto precisato nel presente capitolato ai fini dell'attribuzione dei punteggi;
- ✓ busta "C" chiusa e controfirmata sui lembi di chiusura, recante l'indicazione del concorrente contenente l'offerta economica, sulla quale dovrà essere indicato "OFFERTA ECONOMICA";

L'istanza di partecipazione e tutta la documentazione allegata, l'offerta tecnica e l'offerta economica devono essere debitamente sottoscritti dal legale rappresentante dell'Impresa. L'offerta economica, recante il prezzo unitario offerto in cifre ed in lettere, deve essere redatta in carta legale

e riportare il codice fiscale e la partita IVA dell'impresa. In caso di difformità tra l'offerta in cifre e quella in lettere verrà presa in considerazione quella più vantaggiosa per l'Amministrazione.

Si fa presente che, ai sensi della L. 675/1996 e del D.Lgs 196/2003 e ss.mm.ii., unitamente all'offerta tecnica, ciascun concorrente potrà mediante motivata dichiarazione, segnalare all'Amministrazione le informazioni che costituiscono i segreti tecnici e commerciali. In presenza di tale dichiarazione l'Amministrazione consentirà l'accesso nella forma della sola visione delle informazioni che costituiscono segreti tecnici e commerciale. In assenza di tale dichiarazione l'accesso è consentito nella forma dell'estrazione copia dell'offerta tecnica e/o delle giustificazioni presentate.

Ai sensi dell'art. 46 del D.Lgs 163/06, nei limiti previsti dagli artt. Da 38 a 45, la Stazione Appaltante invita, se necessario, i concorrenti a completare o a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati. La richiesta avverrà tramite fax.

ART. 8 MODALITA' DI GARA E AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione del servizio di cui al presente appalto, avverrà secondo le norme, i termini, le modalità e le condizioni definite all'interno del presente capitolato e del relativo bando di gara.

La gara verrà espletata mediante procedura aperta in ambito UE, art. 55 del D.Lgs 163/2006 e ss.mm.ii., con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, mediante il criterio di cui all'art. 83 del D.Lgs stesso.

Il servizio verrà affidato all'offerente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto, risultante dalla somma dei punteggi attribuiti ai parametri tecnico-qualitativi ed al prezzo, indicati nel presente Capitolato.

In caso di parità di punteggio complessivo l'affidamento del servizio verrà aggiudicato al concorrente che ha ottenuto il punteggio più elevato nell' "Area qualità". In caso di ulteriore parità si procederà ad estrazione a sorte.

Si procederà all'aggiudicazione anche in caso in cui dovesse pervenire una sola offerta valida, ove ritenuta congrua e conveniente per l'Amministrazione. Mentre l'offerta è vincolante per l'impresa concorrente dal momento della presentazione della stessa, l'Amministrazione si riserva di aggiudicare l'appalto della fornitura del trasporto pasti a sua insindacabile scelta – e senza pretesa alcuna da parte dell'Impresa offerente – e sarà vincolata solo con la stipula del relativo contratto.

Il prezzo di aggiudicazione sarà valido per tutta la durata dell'appalto e non sarà oggetto di alcun aumento ad eccezione della revisione periodica dopo il 1° anno, con le modalità all'art. 7 – comma 4 – lett. b) del D.Lgs 163/06 e ss.mm.ii.

Le offerte dovranno avere validità minima di 120 giorni dalla data della scadenza della presentazione dell'offerta. Non saranno ammesse offerte in aumento.

In caso di offerte anormalmente basse, il Comune, ai sensi degli artt. 86 e 87 del D.Lgs 163/2006, si riserva, di richiedere le giustificazioni e le precisazioni, ritenute necessarie, al concorrente. Nel caso in cui queste non fossero ritenute valide, l'Amministrazione ha facoltà di rigettare l'offerta con provvedimento motivato. In rif. agli artt. n. 41, 42, 43, 83 del D.Lgs. 163/2006, l'offerta di gestione del servizio verrà esaminata tenendo conto dei seguenti parametri:

ELEMENTO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
Prezzo unitario a base di gara	40 punti
Offerta tecnica	60 punti
QUALITA' DELLA DITTA E DEL SERVIZIO:	60/100

<p>La Commissione attribuirà il punteggio (fino al massimo di punti indicati) sulla base di apposite descrizioni o relazioni, con criteri comparativi fra le ditte concorrenti. La relazione dovrà essere contenuta in max 30 pagine (no fronte retro) sottoscritte a pena di esclusione dal titolare/legale rappresentante</p>											
<p>a) modalità di organizzazione del servizio: verrà valutata la descrizione del servizio e le varie procedure fino alla consegna dei pasti</p>	<p>Max Punti 4</p>										
<p>b) capacità produttiva del Centro di cottura impiegato e distanza dalla Basilica di Collemaggio- capacità produttiva:</p> <ul style="list-style-type: none"> • da 2.500 fino a 4.000 pasti gg. 2 • Oltre 4.000 pasti gg. 4 <p>Distanza dalla Basilica di Collemaggio (calcolate attraverso l'utilizzo del sito internet Google Map, da allegare)</p> <p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente griglia:</p> <table style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>distanza da 0 a 7,0 Km</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>distanza da 7,1 a 14,0 Km</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>distanza da 14,1 a 20,0 Km</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>distanza da 20,1 a 30 Km</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>distanza oltre 30,1 Km</td> <td>0</td> </tr> </table>	distanza da 0 a 7,0 Km	8	distanza da 7,1 a 14,0 Km	4	distanza da 14,1 a 20,0 Km	2	distanza da 20,1 a 30 Km	1	distanza oltre 30,1 Km	0	<p>Max Punti 12</p>
distanza da 0 a 7,0 Km	8										
distanza da 7,1 a 14,0 Km	4										
distanza da 14,1 a 20,0 Km	2										
distanza da 20,1 a 30 Km	1										
distanza oltre 30,1 Km	0										
<p>c) piano e sistema di trasporto pasti c/o i terminali di consumo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • n. automezzi utilizzati e piano trasporti 4 • piano di pulizia 2 • attrezzature utilizzate 2 	<p>Max Punti 8</p>										
<p>d) sistemi di controllo specifici del servizio in oggetto</p> <p>Saranno valutati i seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • criteri di selezione, valutazione e controllo dei fornitori utilizzati per il servizio; 4 • procedure per il controllo della materia prima utilizzata; 3 • presenza di un contratto di convenzione con un laboratorio accreditato ACCREDIA da utilizzare per le analisi delle materie prime e i cibi pronti al consumo; 3 • conformità del sistema di Gestione dell'Autocontrollo Aziendale alla norma UNI 10854:1999 (da dimostrare con apposita certificazione) 2 	<p>Max Punti 12</p>										
<p>e) Introduzione di alimenti di qualità locali del territorio</p> <ul style="list-style-type: none"> • latticini locali 2 • carne italiana 2 • frutta proveniente da coltivazioni biologiche e/o lotta integrata 1 • verdure fresche 1 • pane locale 1 • pasta biologica 1 	<p>Max Punti 8</p>										
<p>f) piena disponibilità per tutta la durata del contratto di un centro di cottura di emergenza debitamente autorizzato ai sensi di legge per la produzione e</p>	<p>Max Punti 7</p>										

veicolazione di pasti (allegare autorizzazione sanitaria): ✓ capacità produttiva, attrezzature presenti, spazi di lavorazione ✓ distanza dalla Basilica di Collemaggio (calcolate attraverso l'utilizzo del sito internet Google Map, da allegare). Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente griglia: <div style="text-align: right;"> distanza da 0 a 7,0 Km distanza da 7,1 a 14,0 Km distanza da 14,1 a 20,0 Km distanza da 20,1 a 30 Km distanza oltre 30,1 Km </div>	Max 3 Max 4 4 2 1 0,5 0
g) Eventuali proposte aggiuntive che l'Azienda intende attuare: verranno valutate le proposte atte a migliorare il servizio, il confort e le attività sociali dell'utenza	Max Punti 6
h) Misure per la gestione ambientale (raccolta differenziata)	Max Punti 3

Conclusa la fase riservata dell'attribuzione dei punteggi all'offerta progettuale, la Commissione di gara procederà a dare pubblica lettura delle offerte economiche proposte da ciascun concorrente, con l'indicazione in cifre ed in lettere del prezzo unitario a pasto offerto e procederà quindi alla determinazione dei relativi punteggi, secondo la seguente formula:

$$Pe = P_{max} \times Cm / Co$$

Dove:

Pe = punteggio da attribuire al soggetto esaminato

Pmax = 40 punteggio massimo attribuibile

Cm = prezzo proposto minimo tra tutte le offerte pervenute

Co = prezzo proposto offerto dal concorrente in esame

ART. 9 STANDARDS DI QUALITA' DEL SERVIZIO

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato. Tali standard sono da considerarsi minimi; essi vanno comunque rispettati in quanto definiscono il livello di qualità e garanzia richieste dall'Ente.

I pasti dovranno essere preparati con derrate alimentari di prima qualità aventi tutti i requisiti di genuinità e di freschezza, privilegiando materie prime fresche e di stagione, escludendo l'uso di spezie e di esaltatori di sapore ed escludendo i cibi precotti.

Il Comune al fine di poter valutare tali standard di qualità, fa riferimento alla normativa igienica sul controllo ufficiale e sull'autocontrollo (d.p.r. 327/80 D. Lgs 123/93 e 155/97) nonché agli obiettivi indicati dal Regolamento comunitario 178/2002 che estende l'autocontrollo all'intera filiera agro alimentare al fine di favorire il collegamento tra i singoli sistemi di autocontrollo aziendali, compresi quindi i sub fornitori e di garantire la rintracciabilità dei prodotti, dei flussi materiali e delle responsabilità.

Il Comune richiede pertanto la garanzia della completa visibilità e rintracciabilità della filiera da parte di tutte le Aziende che unitamente al confezionatore hanno concorso, per sicurezza e qualità, alla formazione del prodotto alimentare.

E' fatto divieto dell'utilizzo dei prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), nel servizio di ristorazione scolastica, così come previsto dai Regolamenti CE n. 49 e 50/2000.

Contestualmente all'inizio del contratto l'I.A. deve inviare all'Ufficio Diritto allo Studio del Comune l'elenco delle derrate alimentari bevande utilizzate, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle Aziende fornitrici, nomi commerciali dei prodotti utilizzati, schede tecniche ecc.

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, comporta revisione dell'elenco completo da inviare al Comune.

Ogni revisione deve riportare la data e la firma del responsabile del Servizio.

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.L.vo n. 109/92, D.L.vo 68 del 25.02.2000 e D.L. vo 259 del 10/08/2000).

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno mantenere leggibili le etichette.

L'I.A. deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone una attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti stessi.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari (D. Lgs n.155/97).

ART.10 CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L'erogazione dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico ministeriale per le scuole statali o concordato fra il Comune e l'eventuale scuola parificata.

ART.11 INIZIO DELLA FORNITURA DEL SERVIZIO

L'Impresa si impegna ad iniziare il servizio a partire dall'inizio dell'anno scolastico 2012/2013 fino alla scadenza del contratto.

ART.12 ORDINATIVI DEI PASTI VEICOLATI

I pasti veicolati dovranno essere forniti in base al numero dei pasti giornalmente comunicati, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nelle tabelle dietetiche e secondo i menù proposti dall'I.A. e concordati con il Comune e con l'ASL-SIAN. Nel menù anche se non esplicitamente indicato è compreso il pane, (preferibilmente panini).

Il menù e le relative tabelle dietetiche allegate al presente capitolato possono essere variate, in relazione al grado di soddisfacimento degli utenti; l'Ente, pertanto, si riserva la possibilità di sostituire alcuni piatti complessivamente poco graditi con altri, anche se composti da ingredienti più costosi, fermo restando il valore economico della fornitura pattuita.

I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dal Comune.

L'ordinazione dei pasti da veicolare in ogni singolo centro di ristorazione è effettuata da personale insegnante comunale del prescuola-interscuola e/o da personale insegnante statale, attraverso un ordine esecutivo giornaliero comunicato telefonicamente o dove possibile per telefax, entro le ore 9.30 con possibilità di variazione entro le ore 10.00, (prenotazione disdetta per indisposizione...).

L'impresa è tenuta a fornire giornalmente qualsiasi dieta alimentare certificata dal medico competente e trasmessa dall'utente al Dipartimento di Prevenzione della locale ASL. In particolare dovrà essere garantita la possibilità di usufruire del servizio di ristorazione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico, come allergie ed intolleranze alimentari, morbo celiaco, diabete mellito, fibrosi cistica, nonché per motivazioni etiche, religiose, ecc.

ART.13 INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, il Comune e/o l'impresa dovranno di norma, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 5 gg. (per il rispetto dell'obbligo nei confronti della scuola).

Eventuali responsabilità e danni per il mancato rispetto dei necessari preavvisi saranno a carico dell'Impresa.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo rispettivamente dell'impresa e del Comune (terremoti, ed altre calamità naturali di straordinaria violenza...).

Qualora si verificassero situazioni di emergenza comportanti una interruzione temporanea del servizio che richieda una attuazione di interventi urgenti finalizzati a circoscrivere, eliminare o almeno ridurre, il rischio di potenziale danno alle persone, all'ambiente e alle cose, l'I.A. si impegna, in accordo con il Comune, a produrre i pasti giornalieri necessari secondo le caratteristiche di qualità definite nel presente capitolato, eventualmente, in altra/e struttura/e idonea/e, fino al ristabilirsi delle condizioni originarie.

ART.14 CAUZIONE PROVVISORIA

Per partecipare alla gara i soggetti concorrenti devono allegare la documentazione comprovante la costituzione della cauzione provvisoria, pari al 2% del valore complessivo presunto dell'appalto (art. 75 D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii.).

Tale cauzione verrà restituita ai concorrenti non aggiudicatari che ne faranno richiesta, immediatamente dopo l'esecutività del provvedimento di assegnazione definitiva, fatta eccezione per il concorrente immediatamente successivo al primo nell'ordine di aggiudicazione, per il quale verrà svincolata successivamente alla stipula del contratto.

ART.15 CAUZIONE DEFINITIVA

L'I.A. deve versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva nei modi stabiliti dall'art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006 e ss.ms.ii., a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, dell'eventuale risarcimento dei 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 dell'Impresa aggiudicataria, ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione dell'aggiudicazione all'Impresa, in caso di risoluzione del contratto per inadempimenti dell'Impresa aggiudicataria.

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.16
RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

Qualora l'impresa non intenda accettare l'assegnazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dal Comune.

ART.17
SUB-APPALTO DELLA FORNITURA

Fermo restando il divieto di cessione parziale o totale del contratto, il sub-appalto della fornitura dei pasti potrà essere utilizzato esclusivamente per cause sopraggiunte, imprevedibili ed ampiamente dimostrabili e deve essere preventivamente autorizzato dal Comune.

Resta comunque impregiudicata la responsabilità dell'Impresa per la buona esecuzione del contratto nei confronti del Comune del rispetto da parte degli eventuali subappaltatori delle normative vigenti, dei C.C.N.L. e di tutte le norme del presente Capitolato.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche in merito, anche di concerto con la Commissione Mensa e con organismi ritenuti competenti.

ART.18
SOSTITUZIONE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Qualora per il Comune si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'I.A., in caso di risoluzione del contratto, gli Uffici preposti del Comune procederanno con le Imprese idonee all'aggiudicazione secondo la graduatoria definita in sede di gara.

Qualora le ditte non fossero disponibili per tali aggiudicazioni integrative, il Comune si riserva di procedere mediante trattativa privata con soggetti diversi, con accollo delle spese a carico della ditta inadempiente.

ONERI INERENTI IL CONTRATTO

ART.19
ASSICURAZIONI

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione alla fornitura dei pasti o a cause ad essa connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve ed eccezioni a totale carico dell'Impresa Aggiudicataria.

L'Impresa Aggiudicataria, pertanto, deve stipulare apposita assicurazione R.C.T., con un massimale non inferiore ad € 5.000.000,00 (cinque milioni) per sinistro blocco unico ed € 100.000,00 (centomila) per persona.

ART.20
SPESE, IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'Impresa Aggiudicataria.

ART.21 PERSONALE

L'esecuzione del contratto deve essere svolto da personale alle dipendenze della I.A. o dell'eventuale subappaltatore regolarmente autorizzato.

Tutto il personale impiegato per la preparazione dei pasti deve possedere il libretto di idoneità sanitaria in corso di validità, adeguate professionalità, e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Tutte le disposizioni del presente titolo devono essere scrupolosamente osservate dall'I.A. e dagli eventuali subappaltatori regolarmente autorizzati: per questi ultimi l'I.A. si rende comunque garante nei confronti del Comune.

L'I.A. in base alla normativa vigente, si impegna a garantire il rapporto di lavoro e tutti i diritti che ne derivano a tutto il personale (ad eccezione del Responsabile Centro di cottura ed eventuali figure professionali a carattere fiduciario), attualmente in servizio presso l'azienda precedentemente affidataria del servizio.

L'esecuzione di tutti i servizi annessi e connessi all'oggetto dell'appalto previsti nel presente capitolato (acquisto di tutte le materie prime e complementari necessarie alla preparazione dei pasti, distribuzione e sporzionamento, pulizia e riordino dei refettori) devono essere eseguiti con personale fornito dall'Impresa Aggiudicataria.

ART.22 ORGANICO ADDETTI E DIREZIONE DEL SERVIZIO

L'I.A. prima dell'inizio dell'attività, è tenuta a fornire al Comune l'elenco nominativo del personale, diviso per qualifica e mansioni di lavoro.

Per tutta la durata del contratto deve essere sempre assicurata la presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta dall'I.A., come numero, mansioni, livello di qualificazione. Qualsiasi variazione deve essere comunicata al Comune a mezzo lettera o via telefax o e-mail.

Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un Direttore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di Direttore di un servizio di ristorazione.

Il Direttore deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dal Comune al controllo dell'andamento del servizio ed agisce in qualità di referente relativamente ai rapporti tra l'I.A. ed il Comune.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dal Comune al Direttore designato dall'I.A. si intendono come presentate direttamente all'Impresa.

Il Direttore del servizio, quale rappresentante della Ditta aggiudicataria, è responsabile del trattamento dei dati ai sensi dell'art. 29 del D.Lgs. 196/03. lo stesso curerà che i dati non siano comunicati o diffusi e terzi, vigilerà perché non vengano create copie sia informatiche che cartacee dell'archivio dati.

In caso di assenza o impedimento del Direttore (ferie, malattia ecc.), l'I.A. deve provvedere alla sua immediata sostituzione con un altro Direttore di pari professionalità e darne comunicazione scritta al Comune.

ART.23 FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

L'I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa gli standards di qualità richiesti dal committente.

- Alimentazione e dietetica;
- Dietetica applicata ai regimi particolari;
- Buone norme di produzione (GMP);

- Sistema di rintracciabilità;
- Autocontrollo nella ristorazione collettiva (D. Lgs. n. 155/97);
- Igiene e microbiologia degli alimenti;
- Conservazione degli alimenti;
- Salute e sicurezza sul lavoro;
- Comportamento igienico del personale durante il lavoro.

ART. 24

VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALI (DPI)

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 D.P.R. 327/1980) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi di cui al D.Lgs 626/1994 e successive modificazioni.

L'I.A. deve fornire camice e cuffia monouso ai rappresentanti delle commissioni mensa in visita presso i Centri Produzione Pasti e Fornitura Derrate e presso le sedi ristorazione al personale di vigilanza e ispezione.

ART. 25

CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI

L'Azienda ASL può sottoporre o disporre accertamenti clinici nei confronti del personale ed adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli utenti (D.P.R. n. 327/80 art. 37).

ART. 26

RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

L'I.A. deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi.

L'I.A. deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, a malattie professionali ed ogni altra in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'I.A. deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'I.A., ad eccezione di quello utilizzato per l'eventuale attività subappaltata che dovrà essere iscritto al libro paga dell'Impresa subappaltatrice.

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

ART. 27

APPLICAZIONI CONTRATTUALI

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

I suddetti obblighi vincolano l'I.A. anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto. L'I.A. dovrà garantire l'adempimento di tali obblighi anche per le eventuali Imprese Appaltatrici.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

ART.28 DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge n. 283 del 30.04.1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n.327 del 26.03.1980 e ss.mm.ii., al D.Lgs n. 155 del 26.05.97, al D.Lgs n. 156 del 26. 05. 97, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

L.I.A. deve produrre e consegnare in copia al Comune il proprio Manuale di Autocontrollo igienico che si impegna a far rispettare all'interno della struttura produttiva (centro di cottura) e al proprio personale ai sensi del D.Lgs. 155/1997.

Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia al Comune.

Ogni nuova procedura deve riportare la data e la firma del responsabile.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi al D.P.R. 327/80 e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte nel citato D.P.R.

E' fatto obbligo di provvedere giornalmente alla pulizia del vano di carico e settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

I contenitori isotermitici con coperchi a tenuta ermetica, per la monoporzione, devono essere coibentati e contenere all'interno dimensionale vaschette in plastica termosaldata o contenitori termici monoporzioni con vaschetta in acciaio inox.

ART.29 RIFIUTI

Tutti i residui provenienti da produzione e consumo dei pasti devono essere smaltiti nei rifiuti a cura dell'I.A. in conformità delle normative vigenti.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari della sede di ristorazione (lavandini, canaline di scarico ecc.).

Qualora si verificassero, nella sede di ristorazione, otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi saranno per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'I.A.

Contenitori e pattumiere a pedale muniti di coperchio devono essere forniti dall'I.A. alla sede di ristorazione.

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

ART. 30 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate. Le materie prime utilizzate devono avere i requisiti di buona qualità; l'olio da utilizzare è quello extra vergine d'oliva, al pesce deve essere data preferenza ai filetti di platessa e Halibut, perfettamente deliscati e privi di pelle, da evitare pesci a trancio se di grosse dimensioni.

L'I.A. deve inviare agli uffici preposti l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche ecc.

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, se relativo a pochi componenti, (massimo 3), può essere comunicata per iscritto, richiamando l'elenco iniziale di riferimento altrimenti è necessario procedere ad una nuova stesura dello stesso.

Ogni stesura deve riportare la data e la firma del responsabile della procedura.

Utilizzo di prodotti biologici, a lotta integrata tipici e tradizionali, carni bovine a filiera tracciata e/o filiera certificata.

Il Comune intende utilizzare prodotti biologici, a lotta integrata, tipici e tradizionali di filiera e carni bovine a filiera tracciata e/o certificata, per la preparazione dei menù, secondo il programma allegato al presente Capitolato.

L'I.A. deve esibire su richiesta del Comune la documentazione rilasciata dalle aziende fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici, a lotta integrata, tipici e tradizionali, ed i disciplinari di riferimento.

L'I.A. deve impegnarsi a rendere verificabile e produrre periodicamente al Comune un rapporto riassuntivo di verifica sulla filiera delle carni bovine con specifica dei controlli effettuati ed evidenza della gestione, di eventuali non conformità e conseguenti azioni correttive.

Il Comune si riserva di effettuare verifiche in proprio e/o con Enti terzi su tutte le fasi della filiera produttiva, nonché controlli analitici e sensoriali.

L'I.A. dovrà dare immediata comunicazione di ogni intervenuta variazione dell'elenco Fornitori.

ART. 31 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. Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti"

L'Impresa deve essere dotata di proprio *Piano Aziendale di Autocontrollo Igienico*, (sistema HACCP), secondo quanto previsto dal D.Lgs 155/97 e successivi. Tale manuale, su richiesta, dovrà essere fornito in copia al Comune come le relative variazioni e/o aggiornamenti. Dovrà essere indicata la frequenza dei controlli analitici, (tampone ambientale e analisi microbiologiche di cibo pronto a consumo) e, su semplice richiesta, copia dei risultati dovrà essere inviata all'Ente.

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

L'alloggiamento del cibo porzionato nelle Gastronorm, dovrà essere predisposto in maniera adeguata ad un decoroso aspetto visivo, tale da consentire una separazione netta tra le porzioni.

ART. 32 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico delle celle dei frigoriferi deve essere compatibile con le potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono mai essere appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi non devono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata deve essere riutilizzato. Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

La conservazione delle derrate deve essere effettuata nel rispetto di tutte le vigenti norme igieniche.

I prodotti cotti dovranno essere mantenuti solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

ART. 33 RICICLO

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i cibi erogati, inclusi salse e condimenti, pertanto, dovranno essere preparati in giornata.

Potrà essere fatta eccezione soltanto per le limitatissime preparazioni che tecnicamente possano avere la necessità di una cottura del giorno precedente. L'I.A., prima dell'avvio della fornitura, si impegna a comunicare l'elenco delle eventuali preparazioni per la quale intende procedere con una cottura del giorno precedente, motivandone la necessità che dovrà essere soltanto di opportunità tecnica in relazione ai tempi di cottura e consegna del pasto e non per motivi tecnici legati ad una efficacia organizzativa. La mancata comunicazione si intende come necessità non presente.

ART. 34 MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standards elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale, ed essere eseguite secondo il Manuale aziendale di Autocontrollo igienico, ai sensi del D.Lgs. n. 155/97 (HACCP).

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di macchine e guanti monouso. Non è consentito l'uso di guanti in lattice, per problematiche relative ed allergie. La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 10° C in conformità dell'Art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

ART. 35 OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

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

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengano tal quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo o opportunamente refrigerata tra 0° e 2° C;
- la carne trita deve essere macinata in giornata presso il Centro di Produzione Pasti;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, etc.);
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata, è prevista eventuale deroga secondo quanto indicato all'art. 34 "riciclo" e 35 "linea refrigerata":

- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi; adeguato ammollo con almeno due ricambi di acqua.
- i pasti dovranno essere prodotti non oltre 30 minuti prima dell'invio ai plessi per il consumo: sono tassativamente vietati raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti, nonché la conservazione ad alte temperature (in forno o con qualsiasi altro mezzo) degli alimenti già cotti e pronti per la distribuzione e consumo.

ART 36 LINEA REFRIGERATA

Per le eventuali preparazioni ammesse alla cottura del giorno precedente al consumo, si precisa che queste sono ammesse in riferimento a quanto indicato all'art. 32 "riciclo" e 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° e 6° C.

ART. 37 PENTOLAME PER LA COTTURA

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati pentolame, (compreso brasiera, cuocipasta e pentole a struttura fissa) solo in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere cotti in brasiera. La pasta, le minestre, e i risoni devono essere cotti in caldaia in acciaio inox. Pentolame ed utensili utilizzati per le diete speciali dovranno essere dedicati ed opportunamente etichettati.

ART. 38 CONDIMENTI

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente Parmigiano Reggiano DOP. Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure, dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. n. 509 dell'ottobre 1987. E' vietato l'impiego, nella preparazione dei cibi, di qualunque altro tipo di grasso (vegetale idrogenati o parzialmente idrogenati, olio di palma o di cuore di palma, olio di cocco, olio di colza ecc.).

MENU' PER LE UTENZE

ART. 39 MENU'

I menù preposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nell'allegato. Detti menù sono differenziati per scuole elementari, materne e scuole medie.

I menù eseguiti devono essere unicamente quelli concordati con il Comune e approvati dalla ASL-SIAN (Pediatria di comunità e/o dietologo della ASL che fanno parte della Commissione mensa cittadina).

Potranno essere proposti menù stagionali articolati in menù invernale (indicativamente dal 01.10 al 30.04) ed estivo (indicativamente dal 1.05 al 30.09); tali date potranno essere modificate dal comune tenendo conto della situazione climatica contingente.

ART. 40
STRUTTURA DEI MENU'

E' previsto solo il pranzo così composto: un primo piatto, un secondo, un contorno, pane e frutta, (quest'ultima quanto concordato o indicato nel menù potrà essere sostituita con spremuta d'arancia, yogurt, gelato o altro dessert).

Il Comune si riserva di richiedere in aggiunta al regolare menù ulteriori costi aggiuntivi, dolci rappresentativi delle ricorrenze quali: Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico.

ART. 41
VARIAZIONE DEI MENU'

Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta concordate con gli uffici preposti dal Comune. La variazione dell'alimento non approvvigionato deve essere motivata e comunicata al Comune entro le ore 12.00 del giorno precedente al suo utilizzo.

Nessuna variazione può essere apportata dall'impresa senza la specifica autorizzazione scritta del Comune che dovrà tempestivamente informare tutti i vari plessi scolastici.

L'I.A. può, in via temporanea e previa comunicazione agli uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

ART. 42
TABELLE DIETETICHE E MENU'

Le tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, sperimentazioni, proposte da parte degli organismi competenti (ASL, ecc), applicazione delle più avanzate delle indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (LARN).

Esse sono attuate, ad alternanza, su quattro settimane di distribuzione, ma potrebbero anche essere formulate, se del caso, con un'alternanza di più settimane.

Il Comune si riserva inoltre di modificare la stesura delle tabelle dietetiche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, che modificassero le classi di utenza, concordando comunque le possibili variazioni con l'impresa.

L'Impresa è tenuta a fornire al Comune le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza.

ART. 43
QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle Tabelle Dietetiche allegate al presente capitolato, nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione.

Le quantità da somministrare dovranno essere rispondenti a quelle previste dalle suddette tabelle nelle quali sono riportati per ogni singolo piatto componente il menù del giorno: tutti i pesi degli ingredienti necessari alla realizzazione del singolo piatto, il peso complessivo del singolo piatto, l'apporto calorico e nutrizionale del singolo piatto, l'apporto calorico e nutrizionale complessivo del menù del giorno. I pesi indicati s'intendono a crudo ed al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento; i pesi degli ingredienti necessari alla realizzazione

del singolo piatto, il peso complessivo del singolo piatto, l'apporto calorico e nutrizionale del singolo piatto, l'apporto calorico e nutrizionale complessivo del menù del giorno. I pesi indicati si riferiscono, inoltre, sempre alla parte "edibile" (es. per la frutta, al frutto privato della buccia e semi, per le carni al tessuto muscolare privato dell'osso e del grasso esterno, per i pesci cotti, i pesi a cotto dovranno essere indicati al netto dei liquidi utilizzati per ammorbidire le carni durante la cottura ed il trasporto) nonché l'ubicazione delle porzioni corrispondenti, e riceverne specifico nulla osta; inoltre tali tabelle devono essere formulate per ogni menù e per ogni ordine di scuola e devono essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento (ove previsto) che dagli organismi preposti al controllo del servizio. Comunicare la tara delle vaschette comprensiva del film di copertura.

Per i pesi a cotto i riferimenti dovranno essere le tabelle di composizione degli alimenti edite dall'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la nutrizione nella versione.

ART. 44 DIETE SPECIALI

L'Impresa si impegna a preparare (con qualsiasi genere alimentare fosse necessario a totale carico della ditta aggiudicataria) ogni tipo di dieta speciale certificata dal medico competente, per comprovate situazioni patologiche su richiesta dell'utenza mediante presentazione di certificato medico al pediatra competente della locale ASL.

Le diete speciali devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente e secondo quanto stabilito nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato, ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione sigillata e contrassegnata dal nome del plesso scolastico, dalla tipologia del menù dal cognome e nome dell'utente cui è destinata (riguardo a tutte le situazioni che comportano riferimenti diretti a situazioni personali degli utenti si fa esplicito rinvio alla normativa sulla privacy), affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e degli operatori scolastici.

Le fasi di preparazione e confezionamento dei regimi dietetici devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo un menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati e ben visibili a seconda del tipo di patologia.

Nei Centri di produzione pasti deve essere definita una zona cottura da addebitare alla cucina dietetica.

Sia la preparazione che la distribuzione devono essere giornalmente verificate con lista di controllo.

In particolare per la "dieta senza glutine" (morbo celiaco) la ditta dovrà far uso del prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia che indica quale siano gli alimenti sicuri e dovrà garantire che la lavorazione delle derrate avvenga con procedura separata ed in modo e con utensili diversi da quelli utilizzati per le restanti preparazioni al fine di evitare qualsiasi rischio di contaminazione crociata.

L'impresa si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di autocertificazione da parte dell'utenza agli uffici preposti del Comune, diete per esigenze etiche, etnico-religiose o per particolari situazioni di rifiuto psicologico verso qualche specifico cibo.

ART. 45 DIETE DI TRANSIZIONE ("DIETE IN BIANCO")

L'I.A. si impegna a garantire, dietro semplice richiesta entro le ore 10.00 dello stesso giorno, un'alternativa di dieta leggera o dieta in bianco, al menù del giorno. Per dieta in bianco si intende la sostituzione del menù del giorno con pasta o riso in bianco conditi a crudo con olio extravergine di oliva; pastina o riso in brodo vegetale con aggiunta di parmigiano reggiano a richiesta; carne magra di pollo, tacchino, vitello, vitellone al vapore, ai ferri o lessata con aggiunta di olio extravergine crudo a fine cottura; ricotta magra di vacca; nasello, platessa al vapore o bolliti con aggiunta di olio

extravergine crudo a fine cottura; patate/carote lessate o al vapore condite con olio extravergine di oliva; mela; pane. Le richieste di diete in bianco per periodi superiori a 5 giorni dovranno essere supportate da certificato medico da consegnare alla scuola.

Le diete in bianco devono essere formulate in aderenza al menù settimanale vigente secondo quanto stabilito nella tabelle dietetiche allegate al presente capitolato.

ART. 46

INTRODUZIONE DI NUOVE PORTATE E MENU' SPERIMENTALI

Il Comune si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con l'Impresa ingredienti e relative grammature.

ART. 47

NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI-CONTENITORI

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono edere conformi al D.P.R. 327/1980 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato DPR. In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.

I contenitori devono essere isotermici per trasporto e servizio cibi, adatti a ricevere all'interno le vaschette in plastica termosaldata o contenitori termici monoporzioni con vaschetta in acciaio inox, in orario utile alle esigenze scolastiche ed al relativo trasporto alle sedi scolastiche con relativo ritiro dei contenitori isotermici.

Per il servizio multirazione, i contenitori devono essere in polietilene, all'interno dei quali sono collocati contenitori Gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Il Comune si riserva la possibilità di richiedere la sostituzione sia delle bacinelle inox che dei contenitori termici, qualora il tipo impiegato o l'usura non rendessero idonei tali contenitori alla distribuzione nelle sedi di ristorazione.

I contenitori isotermici devono essere conformi alla norma UNI EN 12571. Non devono essere adibiti ad altro uso e devono essere mantenuti perfettamente puliti e sanificati giornalmente.

Le Gastronorm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza e riempimento tale da evitare fenomeni di impiccamento e permettere un adeguato mescolamento all'interno della Gastronorm.

Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione e recare indicazione dell'utente destinatario.

A norma della legislazione vigente (Legge n° 283/62 – D.P.R. 1980 n. 327 ed eventuale normativa regionale vigente) la temperatura dei pasti cotti (alimenti deperibili), da consumarsi caldi, dovrà essere superiore a 60°/65°C; per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi, la temperatura dovrà essere inferiore a 10°.

Il pane deve essere confezionato in sacchetti ad uso alimentare monoporzione ed etichettato a norma di legge e riposto in contenitori puliti e muniti di coperchio.

La frutta dovrà essere adeguatamente lavata presso il Centro di cottura e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio, possibilmente confezionati in sacchetti monouso ad uso alimentare.

ART.48

MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle vigenti norme di legge.

E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

L'impresa deve garantire un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso i singoli centri di ristorazione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti. Resta comunque fermo che il tempo di percorrenza dal Centro di produzione pasti ai Centri di Ristorazione non deve essere di norma superiore ai 30 (trenta) minuti.

ART. 49

ORARI DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

I pasti devono essere consegnati nei locali adibiti a refettorio, presso i centri di ristorazione, a cura dell'I.A.

Per il sistema in multirazione, i pasti trasportati dovranno essere riposti in contenitori multiporzione e già suddivisi scuola per scuola con l'indicazione del contenuto e delle porzioni. L'I.A. aggiudicataria deve essere in possesso delle relative autorizzazioni sanitarie previste dal DPR 327/80 e successive modifiche ed integrazioni.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi dovranno essere conformi al DPR 327/80 e dovranno garantire il mantenimento della costante temperatura dei cibi cotti da consumarsi caldi, che dovrà essere compresa tra i + 60° C e + 65° C fino al momento del consumo (art. 31 del citato DPR).

In particolare le vivande confezionate con il sistema della multirazione dovranno essere immesse in contenitori termici del tipo conforme alle norme igieniche vigenti e con caratteristiche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico.

Le diete speciali, invece, dovranno essere confezionate con sistema mono-porzione con l'indicazione dell'utente, della scuola e del contenuto.

La consegna dei pasti, con il sistema della monorazione, presso ogni centro di ristorazione, deve essere effettuata in un arco di tempo compreso tra i 20' e i 10' prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo.

Ad ogni orario di inizio pasto deve corrispondere una consegna specifica e differenziata e conseguentemente un orario di trasporto pasti e di cottura primi piatti differenziato ed idoneo. Ogni automezzo deve trasportare unicamente pasti relativi allo stesso orario di consumazione del pasto, così come previsto per le singole scuole.

Nessun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo è ammesso.

Per ogni Centro di Ristorazione l'I.A. emetterà bolla di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati, (distinti tra alunni e insegnanti) e dell'ora di consegna.

Il personale preposto al ritiro del pasto firmerà per ricevuta, restituendone copia all'Impresa e inoltrando l'originale al competente Ufficio del Comune, per i controlli e gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

ART. 50

RITIRO DEI CONTENITORI TERMICI

I vari contenitori pervenuti per la consegna dei pasti verranno ritirati dall'Impresa in orario utile all'espletamento della distribuzione dei pasti e del loro relativo sommario riordino.

Tali contenitori dovranno essere sottoposti ad adeguato lavaggio ed igienizzazione da parte dell'Impresa.

CONTROLLO DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE

ART. 51

DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con modalità che riterrà opportuno, controlli presso il Centro di Produzione Pasti e di Fornitura Derrate, di fornitori, di

refettori e sedi di ristorazione, per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale e di quanto previsto dal progetto offerto dall'I.A.

Le bolle di consegna delle derrate alimentari e dei pasti devono essere conservate presso la sede di ristorazione in originale e/o in fotocopia da esibirsi su richiesta del personale addetto ai controlli.

Una copia di dette bolle, unitamente alle etichette dei prodotti biologici e certificati relative alla consegna, deve essere conservata presso la sede di ristorazione per almeno due (2) mesi.

Presso il Centro Produzione Pasti/Centro Fornitura Derrate deve essere mantenuta copia del Manuale di Autocontrollo e la reportistica relativa, le schede di rilevazione (giornaliere e non) dedicate alla struttura di utilizzo, nonché adeguata tracciabilità della documentazione di Autocontrollo ed in particolare gestione non conformità, azioni correttive/preventive, analisi del prodotto, disponibili alla verifica per tutta la durata dell'anno scolastico in corso.

L'I.A. deve inviare il manuale revisionato al Comune entro i 15 (quindici) giorni successivi alla revisione e mantenere presso le proprie strutture l'ultimo aggiornamento.

L'I.A. è tenuta ad ogni emissione/revisione/integrazione del proprio Certificato di Qualità e di ogni altra certificazione (di prodotto, di controllo e sorveglianza) ad inviarne copia agli uffici preposti del Servizio di Refezione scolastica.

ART. 52 ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono: oltre ai competenti servizi di Igiene Pubblica e Ambientale dell'Azienda ASL territoriale, le strutture specializzate, eventualmente, incaricate dal Comune e la Commissione mensa così come prevista dall'apposito regolamento comunale. L'Impresa provvede a fornire ai rappresentanti delle commissioni mensa, ai Consiglieri Comunali e a tutti i visitatori autorizzati dal Comune, idoneo vestiario, da indossare durante la visita al Centro di produzione Pasti; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

ART. 53 TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.

I tecnici incaricati dal Comune, i membri della commissione mensa ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale dipendente dell'Impresa e quest'ultimo non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

1) Le ispezioni riguardano:

-struttura: stato igienico locali, impianti, attrezzature, arredi, utensili, mezzi di trasporto;

-processo di approvvigionamento: etichettatura, tracciabilità di prodotto, stoccaggio, conservazione derrate alimentari; stato manutentivo celle frigorifere e temperature; stato manutentivo carrelli termici/freezer; rilevazione temperature;

-processo di produzione/preparazione/confezionamento: manipolazione, cottura, tracciabilità; preparazione regimi dietetici particolari; stato manutentivo attrezzature/utensili; rilevazione temperature;

-processo di trasporto: modalità e tempi di trasporto pasti/derrate alimentari; conformità, stato igienico/manutentivo mezzi di trasporto;

-processo di distribuzione: modalità di distribuzione derrate/pasti/regimi dietetici particolari; rilevazione temperature; tracciabilità;

-processo di sanificazione: modalità; materiale impiegato; sgombero rifiuti;

-personale: igiene, abbigliamento; organizzazione; professionalità addetti; formazione; distribuzione; carichi di lavoro;

-documentazione di sistema: autocontrollo igienico, gestione non conformità, azioni correttive e preventive, valutazione fornitori.

2) Le verifiche delle caratteristiche sensoriali e di appetibilità riguardano il controllo delle caratteristiche sensoriali degli alimenti e dei prodotti finiti, e sono effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dall'I.A. o dai tecnici incaricati dal Comune o dagli organismi preposti al controllo dal Comune stesso.

3) Gli accertamenti analitici sono tesi alla verifica degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti.

Tali accertamenti vengono effettuati anche tramite laboratori incaricati dal Comune.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari e non, nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti e in adempimento a quanto previsto dal Piano di Autocontrollo.

4) Verifiche dei lavori di adeguamento e miglioramento strutturale nell'esecuzione dei lavori dei locali e delle attrezzature, nonché l'ottenimento delle certificazioni relative agli interventi eseguiti.

ART. 54

BLOCCO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

I controlli effettuati dalla ASL e/o dal Comune potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari". In tal caso, i tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in celle frigorifere e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".

Il Comune provvederà entro 2 (due) giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate all'Impresa.

Qualora si verificassero non conformità gravi sul prodotto, tali da rendere necessaria la sospensione del marchio fornitore, l'I.A. è tenuta ad effettuare verifica ispettiva sul produttore/distributore/fornitore, trasmettendo tempestivamente al servizio comunale evidenza documentale di tali esiti.

Qualora si verificassero le condizioni per il reinserimento del marchio, prima del successivo riutilizzo, l'I.A. è tenuta a trasmettere comunicazione immediata al Comune.

In caso di non conformità accertata del prodotto, l'I.A. deve presentare al Comune la documentazione comprovante lo scarico dello stesso e le procedure relative alle azioni correttive intraprese.

ART. 55

METODOLOGIA DEL CONTROLLO QUALITÀ

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla può essere richiesto al Comune per le quantità di campioni prelevati.

ART. 56

CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. aggiudicataria deve prelevare almeno 3 aliquote da 70 grammi ciascuna di prodotti somministrati

giornalmente, riporli in sacchetti sterili, forniti dall' I.A. stessa, in triplice campionamento (uno per gli accertamenti effettuati dall'Autorità Sanitaria, uno per gli accertamenti effettuati dagli incaricati del Comune uno a disposizione dell'Impresa), con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di -18° C per le 72 ore successive.

Sui sacchetti deve essere riportata la data e l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata.

Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

- primo piatto:
 - 1) pasta e salse in sacchetti separati al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tal quale e non sulla preparazione già miscelata;
 - 2) risotti, minestre, pizze: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);
- secondi piatti:
 - 1) campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.);
- contorni:
 - 1) campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.);
- pane: campioni sul prodotto tal quale
- frutta: campioni sul prodotto tal quale

ART. 57

RILIEVI E PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALITÀ

I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente all'Impresa, per via telefonica e confermati per iscritto entro i due giorni successivi.

In caso di inottemperanza alla richiesta, ovvero nei casi in cui il Comune riscontri successivamente la violazione degli obblighi comunicherà all'Impresa, per iscritto e nel termine di 48 ore dall'accertamento da parte della struttura organizzativa preposta, le contestazioni degli organi di controllo.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione l'I.A. non fornisce alcuna motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, il Comune applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

ART. 58

CONTROLLO DELLA QUALITÀ'

L'I.A. è tenuta a rispettare il piano di autocontrollo igienico (HACCP) dichiarato e a comunicare periodicamente al Comune il rispetto del piano stesso, inviando documentazione dei controlli analitici effettuati; deve inoltre consentire l'accesso periodico (quindicinale e/o mensile) alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano del servizio.

Qualora l'I.A., anche su sollecitazione del Comune, ritenga di effettuare modifiche migliorative al piano di autocontrollo analitico, in aderenza anche all'andamento degli esiti analitici storici, l'I.A. può modificare, comunicandolo con immediatezza al Comune, che si riserva di valutarlo ed approvarlo nel rispetto comunque dell'offerta di gara.

Qualora il Comune rilevi non conformità del prodotto, l'I.A. deve effettuare controanalisi e monitoraggio analitico del prodotto/processo e trasmetterne documentazione al Comune.

I relativi rapporti di prova devono essere inviati al Comune e, nei casi di non conformità, l'I.A. si impegna a darne comunicazione immediata, unitamente alla documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.

L'I.A., in caso di sostituzione di marchio dei prodotti, deve inviare relativa attestazione analitica e scheda tecnica del prodotto, prima della sostituzione stessa.

L'I.A. è obbligata a fornire con immediatezza al Comune ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore.

L'I.A. è tenuta a informare con immediatezza il Comune di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS, ecc.) e a fornire contestualmente copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

Eventuali disposizioni impartite dalle Autorità Sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione di malattie infettive e tossinfezioni devono essere applicate dall'I.A.

PENALI

ART. 59

PENALITÀ' PREVISTE PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E VEICOLAZIONE PASTI

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità:

- € 1.000,00 per ogni situazione sotto elencata:
- standard merceologici : mancato rispetto sulla qualità dei prodotti utilizzati, confezionamento;
- ed etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia.
- Quantità: Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati. Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo plesso scolastico, mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate, mancato rispetto delle grammature, (solo se inferiori del 10%) verificato su 5 pesate della stessa preparazione. Per la totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico la penale sarà di € 6.000,00.
- Rispetto del menù: mancato rispetto del menù previsto, (primo piatto), o secondo piatto , o contorno.
- Igienico-sanitari: rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici, rinvenimento di parassiti, rinvenimento di prodotti alimentari scaduti, inadeguata igiene delle attrezzature e utensili, inadeguata igiene degli automezzi, mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica o chimica, conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente, mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione Pasti, mancato rispetto delle norme igienico – sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.
- Tempistica: mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto.
- Personale: mancato rispetto delle norme di cui al Titolo "Personale" del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Per i casi non specificamente previsti l'importo della penale verrà determinato desumendola e ragguagliandola alla violazione più assimilabile.

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che eventualmente il Comune fosse tenuto ad effettuare agli utenti, in applicazione di eventuale carta dei servizi o altra regolamentazione, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causala del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'I.A.

Per infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi delle sopraelencate infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio, ai sensi del successivo art.62, il Comune procederà alla risoluzione di diritto del contratto, riservandosi la facoltà di agire per il risarcimento dei maggiori danni e salva l'applicazione delle penali sopradescritte.

PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

ART. 60

PREZZO DEL PASTO

Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'Impresa, tutti i servizi, le prestazioni, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente alla fornitura di cui trattasi.

ART. 61 PAGAMENTI PER LA FORNITURA DEI PASTI

L'Impresa deve presentare all'inizio di ogni mese le fatture relative alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, che saranno liquidate sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto.

Le fatture saranno pagate entro 60 (sessanta) giorni dal ricevimento delle stesse.

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 62 CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale, in aggiunta al caso disciplinato al penultimo comma dell'art. 59, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale o di fallimento a carico dell'I.A.
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte dell'I.A.;
- c) 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 eliminate dall'I.A., anche a seguito di diffide del Comune;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- e) mancata osservanza del sistema di autocontrollo D. Lgs 155/97 e successive;
- f) 1 (uno) episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
- g) interruzione non motivata della fornitura;
- h) gravi disservizi nella consegna dei pasti da parte dell'I.A.;
- i) sub - appalto totale o parziale della fornitura non autorizzata;
- l) difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dal Committente;
- m) destinazione dei locali per uso diverso rispetto a quello stabilito dal contratto;
- n) reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempienza contrattuale;

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, il Comune avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi, utilizzando, se necessario, i locali e gli impianti a qualsiasi titolo gestiti dall'I.A. al momento della risoluzione del contratto per il periodo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi a carico dell'I.A. con cui il contratto è stato risolto.

ART. 63 RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, o qualora l'I.A. contravvenga reiteratamente agli obblighi e condizioni stabiliti a suo carico dal presente Capitolato ovvero ancora qualora siano state riscontrate irregolarità non tempestivamente sanate che abbiamo causato disservizio per il Comune,

senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento. Allo scadere di tale termine il contratto si intende risolto di diritto.

CONTROVERSIE

ART. 64 FORO COMPETENTE

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà definita dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo nelle fattispecie di cui all'art.33 del D.Lgs 31.3.1998, n. 80 e negli altri casi previsti dalla legge. Foro competente è quello esclusivo di L'Aquila

NORME FINALI

ART. 65 RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia. Per l'acquisto dei prodotti lattiero-caseari, l'Impresa dovrà promuovere e agevolare le necessarie iniziative per l'ottenimento, in favore del Comune, dei benefici previsti dal Regolamento CEE relativo alla concessione di aiuti CEE per il latte ed i prodotti lattiero - caseari distribuiti agli allievi delle scuole (contributi A.G.E.A.).

ALLEGATI

Sono allegati al presente Capitolato Speciale divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici disponibili solo su cartaceo:

- TABELLE DIETETICHE (AII.B)
- CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI CONVENZIONALI (AII. C)
- ELENCO SCUOLE (AII. D)
- ELENCO PLESSI CON SERVIZIO MULTIRAZIONE (AII. E)
- ELENCO PLESSI CON SERVIZIO MONORAZIONE (AII. F)
- ELENCO ATTREZZATURE PER REFETTORI IN MODALITA' MULTIRAZIONE (AII. G).