



COMUNE DI CITTANOVA

Provincia di Reggio Calabria

Partita I.V.A. 00267230803 - Tel. (0966) 656111 - Fax (0966) 656120



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA AA.SS. 2012/13

NUMERO DI RIFERIMENTO DELLA CIG: _____

SOMMARIO

- Art. 1 Oggetto dell'appalto
- Art. 2 Responsabile del contratto e Direttore dell'esecuzione
- Art. 3 Avvio dell'esecuzione del contratto
- Art. 4 Descrizione del servizio: numero dei pasti presunti, durata e valore dell'appalto
- Art. 5 Attrezzature a disposizione: Centro di cottura comunale e refettori
- Art. 6 Oneri generali a carico della Ditta appaltatrice
- Art. 7 Regole generali sull'organizzazione del servizio
- Art. 8 Caratteristiche degli alimenti utilizzati
- Art. 9 Fornitura e stoccaggio derrate alimentari
- Art. 10 Riciclo
- Art. 11 Igiene della produzione
- Art. 12 Norme e metodi di preparazione e cottura dei pasti
- Art. 13 Preparazione piatti freddi
- Art. 14 Linea refrigerata
- Art. 15 Pentolame e cottura
- Art. 16 Condimenti
- Art. 17 Prodotti biologici, tipici (DOP e IGP) e tradizionali. Prodotti a "freschezza garantita"
- Art. 18 Menù e tabelle dietetiche
- Art. 19 Norme per l'applicazione dei menù
- Art. 20 Variazioni e diete speciali
- Art. 21 Pasti veicolati in monoporzione
- Art. 22 Programma di emergenza per interruzione del servizio
- Art. 23 Controllo della qualità dei pasti e del servizio nel suo complesso
- Art. 24 Commissione mensa comunale
- Art. 25 Centro di cottura
- Art. 26 Norme e modalità di trasporto dei pasti
- Art. 27 Distribuzione dei pasti ed altri servizi nelle mense scolastiche
- Art. 28 Operazioni da effettuare dopo la somministrazione
- Art. 29 Gestione del Centro di cottura interno comunale, dei refettori e relative utenze
- Art. 30 Campionatura rappresentativa del pasto
- Art. 31 Derattizzazione e disinfestazione
- Art. 32 Progetti di Educazione Alimentare
- Art. 33 Gestione buoni pasto e gestione amministrativa ed informatica del servizio
- Art. 34 Requisiti e formazione del personale
- Art. 35 Osservanza delle norme in materia di lavoro
- Art. 36 Sciopero da parte delle scuole
- Art. 37 Monitoraggio ed autocontrollo da parte della Ditta
- Art. 38 Modalità di gara e aggiudicazione dell'appalto
- Art. 39 Fatturazione e pagamento
- Art. 40 Aggiornamento dei prezzi
- Art. 41 Divieto di cessione del contratto - Subappalto
- Art. 42 Cauzione definitiva
- Art. 43 Responsabilità e polizza assicurativa
- Art. 44 Contenzioso/Controversie giudiziarie
- Art. 45 Penalità
- Art. 46 Risoluzione del contratto
- Art. 47 Modalità di calcolo del danno subito dal Comune in caso di risoluzione per inadempimento
- Art. 48 Decadenza
- Art. 49 Oneri a carico del Comune
- Art. 50 Consegna e restituzione attrezzature DVR e DUVRI
- Art. 51 Verifica di conformità
- Art. 52 Norme di rinvio
- Art. 53 Spese contrattuali
- Art. 54 Elenco allegati

Art. 1 Oggetto dell'appalto

1 Il presente capitolato ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica, nelle diverse fasi di preparazione, cottura, distribuzione e somministrazione giornaliera di pasti pronti per il consumo, preparazione e riordino dei locali delle mense scolastiche, manutenzione di arredi e attrezzature ed acquisto di attrezzature ad integrazione o sostituzione di quelle esistenti con le modalità stabilite nei successivi articoli, gestione buoni pasto e introito delle entrate derivante dai medesimi, con le modalità stabilite nei successivi articoli, nelle scuole ubicate nel territorio del Comune di Cittanova (di seguito indicato come "Comune" o "Amministrazione Comunale").

2 Il servizio è rivolto agli aventi diritto tra gli alunni ed insegnanti delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, e agli assistiti del territorio comunale.

3 La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere all'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito nel presente capitolato, in particolare :

a) alla fornitura e somministrazione ai singoli alunni presso le rispettive scuole , nell'ora di pranzo che sarà fissata dalle competenti autorità scolastiche, **di pasti preparati presso i seguenti plessi scolastici siti nel Comune di Cittanova** e per i giorni settimanali a fianco di ciascuno segnati.

❖ Scuola dell'Infanzia "Sant'Antonio" – Via Sandro Pertini; dal lunedì al venerdì

❖ Scuola dell'Infanzia "Falcone Borsellino" – Via Alessio; dal lunedì al venerdì

❖ Scuola dell'Infanzia "Scopelliti" – Via del Gioco; dal lunedì al venerdì

❖ Scuola dell'Infanzia "Curinga" – C/da San Pietro; dal lunedì al venerdì

❖ Scuola Primaria "D. Marvasi" - Via G. Galilei; Solo lunedì e mercoledì

❖ Scuola Secondaria di I° Grado "L. Chitti" – Via G. Galilei; Solo martedì e giovedì

Secondo le prescrizioni delle rispettive tabelle dietetiche e del menù settimanale allegati al presente capitolato.

b) fornitura pasti in monoporzione per gli assistiti del Comune preparati in uno dei plessi di cui sopra o o in un un Centro di cottura di proprietà o in locazione e conferiti su appositi contenitori per il trasporto a domicilio .

c) dalla fornitura di acqua minerale di qualità, stoviglie, posate e tovagliolini e quanto necessario per il servizio;

d) dalla predisposizione del Refettorio:

e) dalla predisposizione dei tavoli per il consumo dei pasti;

f) dalla distribuzione dei pasti;

g) dalla pulizia e riordino dei tavoli e dei locali dopo la refezione;

h) dalla gestione dei rifiuti;

4 Rimane altresì a carico della Ditta aggiudicataria la gestione completa, per ogni plesso scolastico in cui è prevista la cottura del cibo e per ogni mensa o refettorio servito, del sistema di autocontrollo previsto dal D. Lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e ss.mm.ii.(H.A.C.C.P.), nei termini di cui al successivo art. 35.

5 Restano di competenza del personale delle Istituzioni Scolastiche:

- comunicazione al Comune dell'elenco del personale adulto (docente, etc.), avente diritto al pasto in virtù della vigente normativa;

- Al controllo dei pasti forniti dalla Ditta ;

- l'ordinaria vigilanza e assistenza agli alunni durante la consumazione del pasto.

6 L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere alla ditta, la quale è obbligata ad accettare, varianti in aumento o diminuzione della quantità di servizi e/o forniture richiesti in

corso di contratto derivanti da cause indipendenti dalla volontà del Comune o da motivazioni di pubblico interesse, quali riduzione dei pasti richiesti dalle scuole, riforme scolastiche, ecc. In caso di modifiche in aumento o in diminuzione rispetto al complesso della base d'asta, la ditta deve mantenere fermi i prezzi presentati in sede di offerta. Per modifiche di valore superiore al 20% del contratto la ditta, qualora non ritenga remunerativo il prezzo offerto in sede di gara entro il mutato quadro quantitativo rispetto al bando, può chiedere alla Stazione appaltante una modifica del costo di uno o più dei servizi e/o forniture gestiti, documentandone la ragione: in caso non venga raggiunto un accordo fra le parti sulla misura della modifica, la ditta può recedere dall'appalto, con un preavviso scritto alla Stazione appaltante di almeno 5 mesi, senza penali a proprio carico e senza indennizzo alcuno a carico del Comune.

Art. 2 Responsabile del contratto e Direttore dell'esecuzione

1. Viene nominato Responsabile Unico del Procedimento o, come di seguito indicato, Responsabile Comunale del Contratto (RCC) il Responsabile del Settore Socio-culturale.
2. In relazione all'importo contrattuale e alla particolare complessità delle prestazioni da effettuare, le verifiche e i controlli e tutti gli altri compiti previsti dal D.P.R. n. 207/2010 sull'esecuzione del contratto sono attribuiti al Responsabile del Settore Socioculturale, che sarà il Direttore dell'Esecuzione del contratto.

Art. 3 Avvio dell'esecuzione del contratto

1. L'aggiudicatario è tenuto a seguire le istruzioni fornite dal Comune per l'avvio dell'esecuzione del contratto. Qualora l'esecutore non adempia, il Comune ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.
2. Nel caso si presentasse la necessità di dare avvio al servizio il Comune potrà richiedere l'esecuzione del contratto in via d'urgenza secondo quanto disposto dal comma 9 art. 11 del D.lgs. 163/2006 e s.m.i.

Art. 4 - Descrizione del servizio: Durata e valore dell'appalto, numero dei pasti presunti

1. La durata dell'appalto è stabilita in anni 1 (uno) , con decorrenza dalla data di sottoscrizione del contratto sino alla chiusura dell'anno scolastico (dal 17 settembre 2012 al 30 giugno 2013, e non è tacitamente rinnovabile .

2) Il Comune previo preavviso non inferiore a 30 giorni antecedenti la scadenza, si riserva la facoltà di chiedere alla Ditta Appaltatrice il rinnovo del contratto per la durata massima di un ulteriore anno. Tale rinnovo, dovrà avvenire alle stesse condizioni contrattuali e agli stessi prezzi previsti in sede di gara.

3 L'ammontare globale annuo dei pasti da fornire è indicativamente di n. **31.000 (trentunomila)** pasti, calcolato tenendo conto dell'effettivo andamento dei pasti erogati nell'a.s. 2011/12

L'importo presunto a pasto destinato alle scuole primarie e secondarie di primo grado posto a base di gara è stimato **in € 4,50 IVA 4% esclusa**, per un totale complessivo presunto per un anno di **€ 140.000 (centottantamila)**, oltre € 500,00 per oneri di sicurezza (DUVRI) .

Il numero dei pasti sopra specificato è solo indicativo e non impegna l'Ente appaltante, avendo il solo fine della formulazione dell'offerta ed essendo condizionato all'effettivo calendario scolastico, il quale si svolge nel periodo indicativamente compreso tra il 17 settembre 2012 e il 17 giugno 2014.

In particolare si segnala che il numero dei pasti e dei plessi da servire dipende dall'organizzazione degli orari scolastici che saranno definiti sulla base delle decisioni delle Istituzioni Scolastiche e

della normativa del settore. Nei plessi in cui la capienza dei refettori non consente il consumo del pasto contemporaneamente da parte di tutti gli alunni, la ditta provvederà alla somministrazione in più turni senza costi aggiuntivi.

Ad ogni buon fine si precisa che per per l'anno scolastico 2012/2013 risultano iscritti i seguenti

Denominazione	Rientri pomeridiani	N° alunni
Scuola Infanzia Statale "S. Antonio"	5	118
Scuola Infanzia Statale "Falcone e Borsellino"	5	68
Scuola Infanzia Statale "Scopelliti"	5	45
Scuola Infanzia Statale " S. Pietro"	5	56
Scuola Primaria Statale	2	165
Scuola Media Statale di 1° grado Luigi Chitti	2	242
Alunni che effettuano i rientri		

Art. 5 Attrezzature a disposizione: Cucine e refettori

Elenco attrezzature di proprietà del comune:

Centro di cottura plesso Scuola dell'Infanzia "Sant'Antonio" – Via Sandro Pertini

- n. 1 carrello acciaio 2 ripiani
- n. 1 carrello legno 2 ripiani
- n. 1 armadio acciaio 2 ante 2 ripiani
- n. 1 armadio acciaio 2 ante 1 ripiano
- n. 1 armadio legno 2 ante 5 cassetti
- n. 1 cucina a gas acciaio con forno 4 fuochi
- n. 1 colapasta acciaio 2 ante
- cappa acciaio
- lavello acciaio 2 vasche con gocciolatoio
- colapiatti acciaio 2 ante
- sterilizzatore marca ZANUSSI
- tavolo con ripiano in marmo
- frigorifero piccolo
- scaldabagno
- armadio in legno 2 ante
- colapiatti in plastica 3 ripiani

Centro di cottura plesso Scuola dell'Infanzia "Falcone Borsellino" – Via Alessio;

- n. 1 lavello acciaio 2vasche con gocciolatoio
- n. 1 colapiatti acciaio 2 ante
- n. 1 tavolo di legno
- n. 1 carrello di legno 2 ripiani
- n. 1 lavastoviglie marca ZANUSSI
- n. 1 colapiatti acciaio e plastica con ruote 4 ripiani
- n. 1 bollitore 2 ante marca LOTUS
- cucina acciaio 4 fuochi e forno
- n. 2 carrelli portavivande 3 ripiani

- n. 1 mobile bianco 2 ante e 5 cassetti
- n. 1 lavatrice
- n. 1 piattia acciaio 6 ante composta da 2 mobiletti
- n. 1 scaldabagno marca BLUNKER
- cappa marca LOTUS
- n. 1 armadio 2 ante in legno
- scaffale in alluminio 4 ante

Centro di cottura plesso Scuola dell'Infanzia "Scopelliti" – Via del Gioco;

- lavello acciaio 2 vasche con gocciolatoio
- lavastoviglie marca ZANUSSI
- colapiatti acciaio 2 ante
- cucina acciaio 4 fuochi con forno marca MASTER
- Bollitore acciaio 2 ante
- Cappa acciaio
- Carrello acciaio 2 ripiani
- Mobile acciaio 2 ante
- Mobile acciaio 4 ante
- Frigorifero piccolo
- colapiatti in plastica 3 ripiani
- Mobile legno 2 ante
- Tavolo legno
- Scaldabagno
- lavatrice

Centro di cottura plesso Scuola dell'Infanzia "Curinga" – C/da San Pietro;

- n. 1 lavello acciaio 2 vasche con gocciolatoio
- n. 1 lavastoviglie
- n. 1 colapiatti acciaio 2 ante
- cucina acciaio 5 fuochi con forno
- n. 2 carrelli acciaio 2 ripiani
- n. 1 armadietto in legno 2 ante
- n. 1 armadio acciaio 2 ante
- n. 1 lavatrice
- 1 frigorifero grande
- n. 1 frigorifero piccolo
- 1 mobile lungo con 2 ante e 5 cassetti
- n. 3 armadietti di legno

Centro di cottura plesso Scuola Primaria "D. Marvasi" - Scuola Secondaria di I° Grado "L. Chitti" – Via G. Galilei;

- n. 1 lavello acciaio 2 vasche
- n. 1 lavello acciaio 1 vasca
- n. 1 lavastoviglie
- n. 1 banco acciaio con 2 cassetti
- n. 1 banco con piattia 3 ante

- n. 1 lavatrice
- Cucina in acciaio 4 fuochi e 4 piastre
- 2 forni
- 2 bollitori
- Cappa acciaio
- Scaldabagno
- Armadio in legno 2 ante
- n. 2 armadi di alluminio 2 ante
- 2 tavoli

Art. 6 Oneri generali a carico della Ditta appaltatrice

1. Il servizio, oggetto del presente capitolato, che la Ditta appaltatrice è tenuta a svolgere comprende:

- 1.1. acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto;
- 1.2. preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nei plessi indicati all'art. 1) nel rispetto di menù, tabelle dietetiche e caratteristiche merceologiche degli alimenti, compreso l'utilizzo di prodotti biologici, tipici e tradizionali, come di seguito indicato;
- 1.3 manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi/attrezzature di proprietà della Ditta appaltatrice;
- 1.4. l'acquisto di attrezzature in sostituzione di quelle esistenti, di proprietà della Ditta appaltatrice, se non più funzionanti o idonee;
- 1.5. distribuzione dei pasti nei refettori dei plessi indicati nell'art. 1) e altri servizi connessi;
- 1.6. lavaggio e stivaggio di pentolame, posateria, piatti, bicchieri, stoviglie ecc.;
- 1.7. pulizia degli arredi in uso, di tutte le attrezzature ed apparecchiature;
- 1.8. disinfestazione e derattizzazione;
- 1.9. rimozione dei rifiuti alimentari e delle stoviglie a perdere già utilizzate impiegando specifici contenitori;
- 1.10. tutti i residui (es. secco, umido e multimateriale) devono essere smaltiti come rifiuti, negli appositi contenitori provvedendo alla fornitura dei relativi sacchetti. In generale, si dovrà provvedere alla corretta gestione dei rifiuti secondo le indicazioni dell'Amministrazione comunale, in ottemperanza al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011;
- 1.11. acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione delle apparecchiature e delle attrezzature per il servizio (es.: detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci ecc.). I detersivi dovranno essere ecolabel, come indicato dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011;
- 1.12. fornitura del vestiario e dei Dispositivi di Protezione Individuale ex D. Lgs. N. 81/2008 al proprio personale operante nelle mense scolastiche;
- 1.13. osservanza di tutte le norme di sicurezza, riferita anche agli obblighi del Decreto Legislativo 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, alle norme di gestione, di igiene, dei regolamenti comunali e delle disposizioni di legge applicabili e compatibili con l'oggetto del presente appalto, compreso il far rispettare il divieto di fumo sia presso i plessi di cottura in precedenza indicate che presso i refettori;
- 1.14. copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso;
- 1.15. realizzazione per ogni mensa servita di tutte le attività necessarie e stabilite dalla legge relativamente al sistema di autocontrollo (H.A.C.C.P.) previsto dal D. lgs. N. 193/07 e Regolamento

CE 852/04 e s.m.i. con l'indicazione del nominativo di un laboratorio per le analisi chimico-fisiche e microbiologiche per l'effettuazione periodica dei controlli;

1.16. realizzazione di tutte le proposte e i progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, concordando con l'Amministrazione Comunale modalità e tempi di realizzazione, se non espressamente previsti dal presente capitolato;

1.17. gestione e organizzazione del personale in numero adeguato al corretto svolgimento degli oneri previsti dal presente capitolato, con adeguati requisiti igienico-sanitari, capacità e formazione professionale;

1.18. messa a disposizione di un coordinatore responsabile dell'appalto, che deve essere sempre reperibile, e che risponda al Comune per il servizio nel complesso garantendone il corretto andamento, anche per la gestione informatizzata del servizio e per il sistema di autocontrollo;

1.19. il nominativo di almeno un esperto con funzione di responsabile degli aspetti dietetico-nutrizionali del servizio, che può anche coincidere con la figura del coordinatore responsabile dell'appalto;

1.20. un responsabile dei servizi di produzione realizzati presso ogni centro di produzione pasti, che risulti referente di utenti, operatori, Dirigenti scolastici e Comune per i problemi di ordinaria gestione che possano insorgere in relazione alla qualità e quantità dei pasti, che può anche coincidere con la figura del coordinatore responsabile dell'appalto;

1.21. una figura esperta sugli aspetti impiantistici e in generale sulle attrezzature in dotazione presso le mense scolastiche, anche oggetto del presente capitolato, che può anche coincidere con la figura del coordinatore responsabile dell'appalto;

1.22. ogni altra figura che risulti prevista da leggi e regolamenti in relazione all'oggetto del presente appalto;

1.23. partecipare, se richiesto, alla commissione mensa tramite la presenza almeno del coordinatore responsabile dell'appalto, del responsabile degli aspetti dietetico-nutrizionali, del responsabile del servizio di produzione;

1.24. gestione dei reclami e delle segnalazioni trasmettendo trimestralmente al Comune i report relativi alle segnalazioni e reclami degli utenti ed ai riscontri forniti, nonché, nel caso dei reclami, la relativa documentazione cartacea in copia, se esistente; qualora reclami e segnalazioni pervengano direttamente al Comune, queste saranno inviate alla ditta aggiudicataria che dovrà procedere come sopra evidenziato;

1.25. rispetto delle disposizioni in materia di privacy di cui alla L. 196/2003, e successive modificazioni ed integrazioni, per quanto concerne il trattamento di qualsiasi dato riguardante l'utenza. Il Comune, titolare del trattamento dei dati personali relativi al servizio di refezione scolastica, designa l'affidatario Responsabile del trattamento dei dati. La designazione è operativa a far data dalla aggiudicazione, anche provvisoria. L'affidatario comunica per iscritto al RCC il nominativo del Responsabile del trattamento dei dati se all'uopo designato. L'affidatario deve attenersi a tutte le prescrizioni previste nel presente capitolato ed alle seguenti ulteriori istruzioni:

- deve trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio affidato;
- deve adottare tutte le necessarie misure di sicurezza atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso, in particolare con riferimento ai dati sensibili;
- deve designare i propri incaricati al trattamento dei dati riferendone i nominativi al RCC, e con specificazione dei trattamenti affidati e delle specifiche istruzioni ad essi impartite per la correttezza e legittimità dei trattamenti.

L'affidatario, ai sensi del D.Lgs. 196/03 e s.m.i. oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, è comunque obbligato in solido con il titolare per il risarcimento dei danni provocati agli interessati in violazione della medesima.

1.26 ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto come previsto nel presente capitolato e nell'offerta presentata;

Art. 7 Regole generali sull'organizzazione del servizio

1. L'acquisto delle materie prime e degli altri prodotti, occorrenti per la preparazione dei pasti nonché la preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti stessi dovranno essere effettuati in conformità alle disposizioni di cui al DPR 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria, e alle altre vigenti normative, alle norme di buona tecnica, ai menù, alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui ai successivi articoli e alle ulteriori prescrizioni stabilite dal presente capitolato.

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

L'Amministrazione Comunale si riserva altresì la facoltà di effettuare variazioni di menù, grammature e caratteristiche delle derrate alimentari conseguenti ad eventuali indicazioni o direttive fornite dall'Azienda U.L.S.S. – servizio SIAN - qualora la stessa Azienda U.L.S.S. attribuisca alla variazione rilevanza particolarmente significativa e positiva per la salute dei bambini: in tal caso, ove la variazione richiesta implichi un aumento ovvero una diminuzione del prezzo unitario per pasto, il nuovo prezzo sarà oggetto di libero accordo tra le parti.

3. I pasti dovranno essere preparati e distribuiti in giornata. Alla scuola dell'infanzia la ditta fornirà un pasto composto da un "primo", un "secondo", un contorno di verdure, pane ed acqua minerale alla scuola primaria e secondaria la ditta fornirà un pasto composto da un "primo", un "secondo", un contorno di verdure, pane, frutta fresca o dessert e acqua minerale, comunque in conformità a tutto quanto previsto dai menù e dalle tabelle contenute nelle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica prodotte dal Ministero della Salute e nelle Linee Guida in materia di ristorazione scolastica – elaborate dal Ministero della Salute e da quanto eventualmente disposto dall'Autorità Sanitaria AUSL N. 10 competente in materia.

4. Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo della preparazione del pasto ed il momento dell'effettiva distribuzione in ogni mensa, alle temperature indicate dal DPR 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria, dovrà essere tale da garantire sempre l'appetibilità del cibo e il mantenimento delle temperature di legge.

5. La Ditta dovrà distribuire i pasti all'orario di consumazione del pasto fissato presso ogni singola scuola in relazione all'orario scolastico per essa stabilito.

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

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere a dotare detti plessi scolastici delle attrezzature necessarie a mantenere la temperatura degli alimenti caldi a non meno di 65° C e degli alimenti freddi a non più di +10°C, fino al momento della consumazione.

7. Il cibo dovrà essere consegnato garantendo la massima igiene per tutte le portate, (scaldavivande protetti da barriera in plexiglass antisputo qualora si utilizzi la modalità di somministrazione alimenti in self service).

8. Il menù dovrà essere diversificato giornalmente secondo le tabelle nutrizionali e corrispondere a quello concordato.

9. Dovranno essere forniti giornalmente per ciascun utente una tovaglietta, un tovagliolo e la posateria del tipo previsto dall'appalto.

10. Le stoviglie ed i materiali a perdere dovranno essere forniti in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti.

Art. 8 Caratteristiche degli alimenti utilizzati

1. Nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti sarà necessario attenersi scrupolosamente a quanto indicato nelle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica prodotte dal Ministero della Salute e nelle Linee Guida in materia di ristorazione scolastica.
2. Il Comune si riferisce alla norma **UNI EN ISO 22005:2008**, "Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari", in aderenza alla quale richiede alle aziende di conformare la propria progettazione ed attuazione del sistema di rintracciabilità aziendale.
3. Il Comune richiede anche la disposizione di strumenti volontari, quali disciplinari di produzione garantiti e controllati, da parte degli operatori delle filiere alimentari attraverso le quali sia garantita visibilità e rintracciabilità completa della filiera da parte di tutte le aziende che unitamente al confezionatore hanno concorso, per sicurezza e qualità, alla formazione del prodotto alimentare.
4. Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal Regolamento CE 834/2007 e successive modifiche e aggiornamenti. Sulle confezioni devono comparire le diciture obbligatorie:
 - da agricoltura biologica - regime di controllo CEE;
 - nome dell'Organismo di controllo ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
 - sigle dell'Organismo di controllo e codice del produttore.
5. Per prodotto "a lotta integrata" deve intendersi un prodotto ottenuto utilizzando tecniche "miste", in cui l'impiego di pesticidi è limitato e si avvale anche degli insetti e degli organismi "antagonisti" dei parassiti delle colture, come previsto dalla Direttiva CEE n. 2078/92.
6. Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come:
 - "DOP" (Denominazione di Origine Protetta);
 - "IGP" (Indicazione Geografica Protetta) indicante la qualità di prodotto semitipico perché la materia prima non proviene obbligatoriamente dall'area considerata come da Regolamenti CEE n. 2082/92 e n. 644/98. Regolamento (CE) n° 510/2006 del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari.
7. Per prodotto "tradizionale" si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal D.M. 350 dell'08.09.1999 e dalla L. n. 526 del 21.12.1999..
8. La Ditta Aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta del RCC, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici o a lotta integrata così come previsto dalla norme in materia.
9. Si indica come OGM un organismo (pianta, animale o microrganismo) il cui materiale genetico è stato modificato per conferirgli caratteristiche particolari. Le biotecnologie possono essere applicate sia per la modificazione genetica di piante che per animali. I prodotti alimentari forniti dalla ditta devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati tramite certificazioni attestanti tali assenze. Tali dichiarazioni dovranno essere messe a disposizione degli organi di controllo previsti dal presente Capitolato.
10. Prima della stipulazione del contratto, la Ditta deve inviare al RCC l'elenco delle derrate alimentari e bevande utilizzate, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nomi commerciali dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc., a fronte ed in rispondenza dei quali gli alimenti vengono accettati. Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, deve essere tempestivamente comunicata e al RCC.
11. La Ditta deve garantire una sufficiente varietà di frutta, tenendo conto della stagionalità dei prodotti ed assicurare la frutta biologica, a lotta integrata, secondo la periodicità, le tipologie e le indicazioni dell'ULSS n. 10.

Art. 9 Fornitura e stoccaggio derrate alimentari

1. Le derrate alimentari, la cui fornitura è posta a carico della Ditta aggiudicataria a norma del presente capitolato, dovranno essere:

- a) di “prima qualità” sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale;
- b) conformi ai requisiti previsti dai Regolamenti della CE, dalla normativa italiana e regionale vigente, che qui si intendono integralmente richiamate, nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l’intero periodo di esplicazione dell’appalto;
- c) le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale. Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate;
- d) conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari.

2. Si evidenzia inoltre che:

- a) l’approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- b) le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- c) è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati;
- d) è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente dagli organi di controllo preposti, comporterà l’obbligo di immediata eliminazione delle stesse;
- e) l’approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera;
- f) la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate, nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione;
- g) le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso;

3. La Ditta aggiudicatrice non deve accettare dai propri fornitori materie prime o ingredienti se risultano contaminati, o si può logicamente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, decomposti o sostanze estranee che, anche dopo le operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento eseguite in maniera igienica, non siano adatte al consumo umano.

4. La Ditta appaltatrice si impegna inoltre a fornire alimenti privi di OGM e carni esenti da rischio BSE, come da normativa vigente. La carne bovina utilizzata deve essere etichettata in conformità all’art. 13 del regolamento CE n. 1760/2000. Tali prodotti consentono di realizzare forme avanzate di sicurezza ed equilibrio nutrizionale. Il Comune si riserva la facoltà di richiedere un menù in cui sia escluso l’utilizzo di carne bovina o di altri tipi di carni o pesci, a titolo precauzionale o qualora vi

siano fondati sospetti di rischi sanitari, e di chiedere la sostituzione con altri tipi di carne o pesce. Tali sostituzioni non comporteranno oneri aggiuntivi a carico dell'Ente Appaltante. Le materie prime e gli ingredienti immagazzinati nello stabilimento devono essere opportunamente protetti e conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione. Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire in un apposito locale separato da quello di lavorazione: è necessario poter disporre di uno spazio per le derrate da conservarsi a temperatura ambiente e a temperatura di refrigerazione. In particolare è necessario prevedere la separazione tra alimenti e le opportune temperature di conservazione .

5 La Ditta Aggiudicataria deve prevedere la consegna all'Ente di un elenco di tutte le derrate alimentari e del materiale non alimentare (per la distribuzione e la sanificazione) previsto dal presente capitolato.

6. La Ditta Aggiudicataria deve provvedere alla consegna alle scuole delle derrate alimentari e dei materiali di gestione e di pulizia (piatti, posate, bicchieri, tovagliette, tovaglioli, vassoi, portapane, caraffe, boule per frutta, camici, guanti, mascherine, copricapi, termometri ad infissione, detergenti, sacchi idonei per le varie tipologie di rifiuti, ecc.).

Art. 10 Riciclo

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

Art. 11 Igiene della produzione

1. La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.
2. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.
3. Durante tutte le operazioni di produzione, il personale deve utilizzare i dispositivi di protezione individuale previsti nel presente capitolato.
4. Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.
5. La Ditta aggiudicataria deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche che la stessa si impegna a far rispettare dal proprio personale addetto. Tale regolamento dovrà essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia aggiornata al RCC datato e firmato dal responsabile della procedura.

Art. 12 Norme e metodi di preparazione e cottura dei pasti

1. Per l'intero ciclo dalla fornitura alla distribuzione dei pasti si richiama il documento "Le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" pubblicato in G.U. n.134 del 11 giugno 2010.
2. I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art. 31 del DPR 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria anche per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi e il mantenimento della catena del freddo o del caldo.
3. La ditta aggiudicataria deve attenersi al Regolamento CE n. 178/2002 relativo alla rintracciabilità di filiera nelle aziende agro-alimentari e alle successive norme emanate in materia di tracciabilità e

rintracciabilità di prodotto, nonché a quanto previsto da tutta la normativa comunitaria (pacchetto igiene) e nazionale vigente e di interesse specifico.

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

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

6. Nell'espletamento del servizio, la Ditta aggiudicataria deve attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:

A:

A1. evitare la promiscuità fra le derrate (ad esempio verdure crude e carne nello stesso frigorifero);

A2. evitare scorte e stoccaggi;

A3. curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt, ecc.;

A4. non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;

B:

B1. non ricongelare le materie prime congelate;

B2. non congelare le materie prime acquistate fresche;

B3. non congelare il pane;

B4. effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifera a +2/+4°C, salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali:

o non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;

o mettere sottovuoto gli alimenti solo se in possesso di una precisa autorizzazione sanitaria dell'ULSS competente per territorio;

C:

C1. mantenere le temperature di mondatura di ortaggi e carni al di sotto dei 10°C;

C2. mantenere le temperature di assemblamento degli ingredienti al di sotto dei 10°C (frittate, hamburger, timballi, crocchette, ortaggi cotti e crudi);

C3. mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, quali carni, pesci, crocchette, ecc., su placche da forno al di sotto dei 10°C.

D:

D1. condizionare i secondi piatti da distribuire caldi in armadi caldi che mantengano la temperatura costantemente al di sopra dei 65°C: tra l'ultimazione della cottura e della distribuzione non devono intercorrere più di un'ora e trenta minuti;

D2. mantenere secondi piatti e contorni da distribuire e consumare freddi in celle frigorifere sino al momento del trasporto: devono giungere ai terminali di distribuzione a temperatura max di 10°C.

D3. condizionare i cibi sia caldi che freddi esclusivamente in bacinelle gastronorm in acciaio inox;

D4. ogni contenitore o più contenitori devono contenere le quantità richieste da ogni singolo terminale di consumo.

E:

E1. non assaggiare le vivande servendosi delle mani anziché degli appositi utensili mono uso;

E2. non fumare nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti;

E3. lavarsi le mani ogni qualvolta si manipolino alimenti quali carni, uova, pollami, pesci nonché dopo essersi recati ai servizi e/o aver tossito e/o starnutito.

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

- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a +4°C);
- pelatura di patate e carote (segue conservazione a +5/+10°C in contenitori chiusi con acqua potabile, e contro l'imbrunimento, conservate con limone e/o aceto);
- cottura di torte casalinghe non a base di crema (conservazione in luogo asciutto e riparato);
- cottura di budini, arrostiti bolliti, brasati di carne bovina, ragù per pasticcio, polpette, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di +10°C al cuore dei prodotti entro 1-2 ore, refrigerazione a +4°C in contenitori coperti).

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

Art. 13 Preparazione piatti freddi

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi, deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4°, in conformità all'art. 31 del DPR 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria.

Art. 14 Linea refrigerata

1. E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo purché, dopo la cottura, vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 4° C.
2. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo abbattimento) sono: arrostiti, brasati e bolliti.
3. E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Art. 15 Pentolame e cottura

1. Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro pirex.
2. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.
3. I ragù e i sughi devono essere cotti in **brasière**.
4. La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.
5. Il pentolame e le attrezzature da utilizzare per preparare i pasti ai soggetti celiaci e a soggetti con altre diete, validate dal personale medico, dovranno essere identificate correttamente e collocate separatamente.

Art. 16 Condimenti

1. Le paste asciutte: Il condimento (pomodoro, ragù, pesto, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato (parmigiano reggiano stagionatura non inferiore a 18 mesi e grana padano stagionatura non inferiore a 12 mesi) sarà aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione, dietro richiesta del commensale.
2. Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. n. 509/1987.

Art. 17 Prodotti biologici, tipici (DOP e IGP) e tradizionali. Prodotti a "freschezza garantita"

1. L'adozione di alimenti da agricoltura biologica nelle mense scolastiche, oltre a rispondere a vigenti disposizioni legislative (art. 59, comma 4, Legge 488/99 – Finanziaria 2000,), rappresenta una scelta importante per la tutela del territorio, la sostenibilità ambientale del servizio, l'eticità del modo di produrre e il rispetto degli animali. Per tale motivo, in ottemperanza a quanto previsto dalla L. 488/99, art. 59 comma 4 e delle disposizioni contenute nel Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011, si richiede che la ditta aggiudicataria del servizio fornisca i seguenti alimenti di **origine biologica**: verdura fresca, frutta fresca, carne avicunicola.
2. L'Amministrazione Comunale richiede che i seguenti prodotti lattiero caseari siano **tipici** (a fianco della denominazione di ciascuna derrata interessata è riportata tra parentesi la dicitura "prodotto tipico"): formaggio a pasta molla e filata, formaggio a pasta dura, parmigiano reggiano e grana padano; si riserva altresì di chiedere l'utilizzo di "prodotti tradizionali" in sostituzione di altre derrate già previste nelle schede alimenti contenute nelle Linee Guida in materia di ristorazione scolastica
3. L'Amministrazione Comunale intende premiare le ditte che si impegneranno a fornire ulteriori prodotti biologici e tipici rispetto a quelli richiesti e sopra riportati.
4. Nella realizzazione del servizio si intende inoltre dare preferenza ai prodotti a "freschezza garantita" ("a chilometri zero" o di "filiera corta"), contemperando il principio di economicità con la tutela della salute, dell'ambiente e con la promozione dello sviluppo sostenibile. Per questo motivo, verranno premiate le ditte che orientino la propria scelta nell'acquisto delle derrate verso le aziende aventi sedi nelle zone circostanti, anche al fine di promuovere una ricaduta positiva nel territorio e nell'economia regionale.
5. In qualsiasi momento l'amministrazione comunale, anche tramite il RCC, si riserva la possibilità di richiedere la documentazione idonea a dimostrare che per la produzione dei pasti destinati al Comune si utilizzano i prodotti biologici, tipici e tradizionali previsti e che gli stessi sono conformi alla vigente normativa in materia.

Art. 18 Menù e tabelle dietetiche

1. I menù saranno articolati in menù invernale (indicativamente dal 1 ottobre al 30 aprile) e menù estivo (indicativamente dal 1 maggio al 30 settembre). Tali date potranno essere modificate dalla ditta aggiudicataria in accordo con il Comune, tenendo conto della situazione contingente.
2. La programmazione del menù deve essere esposta nei locali mensa e fornita, nelle sue due articolazioni, all'utenza iscritta al servizio. La Ditta dovrà provvedere alla stampa del menù (in italiano, inglese, francese, romeno, arabo, cinese), corredato delle indicazioni di cui sopra, in

numero di copie corrispondenti agli utenti serviti, prevedendone la distribuzione tramite le Istituzioni Scolastiche. Una copia dello stesso sarà comunque pubblicata all'albo di ciascun plesso scolastico e inviata al Comune. Una dettagliata descrizione del menù contenente le necessarie indicazioni nutrizionali (ingredienti utilizzati e modalità di preparazione con relative grammature, tipo di frutta e verdura) deve essere esposta nei locali mensa, pubblicata all'albo di ciascun plesso scolastico e inviata al Comune.

3. La Ditta aggiudicataria compilerà i menù sulla base delle tabelle dietetiche e della grammature indicate nelle Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale della ristorazione scolastica della Regione Calabria variati e strutturati in almeno 4 settimane, in base alla stagionalità dei prodotti e differenziato in base alle diverse fasce d'età. La ditta aggiudicataria, infatti, dovrà sempre essere disponibile a prevedere, su richiesta del Comune, della commissione mensa e del SIAN, un menù diversificato, e/o variazioni allo stesso, per i diversi ordini di scuola serviti.

4. I menù predisposti dalla Ditta dovranno ottenere, a cura della Ditta stessa, la validazione preventiva del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.) dell'Azienda U.L.S.S. n. 10 di Palmi.

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

6. Tutte le variazioni dei menù dovranno essere concordate con gli uffici preposti del Comune, salvo casi di forza maggiore che dovranno comunque essere comunicate (guasti agli impianti, avarie, interruzioni dell'energia elettrica, ecc.).

7. Per gli alunni delle scuole che hanno il rientro pomeridiano sempre negli stessi giorni dovrà essere assicurato un menù alternato nelle diverse settimane.

8. Il numero dei pasti forniti alle singole scuole deve prevedere una maggiorazione del 5% sui pasti prenotati per rispondere alle eventuali necessità.

Art. 19 Norme per l'applicazione dei menù

Nella predisposizione dei menù si raccomanda di seguire le sotto elencate indicazioni:

- a) le grammature degli alimenti si intendono al netto e al crudo degli scarti;
- b) usare il riso parboiled per i pasti veicolati che comprendono tale alimento nel menù;
- c) la pasta al pomodoro, verrà preparata bianca con il sugo separato, per soddisfare eventuali richieste di pasta in bianco;
- d) si consiglia di preparare la minestra di orzo passandolo con verdure o legumi a cui verrà aggiunta la pasta;
- e) i passati di verdura devono essere cremosi e non troppo densi;
- f) utilizzo di gnocchi surgelati o confezionati utilizzando le patate come unico agente addensante;
- g) il pesce deve essere preparato e cotto in modi diversi perché sia più gradito ai bambini/ragazzi;
- h) le uova pastorizzate, una volta aperte, vanno consumate in giornata;
- i) l'uso della maionese è vietato;
- j) il purè deve essere cremoso e preparato con patate fresche;
- k) la verdura cotta e cruda deve essere tagliata sottile e variata il più possibile secondo le stagioni;
- l) utilizzare verdure fresche e/o surgelate, preferendo l'uso di quelle fresche di stagione per tutte le preparazioni previste;
- m) come frutta si possono fornire anche i kiwi maturi accompagnati da cucchiaino;
- n) non effettuare la precottura;
- o) evitare la sovra cottura, particolarmente delle minestre, minestrone, verdure, ecc.;

- p) privilegiare le cotture al forno, al vapore e le stufature che richiedono il minimo quantitativo di grassi aggiunti e che evitano la carbonizzazione degli alimenti e la conseguente formazione di sostanze mutagene;
- q) curare, nella cottura dei cibi in acqua, il rapporto acqua/alimento perché sia il più basso possibile;
- r) utilizzare l'acqua di cottura dei vegetali, ricca di sali minerali e vitamine per la preparazione di minestre, risotti, ecc.;
- s) cuocere al forno, in brasière o a vapore, gli ortaggi ed i tuberi da consumare come contorni cotti;
- t) cuocere esclusivamente preparazioni che prevedono l'impiego di brodo vegetale;
- u) preparare i brodi vegetali unicamente con abbondanti ortaggi freschi, senza impiego di estratti dadi, concentrati; impiegare sale iodato (poco);
- v) aggiungere olio extra vergine a fine cottura utilizzando solo l'indispensabile quantità iniziale per spennellature di placche, vaporizzazione sulle preparazioni da forno;
- w) i condimenti di sughi, minestre, passati, risotti, puree, vanno aggiunti a freddo alla preparazione ultimata;
- x) preparare ogni tipo di sugo o salsa a base di pomodori pelati o polpa pronta con un'abbondante base di ortaggi (sedano, carote, cipolle, porri ed erbe aromatiche) evitando assolutamente l'impiego di zucchero quale correttore di acidità, gli ortaggi frantumati vanno incorporati nella preparazione della salsa;
- y) non sottoporre a frittura nessuna preparazione;
- z) carni per arrosti ed in fettine, cosce e petti di pollo, frittate, timballi, crocchette, pesci, vanno esclusivamente cotti in forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- aa) somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, etc.);
- bb) non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti, quali basi per le preparazioni delle vivande;
- cc) approntare "espressi" i primi piatti asciutti, cioè la loro preparazione deve essere ultimata immediatamente prima della distribuzione.

Art. 20 Variazioni e diete speciali

1. Ogni plesso comunale deve avere la possibilità di preparare diete "speciali", cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti, prevedendo ove necessario, l'adeguamento delle strutture.
2. Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete personalizzate devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia. Sia la preparazione che la distribuzione devono essere giornalmente verificate con lista di controllo, firmata dal personale responsabile, al fine di consentire la completa tracciabilità.
3. La Ditta deve provvedere allo stoccaggio dei prodotti dietetici in zone dedicate del magazzino, separate da quelle recanti i prodotti utilizzati per la preparazione dei menù base; i prodotti devono essere suddivisi per tipologia e muniti di cartello di identificazione.
4. Inoltre deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, la possibilità di richiedere direttamente dall'utente, anche tramite la scuola in caso di indisposizione dell'utente stesso, un menù dietetico generale predefinito (fino ad un massimo del 5 % dei pasti per mensa) così composto:

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

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

5. Il menù dietetico può essere richiesto, in caso di indisposizione temporanea, per un massimo di cinque giorni consecutivi;

6. Altre diete comuni richieste dall'utenza sono destinate a:

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

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

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

8. Gli utenti che richiedono la dieta speciale dovranno presentare annualmente richiesta al Comune, su apposita modulistica predisposta dalla ditta, esibendo necessariamente adeguata certificazione medica. La procedura per l'erogazione della dieta speciale deve essere la seguente:

- Il Comune raccoglie la richiesta di variazione dieta e la certificazione medica, le trasmette alla Ditta;

- La ditta invia al SIAN, per la vidimazione, copia del menù della dieta speciale;

- La Ditta invia al Comune, per conoscenza, il menù definitivo vidimato dal SIAN.

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

10. I pasti dovranno essere forniti in mono-porzione con indicazione del nome del bambino evidenziato tramite apposito sistema informatizzato e consegnati caldi secondo normativa vigente.

11. Ogni dieta speciale dovrà essere servita e preparata , in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy

12. In merito all'erogazione delle diete speciali agli utenti la ditta deve dotarsi di procedure operative e disposizioni di servizio, nonché formare tutto il personale addetto alla distribuzione, sia di ruolo che sostituto.

13. In ottemperanza alle Linee Guida in materia di ristorazione scolastica la Ditta dovrà offrire diete speciali nell'ambito di un'alimentazione nutrizionalmente equilibrata, varia pur nel rispetto delle esigenze cliniche di bambini con diagnosi certa di reazione avversa ad alimenti, evitando di farli sentire "diversi" ed isolati e cercando di mantenere l'importante ruolo socializzante ed educativo del condividere il pasto.

Conseguentemente le diete speciali dovranno essere il più possibile uguali alle pietanze normalmente erogate nella giornata.

Art. 21 Pasti veicolati in monoporzione

La Ditta s'impegna, su richiesta del Comune, a fornire al prezzo offerto in sede di gara, pasti veicolati in monoporzione, per gli assistiti e per particolari necessità intervenute nel corso dell'appalto.

Art. 22 Programma di emergenza per interruzione del servizio

1. Tutte le cause di interruzione del servizio che riguardano la sfera giuridica del fornitore, non saranno considerate giustificatorie dell'interruzione del servizio stesso.
2. In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, la Ditta dovrà di norma, quando possibile, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 72 ore e provvedere comunque a fornire un pasto equilibrato dal punto di vista nutrizionale alle condizioni previste nel capitolato da concordare preventivamente con il Comune, eventualmente anche richiedendo la validazione da parte del SIAN dell'ULSS n. 10-Palmi.
3. In caso di totale o parziale inagibilità di qualche plesso in precedenza indicato per la preparazione dei pasti, per cause dovute al verificarsi di calamità naturali, alla necessità di ottemperare ad ingiunzioni/prescrizioni dei competenti organi di controllo o ad altri gravi eventi, la Ditta è tenuta a provvedere comunque al servizio, garantendo il mantenimento delle caratteristiche di qualità definite nel presente Capitolato, mediante utilizzo di un Centro di cottura di emergenza in una località distante non più di 10 chilometri dai plessi da servire: tale distanza sarà rilevabile dal sito: www.viamichelin.it. opzione "Percorso rapido".
4. La Ditta è tenuta a presentare prima dell'avvio del servizio, un piano di risoluzione delle emergenze finalizzato al mantenimento del servizio (es. mancata erogazione di acqua, energia elettrica, gas, difficoltà circolazione stradale, eventi meteorologici, ecc.) e indicante per ogni altra emergenza le caratteristiche delle sedi di produzione alternative individuate e le modalità di erogazione del servizio che potrà essere attivato solo a seguito di formale approvazione da parte del Comune. L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo.
5. In ogni caso non possono essere posti a carico del Comune eventuali oneri aggiuntivi.
6. Nell'eventualità di un ritardo nella preparazione e produzioni per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato il Comune, lo stesso si riserva di adottare le proprie decisioni in merito.
7. In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla Ditta o ai vettori di cui si serve, alla Ditta non potrà essere addebitata alcuna penalità. La Ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei tempi migliori possibili.
8. Qualora si verificassero situazioni di emergenza comportanti un'interruzione temporanea del servizio che richiedano attuazione di interventi urgenti finalizzati a circoscrivere, eliminare o almeno ridurre, il rischio di potenziale danno alle persone, all'ambiente e alle cose, la Ditta si impegna, in accordo con il Comune, a produrre i pasti giornalieri necessari secondo le caratteristiche di qualità definite nel presente capitolato, utilizzando altra/e strutture idonee e/o modalità alternative, fino al ristabilirsi delle condizioni originarie.

Art. 23 Controllo della qualità dei pasti e del servizio nel suo complesso

1. Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, il Comune si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti delle commissioni mensa di cui al successivo art. 24. In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

- controllo tecnico-ispettivo svolto dal personale comunale incaricato o dai soggetti a ciò incaricati ed in rapporto di collaborazione con l'Ente e comprendente: la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato e relativi allegati, il rispetto delle norme igieniche nelle fasi di preparazione, confezionamento, trasporto, consegna; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, trasporto, consegna e distribuzione dei pasti; in tale tipo di controllo rientra anche la visita al centro di produzione dei pasti della Ditta appaltatrice senza necessità di avviso preventivo;
 - controllo igienico-sanitario svolto dalla competente Azienda U.L.S.S. relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite ed all'idoneità delle strutture e delle attrezzature utilizzati dalla 'Ditta';
 - controllo sull'andamento complessivo del servizio da parte dei componenti della commissione mensa presso ogni singola struttura scolastica servita. I rappresentanti della commissione mensa potranno effettuare controlli, anche tramite porzioni-assaggio distribuite dal personale addetto, sulla conformità al menù dei pasti/derrate consegnati e su elementi quali aspetto, temperature, gusto, servizio ecc., sul rispetto del capitolato e, in generale, sull'andamento complessivo del servizio. I rappresentanti della commissione mensa potranno richiedere l'intervento del Comune per qualsiasi rilievo o problema che dovrà essere segnalato in maniera tempestiva, precisa e circostanziata, al fine di consentire interventi efficaci.
2. Ai fini del controllo igienico-sanitario la Ditta appaltatrice dovrà obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese per l'intera durata del contratto n. 1 campionatura sull'intero pasto fornito e n. 1 tampone su attrezzature utilizzate per la porzionatura . Le citate operazioni dovranno essere effettuate due volte l'anno in tutte le mense terminali, nelle date e presso un laboratorio di gradimento dell'Amministrazione Comunale. La Ditta è tenuta a comunicare al Comune, anche su richiesta del RCC, i risultati delle analisi non appena disponibili. Le analisi dovranno essere effettuate in base allo schema allegato A) "Analisi microbiologiche".
 3. Qualora i risultati delle analisi di cui sopra superassero i limiti indicati, il Comune, su proposta del RCC, ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, comunicherà l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico, imputando alla Ditta i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra Ditta. Nei casi particolarmente gravi il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto.
 4. Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dall'Ditta aggiudicataria. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, deriverà all'Amministrazione Comunale il diritto di rescindere il contratto nonché la facoltà di applicare le penalità previste nel successivo art. 45, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.
 5. Rimane ferma ed impregiudicata la facoltà dell'Amministrazione Comunale di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche sui pasti forniti dalla Ditta con riserva di adottare tutte le iniziative e i provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti microbiologici sopra indicati.
 6. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta di sottoporre i suoi addetti ad analisi cliniche per la ricerca dei portatori di enterobatteri patogeni e di stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.
 7. Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Amministrazione Comunale, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la Ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'appaltante. Se al contrario le carenze

fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, il Comune si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

8. La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico- sanitaria attinenti la produzione, preparazione, il confezionamento, la conservazione dei pasti da somministrare, ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria come previsto dalla Legge 283/62, dal DPR 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria, nonché di quanto previsto dal D. Lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e ss.mm.ii.

9. La Ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Art. 24 Commissione mensa comunale

1. Il controllo sul funzionamento del servizio è effettuato anche da una "commissione mensa", che l'Amministrazione Comunale regolamenta con proprio provvedimento.

2. I membri della "commissione mensa" possono effettuare, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, anche tramite porzioni assaggio distribuite dal personale addetto, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

3. L'Amministrazione Comunale ha predisposto un'apposita modulistica che mette a disposizione degli addetti del servizio di refezione, per una valutazione sul servizio stesso da parte degli utenti e dei componenti la commissione mensa.

4. La Ditta può essere invitata a partecipare alle riunioni, senza diritto di voto, per l'esame di specifici argomenti.

Art. 25 Centri di cottura

1. Per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato, la Ditta dovrà utilizzare esclusivamente le cucine presso i seguenti plessi scolastici:

- ❖ Scuola dell'Infanzia "Sant'Antonio" – Via Sandro Pertini;
- ❖ Scuola dell'Infanzia "Falcone Borsellino" – Via Alessio;
- ❖ Scuola dell'Infanzia "Scopelliti" – Via del Gioco;
- ❖ Scuola dell'Infanzia "Curinga" – C/da San Pietro;
- ❖ Scuola Primaria "D. Marvasi" - Scuola Secondaria di I° Grado "L. Chitti" – Via G. Galilei;

per la produzione di pasti di cui all'art. 1.

2. La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione .

3. In caso di emergenza , per totale o parziale inagibilità della cucina di qualche plesso, la Ditta deve avere un proprio centro di cottura in una località distante non più di 5 chilometri dai plessi di cui sopra: tale distanza sarà rilevabile dal sito: www.viamichelin.it. opzione "Percorso rapido".

4. La Ditta dovrà in sede di gara indicare l'utilizzo del proprio centro di cottura specificando che trattasi di proprietà o di contratto di affitto di cui la stessa ditta ha la disponibilità . Dovrà essere indicata ,sempre in sede di gara, la distanza dal centro di cottura al plesso scolastico piu lontano , specificando anche il percorso;

5. Il Centro di cottura aziendale e quelli dei plessi scolastici - gestiti dalla ditta stessa – dovranno corrispondere ai requisiti previsti dalle vigenti disposizioni di legge in materia, essere in possesso

di tutte le autorizzazioni sanitarie e/o successiva registrazione presso la competente Autorità Sanitaria Locale e possedere tutte le caratteristiche tecniche ed organizzative per essere in grado di garantire quant'altro richiesto nel presente capitolato e nei relativi allegati, in conformità ai requisiti minimi di partecipazione alla gara stabiliti nel relativo bando e in tale sede dichiarati dalla Ditta aggiudicataria sotto la propria responsabilità.

5. La cura dei locali presso i plessi scolastici ed il centro di cottura e/o sito produttivo della ditta deve sottostare ai requisiti CE pacchetto igiene Regolamenti 178/2002 e 853/2004;

6. Nei luoghi di conservazione e immagazzinamento delle derrate alimentari devono essere predisposti cartelli, etichette, contenitori atti allo scopo di separare ed evidenziare gli alimenti utilizzati per la preparazione dei pasti del Comune.

Art. 26 Norme e modalità di trasporto dei pasti

1. La Ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e altro materiale presso gli assistiti del Comune. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

2. Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori attivi elettrici o con carrelli termici e all'interno di automezzi, rispondenti ai requisiti di cui agli artt. 43 e 47 del DPR 327/80 e s.m.i., tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa europea (automezzi chiusi, rivestiti in materiale liscio e lavabile, adeguatamente predisposti e riservati esclusivamente al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento di una temperatura non inferiore ai +65°C fino alla somministrazione dei pasti), muniti di idonea attestazione.

3. Qualora l'Amministrazione Comunale o l'Azienda U.L.S.S. lo chieda dovrà essere controllata la temperatura. A tale scopo la Ditta dovrà fornire ogni mensa terminale di apposito termometro ad infissione.

4. Per gli alimenti di origine animale da consumarsi freddi la temperatura non dovrà superare i +4°C; per gli alimenti di origine vegetale da consumarsi freddi la temperatura non dovrà superare i +10°C.

5. I mezzi utilizzati devono altresì essere in numero sufficiente per consentire che il tempo intercorrente tra la preparazione e la distribuzione non superi l'ora e trenta minuti.

6. I pasti dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es.: in acciaio inox) chiusi ermeticamente, facilmente lavabili e disinfettabili, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici per garantire il mantenimento dell'idonea temperatura, dotati di sistemi attivi elettrici o con carrelli termici di tenuta del calore o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione, così come sopra descritto.

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

8. In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quello ordinato, su segnalazione del Comune, la Ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 (trenta) minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

9. La Ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

10. Le consegne dei pasti dovranno essere effettuate da personale che dia tutte le garanzie previste dalla legge sotto il profilo sanitario.

11. La Ditta, prima della stipulazione del contratto, è tenuta a presentare all'Amministrazione Comunale, e precisamente al RCC, il piano di esecuzione del servizio contenente un cronoprogramma relativo all'organizzazione delle fasi successive a quella della preparazione e cottura delle pietanze, riguardanti cioè il confezionamento delle vivande, la loro chiusura nei contenitori termici, il loro trasporto e le operazioni da effettuarsi nella mensa terminale (porzionamento e distribuzione). Il suddetto documento serve a verificare in via preliminare che alcune fondamentali prescrizioni siano rispettate fra cui, in particolare, quella relativa al rispetto dell'intervallo temporale massimo previsto tra il momento di fine cottura e il momento della distribuzione al tavolo, al mantenimento delle temperature di legge e alla tempestività del momento della distribuzione rispetto all'orario prefissato per l'inizio del pranzo.

Art. 27 Distribuzione dei pasti ed altri servizi nelle mense scolastiche

1. La somministrazione dei pasti avverrà presso i refettori scolastici preposti alla somministrazione dei pasti di ogni scuola così come indicato all'art. 1) , secondo le modalità e nel rispetto degli orari indicati dal Comune per tipologie d'utenza a cura della Ditta aggiudicataria, che ne assume in pieno ogni responsabilità.

2. Il mancato rispetto di modalità e orari di somministrazione sarà assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

3. Il servizio all'interno delle mense scolastiche deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:

- il personale dovrà essere munito di corso di formazione come previsto dalla normativa vigente il cui documento attestante la formazione dovrà essere conservato sul luogo di servizio, curare l'igiene personale e dell'abbigliamento ed eseguire tutto il lavoro in modo igienicamente corretto come previsto dalla normativa vigente;

- provvedere al servizio di distribuzione dei pasti con un numero adeguato di operatori per ogni singolo refettorio, legato al numero dei pasti da somministrare, e comunque tale da garantire un regolare svolgimento del servizio; le unità di personale addetto alla distribuzione dovranno rispettare almeno il seguente rapporto minimo con gli alunni: 1/50. In caso di turnazione ravvicinata si richiede la presenza di personale di supporto nel numero e per il tempo necessario a garantire l'espletamento del servizio e il ripristino delle migliori condizioni igieniche e di consumo del pasto tra un turno e l'altro.

- la Ditta aggiudicataria sarà tenuta al rispetto dell'art. 29 del DPR 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria per quanto concerne la pulizia degli arredi e delle attrezzature.

4. La Ditta dovrà provvedere con proprio personale all'apparecchiamento dei tavoli, alla porzionatura ed alla distribuzione delle vivande (è prevista la distribuzione ai tavoli a tutte le scuole, A compiti di assistenza alla consumazione del pasto in funzione di supporto collaborativo all'esistente organizzazione scolastica (con particolare riguardo ai bambini della Scuola dell'Infanzia e ai bambini delle classi 1^a e 2^a delle scuole primarie per il taglio delle carni, la sbucciatura della frutta ecc.), allo sparecchiamento dei tavoli, al lavaggio di piatti, pentole, posate, bicchieri ecc., alle operazioni di pulizia degli arredi, al riassetto del refettorio, al riordino di tutto il materiale, alla raccolta dei rifiuti e al conferimento degli stessi negli appositi cassonetti provvedendo alla raccolta differenziata secondo le indicazioni dell'Amministrazione Comunale, alla gestione del personale addetto al servizio e dei relativi corsi di addestramento e formazione professionale.

6. E' necessario garantire la fornitura del seguente materiale con i relativi requisiti:

a) stoviglie (la Ditta dovrà provvedere ai mezzi e al personale per il loro lavaggio):

- i piatti e bicchieri dovranno essere di melamina colorata, integri, non anneriti, non graffiati, non scheggiati;

- la posateria dovrà essere in acciaio inox;

b) stoviglie, posate e articoli complementari a perdere:

caratteristiche:

- tovagliette monoposto all'americana in cellulosa, colorate;

- tovaglioli in cellulosa, colorati;

- le stoviglie, le posate e gli articoli complementari a perdere dovranno essere fornite in ragione di un coefficiente giornaliero per pasto ordinato di 1 a 1 incrementato di un 5% rispetto al numero di pasti richiesti;

il trasporto dei contenitori e del materiale a perdere dovrà avvenire a cura e spese della Ditta aggiudicataria e dovrà essere sempre effettuato separatamente dalla consegna delle derrate alimentari;

c) attrezzi per la distribuzione:

- la posateria per la porzionatura dovrà essere in acciaio inox;

- stoviglie ed altri attrezzi in plastica dovranno essere bianchi, in materiale idoneo, resistenti ai graffi.

7. Per quanto concerne la distribuzione dovranno essere rispettate le seguenti modalità di somministrazione:

8.1. alla scuola dell'infanzia statale e alla scuola primaria la distribuzione dovrà avvenire al tavolo, mentre per la scuola secondaria la distribuzione può avvenire tramite linea self service;

8.2. il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 30 (trenta) minuti;

8.3. il pane, servito in appositi contenitori, deve essere distribuito solo dopo il primo piatto;

8.4. la distribuzione del secondo piatto dovrà avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto, salvo indicazioni comunicate dal Comune su richiesta degli Istituti scolastici, per poter garantire l'erogazione di più turni;

8.5. i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;

8.6. le verdure vanno condite al momento del consumo con: olio extra vergine di oliva, sale fino ed eventualmente limone, aceto di vino o aceto balsamico; ciascun plesso scolastico dovrà essere fornito dei suddetti condimenti per le verdure;

8.7. la carne e il pesce vanno possibilmente distribuiti in unica porzione (es. una coscia di pollo, una bistecca, un filetto di pesce ecc.);

8.8. il pane, yogurt e frutta, dovranno pervenire il giorno stesso della distribuzione e conservati in luoghi e secondo modalità confacenti alla natura del prodotto.

9. Presso ogni punto di distribuzione deve essere disponibile una bilancia automatica per alimenti, fornita dalla Ditta, per consentire i necessari controlli sulle porzionature.

Art. 28 Operazioni da effettuare dopo la somministrazione

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

- allo sparcchiamento e sanificazione dei tavoli e sedie;

- alla sistemazione materiale in dotazione negli appositi armadi;

- alla gestione dei rifiuti (è prevista la raccolta differenziata);

- alla pulizia di stoviglie, contenitori, utensili (da effettuarsi nei refettori, nel centro di cottura interno comunale e nel centro di cottura della ditta).

La ditta è tenuta, altresì, alla pulizia completa del refettorio della scuola primaria (a titolo esemplificativo: disbrigo tavoli e riordino sedie, pavimenti,.....) e del Centro di Cottura di ogni plesso scolastico Comunale.

Art. 29 Gestione del Centro di cottura interno comunale, dei refettori e relative utenze

La ditta aggiudicataria assume tutti gli oneri necessari alla corretta conduzione del Centro di cottura comunale indicati nel presente capitolato.

Rimangono a carico del Comune che ne conserva anche l'intestazione sui contratti di erogazione, tutte le utenze quali elettricità, acqua, gas, TIA, canoni depurazione acque ecc.... sia delle Cucine sia dei refettori dei plessi indicati all'art.1).

Art. 30 Campionatura rappresentativa del pasto

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

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

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

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

Art. 31 Derattizzazione e disinfestazione

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

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

Art. 32 Progetti di Educazione Alimentare

La Ditta, in accordo con il Comune e gli Istituti Scolastici Comprensivi di Cittanova dovrà predisporre interventi di educazione alimentare da attuarsi con Istituzioni Pubbliche che operano nel settore agro-alimentare e sanitario (SIAN Dipartimento di Prevenzione) volti a proporre:

- iniziative in materia di educazione alimentare rivolte all'utenza scolastica (alunni, genitori, insegnanti);
- progettazione di strumenti che permettano il coinvolgimento dell'utenza del servizio;
- progettazione di indagini che evidenzino la qualità percepita dall'utenza da attuarsi nel corso del periodo di vigenza del presente appalto.

Art. 33 Requisiti e formazione del personale

1. Tutto il personale della Ditta aggiudicataria comunque addetto all'esecuzione del presente appalto deve essere in possesso della documentazione sanitaria eventualmente necessaria, sulla base della normativa vigente, ed è tenuto a curare l'igiene personale e dell'abbigliamento e ad eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

2. Tutto il personale deve essere formato professionalmente al fine di garantire il servizio richiesto e deve essere costantemente aggiornato dalla Ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva, tenuto conto anche di quanto previsto dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011, ed in particolare su:

- alimentazione e salute, ponendo particolare attenzione agli aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- diete speciali per motivi sanitari compresa la celiachia;
- controlli in materia di sicurezza alimentare e igiene dei prodotti alimentari (D.lgs. 193/07 e Regolamento Ce 852/04);
- igiene e microbiologia degli alimenti;
- tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- controllo di qualità;
- salute e sicurezza sul lavoro;
- metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro;
- alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione dei rifiuti;
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- energia, trasporti e mense.
- indirizzi, indicazioni e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal committente.

3. Il personale addetto alla distribuzione dovrà essere informato altresì su:

- modalità di somministrazione diete speciali per motivi sanitari anche per celiachia;
- modalità di porzionamento con misure semplici tipo mestoli ecc.;
- norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrolli igienico-sanitari ex d.lgs. 193/07 e Regolamento CE 852/04;
- D.Lgs. n. 81/08, d.lgs. 242/96 e D.lgs 106/2009;
- pulizia, sanificazione, disinfezione dei locali, attrezzature e materiali;
- comunicazione con l'utenza;
- comportamento in situazioni di emergenza.

4. La durata della formazione del personale addetto alla produzione, responsabile cucina, cuochi, dietista, etc., non deve essere inferiore a 18 ore annuali. La durata della formazione del personale addetto alla distribuzione e/o pulizia locali non deve essere inferiore alle 12 ore annue.

5. La ditta può prevedere formazione in misura superiore a quanto sopra indicato e/o su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito; può altresì prevedere momenti di aggiornamento per le altre figure impegnate nello svolgimento dei servizi di cui al presente appalto (addetti al trasporto pasti, manutentori, responsabile qualità, ecc...). Della validità dei progetti di formazione aggiuntiva a quella minima richiesta si terrà conto in sede di valutazione delle offerte presentate.

6. Il responsabile dell'appalto dovrà essere in possesso di adeguato titolo di studio ed esperienza almeno triennale in qualità di responsabile di servizi analoghi;

7. Il responsabile degli aspetti dietetico-nutrizionali, dovrà essere in possesso di idoneo diploma di laurea ed esperienza almeno triennale in analoghi servizi;

8. Il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato ad un cuoco diplomato e con documentata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva.

9. Dovrà essere prodotta apposita dichiarazione da parte della Ditta aggiudicataria al RCC, prima della sottoscrizione del contratto e, nel caso di ulteriore personale utilizzato nel corso dell'appalto, prima della presa in servizio dello stesso presentandola al RCC, dei nominativi dei soggetti individuati a coprire i ruoli sopradescritti (oltre a quelli che andranno a coprire i ruoli di responsabile dei servizi di produzione e dell'esperto sugli aspetti impiantistici ed in generale delle attrezzature in dotazione) e del possesso dei requisiti succitati (qualifiche professionali ed esperienza).

Art. 34 Osservanza delle norme in materia di lavoro

1. La Ditta appaltatrice dovrà osservare la normativa vigente in materia di previdenza, sicurezza, prevenzione e assicurazione contro gli infortuni sul lavoro.

2. La Ditta dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

3. La Ditta appaltatrice dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle attività costituenti oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di riferimento, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni degli stessi.

4. Gli obblighi di cui al presente articolo si intendono estesi all'eventuale Ditta subappaltatrice (v. art. 41).

Art. 35 Sciopero da parte delle scuole

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, la Ditta dovrà essere preavvertita dall'Amministrazione Comunale su segnalazione delle Istituzioni Scolastiche possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore 09.00 del giorno stesso della fornitura.

Art. 36 Monitoraggio ed autocontrollo da parte della Ditta

1. La Ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.
2. La Ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta del RCC, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.
3. La Ditta dovrà obbligatoriamente gestire per ogni mensa servita tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo (H.A.C.C.P.) previsto dal D. Lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e s.m.i.

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

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

4. In relazione alle attività di cui sopra, la Ditta aggiudicataria dovrà designare prima della stipulazione del contratto, comunicandolo al RCC, un proprio rappresentante che assumerà la qualifica di "responsabile dell'industria alimentare", come previsto dal D. Lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e s.m.i., per tutte le mense scolastiche interessate dal presente appalto. Il responsabile dell'industria alimentare è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

5. La Ditta invierà al Comune, prima della stipulazione del contratto, gli elaborati previsti dal succitato D. Lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e s.m.i., consegnandoli al RCC.

Art. 37 Modalità di gara e aggiudicazione dell'appalto

1. L'appalto verrà aggiudicato mediante procedura aperta alla ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs n. 163/2006, determinata in base ai seguenti elementi:

Art. 38 Modalità di gara e aggiudicazione dell'appalto

1. L'appalto verrà aggiudicato mediante procedura aperta alla ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs n. 163/2006, determinata in base ai seguenti elementi:

38.1. AREA PREZZO: punti 35/100.

Al prezzo più basso verranno attribuiti **35 punti**, mentre alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

$$P = (Opc \times Pmax) : Odv$$

Dove

P = punteggio da assegnare

Opc = offerta più conveniente

Pmax = punteggio massimo attribuibile

Odv = offerta da valutare

Il prezzo del singolo pasto non potrà superare **€ 4,50** al netto dei costi per la sicurezza e al netto dell'IVA. Non sono ammesse offerte in aumento.

La Ditta dovrà indicare, nell'ambito dell'offerta economica (punteggio massimo = 35 punti), il ribasso per singolo pasto prodotto e somministrato, costi per la sicurezza e IVA esclusi, comprensivo del costo inerente tutte le attività e prestazioni poste a carico della Ditta e tutte le attività aggiuntive che la Ditta ha proposto in sede di offerta ed è quindi tenuta a svolgere qualora risulti aggiudicataria della fornitura. Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti sopraindicati. I componenti della commissione mensa ed il personale del Comune potranno verificare il pasto tramite porzioni assaggio il cui costo sarà a carico della ditta aggiudicataria.

38.2. AREA QUALITA': punti 65/100 così suddivisi :

PARAMETRI QUALITA'	PUNTEGGIO
a) Relazione sintetica riguardante la descrizione dei cicli di lavorazione presso i plessi scolastici di cottura indicati nell'art.1) precisando le dotazioni tecnologiche (attrezzature, materiali, sistemi di cottura e conservazione degli alimenti, attrezzature per mantenere le temperature, abbattitori di temperatura ecc.), con indicato le apparecchiature che si intende dotare la cucina del plesso scolastico, organizzazione complessiva del processo di produzione dei pasti oggetto del presente capitolato, con particolare riguardo ai percorsi differenziati e alle diete speciali;	Da 0 a 15 punti: i punti saranno assegnati sulla base della seguente valutazione: punti 15 = ottimo punti 10 = buono punti 8 = discreto punti 5 = sufficiente punti 0 = insufficiente

<p>b)) Relazione riguardante il Programma di emergenza che la ditta si impegna ad adottare in caso di interruzione forzata nel funzionamento del plesso scolastico ove è ubicata la cucina ; la relazione dovrà indicare la sede alternata comunque con distanza non superiore a 20 km dal Comune di Cittanova (saranno preferite le offerte con minore distanza dal Comune di Cittanova prendendo come punto di riferimento l'indirizzo della sede municipale: distanza rilevabile dal sito www.viamichelin.it opzione "percorso rapido"), spazi utilizzabili, piano dei trasporti da adottare, etc.</p>	<p>Da 0 a 10 punti: i punti saranno assegnati sulla base della seguente valutazione: punti 10 = ottimo punti 7 = buono punti 5 = discreto punti 2 = sufficiente punti 0 = insufficiente</p>
<p>c) Quantità di personale impiegato indicazione del numero di addetti per la preparazione e la distribuzione per in ogni plesso scolastico in cui viene effettuato il servizio</p>	<p>Da 0 a 5 punti: Quantità di personale impiegato (punti 0,5 per ogni unità in più oltre il minimo di dieci unità) fino ad un massimo di punti</p>
<p>d) modalità di distribuzione dei pasti</p>	<p>Da 0 a 5 punti: i punti saranno assegnati sulla base della seguente valutazione: punti 5 = ottimo punti 4 = buono punti 3 = discreto punti 2 = sufficiente punti 1 = insufficiente punti 0 = assenza di proposta</p>
<p>e) Piano Mezzi di trasporto</p>	<p>Da 0 a 3 punti, piano trasporti, così assegnati: 0 punti: assente 2 punti: presente con tempi di consegna da 20 a 40 minuti 3 punti: presente con tempi di consegna pari o inferiori a 20 minuti</p>
<p>f) Distanza del centro di cottura privato da utilizzare in caso di necessità o mancato utilizzo temporaneo della cucina del plesso scolastico interessato, inferiore a quella minima obbligatoria richiesta</p>	<p>Da 0 a 2 punti, così assegnati: 0 punti distanza da 10 km compresi a 20 km esclusi 0,5 punti distanza da 10 km a 5 1 punti distanza da 5 km a 3 1,5 punti distanza da 3 km a 2</p>

<p>nel presente capitolato, distanza rilevabile dal sito: www.viamichelin.it, opzione “percorso rapido”.</p>	<p>2 punti distanza inferiore a 2 Km</p>
<p>g)) Programma di formazione e/o aggiornamento professionale del personale adibito allo svolgimento del servizio aggiuntivo a quello minimo previsto per legge e richiamato all’art. 33 del CSA; il programma deve avere riguardo a ciascuna figura professionale: cuoco, responsabile di cucina, dietista, personale addetto alla distribuzione e/o pulizia locali, etc.; il programma formativo deve indicare i contenuti, il numero di ore e l’eventuale programma formativo per gli ulteriori soggetti la cui formazione non è prevista dal presente CSA: il punteggio verrà assegnato mediante esame comparativo</p>	<p>Da 0 a 4 punti assegnati sulla base della valutazione comparativa dei programmi formativi presentati, applicando i seguenti giudizi: 0 punti: insufficiente; 1 punti: sufficiente; 2 punti: discreto; 4 punti: ottimo.</p>
<p>h) Qualifica ed esperienza a supporto del Servizio mensa del Comune di Cittanova</p>	<p>Da 0 a 3 punti 1 punto: per la presenza nell’organico della Ditta per il Servizio di Mensa del Comune di Cittanova di un Responsabile Cuoco diplomato con esperienza di almeno 5 anni; 1 punto: per la presenza nell’organico della Ditta per il Servizio di Mensa del Comune di Cittanova di un dietista laureato 1 punto: per la presenza nell’organico della Ditta per il Servizio di Mensa del Comune di Cittanova , oltre alla dietista , di una figura laureata in Scienze e Tecnologie alimentari</p>
<p>i) Progetti di educazione alimentare dotati di continuità e di concretezza nel corso da proporre all’Amministrazione Comunale e alle scuole interessate dal servizio oggetto del presente bando precisandone le caratteristiche di svolgimento strumentali umane messe a disposizione e i tempi di svolgimento.</p>	<p>Da 0 a 2 punti assegnati sulla base della valutazione comparativa dei progetti, applicando i seguenti giudizi: 0 punti: insufficiente; 0,5 punti: sufficiente; 1 punti: discreto; 2, punti: ottimo.</p>

<p>l) Presentazione di un progetto per il monitoraggio e la valutazione del servizio oltre che per la rilevazione della soddisfazione dell'utenza da realizzare per tutta la durata dell'appalto.</p>	<p>Da 0 a 2 punti assegnati sulla base della valutazione comparativa, applicando i seguenti giudizi: 0 punti: assenza della valutazione 1 punti: valutazione annuale 1,5 punti: valutazione due volte l'anno, una a novembre e una a marzo 2,0 punti: valutazione tre volte l'anno, una a novembre una a febbraio e una all'inizio di maggio</p>
<p>m) Indicazione di prodotti biologici e tipici (DOP e IGP) che la Ditta si impegna ad impiegare in aggiunta a quelli che sono già previsti dal presente capitolato: è sufficiente presentare l'elenco analitico ed i quantitativi delle derrate di produzione biologica che si è in grado di utilizzare in aggiunta alle derrate convenzionali, con indicazione del nominativo del produttore e del relativo organismo di controllo</p>	<p>Da 0 a 4 punti, assegnati come segue: 0 punti: nessun prodotto aggiuntivo 0,5 punti: 1 prodotto aggiuntivo 1 punti: 2 prodotti aggiuntivi 2 punti: 3 prodotti aggiuntivi 3 punti: 4 prodotti aggiuntivi 4 punti: oltre 5 prodotti aggiuntivi</p>
<p>n) Misure di sostenibilità dell'ambiente: Impiego di quote elevate sul totale di prodotti c.d. "a chilometro 0" e di provenienza locale o regionale e/o fornitura quali-quantitativa di prodotti di "Filiera corta" sul totale dei quelli impiegati.</p>	<p>Da 0 a 5 punti 0 punti = presenza inferiore al 20% 1 punto = presenza di almeno il 30 % 2 punti = presenza di almeno 50 % 3 punti = presenza di almeno 70 % 5 punti = presenza di almeno 90 % di prodotti</p>
<p>o)) Fornitura gratuita per tutta la durata dell'appalto di n. _____ pasti interi per persone indigenti , (saranno valutate solamente le offerte superiori a n. 1.000 pasti)</p>	<p>Da 0 a 5 punti, assegnati come segue: al maggior numero di pasti offerto = 5 punti, alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula: $P = (Opc \times Pmax) : Odv$ dove P = punteggio da assegnare Opc = offerta da valutare Pmax = punteggio massimo attribuibile Odv = offerta con maggior numero di pasti</p>

38.3

1. La relazione complessiva dell'offerta tecnica, redatta sviluppando i parametri di valutazione sopra descritti, non potrà superare le 25 facciate di testo numerate, in formato A4, scrittura Times new roman, altezza carattere 11, interlinea 1 e massimo 50 righe. Le parti di relazione eccedenti le 25 facciate non saranno valutate dalla commissione anche se contenenti elementi soggetti a valutazione.

2. L'appalto sarà aggiudicato da un'apposita Commissione, nominata ai sensi dell'art 84 del DLGS 163/2006, alla Ditta che avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato. A parità di punteggio sarà preferita la Ditta che avrà ottenuto il punteggio maggiore nell'area qualità. L'Amministrazione potrà procedere all'aggiudicazione anche nel caso in cui fosse pervenuta solo un'offerta valida, non anomala ai sensi di legge e congrua alle richieste dell'Amministrazione.

All'Amministrazione è comunque riservata la più ampia facoltà di non aggiudicare il servizio in presenza di offerte ritenute non convenienti.

Art. 39 Fatturazione e pagamento

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

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

2. Ogni fattura dovrà essere corredata da resoconto mensile dei pasti consegnati per ciascun plesso scolastico e da copia del documento di trasporto attestante la consegna dei pasti.

3. In base alle modalità organizzative dell'Ente, le fatture verranno liquidate dal responsabile dell'area socio- culturale il quale oltre a predisporre la liquidazione dei compensi decurtati del 0,50 per cento ai sensi dell'art. 4 del D.P.R. 207/2010, provvede pure in caso di necessità all'irrogazione alla ditta delle eventuali sanzioni, trattenendone l'importo dai pagamenti, in alternativa al recupero a mezzo della cauzione versata, salvo che si pervenga ad un accordo scritto che determini in modo diverso (es: reintegrazione in forma specifica).

4. Non saranno in ogni caso liquidate le fatture non accompagnate dai documenti di trasporto dei pasti a cui la ditta è obbligata per contratto.

5. Ogni fattura della differenza tra il costo del pasto e quello del buono pasto corrisposto dagli utenti, comprendente il numero di pasti forniti suddivisi per scuola e per tipologia di utente (alunni e adulti), avrà cadenza trimestrale e dovrà fare riferimento alle bolle di consegna che quotidianamente accompagnano le forniture, documenti di trasporto che dovranno essere firmati dal personale della scuola che ritira le forniture stesse previo controllo.

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

Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipula del contratto, compresi diritti di segreteria, oneri fiscali e tributari, con l'unica esclusione di quelle esplicitamente poste dalla legge a carico della stazione appaltante, saranno a carico della ditta aggiudicataria.

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13/08/2010 n. 136 e successive modifiche. A tal fine si impegna ad utilizzare un conto corrente

bancario o postale dedicato alle commesse pubbliche, ovvero altro strumento idoneo a consentire la piena tracciabilità e ad indicare i soggetti abilitati a operarvi, nonché a comunicare tempestivamente ogni modifica di relativi dati.

L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione al Comune e alla Prefettura - UTG della Provincia di Reggio Calabria della notizia dell'inadempimento dell'eventuale propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

L'appaltatore assume, inoltre, l'obbligo a consegnare, su richiesta del Comune copia di tutti gli eventuali contratti di subappalto, nonché di tutti gli eventuali sub contratti.

Art. 40 Aggiornamento dei prezzi

1. Il prezzo si intende fisso per tutto l'anno scolastico dell'appalto.

Art. 41 Divieto di cessione del contratto – Subappalto

1. Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità.

2. L'appaltatore dovrà indicare nell'offerta la porzione del servizio che intende subappaltare a terzi, in misura comunque non superiore al 30% del valore dell'appalto.

È ammesso il subappalto solo per le attività non direttamente incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari, di preparazione e di somministrazione del pasto. Si intendono subappaltabili il servizio di trasporto e pulizia del Centro di produzione dei pasti e delle mense. In caso di subappalto è fatto obbligo al soggetto aggiudicatario di trasmettere, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei confronti del subappaltatore, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da essi aggiudicatari corrisposti al subappaltatore, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

Art. 42 Cauzione definitiva

1. La Ditta aggiudicataria è tenuta a presentare idonea cauzione definitiva pari al 10% dell'importo di aggiudicazione, I.V.A. esclusa, o alla misura percentuale corrispondente alla percentuale di ribasso offerto, a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni previste dal presente capitolato e dal successivo contratto.

2. La cauzione definitiva, da presentarsi mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa, dovrà prevedere le seguenti clausole:

- a) validità non inferiore alla durata del contratto;
- b) la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- c) la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione Comunale;
- d) l'espressa rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1952 comma 2 del C.C.

Le imprese partecipanti alla gara, in possesso della certificazione di sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, ovvero della dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema, rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme UNI CEI EN 45000, potranno presentare una cauzione definitiva ridotta del 50%, ovvero del 5% dell'importo a base d'asta.

3. La cauzione definitiva potrà anche essere utilizzata per l'applicazione di penali o per risarcire il danno che il Comune abbia patito in corso di esecuzione del contratto, fermo restando che in tali casi l'ammontare della cauzione stessa dovrà essere ripristinato, pena la risoluzione del contratto. La cauzione definitiva rimarrà vincolata per tutta la durata del contratto e sarà svincolata dopo esplicita autorizzazione allo svincolo e restituita al contraente solo dopo la conclusione del rapporto contrattuale, previo accertamento del regolare svolgimento dello stesso da parte del RCC, fatto salvo quanto previsto dall'art. 113 del D.Lgs 163/2006. .

Art. 43 Responsabilità e polizza assicurativa

1. La Ditta aggiudicataria si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti all'ingestione da parte dei commensali dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate utilizzate dalla medesima.
2. Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio od a cause ad esso connesse, derivassero al Comune, a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni, a totale carico dell'Ditta aggiudicataria.
3. L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.
4. La Ditta aggiudicataria nel termine previsto per la trasmissione dei documenti necessari alla stipula del contratto e comunque prima dell'inizio del servizio, è tenuta a produrre una polizza assicurativa per Responsabilità Civile verso Terzi con massimale non inferiore a € 5.000.000,00 (euro cinquemilioni/00) per sinistro a persone ed a € 400.000,00 (euro quattrocento/00) a cose.
5. L'esistenza di tale polizza non libera la Ditta dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Art. 44 Contenzioso/Controversie giudiziarie

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

Art. 45 Penalità

1. Quando vengano rilevate mancanze da parte della Ditta il Responsabile del settore socio-culturale procede alla contestazione diretta al responsabile dell'appalto per la ditta.
2. Le contestazioni sono fatte in forma scritta e possono essere controdedotte entro 10 giorni dal ricevimento dell'addebito, ferma restando la facoltà del Comune, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.
3. Decorso tale termine, qualora non siano giunte controdeduzioni o le stesse siano ritenute insufficienti, il Responsabile del settore socio-culturale provvederà all'irrogazione delle sanzioni sulla base di quanto sotto riportato.
4. E' prevista, in caso di specifiche infrazioni, l'applicazione delle penalità seguenti:
 - a) non disponibilità dei campioni giornalieri dei piatti previsti in menù = penale pari a Euro 250,00 per ogni campione mancante;
 - b) ritardo nell'avvio del servizio = penalità di Euro 5.000,00 per ogni giorno di ritardo, salvo ciò discenda da cause imputabili all'Amministrazione Comunale; decorsi 7 giorni lavorativi senza che sia stato regolarmente avviato il servizio, è facoltà del Comune risolvere il contratto con la facoltà di incamerare la cauzione versata dalla ditta quale penale; il mancato espletamento del servizio dà luogo a risoluzione del contratto;
 - c) fornitura dei pasti in misura minore al numero richiesto giornalmente o fornitura delle singole pietanze con peso inferiore alle grammature indicate nei menù: penale da Euro 100,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
 - d) fornitura dei pasti incompleta intendendosi per tale la mancanza di pane, frutta, condimenti ed in genere di tutto ciò che è a corredo dei pasti ai sensi del presente

capitolato e dell'offerta resasi aggiudicataria: penale da Euro 100,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;

e) ingiustificata violazione degli orari concordati per la consegna dei pasti alle singole destinazioni: penale da Euro 500,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;

f) fornitura di cibi o pietanze non corrispondenti ai requisiti qualità espressi nell'offerta che si è resa aggiudicataria; utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal presente capitolato e dagli allegati relativamente alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche, anche in relazione al trasporto ed ai contenitori utilizzati a tale fine: penale da Euro 500,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;

g) variazioni al menù non concordate previamente con la dietista dell'ULSS e con RCC da Euro 100,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;

h) consegna di diete speciali sbagliate: penale da Euro 500,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità e fino alla risoluzione del contratto;

g) mancata osservanza delle indicazioni dell'Amministrazione Comunale in materia di comunicazione: penale di Euro 1.500,00;

h) mancato rispetto delle temperature di riferimento: penale da Euro 500,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità e fino alla risoluzione del contratto;

5. Tutte le sanzioni di cui al presente articolo vengono comminate direttamente alla Ditta.

6. Per ogni altra violazione delle disposizioni del presente capitolato speciale d'appalto il Responsabile del Settore Socio-culturale potrà stabilire di applicare alla ditta una penalità nella misura da Euro 100,00 ad Euro 2.500,00, da valutarsi di volta in volta a seconda della gravità delle conseguenze della violazione stessa.

7. L'applicazione della sanzione è preceduta dalla contestazione dell'addebito da parte del Responsabile del Settore Socio culturale secondo le modalità previste nel presente capitolato.

8. Per infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio, il Comune può risolvere, a suo insindacabile giudizio, il contratto avvalendosi della facoltà prevista in contratto.

9. Si intende per infrazione di particolare gravità l'infrazione che comporta l'applicazione di una penale pari o superiore a 2.500,00 Euro e si intende pregiudicato il regolare svolgimento del servizio nel caso in cui vengano contestate almeno tre infrazioni nell'arco di un quadrimestre scolastico.

10. Il Capo Settore competente valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dalla Ditta, potrà graduare l'entità delle penalità e anche stabilire discrezionalmente di non applicarle qualora sia stato accertato che l'inadempimento non sussiste, ovvero qualora sia risultato lieve, non abbia comportato danni all'Amministrazione Comunale e non abbia causato alcun disservizio.

11. Le sanzioni economiche saranno applicate mediante trattenuta sull'importo delle fatture con emissione da parte dell'Ditta di note di accredito sulle stesse per un importo pari alle penalità irrogate.

Art. 46 Risoluzione del contratto

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

1.1) Fallimento della ditta appaltatrice o sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare l'espletamento del servizio;

1.2) Messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte della Ditta;

- 1.3) Impiego di personale privo di rapporto di dipendenza o collaborazione con la Ditta e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio o non in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria previsti dalla legislazione vigente;
 - 1.4) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati dalla Ditta, anche a seguito di diffida del Comune che comportino infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio;
 - 1.5) Gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
 - 1.6) Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs 26 maggio 1997, n° 155;
 - 1.7) Uno (n. 1) episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare derivante da colpa grave o dolo di operatori della Ditta;
 - 1.8) Errata somministrazione di una dieta speciale con grave danno per l'utenza;
 - 1.9) Interruzione non motivata del servizio;
 - 1.10) Gravi disservizi nella consegna dei pasti da parte della Ditta;
 - 1.11) Aver subappaltato, senza preventiva autorizzazione;
 - 1.12) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e di prevenzione;
 - 1.13) Violazione dell'obbligo di permettere al Comune di vigilare sul corretto svolgimento dei servizi;
 - 1.14) Cessione del contratto, a qualsiasi titolo;
2. Nelle ipotesi sopra indicate il contratto potrà essere risolto di diritto dal Comune con effetto immediato a seguito della comunicazione del Responsabile del Settore socio culturale a mezzo di lettera raccomandata A/R, di volersi avvalere della clausola risolutiva.
3. In tal caso alla Ditta non spetta alcun indennizzo ed il Comune ha facoltà di incamerare la cauzione, salvo il maggior risarcimento del danno.
4. Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, la ditta ha l'obbligo comunque di continuare il servizio se ciò venga richiesto dal Comune, per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio; gli oneri derivanti da ciò vanno compresi nei danni derivanti dalla risoluzione del contratto per colpa.
5. In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti da inadempienze.
6. Alla Ditta verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese, i danni.
7. Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, il Comune potrà rivalersi su eventuali crediti della Ditta, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.
8. E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione appaltante di sopprimere il servizio di refezione scolastica in toto per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

Art. 47 Modalità di calcolo del danno subito dal Comune in caso di risoluzione per inadempimento

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

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

Art. 48 Decadenza

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

Art. 49 Oneri a carico del Comune

1. Sono a carico del Comune i costi relativi:

1.1. ai consumi di energia elettrica, gas , acqua e TIA occorrenti per il funzionamento del servizio di refezione scolastica presso le singole scuole

1.2. manutenzione dei locali, degli impianti relativi attrezzature di proprietà del Comune;

1.3. eventuale differenza tra il costo dei pasti erogati agli utenti e le tariffe dei buoni pasto spettanti alla Ditta, se stabilite dall'Amministrazione comunale in misura inferiore rispetto al costo del pasto; va da sé, che in caso in cui la tariffa sia superiore rispetto al buono pasto, è compito della ditta aggiudicatrice riversare tale differenza nelle casse comunali; il costo del pasto per le porzioni assaggio dei componenti della commissione mensa e del personale del Comune addetto ai controlli, è a carico della ditta aggiudicataria.

1.4. agli adempimenti necessari per l'autorizzazione sanitaria relativa ai locali adibiti a mense scolastiche.

2. Sono a carico del Comune le seguenti procedure:

2.1. determinazione delle tariffe annuali dei buoni pasto;

2.2. individuazione dei beneficiari di eventuali tariffe agevolate.

Art. 50 Consegna e restituzione attrezzature DVR e DUVRI

1. Prima dell'inizio del servizio sarà redatto un verbale in contraddittorio relativo allo stato delle attrezzature di proprietà del Comune a disposizione nelle singole mense scolastiche presso **le quali i pasti saranno distribuiti**. Detto verbale farà parte integrante e sostanziale dei documenti contrattuali. Nella medesima occasione si procederà ad attuare quanto previsto dal DUVRI (allegato B) che forma parte integrante del contratto, concordando con i Dirigenti Scolastici delle scuole presso le quali saranno svolti i servizi le ulteriori misure atte ad eliminare o ridurre i rischi da interferenza.

2. Al termine del contratto la Ditta dovrà riconsegnare le attrezzature in buono stato di conservazione, salvo il normale deterioramento. Dell'atto di riconsegna verrà redatto apposito verbale in contraddittorio, nel quale il Comune farà risultare eventuali contestazioni sullo stato manutentivo delle attrezzature stesse.

3. La Ditta appaltatrice prima dell'inizio del servizio deve predisporre il piano delle misure di sicurezza fisica dei lavoratori come previsto dalla L. 55/1990, che verrà interamente richiamato nel contratto per costituirne parte integrante.

4. La Ditta aggiudicataria deve adempiere agli obblighi del D.Lgs 81/08, ed in particolare alla redazione del proprio documento di valutazione del rischio di cui all'art. 28 del Decreto citato, documento che la Ditta si obbliga a mettere a disposizione dell'Amministrazione Comunale secondo le modalità sotto indicate senza sollevare eccezione alcuna o pretendere qualsiasi tipo di compenso. La Ditta dovrà inoltre comunicare all'Amministrazione Comunale i nominativi del responsabile della S.P.P., del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e del medico competente se ne ricorrono gli obblighi di nomina, sempre ai sensi del D.Lgs. n. 81/08.

5. Con la stipula del contratto la Ditta aggiudicataria assume l'onere completo a proprio carico di adottare, nell'esecuzione di tutti i servizi le misure, le procedure e gli apprestamenti tali da prevenire fenomeni infortunistici e danni eventuali alla salute degli operatori e di terzi, garantendo

inoltre agli stessi un'attività lavorativa salubre, utilizzando idonee attrezzature e mezzi, atti anche a prevenire danni eventuali a beni pubblici e di privati.

6. La Ditta s'impegna a dare piena attuazione, per quanto attinente con l'attività oggetto d'appalto, a quanto previsto dal D.Lgs. 09.04.2008 n.81, dal D. Lgs. 475/1992, dal D.Lgs. 27-1-2010 n. 17 e loro successive modificazioni ed integrazioni. Qualsiasi responsabilità in caso di infortuni ricadrà pertanto sulla Ditta, la quale godrà per l'espletamento dei servizi appaltati di piena autonomia gestionale nell'organizzazione dei lavori oggetto d'appalto.

7. Prima della stipula del contratto l'Ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale copia della valutazione dei rischi specifici presenti nell'attività e le eventuali misure concordate di cooperazione e collaborazione tra i datori di lavoro. In analogia con il piano delle misure di sicurezza fisica dei lavoratori, a titolo esemplificativo ma non esaustivo si segnala il rischio di incendio medio secondo il D.M. 10.03.1998 per i plessi con più di 100 presenze contemporanee.

8. In caso di non osservanza da parte della Ditta degli obblighi precedentemente indicati l'Amministrazione Comunale potrà procedere con la risoluzione del rapporto contrattuale. In funzione dell'attività lavorativa svolta, al fine di garantire le necessarie misure di prevenzione e protezione individuale, selezionati secondo i criteri stabiliti dal D. Lgs. 475/1992, congrui ed adeguati alla valutazione del rischio effettuata.

9. Quanto previsto nel presente articolo va esteso senza riserva alcuna e a completo carico della Ditta aggiudicataria a tutti i prestatori d'opera, nessuno escluso, siano essi artigiani, professionisti, ditte in subappalto, od esecutori di opere che a qualsiasi titolo e merito operano per conto della Ditta aggiudicataria nell'ambito dei lavori regolati dal presente contratto. Ai fini della sicurezza tutte le macchine operatrici dovranno essere conformi al D.Lgs. 27-1-2010 n. 17 e successive modifiche ed integrazioni e riportare dichiarazione di conformità e marcatura C.E.

Art. 51 Verifica di conformità

1. Fermo restando quanto sopra, ai sensi degli artt. 300 e 314 comma 1 del d.p.r. n. 207/2010, il Comune dà atto che la verifica di conformità delle prestazioni dedotte in contratto saranno eseguite dal RCC.

2. Poiché le caratteristiche dell'oggetto contrattuale non consentono la verifica di conformità per la totalità delle prestazioni contrattuali, verranno effettuati, in relazione alla natura dei servizi ed al loro valore, controlli a campione con modalità comunque idonee a garantire la verifica dell'esecuzione contrattuale.

3. La verifica di conformità verrà condotta nel corso dell'esecuzione del contratto **entro il 31 maggio utilizzando le risultanze degli atti di controllo di cui al precedente art.23 (ispezioni presso il centro cottura, controlli sensoriali, accertamenti analitici)** e comunque attraverso gli accertamenti e riscontri che il soggetto incaricato della verifica di conformità ritenga necessari.

4. Ai controlli partecipano l'esecutore ed il Direttore dell'Esecuzione, o altro soggetto incaricato al controllo, e l'esecutore verrà invitato con preavviso di almeno cinque giorni.

5. Della verifica di conformità è redatto processo verbale sottoscritto da tutti i soggetti intervenuti conforme all'art. 319 del D.P.R. n. 207/2010.

6. Le operazioni necessarie alla verifica di conformità sono svolte a spese dell'esecutore.

7. L'esecutore, a propria cura e spesa, deve mettere a disposizione del soggetto incaricato della verifica di conformità i mezzi necessari ad eseguirli.

8. Nel caso in cui l'esecutore non ottemperi a siffatti obblighi, il Direttore dell'Esecuzione o il soggetto incaricato al controllo dispongono che sia provveduto d'ufficio, deducendo la spesa dal corrispettivo dovuto all'esecutore.

Art. 52 Norme di rinvio

1. Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa esplicito rinvio alle leggi ed ai regolamenti vigenti in materia, alle disposizioni contenute nel Codice Civile in generale.
2. L'Amministrazione Comunale a seguito dell'affidamento, si ritiene comunque esonerata da qualsiasi responsabilità connessa con l'espletamento del servizio.

Art. 53 Spese contrattuali

Tutte le spese e gli oneri per la stipula del contratto sono a completo ed esclusivo carico della Ditta aggiudicataria nella misura fissata dalla normativa in vigore.

Art. 54 Elenco allegati

Formano parte integrante e sostanziale del presente capitolato i seguenti allegati:

A) tabelle dietetiche

B) DUVRI.