

COMUNE DI MARCIANISE

PROVINCIA DI CASERTA

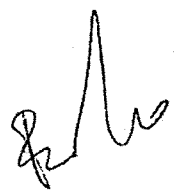
I.C. "ANIELLO CALCARA" MARCIANISE - CEILBATO05
30 SET 2022
Prot. N° 11557/10

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

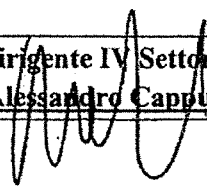
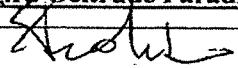
Anni scolastici 2017/2018 2018/2019

COMUNE DI MARCIANISE - CE

Servizio di Ristorazione nelle scuole dell'Infanzia



Il Responsabile del Procedimento <u>Sig.ra Geltrude Paradiso</u>	Il Dirigente IV Settore <u>Dott. Alessandro Cappuccio</u>
---------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------



Art. 1 DEFINIZIONI ED OGGETTO

1.1 Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

Refezione scolastica: il servizio di ristorazione collettiva in favore degli alunni delle scuole dell'infanzia, oltre agli adulti aventi diritto al pasto, che prestano servizio presso le scuole dell'Infanzia statali e comunale paritaria, con sede nel territorio del Comune di Marcianise;

Amministrazione Contraente: il Comune di Marcianise;

Contratto: il contratto che verrà stipulato dal Comune di Marcianise, con il Fornitore per l'erogazione dei servizi di refezione scolastica a favore degli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia statali e comunale paritaria, e degli adulti aventi diritto al pasto operanti nelle Scuole dell'Infanzia con sede nel territorio dell'Amministrazione Contraente;

Fornitore: l'impresa o il raggruppamento temporaneo di imprese o il Consorzio che risulterà aggiudicatario della gara;

Diete: si intendono le diete predisposte per gli alunni delle scuole dell'Infanzia secondo la vigente tabella dietetica dell'ASL CE/1;

Sede di Refezione Scolastica: i luoghi in cui vengono consumati i pasti, c. d. refettori, presso le sedi scolastiche interessate;

Sede di preparazione: N.8 centri di cottura di proprietà del Comune, individuati presso le seguenti scuole dell'Infanzia:

- Istituto Comprensivo D.D. I Cavour (scuola Agazzi e P.co Felice);
- Istituto Comprensivo D.D. II Bosco (scuola Pascoli e Pizzetti);
- Istituto Comprensivo Calcara (scuola S. Caterina e D' Annunzio);
- Istituto Comprensivo Moro (scuola Neruda e Pinto);
- Scuola Comunale Paritaria via Catena (che serve anche la scuola Pizzetti);

Stoviglie: bicchieri, posate, e quanto altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;

Utensileria: coltelli (ad eccezione di quelli da tavolo), mestoli, pinze, palette, forbicioni, cucchiaioni, teglie e quanto altro necessario per la distribuzione dei pasti e per le operazioni preliminari e susseguenti;

Tovagliato: tovaglie e tovaglioli monouso in materiale a perdere e riciclabile;

Attrezzature Specifiche per Sede di Refezione e per Terminale di Distribuzione di seguito anche attrezzature specifiche): carrelli per il trasporto dei pasti, sedie, tavoli, suppellettili, scaffali/mobili, piani d'appoggio e quanto altro presente nei Centri di cottura e nelle Sedi di Refezione;

Attrezzature di Uso Generale per l'erogazione del Servizio di Refezione Scolastica (di seguito anche attrezzature di uso generale): tutte le attrezzature non legate alla singola Sede di Refezione scolastica;

Produzione Pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dal Fornitore per la preparazione dei pasti, nel rispetto delle disposizioni di legge e di tutte le prescrizioni contenute nel presente capitolato e nei relativi allegati.

Riassetto Sedi di Refezione: tutte le attività successive consistenti nello sgombero e riassetto dei tavoli, pulizia dei pavimenti, lavaggio stoviglie e smaltimento rifiuti, nonché quanto previsto dall'allegato adempimenti D. Lgs 193/07 "Piano di autocontrollo HACCP";

Legame fresco-caldo: modalità del servizio di refezione scolastica che, a seguito della cottura prevede il mantenimento della temperatura a oltre 65°C fino al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

1.2 Oggetto e Forma dell'appalto

Il presente capitolato ha per oggetto la disciplina della preparazione e fornitura della Refezione Scolastica alle Scuole dell'Infanzia site nel Comune di Marcianise. Il servizio dovrà essere espletato ristorazione scolastica dovrà essere erogato agli alunni delle scuole dell'Infanzia, nonché al personale avente diritto al pasto che presta la propria opera presso le scuole suddette, nonché pulizia e riassetto

dei locali mensa.

L'Appalto in questione è un appalto di Servizi, di seguito denominato anche Servizio — lettera ss) art. 3 D. Lgs. 50/2016).

Procedura Aperta - art. 3 D.Lgs. 50/2016 let. sss) cioè procedura di affidamento in cui ogni operatore economico interessato può presentare un'offerta - da aggiudicare mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi art. 95 comma 3 codice dei contratti D.Lgs. 50/2016, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

Il Capitolato è stato elaborato sulla base delle concrete esigenze funzionali del Committente.

Per la disciplina sostanziale del rapporto si rinvia espressamente alle norme nazionali che regolano i rapporti contrattuali dello Stato, da intendersi richiamate ed applicabili, salvo che non sia diversamente previsto, esplicitamente o implicitamente, dai principi o dalle pattuizioni inserite nel rapporto contrattuale, così come esso risulterà definitivamente in sede di stipula del Contratto di Appalto.

L'appalto si fonda sui documenti e atti prodotti dal committente e dall'assuntore che costituiscono la documentazione contrattuale, costituita in ordine crescente di importanza da:

- Bando di gara;
- Capitolato speciale d'Appalto e relativi allegati;
- Offerta dell'assuntore;

Nel caso di controversie sull'esatta interpretazione dei testi s'intende che sono a carico del Committente solo gli oneri e gli obblighi esplicitamente espressi a suo carico, intendendosi tutti gli altri a carico dell'Assuntore.

A) Articolazione completa del servizio

L'articolazione completa del servizio comprende:

Acquisto delle derrate, preparazione e cottura pasti nei Centri di Cottura di proprietà del Comune
Fornitura di acqua minerale naturale non addizionata in bottiglie in PET (1 bottiglia da 33cl a bambino);

Porzionamento e Distribuzione ai tavoli;

Approntamento Sedi di Refezione, Riassetto delle Sedi di Cottura e Refezione, lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche, delle attrezzature di uso generale e di quanto altro utilizzato per l'erogazione dei servizi oggetto dell'appalto seppur non espressamente specificato nel presente capitolato. Nelle attività di Riassetto e di Lavaggio è compresa anche la fornitura del materiale occorrente per il riassetto e il lavaggio predetto (detersivi, disincrostanti, disinfettanti ecc.)

Raccolta differenziata dei rifiuti e smaltimento degli stessi;

Fornitura delle stoviglie monouso (materiale a perdere riciclabile) per la consumazione dei pasti nonché del tovagliato monouso (materiale a perdere riciclabile) e dei vassoi da apporre sul piano di consumazione dei pasti.

La manutenzione dei centri di cottura è a carico del Fornitore. L'Amministrazione contraente fornirà energia elettrica, acqua e servizi igienici e consumo di gas Quanto non espressamente menzionato nel presente capitolato è a carico del fornitore.

Il numero dei pasti, calcolati moltiplicando il numero medio giornaliero degli aventi diritto al pasto (alunni e/o adulti, stimati sulla scorta delle iscrizioni) per i giorni di erogazione del servizio viene così distinto: periodo 01/10/2017 e al 30/6/2019 (due anni scolastici interi 2017/2018 e 2018/2019) - n° 284.000 pasti circa.

Precisazioni:

La durata degli eventuali atti aggiuntivi, in ogni caso, non potrà essere superiore al termine di cadenza prevista.

Il Committente si riserva la facoltà di prorogare, il contratto per un periodo complessivo che non potrà superare mesi sei.

Il Committente si riserva ampia ed insindacabile facoltà di rescindere in qualsiasi momento il contratto, qualora l'Assuntore si renda inadempiente agli obblighi contrattuali, e ciò senza necessità di previsione di termine, di costituzione di mora, né di altro qualsiasi atto.

La rescissione sarà intimata all'Assuntore per lettera inviata attraverso mezzi di trasmissione che ne garantiscano la ricezione da parte dell'Assuntore.

In seguito alla rescissione intimata si procederà immediatamente alla constatazione dei servizi e forniture che comunque fossero state eseguite dall'Assuntore fino al momento della rescissione, e previa ritenuta dei crediti per penali e risarcimento danni, si farà luogo al pagamento del loro ammontare.

L'Assuntore stesso sarà però tenuto al risarcimento dei danni derivanti al Committente per l'anticipata risoluzione del contratto per suo fatto e colpa.

Il Committente si riserva la possibilità di revisionare le clausole del contratto e del capitolato in funzione delle proprie mutate esigenze solo con emendamenti sottoscritti da entrambi le parti.

I quantitativi dei pasti potranno variare, in eccesso o in difetto, senza che ciò consenta all'aggiudicatario di avanzare richieste di risarcimento o indennizzi di qualsiasi sorta rimanendo, totale rischio, a totale ed esclusivo carico del medesimo aggiudicatario.

E' facoltà dell'Amministrazione Contraente variare la modalità di articolazione del servizio, senza che ciò possa comportare alcuna revisione dei corrispettivi, in relazione al variare delle strutture scolastiche.

1.3 - Procedura di Aggiudicazione / Attribuzione Punteggi / Importo base d'appalto

1.3.1 - CRITERI DI VALUTAZIONE E MODALITÀ DI CALCOLO DEI PUNTEGGI

L'appalto sarà aggiudicato, con procedura aperta, alla Ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo (art. 95 comma 2 e 3 let. a) sulla scorta degli elementi di seguito elencati che formano, nel loro complesso, l'offerta e cioè:

Offerta tecnica e Offerta economica.

Punti a disposizione: max 100 così suddivisi:

offerta tecnica: max punti 70;

offerta economica: max punti 30.

Pertanto, il punteggio attribuito per l'aggiudicazione sarà il risultato della somma dei punti assegnati alla offerta tecnica più il punteggio assegnato all'offerta economica.

OFFERTA TECNICA: max punti 70,00/100,00

Detto punteggio complessivo verrà attribuito dalla Commissione sulla base della valutazione del Progetto di gestione predisposto dai Concorrenti secondo le indicazioni sopraindicate.

Nello specifico la Commissione giudicatrice procederà alla valutazione tenendo conto dei seguenti criteri di valutazione:

1	MODELLO TECNICO ORGANIZZATIVO	Max 46 punti
1.1	Piano di approvvigionamento e stoccaggio. <i>1.1.1 - Descrizione del piano di approvvigionamento, selezione e controllo dei fornitori e loro certificazione dall'esame della documentazione prodotta.</i> <i>1.1.2 - Descrizione del sistema e modalità di stoccaggio</i> <i>CFR. ART. 19</i>	Max 18 punti 1 - Descrizione del piano di approvvigionamento: 2 - Modalità di stoccaggio:
1.2	Ciclo di preparazione dei pasti. <i>Descrizione dei cicli di preparazione cottura e confezionamento dei pasti.</i> <i>CFR. ART. 20</i>	Max 10 punti Descrizione del ciclo valutato:

1.3	Pulizia e sanificazione aree. <i>1.3.1 - Descrizione delle fasi di pulizia, sanificazione delle varie aree produttive</i> <i>1.3.2 - Gestione dei rifiuti</i> CFR. ART. 23	Max 10 punti 1 - Descrizione fasi pulizia: 2 - Gestione rifiuti:
1.4	Caratteristiche degli automezzi che saranno utilizzati nell'espletamento del servizio con riferimento al trasporto e conservazione delle derrate. CFR. ART. 21	Max 2 punti Rapporto tra 4 automezzi/9 plessi punti 2 Rapporto tra 3 automezzi/9 plessi punti 1 Rapporto tra 2 automezzi/9 plessi punti 0,5
1.5	Piano di rilevazione della qualità percepita e del gradimento del pasto e sistemi di raccordo con amministrazione comunale, genitori e insegnanti CFR. ART. 27	Max 6 punti Descrizione del piano di rilevazione qualità valutato:
2	<u>OFFERTE MIGLIORATIVE</u>	Max 24 punti
2.1	Ulteriori servizi offerti con riferimento a: <i>2.1.1 - Menù particolari per Ricorrenze speciali.</i> <i>2.1.2 - Tecniche di impiego, attraverso associazioni onlus, volontariato ecc, per il riutilizzo di derrate in eccesso</i>	Max 8 punti 1 - Descrizione menù particolari valutata: 2 - Descrizione riutilizzo derrate valutata:
2.2	Ulteriori servizi offerti con riferimento a: <i>2.2.1 - Progetti di educazione alimentare</i> <i>2.2.2 - Inserimento di materie prime biologiche e/o a c.d. km 0</i>	Max 8 punti 1 - Descrizione progetti educazione valutata: 2 - Descrizione materie prime valutata:
2.3	Ulteriori certificazioni accreditate CERTIFICAZIONI: UNI EN ISO 22000:2005 UNI EN ISO 22005:2008	Max 8 punti Possesso Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 – PUNTI 4 possesso Certificazione UNI EN ISO 22005:2008 – PUNTI 4

Procedura di aggiudicazione

L'aggiudicazione sarà effettuata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3 lett a) del D.lgs 50/2016 secondo i seguenti parametri di valutazione :

Offerta Tecnica: Max 70,00 punti/100,00

Offerta Economica: Max 30,00 punti/100,00

Il calcolo dell'offerta economicamente più vantaggiosa sarà effettuato mediante l'utilizzo del metodo

aggregativo compensatore, ovvero sulla sommatoria dei coefficienti attribuiti per ciascun criterio, ponderati per il peso relativo del criterio.

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

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

n = numero totale dei requisiti;

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

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

Σ_n = sommatoria.

I coefficienti V(a)_i saranno determinati per quanto riguarda gli elementi di natura qualitativa attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli Commissari ovvero, i singoli Commissari attribuiranno, per ogni sub elemento oggetto di valutazione, un coefficiente variabile tra 0-1, con un numero massimo di decimali pari a 2 secondo la scala valori seguente :

giudizio	Coefficiente C	VALUTAZIONE
OTTIMO	DA 0,81 A 1,00	LA VALUTAZIONE E' ENORMEMENTE FAVOREVOLE
DISTINTO	DA 0,61 A 0,80	LA VALUTAZIONE E' FORTEMENTE FAVOREVOLE
BUONO	DA 0,41 A 0,60	LA VALUTAZIONE E' ABBASTANZA FAVOREVOLE
DISCRETO	DA 0,21 A 0,40	LA VALUTAZIONE E' MEDIAMENTE FAVOREVOLE
SUFFICIENTE	DA 0,10 A 0,20	LA VALUTAZIONE E' LEGGERMENTE FAVOREVOLE
INSUFFICIENTE	DA 0,01 A 0,09	LA VALUTAZIONE E' MODESTAMENTE FAVOREVOLE
NON VALUTABILE	0,00	LA VALUTAZIONE E' NULLA

OFFERTA ECONOMICA: max punti 30,00/100,00

Nell'offerta economica, formulata come innanzi indicato, il concorrente dovrà indicare il prezzo offerto espresso in cifre ed in lettere e la corrispondente percentuale di ribasso rispetto al prezzo all'importo del singolo pasto base di gara al netto degli oneri della sicurezza indicati nel presente Bando, pari ad € 3,00. In caso di discordanza tra cifre e lettere verrà presa in considerazione l'opzione più favorevole all'amministrazione.

Alla migliore offerta verranno attribuiti 30 punti. Alle altre offerte verrà assegnato un punteggio decrescente secondo la seguente formula:

$$V(a)_i = R_a / R_{max}$$

dove:

V(a)_i = Coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i), variabile tra 0 e 1

R_a = Ribasso offerto dal concorrente a

R_{max} = Ribasso dell'offerta più conveniente

Quando il concorrente a non effettua alcuno sconto R_a assume il valore 0, così come il coefficiente

V(a)_i; mentre per il concorrente che offre il maggiore sconto V(a)_i assume il valore 1.

L'appalto verrà assegnato al concorrente che avrà ottenuto il punteggio totale finale più alto. Il punteggio totale finale, secondo la documentazione esibita dal concorrente, è composto dalla somma dei punteggi ottenuti nei seguenti elementi di valutazione:

OFFERTA TECNICA + OFFERTA ECONOMICA.

L'offerta che totalizzerà il punteggio più alto ottenuto sommando i punteggi attribuiti con le modalità descritte nel presente articolo, sarà ritenuta l'offerta economicamente più vantaggiosa.

La congruità delle offerte sarà valutata sulla base delle disposizioni contenute nel D. Lgs. 50/2016.

In caso di offerte con egual punteggio complessivo si applicheranno le disposizioni di cui all'art. 77, comma 2, del R.D. n° 827/1924 (sorteggio).

L'Amministrazione, relativamente al primo classificato, procede alla verifica del possesso dei requisiti previsti dal presente Bando e da altre disposizioni di legge e regolamentari. Nel caso che tale verifica non dia esito positivo l'Amministrazione procede all'esclusione del concorrente con le relative conseguenze, nonché ad individuare il nuovo aggiudicatario provvisorio tramite scorrimento della graduatoria, oppure a dichiarare deserta la gara alla luce degli elementi economici desumibili dalla nuova eventuale aggiudicazione. Il verbale di gara non costituisce contratto; mentre l'aggiudicatario resta impegnato per effetto della presentazione stessa dell'offerta, l'Amministrazione non assumerà verso di questi alcun obbligo se non quando tutti gli atti inerenti la gara in questione e ad essa necessari e dipendenti avranno conseguito piena efficacia giuridica. L'aggiudicazione diverrà definitiva solo con l'adozione di apposito provvedimento amministrativo. Le date relative alle sedute pubbliche saranno rese note mediante avviso pubblico sui siti Internet di competenza.

1.3.2 - Importo base d'appalto

L'ammontare dell'appalto presuntivamente indicato nel Bando di Gara sarà determinato in forma definitiva nel Contratto di Appalto con l'Assuntore applicando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. L'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3 del D. Lgs. n.50/2016.

L'importo presunto dell'Appalto ammonta (oltre IVA) per gli anni scolastici 2017/2018 e 2018/2019 - n° 284.000 pasti circa (costo ogni pasto € 3,00).

Gli oneri per la sicurezza spalmati sul singolo pasto ($\text{€ } 150,00/284.000 = 0,00052817$ – considerato fino a 2 decimali) sono uguali a zero (0,00) per cui **l'importo del pasto compreso gli oneri per la sicurezza è di euro 3,00, parimenti è di euro 3,00 escluso gli oneri per la sicurezza.**

Pertanto il ribasso offerto dagli Operatori Economici dovrà riferirsi all'importo del singolo pasto pari ad € 3,00.

A) - Importo a base d'Appalto			€ . 852.000,00
	B) - Di cui per Oneri per intera durata del servizio	€ 150,00 (DUVRI)	

➤ Il costo della manodopera è stato stimato in complessivi € 380.000,00 per l'intero periodo (cfr. art. 25.1, ultimo capoverso del C.S.A.).

Tale importo potrà subire variazioni, in più o in meno, nei limiti degli art. 1660 e 1661 del C.C. e di quanto disposto dal D. Lgs. n°50/2016 senza che l'Assuntore possa avere nulla pretendere.

La percentuale di ribasso indicata in sede di offerta sarà applicata anche agli eventuali nuovi prezzi che saranno concordati nel corso dell'esecuzione del contratto dedotti da prezzari ufficiali (ove disponibili), in subordine dai prezzari dei fornitori (ove disponibili) e, ancora in subordine, da indagine di mercato.

1.3.3 - Requisiti per la partecipazione alla gara d'appalto ed Aggiudicazione dello stesso

Nei seguenti articoli si riportano i requisiti essenziali che, le ditte partecipanti alla gara per l'affidamento dell'appalto, dovranno possedere per essere ammesse alla stessa. Per detta partecipazione le ditte dovranno anche possedere ogni altro requisito previsto dagli atti di gara (Bando ecc.) e dalle Leggi e Norme in genere applicabili al caso di specie.

Mentre, negli articoli seguenti si riportano gli atti, documenti, ecc. che la ditta prima classificata, in seguito all'esperimento della gara d'appalto, dovrà produrre per l'aggiudicazione della gara d'appalto in suo favore oltre a quanto previsto dagli atti di gara (Bando ecc.) e dalle Leggi e Norme in genere applicabili al caso di specie.

Sono ammessi a partecipare alla presente gara le ditte individuali, società, consorzi di imprese, società cooperative e loro consorzi e raggruppamenti temporanei d'impresa nel rispetto del D.Lgs 50/2016, nonché i concorrenti con sede in altri stati diversi dall'Italia nel rispetto delle condizioni ivi poste in possesso dei requisiti di seguito specificati.

Le ditte partecipanti alla gara devono essere specializzate nella ristorazione collettiva e rispettare le prescrizioni della normativa igienico sanitaria, in particolare le seguenti norme:

L. n. 283/62

D.P.R. n. 327/80

D.Lgs. n. 123/93

D.Lgs. n. 155/97

Per detti soggetti è ammesso il raggruppamento temporaneo di imprese, secondo le modalità di cui all'articolo 48 del Codice.

Le ditte partecipanti alla gara, pena l'esclusione, devono essere in possesso dei requisiti di capacità economico - finanziaria e tecnico - organizzativa di seguito indicati. E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un'associazione temporanea e/o consorzio, ovvero partecipare in forma individuale qualora partecipi in associazione ovvero partecipare contemporaneamente come autonomo concorrente e come consorziato.

La partecipazione alla presente procedura di gara è riservata agli operatori economici in possesso, a pena di esclusione dalla procedura di gara, dei seguenti requisiti minimi di partecipazione di carattere generale, economico-finanziario e tecnico-professionale da dichiarare in sede di gara e dimostrare successivamente su richiesta della stazione appaltante:

1.3.3.1 - REQUISITI DI ORDINE GENERALE

Il possesso dei requisiti per la partecipazione a procedure di evidenza pubblica e l'insussistenza delle cause di esclusione indicate dall'art. 80 D.Lgs. 50/2016 e da ogni altra disposizione legislativa e regolamentare;

insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 9, comma 2, lettera c) del D. Lgs. 231/2001 e s.m.i.;

che non partecipino alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, o che non partecipino alla gara anche in forma individuale qualora partecipino alla gara stessa in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti; 12 marzo 1999, n. 68;

assenza di provvedimenti ostativi all'assunzione di pubblici contratti di cui alla legge 31 maggio 1965

n.575 e D.Lgs. 159/2011, e successive modificazioni ed integrazioni;
non essersi avvalsi di piani individuali di emersione di cui alla legge 18 ottobre 2001, n. 383, e successive modificazioni ed integrazioni o qualora se ne siano avvalsi, che il periodo di emersione si sia concluso.

1.3.3.2 -REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE

Iscrizione nel Registro delle Imprese presso la competente CCIAA (ovvero, in caso di Impresa avente sede all'estero, l'iscrizione in uno dei Registri professionali o commerciali dello Stato di residenza) per l'oggetto della gara, nel caso di cooperativa. L'iscrizione all'Albo Nazionale delle Cooperative tenuto presso la CCIAA;

Certificazione ISO 9001:2008 rilasciata da organismi accreditati;

Certificazione UNI EN ISO 14001 in corso di validità;

Autorizzazione sanitaria per gli automezzi adibiti al trasporto delle derrate alimentari.

Si precisa che, in caso di partecipazione alla gara di Raggruppamenti di Imprese, tutte le Ditte riunite dovranno essere iscritte al Registro delle Imprese presso la competente CCIAA inoltre, la Certificazione UNI CEI ISO 9001-2008, IN CASO DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA DI Raggruppamenti di Imprese, dovrà essere posseduta da tutte le Ditte facenti parte del raggruppamento.

1.3.3.3 - REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICO - FINANZIARIA E TECNICO-ORGANIZZATIVI

Ai sensi dell'art. 83 del Codice, i soggetti, per poter partecipare alla gara, dovranno possedere i seguenti requisiti di capacità economica finanziaria e di capacità tecnica professionale: dichiarazione di aver svolto nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, regolarmente e con buon esito senza che si siano verificate gravi inadempienze, servizi analoghi a quelli oggetto della gara, indicando i committenti pubblici e/o privati, l'elenco dei medesimi servizi, gli importi degli affidamenti e le date di inizio e fine servizio, per un importo annuo non inferiore a quello a base d'appalto pari ad euro 426.000,00;

Possesso di mezzi, attrezzature e personale addetto alla ristorazione nonché di tecnici adeguati allo svolgimento del servizio previsti dagli artt. 21 e 25 del C.S.A.

1.3.4. Garanzia a corredo dell'offerta (art.93 del D. Lgs 50//2016)

Tale adempimento è posto a garanzia della serietà e della irrevocabilità dell'offerta e, in particolare, dell'autenticità della certificazione prodotta e della veridicità delle dichiarazioni rese nell'offerta medesima, nonché della obbligazione di sottoscrivere il contratto in ipotesi di aggiudicazione dell'appalto, per gli importi indicati nella successiva tabella con validità di almeno 180 giorni dalla data di scadenza della presentazione dell'offerta, costituita, a scelta dell'offerente, sotto forma di cauzione o di fideiussione a favore del Comune di Marcianise

- La cauzione può essere costituita, a scelta dell'offerente, in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale dello Stato (qualsiasi filiale provinciale della Banca d'Italia), a titolo di pegno. Si precisa che il deposito è infruttifero. La quietanza dovrà riportare, quale causale, la dicitura "Garanzia a corredo dell'offerta relativa alla procedura di gara, per l'appalto dei servizi di ristorazione scolastica - CIG 6925141722 -

Nel caso di raggruppamento temporaneo di concorrenti o di consorzio ordinario di concorrenti o di G.E.I.E., dalla quietanza attestante l'avvenuto deposito, dovranno risultare tutte le imprese facenti parte del raggruppamento o del consorzio o G.E.I.E. e l'impresa mandataria.

- La fideiussione, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto legislativo 1 settembre 1993 n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'offerta relativa alla procedura di gara, per l'appalto dei servizi di di ristorazione scolastica - CIG 6925141722 -

La fideiussione deve recare la firma di un soggetto autorizzato a rilasciare fideiussione per conto dell'istituto, banca, azienda o compagnia di assicurazione e deve prevedere espressamente:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del codice civile;
- l'operatività della garanzia medesima entro 15 (quindici) giorni, a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione.

La fideiussione di cui sopra deve essere presentata, in originale, in formato elettronico e firmata digitalmente. Qualora non sia disponibile l'originale in formato elettronico e firmato digitalmente, gli offerenti dovranno inserire nel sistema la scansione della fideiussione originale cartacea.

Nel caso di raggruppamento temporaneo di concorrenti o di consorzio ordinario di concorrenti o di G.E.I.E. la fideiussione deve essere intestata a tutte le imprese facenti parte del raggruppamento, oppure intestata all'impresa dichiarata capogruppo con l'indicazione esplicita della copertura del rischio anche per tutte le altre imprese facenti parte del raggruppamento o del consorzio odi G.E.I.E.

- Ai sensi del D. Lgs. 50/2016 — in particolare art. 93 - l'importo della garanzia può essere ridotto del 50% per i soggetti partecipanti che abbiano dichiarato nella domanda di partecipazione alla gara di essere in possesso di certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee in corso di validità alla data di scadenza del termine per la presentazione dell'offerta, con l'indicazione del soggetto certificatore, della serie e della scadenza. In caso di raggruppamento temporaneo di concorrenti o di consorzio ordinario di concorrenti o di G.E.I.E. la dichiarazione di essere in possesso di certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee in corso di validità, deve essere resa da ogni soggetto facente parte del raggruppamento o del consorzio o del G.E.I.E.

- Nel caso di raggruppamento temporaneo d' imprese non ancora formalmente costituito, la suddetta cauzione dovrà risultare intestata a tutti i componenti il raggruppamento stesso, con specificato espressamente i mandanti e il mandatario.

- L'offerta dovrà essere corredata dall'impegno di un fideiussore individuato tra i soggetti di cui all'art. 93 del D.Lgs. 50/2016 a rilasciare la cauzione definitiva per l'esecuzione del contratto, di cui al medesimo D.Lgs., qualora l'offerente risultasse affidatario.

Si evidenzia che:

- nel caso in cui l'offerente presenti la fideiussione bancaria o assicurativa, l'impegno può già fare parte integrante del contenuto della fideiussione stessa.

- nel caso in cui l'offerente abbia costituito cauzione mediante deposito in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, l'operatore economico deve, separatamente, produrre un ulteriore documento contenente impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia di cui all'art. 103 D.Lgs. 50/2016 per l'esecuzione del contratto considerato che la suddetta cauzione non contiene alcun impegno. L'impegno di cui sopra deve essere presentato, in originale, in formato elettronico e firmato digitalmente. Qualora non sia disponibile l'originale in formato elettronico e firmato digitalmente, gli offerenti dovranno inserire nel sistema la scansione dell'originale cartaceo dell'impegno a rilasciare cauzione definitiva per l'esecuzione del contratto.

1.3.5 - Aggiudicazione

ADEMPIMENTI NECESSARI PER L'AGGIUDICAZIONE E PER LA STIPULA DEL CONTRATTO

Fatti salvi gli ulteriori adempimenti che saranno richiesti dall'Amministrazione aggiudicatrice alla ditta aggiudicataria, la stipulazione del contratto è comunque subordinata alla presentazione della garanzia fideiussoria nella misura del 10% (dieci per cento) del corrispettivo contrattuale, IVA esclusa, ovvero delle ulteriori percentuali nelle ipotesi indicate dall'art. 103 del D. Lgs 50/2016. In caso di possesso della certificazione di qualità, detta garanzia potrà esser ridotta nella misura del 50%. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa — che dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta della stazione appaltante — sarà svincolata secondo le modalità previste dal Codice dei contratti.

L'aggiudicatario sarà convocato dall'Amministrazione aggiudicataria per la stipulazione del contratto; in mancanza di presentazione nei termini stabilito, salvo i casi di gravi impedimenti motivati e comprovati, si procederà all'incameramento della cauzione provvisoria. In tal caso è facoltà dell'Amministrazione medesima aggiudicare l'appalto all'impresa che risulti successivamente classificata nella graduatoria delle offerte. Sono a carico dell'affidatario le spese contrattuali nonché gli oneri fiscali.

Contestualmente alla stipula del contratto, la ditta aggiudicataria dovrà firmare il documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI) e il verbale di cooperazione e coordinamento.

Art. 2 INDICAZIONI GENERALI

2.1 Quantitativi e durata

Il contratto avrà durata: dal 07/01/2018 (presuntivamente) al 30/6/2019.

Il servizio comprende la fornitura di pasti differenziati, da erogare solo su richiesta, nella misura e con le modalità richieste dal Comune al fine di provvedere all'effettivo fabbisogno alimentare degli alunni ai quali sia effettivamente riconducibile, in base ad idonea documentazione sanitaria, detta speciale necessità dietetica.

L'aggiudicatario del servizio si impegna a fornire su richiesta i pasti differenziati necessari a provvedere all'effettivo fabbisogno alimentare degli alunni per i quali sia stata presentata la documentazione sanitaria contemplata dalla normativa vigente in materia.

L'obbligo del Comune di Marcianise di erogare il regime alimentare differenziato richiesto in forza di idonea documentazione sanitaria verrà pertanto interamente assolto dall'appaltatore.

Il corrispettivo previsto sarà pagato relativamente ai soli pasti effettivamente prenotati e consumati.

2.2 Attivazione del servizio di refezione scolastica

Il servizio avrà inizio presumibilmente il **07.01.2018**. I pasti dovranno essere preparati nei centri di cottura precedentemente indicati per n.5 giorni settimanali di effettiva presenza. Il servizio dovrà essere erogato dal lunedì al venerdì.

La ditta affidataria dovrà ritirare quotidianamente i buoni pasto da ciascun insegnante responsabile di plesso e previa compilazione di apposita distinta, avendo cura che gli stessi siano in numero corrispondente ai pasti consegnati. I buoni pasto dovranno essere allegati alla fattura. L'importo fatturato sarà liquidato per intero solo se il numero dei pasti fatturati coinciderà con quello dei buoni - pasto consegnati in allegato alla fattura.

Qualora i buoni pasto, allegati alla fattura, siano in numero inferiore a quello dei pasti fatturati, l'Amministrazione pagherà un numero di pasti corrispondente a quello dei buoni pasto consegnati. Con l'impresa aggiudicataria il Comune di Marcianise stipulerà un Contratto con il quale verrà regolamentata la fornitura del su indicato servizio.

Il servizio avrà inizio nel mese di ottobre 2017, a partire dalla data comunicata dall'Ente Locale, che sarà presumibilmente l'1/10/2017 o successiva qualora la procedura di gara non sia conclusa entro tale data. In quest'ultimo caso, nulla sarà dovuto alla ditta aggiudicataria per l'attivazione del servizio in data successiva a quella suindicata.

Il servizio di refezione scolastica è regolato dalle norme del presente capitolato e del Contratto, che sarà parte integrante del contratto a stipularsi.

2.3 Rappresentanti

Il Fornitore dovrà nominare, al momento della sottoscrizione del Contratto, il Responsabile del servizio, in possesso dei requisiti richiesti, a cui è affidata la direzione del servizio stesso a tempo pieno e continuativo.

Il Responsabile del Servizio così nominato sarà il referente responsabile nei confronti della Amministrazione Contraente e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto il Fornitore. Il Responsabile del Servizio sarà impegnato in modo continuativo e a tempo pieno, con obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari lavorativi e provvederà a garantire la qualità del servizio, anche

attraverso la verifica della qualità percepita e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge, del presente capitolato e di quanto indicato nell'Offerta tecnica. Questi garantirà, altresì, la collaborazione possibile al responsabile nominato dalla Amministrazione Contraente.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, età...) il Fornitore provvederà a nominare un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti.

L'Amministrazione Contraente nominerà a sua volta, un Responsabile dell'Amministrazione che sarà l'interfaccia del Responsabile nominato dal Fornitore.

Il Responsabile dell'Amministrazione Contraente dovrà attivarsi per eseguire o fare eseguire tutti i controlli opportuni per il regolare svolgimento dei servizi, fermo restando il rispetto delle norme igienico sanitarie per tutti coloro che accedono ai locali adibiti ai servizi.

Le comunicazioni e gli eventuali disservizi e inadempienze contestate dall'Amministrazione al Responsabile del servizio del Fornitore si intendono come presentate direttamente al Fornitore.

2.4 Le modalità di espletamento del servizio

2.4.1 Prenotazione

Il Fornitore provvederà a ritirare quotidianamente, entro le ore 10.00, direttamente presso le scuole, il numero dei pasti che prevede di consumare nel corso della giornata, indicando il numero dei pasti per gli alunni, il numero dei pasti per adulti.

2.4.2 Fatturazione e pagamenti

I pasti verranno pagati in ragione di quelli prenotati e consegnati; il corrispettivo è determinato dal prezzo unitario di riferimento offerto dal Fornitore aggiudicatario, moltiplicato per il numero dei pasti prenotati e consegnati.

Qualora i buoni pasto, allegati alla fattura, siano in numero inferiore a quello dei pasti fatturati, l'Amministrazione pagherà un numero di pasti corrispondente a quello dei buoni pasto consegnati. Nel prezzo unitario di riferimento sono comprese tutte le spese e gli oneri derivanti dall'espletamento del servizio richiesto, anche se non espressamente rappresentati nel capitolato ma comunque inerenti e conseguenti ai servizi di cui trattasi.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà entro 30 giorni dalla ricezione delle relative fatture elettroniche. Il fornitore dovrà fatturare, all'inizio d'ogni mese, i pasti espressamente prenotati e consegnati alle scuole nel mese precedente, previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del Dirigente competente e/o del responsabile di plesso.

L'Amministrazione Contraente potrà rivalersi per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati, il rimborso di spese o il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o a mezzo ritenuta da operarsi all'atto dei pagamenti di cui sopra

Il prezzo offerto in sede di gara rimane fisso ed immutato per tutta la durata della fornitura del servizio.

Art. 3 Verbale di consegna

Oltre a quanto indicato nell'articolo "Aggiudicazione" il Responsabile del Servizio ed l'Assuntore o un suo delegato provvederanno, su convocazione del Responsabile del Servizio, a redigere un verbale di consegna

per ogni servizio affidato con allegata la documentazione disponibile per ogni singolo immobile o impianto. La data di consegna è quella del primo verbale di consegna redatto in ordine di tempo.

I servizi, le responsabilità contrattuali decorreranno dalla firma dei verbali di consegna ed avranno termine alla scadenza del contratto. I servizi e le attività descritte nel presente capitolato di appalto senza che possa trovare giustificazione alcuna per la mancata o incompleta documentazione sugli immobili o per qualsiasi altro motivo.

Art. 4 - Variazioni ai servizi Appaltati

L'assuntore non potrà effettuare variazioni ai servizi appaltati.

La presentazione dell'offerta costituisce impegno al soddisfacimento di tutti (nessuno escluso) gli obblighi scaturenti dal contenuto del presente Capitolato, nel contratto e in tutti gli allegati, nonché delle disposizioni di Legge applicabili al caso di specie.

Art. 5 - Domicilio Legale dell'Assuntore e sede operativa

A tutti gli effetti del Contratto di Appalto, l'Assuntore dovrà avere la sede operativa (uffici, magazzini, ricovero degli automezzi, ecc.), presso la quale l'Assuntore terrà tutti i contatti tecnici ed organizzativi inerenti i servizi appaltati.

La sede operativa dovrà essere di dimensioni appropriate ed igienicamente idonea.

È inoltre fatto obbligo all'Assuntore, ogni qual volta il Responsabile del Servizio o suo delegato lo ritenga necessario, recarsi di persona, od inviare persona dotata di adeguata rappresentatività e gradita al Committente, presso gli uffici dello stesso nell'orario stabilito, per ricevere ordini e comunicazioni relative all'appalto.

In caso di urgenza vi si dovrà recare non appena ricevuta la convocazione.

L'Assuntore che personalmente non segua le prestazioni di servizio o che sia impedito, anche temporaneamente, alla firma degli atti nascenti del contratto, è tenuto a delegare, temporaneamente, un suo legale rappresentante.

L'Assuntore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 L. 13/8/2010 n°136 e ss.mm.ii. e avrà l'obbligo di comunicare all' Ente il conto dedicato ;

La cessazione o la decadenza dell'incarico delle persone eventualmente delegate, qualunque ne sia la causa, deve essere tempestivamente notificata al Committente. In difetto di tale notizia, il Committente non assume alcuna responsabilità per i pagamenti eventualmente eseguiti a persona non più autorizzata a riscuotere.

Tutte le comunicazioni e intimazioni relative all'appalto dovranno essere fatte direttamente al domicilio eletto. Le intimazioni degli atti giudiziari si eseguono con Ufficiale Giudiziario; le altre notificazioni possono eseguirsi in tutte le forme previste dalla legislazione vigente.

Art. 6 - Osservanza delle disposizioni di legge e dei regolamenti, clausole contrattuali speciali, oneri ed obblighi a carico dell'appaltatore.

L'Assuntore dovrà eseguire i servizi, e le prestazioni contrattualmente affidate nella piena e totale osservanza dei regolamenti, delle normative e delle leggi nazionali e regionali vigenti in materia di:

- gestione dei servizi affidati;
- assunzioni obbligatorie e patti sindacali;
- sicurezza e salute dei lavoratori sui luoghi di lavoro;
- autorizzazioni igienico-sanitarie;
- prevenzione incendi;
- normativa per lo smaltimento dei rifiuti.

L'Assuntore è tenuto ad osservare integralmente il trattamento economico e normativo stabilito dai contratti collettivi nazionali e territoriali in vigore per i settori.

È altresì responsabile in solido dell'osservanza delle norme anzidette da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei loro dipendenti per le prestazioni rese nell'ambito del subappalto.

Codice dei Contratti D.Lgs n. 50/2016, il Capitolato Generale di Appalto Decreto 19/4/2000 n°145. (per quanto ancora applicabile), il DPR 207/2000 (per quanto ancora applicabile), la Legge Regione Campania n°3 del 2/2/2007 (pubblicata sul BURC n°15 del 19/3/2007), il Regolamento Regionale di attuazione della L.R. n°3/2007 emanato con D.P.G.R. Campania n°58 del 24/03/2010.

Per il presente appalto vigono e sono imperative le seguenti clausole contrattuali speciali:

- a. In caso di ritardo nell'esecuzione dell'appalto per cause imputabili in tutto o in parte

all'appaltatore, si applicheranno le seguenti penali, pari a:

- un per mille dell'importo contrattuale, per ogni giorno di ritardo rispetto alla fissata data di ultimazione di ogni ordine impartito;
- un per mille dell'importo contrattuale per ogni infrazione al Capitolato Speciale d'Appalto e/o agli ordini impartiti dalla Direzione del Servizio e/o dal RUP (Responsabile Unico del Procedimento) e/o la Stazione Appaltante, e sempre che la stessa non rivesta carattere di particolare gravità, per cui la Direzione e/o dal RUP e/o la Stazione Appaltante ritengano di dover proporre più gravi sanzioni.
- un per mille dell'importo contrattuale per ogni giorno di ritardo rispetto al termine fissato dalla Direzione del Servizio per l'inizio e fine di ogni intervento;

L'ammontare complessivo delle penali non potrà essere superiore al 10 % dell'importo contrattuale.

b. non sono previsti premi da erogare in favore dell'appaltatore in caso di ultimazione dei servizi anticipata rispetto ai termini di contratto;

c. nel caso di danni gravi ed evidenti all'appaltatore causati da inadempimenti del Comune di Marcianise, saranno corrisposte indennità valutate analiticamente dal Responsabile del Procedimento, sentito il Direttore del servizio; Qualora tali indennità non siano accettate dall'Appaltatore, lo stesso potrà manifestare le proprie eccezioni con le stesse delle "riserve";

d. nel caso di inosservanza dei termini di pagamento contrattuali e legali spetterà unicamente quanto previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto e schema di Contratto e dalle vigenti Leggi;

e. è facoltà del Comune di Marcianise, per il tramite del responsabile del Procedimento e/o del Direttore del servizio e/o del Coordinatore per la Sicurezza in fase esecuzione lavori (ove previsto) procedere in ogni tempo e con le modalità ritenute più appropriate alla verifica dei materiali impiegati, alla verifica delle modalità operative seguite per l'esecuzione del servizio sia da parte dell'appaltatore che dell'eventuale sub-appaltatore, riservandosi di rescindere il contratto in danno all'appaltatore se, in seguito a verifica operata e successiva: messa in mora per la corretta esecuzione dei servizi, l'appaltatore non abbia adempiuto a quanto ordinatogli; analogamente si provvederà qualora in seguito alla verifica degli uomini e mezzi impiegati nei servizi dovesse risultare che gli stessi non siano ufficialmente e rispettivamente alle dipendenze o in disponibilità dell'appaltatore/sub-appaltatore;

f. l'appaltatore ha l'obbligo di rispettare, e far rispettare all'eventuale sub-appaltatore, le clausole di cui all'art. 52 della Legge Regione Campania n°3 del 2/2/2007 (pubblicata sul BURC n°15 del 19/3/2007) sulla tutela dei lavoratori, nonché si impegna a denunciare alle autorità competenti ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale;

g. l'appaltatore ha:

- l'obbligo di applicare e far applicare integralmente ai subappaltatori, sub affidatari o ditte in ogni forma di sub-contrattazione, nei confronti dei lavoratori dipendenti impiegati nella esecuzione degli appalti, anche se assunti al di fuori della Regione, le condizioni economiche e normative previste dai contratti collettivi nazionali e territoriali di lavoro della categoria vigenti nel territorio di esecuzione del contratto, ad eccezione dei lavoratori in trasferta ai quali si applica il contratto di lavoro della provincia di provenienza.
- l'obbligo dell'appaltatore di rispondere dell'osservanza di quanto previsto alla precedente lettera a) da parte degli eventuali subappaltatori, sub affidatari o ditte in ogni forma di sub-
- contrattazione nei confronti dei propri dipendenti, per le prestazioni rese nell'ambito del subappalto loro affidato;
- l'obbligo in base al quale il pagamento dei corrispettivi a titolo di acconto e di saldo da parte dell'amministrazione aggiudicatrice o concedente per le prestazioni oggetto del contratto o della concessione è subordinato all'acquisizione della documentazione di regolarità contributiva e retributiva, rilasciata dagli enti competenti;
- Il Comune di Marcianise non intende provvedere a corrispondere direttamente all'eventuale subappaltatore o al cottimista l'importo dovuto per le prestazioni dagli stessi eseguite, pertanto

è effettuato nei loro confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da esso appaltatore corrisposto al subappaltatore o cottimista, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

- L'appaltatore è tenuto a osservare integralmente il trattamento economico e normativo stabilito dai contratti collettivi nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni; è, altresì, responsabile in solida, dell'osservanza delle norme anzidette da parte dei subappaltatori nei confronti dei loro dipendenti per le prestazioni rese nell'ambito del subappalto. L'appaltatore e, per suo tramite, i subappaltatori, trasmettono alla stazione appaltante prima dell'inizio dei servizi la documentazione di avvenuta denuncia agli enti previdenziali, inclusa la cassa edile, assicurativi e antinfortunistici, nonché copia del piano di cui al comma 7 della LR Campania n°3/2007. L'appaltatore e per suo tramite i subappaltatori trasmettono periodicamente all'amministrazione o ente committente copia dei versamenti contributivi, previdenziali, assicurativi, nonché di quelli dovuti agli organismi paritetici previsti dalla contrattazione collettiva;
- Si fa presente che avendo l'Amministrazione Comunale aderito all'iniziativa promossa dalla Prefettura di Caserta finalizzata ad incrementare la sicurezza, la legalità e la trasparenza nel settore dei pubblici appalti con la sottoscrizione del "Protocollo di intesa per l'incremento della collaborazione istituzionale in materia di pubblici appalti", le informazioni di cui all'art.10 del DPR n. 252 del 3 giugno 1998 e ss.mm.ii., saranno richieste indipendentemente dall'importo di aggiudicazione e per tutti gli eventuali contratti di subappalto o cottimo. Pertanto, per i contratti di subappalto o cottimo, non può applicarsi il "silenzio assenso" per la relativa operatività bensì l'appaltatore dovrà attendere formale autorizzazione dell'Ente prima di far dare inizio ai servizi da parte dei subappaltatori o cottimisti; in difetto sarà considerata violazione di Legge — e si provvederà nei termini e modalità dalla Legge previsti.

Art. 7 - Coperture Assicurative

Nessun compenso è dovuto all'Assuntore per i danni diretti o indiretti che possano subire per cause di forza maggiore - intesa questa nel senso più lato - le opere, gli apprestamenti, le forniture ed ogni altra pertinenza dei lavori, servizi o nei quali incorrano terzi, loro cose o animali, in occasione o per cause dei lavori/servizi, intendendosi che egli abbia tenuto conto dei conseguenti oneri all'atto della presentazione dell'offerta.

Restano a carico dell'Assuntore, oltre agli eventuali scoperti e franchigie di polizza, altresì ed in particolare quelli inerenti a macchine, automezzi, macchinari ed attrezzature di cantiere e quelli di responsabilità civile verso i propri dipendenti, per i quali ultimi l'Assuntore ha l'obbligo di stipulare un'adeguata polizza R.C.O.

Tale ultima polizza dovrà essere contratta con massimali adeguati all'effettiva consistenza del personale alle dipendenze dell'Assuntore.

Le polizze assicurative dovranno essere preventivamente autorizzate dal Committente.

Malgrado la concessa autorizzazione il Committente potrà richiedere in qualsiasi momento, durante il corso del servizio, la modifica delle polizze assicurative, con abolizione in tutto o in parte delle franchigie, qualora si verificasse un numero di sinistri ritenuto, a suo insindacabile giudizio elevato.

Nel caso che l'aggiudicatario sia un raggruppamento di imprese le coperture assicurative dovranno essere presentate con unica polizza, valida ed efficace per tutte le imprese associate.

L'Assuntore deve produrre le polizze delle assicurazioni prima dell'inizio del servizio.

L'Assuntore si impegna ad ottenere la rinuncia ai diritti di rivalsa nei confronti del Committente da parte della Società Assicuratrice.

Qualora l'Assuntore non ottemperi alle disposizioni del presente articolo, il Committente si riserva il diritto di contrarre e di tenere in validità le suddette assicurazioni prelevando i relativi importi dalle somme a qualunque titolo dovute all'Assuntore.

Art. 8 - Danni e responsabilità civili

L'Assuntore assume in proprio ogni responsabilità civile per danni verso terzi, persone, animali o cose in dipendenza di omissioni, negligenze o quant'altro attinente all'esecuzione delle prestazioni d'appalto ad esso riferibili.

Anche ai sensi del D.Lgs. 50/2016, l'assuntore del servizio è obbligato a stipulare polizza di assicurazione a copertura dei danni o della distruzione totale o parziale di impianti ed opere anche se preesistenti che si potrebbero verificare durante l'esecuzione del servizio e della responsabilità civile verso terzi.

Tale polizza assicurativa dovrà essere stipulata con i seguenti massimali:

- per rischi di esecuzione: 100% dell'importo contrattuale;
- per responsabilità civile per danni causati a terzi nel corso dell'esecuzione dei servizi € 1.000.000,00.

Tale polizza dovrà essere consegnata all'Ufficio Contratti del Comune di Marcianise almeno 10 gg. prima della stipula del contratto d'appalto.

La mancata consegna entro i termini anzidetti può comportare lo scioglimento del vincolo giuridico sorto a seguito dell'aggiudicazione definitiva mediante invio di lettera raccomandata, senza necessità di ulteriori adempimenti;

La polizza dovrà contenere la responsabilità personale dei dipendenti, dei quadri, dei progettisti ed essere valida per tutta la durata dell'appalto e fino al termine del periodo di manutenzione, con l'esclusione della facoltà di recesso da parte della compagnia stessa e dell'azione di rivalsa.

La polizza e gli eventuali rinnovi dovranno essere vincolati a favore del Committente che si impegna al pagamento del premio in vece e per conto della società appaltatrice qualora quest'ultima non dovesse provvedervi (ovviamente tali somme saranno defalcate alla prima occasione di pagamenti).

Resta a carico del Comune la responsabilità civile per danni verso terzi, persone, animali o cose in dipendenza delle cattive condizioni di manutenzione degli immobili ecc fatta eccezione per i casi in cui detti danni dovesse derivare da mancato intervento dell'Assuntore nei modi e termini di cui all'art. 48.2.

Art. 9 - Danni per cause di forza maggiore

Le parti non saranno ritenute inadempienti qualora l'inosservanza degli obblighi derivanti dal contratto sia dovuto a forza maggiore.

Con l'espressione "forza maggiore" si fa riferimento in genere, a qualunque evento che sfugga alla volontà delle parti e che sia imprevedibile anche mediante l'uso della necessaria diligenza.

Verificatosi un caso di forza maggiore che impedisca ad una parte l'esatta e puntuale osservanza degli obblighi contrattuali, la stessa è tenuta a dare tempestiva comunicazione all'altro contraente, indicando anche il tempo prevedibile di impedimento.

La parte che non ha potuto adempiere, per causa di forza maggiore, ha diritto ad una proroga dei termini in misura pari alla durata dell'evento impeditivo.

Tuttavia, qualora la forza maggiore duri più di 60 giorni continuativamente, ciascuna parte, con preavviso di 30 giorni, avrà facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

Art. 10 - Oneri ed obblighi dell'Assuntore

Fatto salvo quanto sopra già riferito circa gli oneri ed obblighi dell'appaltatore, sono in ogni caso a carico dello stesso i seguenti oneri ed obblighi relativi a:

curare la preparazione del personale mediante corsi periodici di formazione, con particolare attenzione a quelli relativi alla conduzione e gestione degli impianti ed alla sicurezza;

all'esecuzione di opere e servizi oggetto del presente appalto e a trasmetterne copia delle stesse al Committente;

manlevare il Committente da ogni e qualsiasi protesta, anche quella relativa a rapporti di lavoro, eventualmente avanzata nei suoi confronti dagli operatori utilizzati per l'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente appalto;

richiedere ed ottenere tutte le licenze, permessi, autorizzazioni, concessioni, certificazioni e quant'altro previsto dalla legge e dagli ordinamenti vigenti.

Art. 11 - Normativa di sicurezza - Normativa Antinfortunistica e per la Salute

L'Assuntore è tenuto a curare affinché nell'esecuzione di tutti i servizi siano adottati i provvedimenti necessari e le cautele atte a garantire la vita e l'incolumità, degli operai, delle persone in genere addette ai servizi, nonché ad evitare danni ai beni pubblici e privati e rimanendo quindi unico responsabile dei danni e degli inconvenienti arrecati.

L'Assuntore rimane inoltre obbligato ad osservare e fare osservare tutte le vigenti norme di carattere generale e le prescrizioni degli infortuni sul lavoro ed è rigorosamente tenuto a rispettare e far rispettare da tutto il personale - proprio o di eventuali subappaltatori autorizzati.

In particolare dovrà dare attuazione ai disposti dal DPR n.37/08, e Regolamento di attuazione (Piani per la sicurezza) del DLgs D.Lgs. n°81/2008

Di qualsiasi infortunio verificatosi nell'espletamento dei servizi dovrà essere data immediata comunicazione al Responsabile del Servizio.

Art. 12- Modifica della composizione del raggruppamento

Nel caso in cui l'Assuntore fosse un R.T.I. ed una delle imprese associate, si rendesse inadempiente agli impegni contrattuali, in misura tale "da richiedere la risoluzione del Contratto, le altre associate, per evitare la risoluzione, potranno procedere alla sua sostituzione, a condizione che il Committente attesti che la subentrante sia in possesso del medesimo livello di qualificazione dell'impresa da sostituire.

La sostituzione sarà valida nei confronti del Committente della impresa sostituita, sulla base del semplice consenso della o delle altre associate, a condizione che la impresa da escludere si impegni, con il Committente, a far valere eventuali pretese esclusivamente verso la o le altre società con le quali è raggruppata, sollevando il Committente dalla controversia.

Art. 13 - Subappalti

Il sub-appalto è disciplinato dal D.Lgs. 50/2016 (in particolare l' art. 105).

L'Assuntore non può cedere o sub appaltare, in tutto o in parte, a qualsiasi titolo o sotto qualunque forma, anche temporanea; i servizi oggetto del presente Capitolato salvo che all'atto della presentazione dell'offerta per la partecipazione alla gara d'appalto per l'affidamento dei servizi in parola, non abbia specificatamente indicato tale volontà. In tale ultima circostanza, il subappaltatore prima dell'esecuzione della parte del contratto di propria competenza deve dimostrare, con apposita documentazione, di essere in possesso dei requisiti e delle autorizzazioni necessarie all'espletamento dei servizi sub appaltati, così come previsto dalla vigente normativa (vedasi D.Lgs.50/2016 ecc.).

Si precisa che nel caso in cui il Committente autorizzi il sub appalto tutti i compensi spettanti ai subappaltatori saranno comunque corrisposti all'Assuntore.

In particolare il Committente verificherà che il subappaltatore sia in possesso dei requisiti richiesti all'Assuntore in fase di selezione e di offerta, rapportati all'entità del servizio oggetto di subappalto.

Le quantità devono essere suddivise in intercorrenti tra l'impresa subappaltatrice e l'Assuntore, il quale rimarrà unico e diretto responsabile della qualità e corretta esecuzione dei servizi e dei lavori nonché del rispetto dei programmi.

Art. 14 - Esecuzione dei servizi

Nell'esecuzione dei servizi l'Assuntore dovrà osservare scrupolosamente le buone regole dell'arte ed impiegare materiale di ottima qualità ed appropriato agli impieghi.

La presenza sui luoghi del personale di direzione e sorveglianza del Committente - presenza che potrà essere anche saltuaria — non esonera minimamente l'Assuntore dalla responsabilità circa la perfetta esecuzione dei servizi ancorché i difetti che venissero poi riscontrati fossero stati riconoscibili durante l'esecuzione ed ancora nel caso in cui tale esecuzione fosse stata approvata. Si stabilisce infatti che l'onere dell'Assuntore è quello della perfetta esecuzione in relazione alle esigenze e nessuna circostanza potrà mai essere opposta ad esonero o ad attenuazione di tale responsabilità.

Il Committente si riserva quindi la più ampia facoltà di indagini e, ove occorra, di provvedere a sanzioni, in qualsiasi momento, anche posteriore alla esecuzione dei lavori e dei servizi

Art. 15 - Presa d'atto dei luoghi e delle circostanze

L'Assuntore contestualmente alla presentazione dell'offerta espressamente riconosce che i corrispettivi determinati dal Capitolato d'Appalto sono remunerativi di tutti gli oneri diretti ed indiretti che lo stesso sosterrà per realizzare, nei tempi prescritti e a perfetta regola d'arte, tutti i servizi, le prestazioni e i servizi in Appalto ed inoltre tutte le incombenze e gli interventi necessari a garantire l'incolumità pubblica.

Tale assunzione di responsabilità è conseguente all'aver preso atto sui luoghi in cui devono essere eseguite le prestazioni delle problematiche e delle circostanze connesse, con l'espletamento del servizio nella sua complessa articolazione.

Con l'offerta formulata l'Assuntore assume inoltre, interamente su di sé, esentandone il Committente, tutte le responsabilità di analisi economica nonché quelle organizzative, progettuali e civili connesse con l'espletamento dei servizi conferiti.

L'Assuntore non potrà quindi eccepire durante l'espletamento dei servizi la mancata conoscenza di condizioni o la sopravvenienza di elementi non valutati o non considerati, tranne che tali nuovi elementi si configurino come cause di forza maggiore contemplate dal Codice Civile.

Per tutte le ragioni espresse l'Assuntore è tenuto a svolgere tutte le indagini, del tipo e con le modalità che riterrà più opportune, allo scopo di formulare l'offerta economica con piena ed esclusiva responsabilità.

Art. 16- Anticipazione

Per la particolare caratteristica del servizio e per le modalità di esecuzione degli interventi il Committente non potrà dare luogo alla corresponsione di anticipazione sull'importo contrattuale.

Art. 17 - Cessione dei crediti

È vietata all'Assuntore la cessione del credito a terzi in qualsiasi forma, salvo autorizzazione scritta del Committente.

Qualora si rilevasse una cessione di credito non autorizzata, l'Assuntore sarà automaticamente ritenuto gravemente inadempiente e il Committente potrà pretendere la rescissione del contratto.

Art. 18 PIANIFICAZIONE DEI PASTI E DEI MENU' per le mense scolastiche

18.1 Menù

I menù ed i pasti dovranno essere predisposti e forniti in conformità a quanto indicato nell'allegato n.1 (tabelle dietetiche) e nell'allegato corrente le specifiche relative alle derrate alimentari.

Il menù è definito per cinque settimane così come indicato nell'allegato 1.

Le derrate per la preparazione dei piatti dovranno corrispondere alle caratteristiche minime indicate nell'allegato 1. I piatti dovranno essere preparati in conformità alle grammature a crudo dei generi alimentari (al netto degli scarti) di cui dell'allegato 1 al capitolato.

Nell'allegato 1 sono riportati il menù, articolato su 5 settimane più colazione a sacco per eventuali gite scolastiche e l'elenco dei piatti componenti i menù proposti che rispettano le grammature e fabbisogni nutrizionali per la tipologia di utente in questione.

Qualunque modifica ai menù dovrà comunque seguire il principio di equivalenza economica e nutrizionale; conseguentemente, qualunque altra ricetta potrà essere aggiunta e/o sostituita solo se di valore economico e nutrizionale equivalente e previo accordo ed autorizzazione scritta dall'ASL CE1.

Per gli adulti che consumano pasti nelle mense scolastiche le grammature previste per gli utenti delle scuole dell'Infanzia dovranno essere aumentate di almeno la metà.

Art. 19 Preparazione dei pasti

19.1 Caratteristiche delle derrate alimentari

I pasti dovranno essere preparati con derrate non contenenti prodotti geneticamente modificati. Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle specifiche merceologiche salvo l'utilizzo di derrate speciali. Il fornitore dovrà sempre garantire l'identificazione delle materie prime utilizzate per la fornitura dei pasti.

19.2 Etichettatura delle derrate e dei contenitori dei pasti.

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle vigenti leggi (D.Lgs. 109/92, D.Lgs. 110/92, D.Lgs. 111/92 e successive modificazioni e integrazioni) e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente per la conservazione dei singoli prodotti.

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana con diciture poco chiare e poco leggibili.

Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

I prodotti alimentari da utilizzare per diete speciali relative a soggetti affetti da particolari patologie e/o intolleranze alimentari dovranno essere conformi a quanto indicato nei relativi vademecum, ove esistenti.

Il Fornitore, a richiesta, dovrà comunicare all'Amministrazione Contraente la lista dei propri fornitori e resta obbligato a comunicare ogni variazione della lista stessa non appena si verifici.

19.3 Approvvigionamento delle materie prime e garanzie di qualità

Le derrate deperibili dovranno essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi. Per l'approvvigionamento delle derrate alimentari il Fornitore dovrà avvalersi di fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità e di freschezza delle derrate. Il Fornitore dovrà acquisire dai propri fornitori di derrate alimentari e rendere disponibili all'Amministrazione Contraente idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi ed alle specifiche merceologiche.

Gli alimenti deperibili devono essere acquistati in prossimità della loro lavorazione per evitare lo stazionamento di queste derrate a temperatura ambiente. Le quantità devono essere suddivise in cibi. I prodotti devono essere introdotti in cucina, privati del loro imballo secondario (cartone, legno)

19.4 Conservazione delle derrate

La merce deve essere conservata nel rispetto delle norme igienico sanitarie che disciplinano la materia.

Al fine di garantire una stabilità dei prodotti e quindi un loro completo utilizzo nei limiti della loro durata commerciale dovranno essere garantiti un'adeguata temperatura, umidità ed igiene dei locali.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti ittici ed i prodotti surgelati dovranno essere conservati in frigoriferi distinti alle temperature meglio dettagliate nelle tabelle contraddistinte con le lettere 1/A e 1/B.

Come meglio specificato nel Manuale di corretta prassi igienica del Ministero della Sanità (FERCO, FIPE) i prodotti cotti, prima del consumo devono essere conservati in un apposito frigorifero alle temperature previste dalla legge.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire con l'utilizzo di pellicole sottili e/o recipienti rispondenti alla normativa di riferimento appositamente studiati di natura biodegradabile quali ad esempio quelli realizzati con le attuali tecnologie polimeriche o realizzati con tuorlo d'uovo o amido e film sottili alimentari composti da sostanze naturali.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. E' vietato l'uso di recipienti e pentolame in alluminio. Devono essere utilizzate adeguate tecnologie per la conservazione del sottovuoto.

I prodotti deperibili come le carni, il pesce, il latte ed i formaggi freschi dovranno essere trasferiti immediatamente nei rispettivi frigoriferi al momento della consegna e durante la loro conservazione.

l'efficienza delle apparecchiature di refrigerazione e congelamento dovranno essere controllate quotidianamente attraverso la verifica delle temperature segnate sul display.

I prodotti non deperibili invece come la pasta, il riso, lo scatolame, devono essere conservati in confezioni ben chiuse e in un ambiente fresco ed asciutto.

Le fasi della conservazione successive alla consegna devono assicurare sia nelle celle frigorifere che nelle dispense le condizioni più basse di umidità ambientale per evitare una repentina degradazione delle derrate. E' necessario procedere all'ispezione periodica delle celle per la verifica delle condizioni e per il controllo di eventuale presenza di infestanti, nonché dell'integrità delle derrate. Gli scaffali e le attrezzature dovranno essere posizionate in modo da poter eseguire le pulizie anche nei punti meno accessibili. Le confezioni devono essere immagazzinate ad un'altezza minima di almeno 20 cm. da terra. Inoltre la sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame, salumi) deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un tempo minimo di conservazione più vicino al limite di utilizzo e per facilitare questo si devono sistemare le scorte sugli scaffali posizionando quelli a scadenza più lontana dietro o sotto quelli a scadenza più prossima.

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi o al taglio di arrosti, preparazione di carne, insalate di riso, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

Il personale non dovrà effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni incrociate.

Si riportano di seguito le tabelle relative alle temperature da rispettare durante le diverse fasi di lavorazione e le temperature di conservazione degli alimenti: Tabella n. 1A/1B Temperature di riferimento

Tab. 1/A: Temperature da rispettare durante le diverse fasi di lavorazione

Fase	Temperature
Scongelo	+4°C
Stoccaggio di prodotti congelati o surgelati	-18°C
Stoccaggio di prodotti refrigerati	+1/+12 (come tab. 2)
Stoccaggio di prodotti a temperatura ambiente	+18°/+20°C
Cottura	+75°C

Somministrazione piatti freddi	+10°C.
Somministrazione piatti caldi	+65°C al cuore del prodotto
Trasporto di pietanze calde	+65° C
Trasporto di pietanze fredde	da 0°C a 4°C

Tab. 1TB: Temperature di conservazione dei prodotti refrigerati

5.4.1.1 Prodotto alimentare	Temperatura di conservazione
Pollame, conigli, selvaggina, carni in genere	0/+3° C
Prodotti di salumeria	+4° C
Prodotti caseari, burro, yogurt	+4° C
Pesci, crostacei, molluschi non vivi	0/+3° C
Ostriche, mitili ed altri molluschi vivi	+6° C

Pasticceria, creme pasticcere, salse	+4° C
Formaggi a pasta molle e a pasta erborinata	0/+4° C
Frutta e verdura	+4/+12° C

19.5 Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati dei giorni antecedenti al consumo. Tutti i cibi dovranno essere preparati in giornata.

Per tutti i cibi dovrà essere possibile identificare la rintracciabilità della filiera produttiva e ove possibile del numero del lotto di provenienza.

Art. 20 Preparazione dei pasti

20.1 I pasti dovranno essere preparati presso i Centri di Cotture di proprietà Comunale sopra riportati.

20.2 Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Tutti gli impianti dovranno essere a norma di legge e realizzati rispettando tutti i parametri igienico sanitari nello scrupoloso rispetto delle norme di buona tecnica.

20.3 Tecniche di preparazione e cottura

La preparazione e la cottura dovranno essere condotte secondo standard ben definiti e a conoscenza di tutto il personale; pertanto dovrà essere messo a disposizione, su richiesta, dell'Amministrazione Contraente un piano dettagliato contenente:

- Ricettario;
- Modalità di preparazione;
- Descrizione delle procedure di elaborazione;
- Tecniche di cottura con indicazione dei tempi e delle temperature impegnate;

20.4 Preparazione delle carni

Le temperature di cottura per le carni, il pollame ed il pesce devono essere condotte fino al raggiungimento di una temperatura al cuore di almeno 75° C per un tempo sufficiente a distruggere i microbi. Una volta completata la cottura delle carni le stesse dovranno essere immediatamente consumate salvo per le carni che devono essere porzionate fredde, e quindi, riportate a temperatura di consumo. E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua. Per raffreddamento dei cibi cotti dovranno essere utilizzati gli abbattitori rapidi di temperatura secondo le normative vigenti

20.5 Preparazione di piatti freddi

Nel caso di consumo di prodotti crudi come gli insaccati o stagionati come i formaggi nonché verdure e latticini, è necessario controllare, l'igiene delle attrezzature e degli utensili, i tempi delle lavorazioni. Le preparazioni gastronomiche fredde devono essere allestite nelle ore immediatamente precedenti il consumo; si dovrà aver cura di adottare tutti gli accorgimenti necessari alla protezione delle pietanze nonché alla conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione ai sensi del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

20.6 Lavaggio dei vegetali

I vegetali destinati al consumo devono essere lavati e disinfettati attentamente con idonee

apparecchiature, per l'utilizzo delle quali il Fornitore dovrà attenersi alle norme specifiche indicate dai produttori delle stesse.

Qualora queste apparecchiature non fossero disponibili, le verdure, i vegetali e la frutta dovranno essere sottoposti ad un processo di sanificazione con l'ausilio di prodotti specifici e/o sostituiti con prodotti di 4° gamma.

20.7 Operazioni preliminari alla cottura.

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

- La preparazione delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui le stesse vengono consumate.
- La carne trita dovrà essere macinata prima della cottura, salvo che non venga fornita già lavorata da laboratori esterni organizzati per le lavorazioni pronte.
- Il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata se non già approvvigionato preconfezionato.
- Il lavaggio e taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo
- Le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura.
- Le frittiture verranno effettuate nelle friggitrice e, l'olio dovrà essere sostituito giornalmente e ogni qualvolta si effettuino cotture di alimenti di natura diversa. E' tassativamente vietata la pratica della ricolmatura.
- Tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata.
- Le porzioni di salumi e formaggio dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione.
- I legumi secchi dovranno essere messi a mollo per 24 (ventiquattro) ore con due ricambi d'acqua, nel caso di fagioli l'acqua dovrà essere cambiata al raggiungimento della prima ebollizione;
- Tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4° C;
- Tutti i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano;
- sono vietate le carni al sangue, i cibi fritti, i conservanti e gli additivi chimici nella preparazione dei pasti, i cibi precotti, olio di semi, olio di sansa, strutto, crema base, derrate cucinate all'esterno dei locali, uova crude, carne cruda e pesce crudo;

20.8 Pentolame per la cottura

Salvo diverso accordo per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Art. 21 Mezzi adibiti al trasporto delle derrate

I mezzi adibiti al trasporto delle derrate dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalla Legge e tali da assicurare una adeguata protezione delle sostanze alimentari, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida.

I mezzi dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto di derrate, essere coibentati isotermicamente e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile, e per quelli aventi celle frigorifere, gli stessi dovranno essere muniti di controllo per la temperatura.

I suddetti mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta alla settimana I mezzi dovranno recare la scritta esterna "Trasporto derrate".

Art. 22 Attività propedeutiche alla distribuzione ai tavoli

22.1 Il Fornitore dovrà garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù e le quantità prefissate. Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, da qualsiasi autorità emanante, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti principi: mantenere caratteristiche organolettiche accettabili, prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio, prevenire ogni rischio di contaminazione microbica. A tal fine valgono le seguenti norme: la temperatura dei prodotti cotti, durante le fasi di movimentazione deve essere mantenuta su valori pari o superiori a $>65^{\circ}\text{C}$ al cuore. La temperatura dei prodotti freddi durante le fasi di movimentazione deve essere mantenuta a temperatura 7°C al cuore. Prima della distribuzione dei pasti ai tavoli, il Fornitore dovrà provvedere all'allestimento dei tavoli, con tovaglie monouso, con posate, tovagliolo di carta, bicchiere, bottiglia dell'acqua, pane sigillato in apposita confezione e vassoi;

Il Fornitore provvederà ad allestire uno o più tavoli di servizio dove, eventualmente, collocare olio, sale, limone, stoviglie e tovagliato di riserva e quanto altro necessario per la consumazione del pasto.

22.2 Distribuzione ai tavoli

E' prevista, sempre a cura del fornitore, la distribuzione al tavolo. Dovranno essere effettuate, laddove richiesto, le operazioni di sbucciamento della frutta. Il fornitore dovrà provvedere anche a sparecchiare ed a raccogliere e differenziare i rifiuti, nonché alla pulizia dei tavoli e dei pavimenti, al lavaggio delle stoviglie e a quanto altro necessario per l'espletamento completo del servizio. La distribuzione ai tavoli deve essere effettuata, nel rispetto delle seguenti prescrizioni: sempre pulito;

- deve togliere gli anelli e ori in genere; lavare accuratamente le mani;
- imbandire i tavoli disponendo ordinatamente la tovaglia, le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti, le bottiglie da 33'cl a commensale e i vassoi;
- la quantità e la qualità dei cibi da distribuire dovrà essere quella predefinita;
- utilizzare utensili adeguati per la distribuzione.

23 Operazioni di riassetto SEDI DI REFEZIONE

23.1 Contenuto dell'obbligo di Riassetto

Il Fornitore dovrà provvedere al riassetto delle Sedi di Refezione. Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire saranno regolamentati dal capitolato speciale d'appalto eventualmente integrato dal fornitore con un proprio, adeguato e dettagliato "PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE", che il Fornitore dovrà elaborare entro 15 giorni dalla data di attivazione del servizio.

Dovranno essere utilizzati prodotti specificamente atossici approvati dalle normative vigenti in materia. In ogni caso, i prodotti utilizzati, dovranno essere atossici, con provata azione antibatterica e provvisti sia di numero di registrazione presso il Ministero della Sanità che di marchio CEE.

I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti dovranno essere conformi alla normativa vigente.

Il Fornitore deve mantenere presso la sua sede fin dal momento dell'attivazione del servizio e presentare, su richiesta, alla Amministrazione, l'elenco dei prodotti che intende utilizzare corredati dalle schede tecniche, tossicologiche e di sicurezza.

I detergenti, i disinfettanti ed i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni originali con la relativa etichetta. Tali prodotti dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari.

Durante le operazioni di distribuzione delle derrate sarà assolutamente vietato accantonare detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere nella zona di distribuzione.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni di alimenti e/o distribuzione dei pasti.

Il personale che effettua la pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

23.2 Smaltimento Rifiuti

Tutti i residui e gli avanzi dei pasti saranno raccolti e differenziati in sacchetti e contenitori per la raccolta differenziata. Il fornitore dovrà provvedere durante il riassetto e la pulizia alla raccolta in sacchi separati rispettivamente del materiale a perdere utilizzato per la consumazione dei pasti e degli alimenti. Il fornitore provvederà allo stoccaggio ed allo smaltimento dei rifiuti nei cassonetti dedicati alla raccolta differenziata secondo le modalità della stessa. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

La fornitura dei sacchi, dei contenitori e delle pattumiere, munite di pedale e coperchio, sarà a cura del fornitore.

Le tasse relative allo smaltimento dei rifiuti dalle sedi di proprietà comunale sono a carico della Amministrazione Contraente.

Tabella: Piano di pulizia e disinfezione

Tab. 2/b: locale di preparazione dei cibi/Locali delle sedi di refezione Pubblica Amministrativa

Frequenza	Operazione	Detergente
Ad ogni uso o ogni volta che si usano alimenti di diversa natura	Lavare posate e stoviglie. Piani di lavoro, coltelli da cucina, bilance, affettatrici, cuocipasta, frullatori, tritacarne, tritaverdure, grattugie, impastatrice, ecc...	
Giornaliera	Forni, lavare i lavelli e le vasche, lavare la lavastoviglie, lavare i piani di lavoro, lavare i piani di cottura, lavare i tavoli, le sedie ed il pavimento.	
Settimanale	Disinfezione delle stoviglie, lavare i frigoriferi, lavare le porte, lavare le cappe aspiranti, lavare i forni, lavare le griglie o Si pozzetti di scarico, lavare i sotto tavoli ed i ripiani.	
Semestrale	Disinfezione, derattizzazione, e disinfezione.	

Tab. 2/C: Locale per la raccolta dei rifiuti giornalieri.

Frequenza	Operazione	Detergente
Giornaliera	Lavaggio contenitori	Detergente
Semestrale	Disinfestazione Derattizzazione	Detergente

Art. 24 Stoviglie e Tovagliato

Per ogni scuola dell'Infanzia il Fornitore dovrà fornire il set per la consumazione dei pasti costituito, per ciascun utente, dai seguenti elementi: da forchetta, coltello, cucchiaio, bicchiere, tovagliolo colorato a doppio velo, da apporre sul piano di consumazione del pasto. Tutti i materiali destinati a

venire a contatto con gli alimenti devono rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative vigenti - D.M. 21.3.1973 e successivi aggiornamenti, D.P.R. 23.8.1982, n. 777 e successivi decreti relativi al recepimento di direttive CEE nonché D.M. 22. 07.1998, n. 338.

Il kit monouso (posate, bicchiere e tovagliolo) dovrà essere posto in confezione di polipropilene termosaldata.

Le caratteristiche di resistenza meccanica della posateria devono rispondere alle più comuni prove di collaudo relative ai carichi di rottura, allungamento a rottura, etc. (es. metodo ASTM D882).

Art. 25 Personale

25.1 Requisiti minimi per il personale incaricato dal Fornitore e addetto all'erogazione del servizio; Costo presuntivo

Il Fornitore dovrà assicurare la presenza di personale adeguato ed idoneo per il conseguimento dei risultati richiesti nel presente capitolato, garantendo cuoche e refezioniste.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. Ai fini della definizione dei livelli professionali in questione si farà riferimento a quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro.

Le cuoche dovranno avere di norma 3 anni di esperienza e il diploma o attestato di scuola alberghiera o in assenza del diploma o attestato 3 anni di esperienza nella ristorazione collettiva e possesso di qualifica.

La Direzione del servizio di refezione scolastica verrà affidata ad un Responsabile del Servizio. Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico standard di cui sopra il Fornitore dovrà entro un giorno provvedere al reintegro del personale mancante.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate all'Amministrazione Contraente per l'approvazione formale. In mancanza di siffatta approvazione il Fornitore non potrà procedere ad alcuna variazione. Il Fornitore dovrà fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene (DPR 327/80, art. 42).

Tali indumenti dovranno essere provvisti di cartellini di identificazione riportanti il nome del Fornitore ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

E' vietato l'uso di smalto sulle unghie, nonché indossare braccialetti e anelli durante il servizio al fine di evitare possibili contaminazioni delle pietanze in lavorazione o distribuzione.

Dovrà essere in possesso delle certificazioni previste ai sensi del D.D.R. n. 46/05 (attestato di formazione e/o aggiornamento per alimentaristi).

L'Amministrazione Contraente potrà richiedere al Fornitore, la sostituzione di personale ritenuto non idoneo. In tal caso il Fornitore dovrà provvedere a quanto richiestogli, entro 5 giorni, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di maggior oneri. Il Fornitore deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro (DPR 547/55, D.Lgs 626/94, Direttive macchine, 89/392/CEE, 91/368/CEE).

Il Fornitore deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di igiene sul lavoro, assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori, ivi comprese le disposizioni in materia di disabili.

A tal fine l'Amministrazione si riserva il diritto di richiedere al Fornitore la documentazione attestante l'adempimento dei predetti obblighi.

Il personale deve essere indicato nel libro paga del Fornitore.

Il Fornitore dovrà inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni

costituenti oggetto del servizio, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi nazionali del settore, anche nel caso in cui il Fornitore non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

L'Amministrazione si riserva di chiedere copia dei contratti individuali stipulati dal fornitore con il personale adibiti all'esecuzione del contratto.

Il costo annuo presuntivo della manodopera è stimato in euro 190.000.

25.2 Formazione del personale

Il Fornitore all'atto dell'attivazione del servizio dovrà formare il proprio personale informandolo dettagliatamente dei contenuti del presente capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard richiesti.

Art. 26 Controlli di qualità della produzione e del servizio

26.1 Controlli previsti dalla legge

Fermo il diritto di controllo dell'Amministrazione Contraente l'attività del fornitore sarà sottoposta al controllo degli organismi istituzionalmente preposti.

26.2 Diritto di controllo dell'Amministrazione Contraente

E' facoltà dell'Amministrazione Contraente effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dal Fornitore alle prescrizioni di legge e a quelle previste nel presente Capitolato.

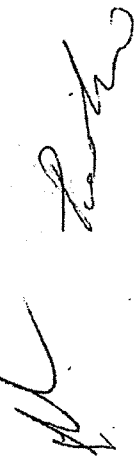
E' inoltre facoltà dell'Amministrazione Contraente disporre senza limitazione di orario la presenza presso i Centri di cottura di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge, di quanto previsto nel presente capitolato.

26.3 Tipologia dei controlli

I controlli potranno essere articolati, tra l'altro, nel seguente modo:

a) controlli a vista del servizio:

- controllo del registro pulizia e disinfestazione; -modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio nelle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti; -modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio ed impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti (schede tecniche e di sicurezza);
- modalità di sanificazione;
- stato igienico sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità dei prodotti, in relazione alle Tabelle dietetiche e nutrizionali;
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo delle attrezzature;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto delle derrate;
- controllo della conformità dei mezzi di trasporto alle normative di legge e alle prescrizioni del



presente capitolato;

b) controlli analitici

-durante i controlli, i tecnici incaricati dall' Amministrazione Contraente effettueranno prelievi di campioni alimentari, non alimentari e tamponi ambientali, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

26.4 Blocco delle derrate

L' Amministrazione contraente potrà a seguito di controlli analitici imporre al Fornitore di non utilizzare per l'espletamento del servizio nei propri confronti le derrate risultate non conformi alle disposizioni di legge. Gli incaricati dell'Amministrazione Contraente provvederanno a farle custodire in un magazzino o in cella frigorifera (in caso di derrate deperibili) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento". Gli accertamenti sulle condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento dovranno avvenire entro due giorni. Qualora i referti diano esito positivo, salva l'applicazione degli altri rimedi previsti nel presente capitolato e nel Contratto, al Fornitore verranno addebitate le spese di analisi.

26.5 Magazzino derrate

Il Fornitore dovrà garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo, in conformità al Manuale di HACCP previsto dal Digs 193/2007.

26.6 Metodologia del controllo ispettivo

L'Amministrazione Contraente può richiedere agli organismi preposti prelievi periodici e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento dell'attività di produzione dei pasti.

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

Nulla potrà essere richiesto all' Amministrazione Contraente per le quantità di campioni prelevate.

26.7 Conservazione dei campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, il Fornitore deve prelevare giornalmente almeno 50 grammi di ciascun prodotto alimentare somministrato nel corso della giornata di riferimento, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli a temperatura non superiore a 2 gradi centigradi per le 72 ore successive. Sui sacchetti verrà riportata la data e l'ora di prelievo.

26.8 Rilievi tecnici

Il personale del Fornitore non deve interferire sulle procedure di controllo degli incaricati e/o delle Amministrazione Contraente.

26.9 Contestazioni penali

L'Amministrazione formulerà per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Se entro otto giorni dalla data di ricezione della comunicazione il Fornitore non fornirà nessuna controprova ritenuta valida e probante dall' Amministrazione Contraente; la stessa, salvi gli altri rimedi contrattuali, e fermo in ogni caso il risarcimento dei danni e applicherà le seguenti penali:

1. In caso di ritardo nell'attivazione del servizio rispetto ai tempi indicati dal Responsabile del servizio P.I. del Comune il fornitore sarà tenuto a corrispondere una penale pari a 250,00 Euro per ogni giorno solare di ritardo.
2. Per ogni giorno di mancata erogazione del servizio presso ciascuna sede indicata nel Capitolato anche se imputabile all'interruzione della produzione presso i Centri di Cottura per causa di forza maggiore ovvero all'impossibilità di erogare il servizio a causa di sciopero del personale, il Fornitore medesimo sarà tenuto a corrispondere una penale pari al corrispettivo

- che lo stesso avrebbe dovuto ricevere, calcolato sulla media giornaliera dei pasti erogati nel mese precedente (o frazione di questo qualora non sia trascorso un mese dall'inizio della prestazione), maggiorato del 5%. In ogni caso tale penale non potrà essere inferiore a 250,00 Euro. Resta inteso che per mancata erogazione del servizio si intende anche un ritardo superiore a sessanta minuti rispetto agli orari convenuti per la consegna e/o distribuzione dei pasti indicati nel Capitolato speciale d'appalto.
3. In caso di ritardo nella consegna dei pasti superiore ai quindici minuti ma inferiori ai trenta minuti, rispetto agli orari convenuti per la consegna e/o distribuzione dei pasti indicati nel Capitolato speciale d'appalto, il Fornitore sarà tenuto a corrispondere una penale pari al 5% del valore dei pasti consegnati in ritardo. In ogni caso tale penale non potrà essere inferiore a 200,00 Euro.
 4. In caso di ritardo nella consegna e/o nella distribuzione dei pasti superiore ai trenta minuti ma inferiore ai sessanta minuti, rispetto agli orari indicati nel Capitolato tecnico, il Fornitore sarà tenuto a corrispondere una penale pari al 7% del valore dei pasti consegnati in ritardo. In ogni caso tale penale non potrà essere inferiore a 300,00 Euro.
 5. In caso di variazione del menù non concordato con l'Ente, il Fornitore sarà tenuto a corrispondere all'Ente una penale pari a 1 Euro a pasto.
 6. In caso di mancato rispetto delle grammature indicate nell'allegate tabelle dietetiche, alle quali si fa espresso rinvio, il Fornitore sarà tenuto a corrispondere all'Ente una penale pari a 0,50 Euro a pasto.
 7. Nei casi in cui, a seguito dei controlli eseguiti dall'Ente e/o dagli Organismi preposti, a norma del Capitolato, venga riscontrata la medesima carenza per più di due volte consecutive, il Fornitore sarà tenuto al pagamento di una penale pari ad Euro 150,00.
 8. In caso di mancato rispetto delle modalità di confezionamento, di trasporto e di consegna dei pasti meglio descritte nel Capitolato Speciale d'Appalto al quale si fa espresso rinvio, il Fornitore sarà tenuto a corrispondere una penale pari ad Euro 1 a pasto.
 9. In caso di rilevazione di temperature dei cibi diverse da quelle previste nelle Tabelle 1 A ed 1 B riportate nel Capitolato Speciale d'Appalto, al quale si fa espresso rinvio, il Fornitore sarà tenuto a corrispondere una penale pari a 0,50 Euro a pasto.
 10. In caso di ritardo nella redazione del PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE rispetto al termine indicato dal Capitolato Speciale d'appalto, il Fornitore sarà tenuto al pagamento di una penale pari a 50 Euro per ogni giorno di ritardo. Per ogni mancata attuazione del piano predetto, come meglio descritto nel presente Capitolato al quale si fa espresso rinvio, il Fornitore sarà tenuto a corrispondere una penale pari a 100,00 Euro.
 11. Gli eventuali inadempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione delle penali di cui ai precedenti commi verranno contestati al Fornitore dall'Ente. Il Fornitore, potrà effettuare deduzioni alle contestazioni entro:
 - giorni 3 (tre), per l'applicazione delle penali di cui ai precedenti commi 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10 e 11;
 - giorni 8 (otto), per l'applicazione delle penali di cui ai precedenti commi 8, 9 e 12.Qualora dette deduzioni non siano ritenute accoglibili a giudizio dell'Ente, saranno applicate al Fornitore le penali come sopra indicate.
 12. L'Ente, per i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo, potrà compensare i predetti crediti con quanto dovuto al Fornitore a qualsiasi titolo, anche per i corrispettivi dei servizi resi dal Fornitore, ovvero, in difetto, avvalersi della cauzione, senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o procedimento giudiziario.
 13. La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso il Fornitore dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.
 14. Il Fornitore prende atto che l'applicazione delle penali previste dal presente articolo non preclude il diritto dell'Ente a richiedere il risarcimento degli eventuali maggior danni.

15. In caso di inadempimento del Fornitore, resta ferma la facoltà dell'Ente di ricorrere a terzi per l'esecuzione dei servizi di cui al presente Contratto addebitando al Fornitore i relativi costi sostenuti.

26.10 Autocontrollo

Come previsto dalla direttiva CEE 93/43 e 96/3 di cui al D.lgs 193/2007 concernenti l'igiene dei prodotti alimentari, le imprese del settore alimentare devono garantire che soltanto i prodotti alimentari non pericolosi per la salute siano immessi sul mercato, pertanto esse devono individuare nella loro attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate e mantenute aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Pertanto devono essere adottate misure atte a garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure necessarie al corretto funzionamento del sistema. In particolare dovranno essere documentate dal fornitore le certificazioni e le procedure operative del sistema di autocontrollo di cui alla tabella A di seguito riportata (Procedure operative e documentazione del sistema di autocontrollo)

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati però controllo dei punti critici, l'effettuazione di esami di laboratorio dovrà avvenire con la frequenza e la tipologia sotto elencate. Analisi batteriologiche e chimiche mensili su materie prime, prodotti finiti e semilavorati, ambiente di lavoro ed attrezzature. Le analisi batteriologiche sugli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Le analisi chimiche dovranno essere indirizzate particolarmente alla ricerca di contaminanti ambientali e delle eventuali sostanze chimiche residuali dovute a proprie attività di sanificazione ambientale. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti presso il Centro di Cottura a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali o degli altri soggetti incaricati dall'Amministrazione.

In caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, il Fornitore dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con l'Amministrazione Contraente adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità. La frequenza e la tipologia delle analisi e degli altri sistemi di monitoraggio effettuati dal Fornitore potranno essere modificati su richiesta dell'Amministrazione Contraente senza possibilità di rivalsa da parte del Fornitore.

Tabella A: Procedure operative e documentazione del sistema di autocontrollo

Documento di convenzione stipulata dalla Ditta con il laboratorio di analisi per l'autocontrollo
Copia dell'attestato di accreditamento (n. di riconoscimento) ministeriale del laboratorio di analisi per l'autocontrollo.
Applicazione sistema HACCP:
Documentazione dettagliata del diagramma di flusso delle produzioni aziendali ed
Individuazione delle fasi del processo produttivo;
Scelta e verifica dei fornitori con acquisizione dei loro programmi di controllo sulle materie prime ed attuazione di piani di monitoraggio;
Elenco materie prime utilizzate e fornitori omologati
Elaborazione del documento relativo all'individuazione del PCP (Punti critici di processo)
In ogni fase operativa, dalla ricezione merci al trasporto degli alimenti presso i punti di refezione.
Elencazione dei pericoli individuati in ogni PCP;
Identificazione dei rischi in ogni PCP;
Elencazione delle misure preventive da utilizzare per il contenimento dei rischi individuati (sistemi di monitoraggio utilizzati, frequenza delle misurazioni ecc);
Frequenza della taratura dei strumenti di misurazione;
Applicazione del manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione collettiva elaborato a livello

europea dalla FERCO e FIPE
Sistema di registrazione dei dati:
Raccolta, registrazione ed aggiornamento dei dati relativi all'applicazione del sistema HACCP;
Relazione dettagliata, registrata delle eventuali azioni correttive da adottare
Procedure igieniche generali dell'impianto:
Individuazione del personale responsabile del controllo di qualità e di sanificazione ambientale;
Predisposizione di relazioni tecniche e/o di annuali relativi alle caratteristiche degli impianti e delle attrezzature dell'azienda a fini di una corretta procedura di sanificazione;
Schede tecniche dei prodotti utilizzati nella sanificazione
Documentazione delle verifiche del sistema di sanificazione;
Approvvigionamento idrico;
Smaltimento acque reflue e civili e tecnologiche;
Lotta ad insetti e roditori: schede tecniche delle esche e dei prodotti utilizzati, planimetria dello stabilimento con evidenziazione del posizionamento delle schede periodiche di intervento;
Individuazione del personale o della ditta esterna responsabile delle operazioni di disinfestazione e derattizzazione.

26.11 Sistema di Qualità

Il Fornitore all'attivazione del servizio dovrà predisporre il manuale di sistema di qualità a fronte della norma della serie UNI-EN- ISO 9001:2000 per la quale è certificato.

26.12 Controlli indicati dal Fornitore in Offerta

Il Fornitore dovrà presentare il piano annuale delle ispezioni che saranno svolte dagli organismi.

Art. 27 Verifica della soddisfazione dell'utenza scolastica

Il Fornitore dovrà prevedere un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utente. Tale sistema verrà impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio.

L'indagine verrà effettuata mediante somministrazione di un:

Questionario trimestrale per sede di refezione, per i primi sei mesi di attivazione del servizio, sulla qualità, quantità ed appetibilità del pasto compilato dal responsabile del servizio nominato dal Fornitore.

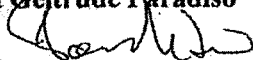
Inoltre, il Responsabile del servizio nominato dal fornitore dovrà garantire la sua presenza costante presso i plessi scolastici a garanzia della qualità del servizio, intrattenendo a tale scopo rapporti con il Responsabile nominato dall'Amministrazione Contraente.

Il questionario, oltre a consentire una valutazione su qualità, quantità e appetibilità del pasto fornito, metterà a disposizione uno spazio per esprimere commenti, suggerimenti e eventuali insoddisfazioni. Verrà inoltre riportata la data, il menu del giorno e la qualifica del compilatore.

Saranno previste schede di rilevazione degli scarti (avanzi del pasto) per la verifica del gradimento dei commensali e verranno analizzate le motivazioni legate al mancato gradimento (qualità del pasto, gusto, etc.) del pasto con l'individuazione dei correttivi da apportare ai menù o al servizio. Nello svolgimento di tale attività sarà indispensabile la collaborazione dei responsabili del servizio per l'Amministrazione e per il Fornitore.

27.1 A cadenza periodica concordata con l'Amministrazione Contraente il responsabile del servizio del Fornitore dovrà produrre una relazione riportante i risultati delle rilevazioni, dei correttivi apportati al servizio e delle proposte migliorative del servizio stesso.

Il Responsabile del Procedimento
Sig.ra Geltrude Paradiso



Il Dirigente
Dott. Alessandro Cappuccio

