

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PRODUZIONE E FORNITURA PASTI DESTINATI ALLA RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2017/18, 2018/19 E 2019/20 (08/01/2018- 31/08/2020) CON POSSIBILITA' DI RIPETIZIONE TRIENNALE PER GLI ANNI SCOLASTICI 2020/2021-2021/2022 E 2022/2023.

CIG: 7243607D95

CAPITOLATO D'APPALTO

ART. 1 - PREMESSA E DEFINIZIONI

ART. 2 - OGGETTO DELL’APPALTO E SEDE DEI SERVIZI

ART. 3 - DURATA DEL CONTRATTO

ART. 4 - IMPORTO DELL’APPALTO

ART. 5 - SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

ART. 6 - MODALITA’ DI SCELTA DEL CONTRAENTE

ART. 7 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

ART. 8 - ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO

ART. 9 - CAUSE DI INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

ART. 10 - PROGRAMMA DI EMERGENZA

ART. 11 - FORNITURA DOCUMENTAZIONE PER CONTRIBUTI UE

ART. 12 - DOTAZIONE PREVISTA PER LA CONSUMAZIONE DEI PASTI E CARATTERISTICHE DELLE STOVIGLIE

ART. 13 - PERSONALE

ART. 14 - CLAUSOLA SOCIALE

ART. 15 - FORMAZIONE DEL PERSONALE

ART. 16 - REGOLE DI COMPORTAMENTO

ART. 17 - VESTIARIO

ART. 18 - COMPORTAMENTI NON CONFORMI

ART. 19 - IGIENE DEL PERSONALE

ART. 20 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

ART. 21 - TIPOLOGIA DELLE DERRATE ALIMENTARI

ART. 22 - COMPOSIZIONE E PREPARAZIONE DEI PASTI

ART. 23 - VARIAZIONI DI MENU’

ART. 24 - DIETE SPECIALI

ART. 25 - RICEVIMENTO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

ART. 26 - PREPARAZIONE E COTTURA

ART. 27 - CONSERVAZIONE DEI PASTI CAMPIONE

ART. 28 - CONSEGNA DEI LOCALI E ATTREZZATURE E DIVIETO DI CAMBIO DELLA DESTINAZIONE D’USO

ART. 29 - ONERI A CARICO DELLA DITTA AFFIDATARIA

ART. 30 - ONERI A CARICO DELL’AMMINISTRAZIONE COMUNALE

ART. 31 - INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

ART. 32 - CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO

ART. 33 - MEZZI ADIBITI AL TRASPORTO

ART. 34 - ATTIVITA’ PROPEDEUTICHE ALLA DISTRIBUZIONE: APPARECCHIATURA DEI TAVOLI

ART. 35 - SPORZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE

ART. 36 - DISTRIBUZIONE DEL PASTO/DIETA PER MOTIVI DI SALUTE

ART. 37 - PULIZIA DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI E DELLE ATTREZZATURE

ART. 38 - DIVIETI

ART. 39 - RIFIUTI

ART. 40 - SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI

ART. 41 - AUTOCONTROLLO IGIENICO

ART. 42 - ORGANI PREPOSTI ALLA VIGILANZA
ART. 43 - ORGANISMO DI PARTECIPAZIONE
ART. 44 - CUSTOMER SATISFACTION
ART. 45 - PROGRAMMI SPERIMENTALI E DI EDUCAZIONE ALIMENTARE
ART. 46 - CONTROLLI E PENALI
ART. 47 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA
ART. 48 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI
ART. 49 - REVISIONE PREZZI
ART. 50 - ASSICURAZIONE
ART. 51 - CAUZIONE DEFINITIVA
ART. 52 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI
ART. 53-- CESSIONE E SUBAPPALTO
ART. 54 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ART. 55 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI
ART. 56 - STIPULA DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI
ART. 57 - CONTROVERSIE
ART. 58 - DISPOSIZIONI FINALI
ART. 59 – ALLEGATI

ART. 1 - PREMESSA E DEFINIZIONI

Il presente Capitolato disciplina le norme che regolano l'appalto pluriennale del servizio di refezione scolastica.

Le funzioni di Responsabile del procedimento (R.U.P.) di cui al disposto art. 31 del D.Lgs 18/4/2016, n° 50, sono attribuite alla Dott. Ssa Mariarita Santeramo, Responsabile dell'Area Servizi alla Persona del Comune di Ravarino (tel. 059/800802 email: mariarita.santeramo@comune.ravarino.mo.it).

ART. 2 - OGGETTO DELL'APPALTO E SEDE DEI SERVIZI

L'appalto ha per oggetto il servizio di produzione, fornitura, confezionamento, trasporto, distribuzione dei pasti, destinati alla ristorazione scolastica (alunni e personale scolastico), tramite **pasti veicolati a ridotto impatto ambientale**, tutti i giorni compresi nel calendario scolastico, esclusi il sabato e la domenica ed eventuali giorni di chiusura per i quali sarà data tempestiva comunicazione e la gestione delle seguenti strutture con relativa sanificazione; terminale:

- Nido d'Infanzia "Girasole" situato in Via Gramsci n. 93 (Ravarino);
- Scuola dell'Infanzia "Calanchi" sede di Ravarino situato in Via Costa n.65
- Scuola dell'Infanzia "Calanchi" sede di Stuffione situato in Via Matteotti 438/A
- Scuola Primaria "Buonarroti" situato in Via Gramsci n. 55 (Ravarino)

I locali sono concessi in uso esclusivo all'appaltatore, al momento dell'appalto, nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano, mediante apposito verbale di consegna, con la formula del comodato d'uso, ai fini della gestione dei servizi sopra indicati. I servizi oggetto del presente Capitolato devono essere svolti previa acquisizione, da parte dell'impresa aggiudicataria, di tutte le autorizzazioni igienico-sanitarie necessarie.

La ditta risultata aggiudicataria dovrà utilizzare la struttura, le attrezzature e i beni con la massima diligenza, provvedere a proprie cure e spese alla manutenzione ordinaria e alla sostituzione dei beni deperiti senza nulla pretendere.

La produzione e il confezionamento dei pasti dovranno avvenire presso un centro di produzione pasti messo a disposizione dalla ditta affidataria.

In particolare il servizio di ristorazione prevede:

1. preparazione e trasporto di:
 - pasti caldi in multirazione, secondo il sistema del legume fresco – caldo, cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti o refrigerati, per la refezione scolastica (nido d'infanzia – scuola dell'infanzia – scuola primaria) di Ravarino;
 - pasti caldi in monoporzione, secondo il sistema del legume fresco – caldo, per le diete personalizzate / speciali, per situazioni di particolare emergenza e per i minori frequentanti il nido d'infanzia in età compresa tra i 9 e i 12 mesi.
 2. distribuzione con scodellamento dei pasti nella scuola dell'infanzia comprensiva di:
 - preparazione carrelli portavivande;
 - allestimento dei tavoli da pranzo e distribuzione / sporzionatura e distribuzione del pasto / sparcchiatura e pulizia tavoli;
 - ritiro stoviglie / contenitori sporchi;
 3. distribuzione con scodellamento dei pasti nella scuola primaria, comprensiva di:
 - allestimento dei tavoli da pranzo e distribuzione / sporzionatura e distribuzione del pasto;
 - sparcchiatura, pulizia tavoli della sala di refezione;
 - riassetto del terminale di distribuzione e dei locali accessori;
 - smaltimento differenziato dei rifiuti;
 - lavaggio delle stoviglie;
 - fornitura dei detersivi, brillantanti e sali decalcificanti da utilizzarsi per la lavastoviglie;
 - ritiro dei contenitori sporchi.
 4. fornitura di colazioni e merende per il nido d'infanzia e la scuola dell'infanzia; relativamente ai servizi di nido d'infanzia e scuola dell'infanzia compete alla ditta anche la preparazione dei relativi carrelli portavivande.
 5. trasporto dei pasti prodotti e delle derrate alimentari per colazioni / merende ai vari plessi scolastici.
 6. pulizia e sanificazione del mezzo di trasporto, nonché del terminale di distribuzione della scuola primaria, del nido d'infanzia e della scuola dell'infanzia sede di Stuffione.
- Il servizio deve essere espletato dalla Ditta aggiudicataria a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente Capitolato e con il materiale meglio dettagliato all'articolo 12 del Capitolato.

ART. 3 - DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà durata di tre anni scolastici (2017/18, 2018/19, 2019/20) con possibilità di ripetizione del servizio per gli anni 2020/2021-2021/2022 e 2022/2023 agli stessi patti e condizioni. E' vietato il tacito rinnovo del contratto.

La stipulazione del contratto avverrà nei termini previsti dall'art. 32 (Fasi delle procedure di affidamento), comma 8, del D. Lgs 18 aprile 2016, n° 50 *“Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture”*.

L'Amministrazione si riserva, nei casi di urgenza o necessità, di richiedere l'avvio della prestazione contrattuale anche in pendenza della stipulazione del contratto.

Qualora allo scadere dell'appalto non dovessero risultare completate le formalità per la nuova aggiudicazione, la Ditta appaltatrice dovrà garantire il regolare svolgimento di tutte le prestazioni previste fino alla data di subentro del nuovo aggiudicatario, alle condizioni del contratto previa proroga tecnica deliberata dall'Amministrazione per il periodo strettamente necessario

all'espletamento delle procedure finalizzate al nuovo affidamento.

ART. 4 – IMPORTO DELL'APPALTO

L'importo complessivo stimato dei servizi oggetto del presente appalto è pari ad €. **926.469,48** esclusa I.V.A. di legge per il periodo 2018/2020 , per il periodo 2020/2023 è pari a € 802.940,22 esclusa I.V.A. di legge per un totale per il periodo 2018/2023 pari a € 1.729.409,70 esclusa I.V.A. di legge , escluso oneri non soggetti a ribasso (€. 300,00 di sicurezza derivanti da DUVRI), ed è calcolato sulla base dei pasti registrati nell'ultimo anno scolastico (2016/2017):

	Tipologia fornitura	Totale forniture per tipologia	Prezzo unitario a base d'asta	Totale €
Fornitura per Nidi d'Infanzia	Pasti bambini (inclusi di colazione e merenda)	6.057	€ 4,29	€ 25.984,53
	Pasti adulti	581	€ 4,29	€ 2.492,49
	Bottiglie d'acqua naturale 1,5 lt	1.550	€ 0,33	€ 511,50
Fornitura pasti per Scuola dell'Infanzia Sede di Ravarino	Pasti bambini (inclusi di colazione e merenda)	16.726	€ 5,46	€ 91.324
	Pasti adulti	1.900	€ 5,14	€ 9.766
Fornitura pasti per Scuola dell'Infanzia Sede di Stuffione	Pasti bambini (inclusi di colazione e merenda)	1.607	€ 5,46	€ 8.774,22
	Pasti adulti	332	€ 5,14	€ 1.706,48
	Bottiglie d'acqua naturale 1,5 lt	470	€ 0,33	€ 155,10
Fornitura pasti Scuola Primaria	Pasti bambini	30.184	€ 5,14	€ 155.145,76
	Pasti adulti	2.522	€ 5,14	€ 12.963,08

Tutti i prezzi indicati sono I.V.A. esclusa.

Il numero dei pasti e l'elenco dei refettori, previsti nel presente Capitolato è indicativo e non impegnativo per l'Amministrazione Comunale, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non preventivabili (numero dei bambini iscritti, assenze, interruzione del servizio, variazione del numero delle classi a tempo pieno).

L'importo definitivo dipenderà dal numero dei pasti effettivamente richiesti e forniti.

Ai sensi dell'art. 106 comma 12 del D.Lgs. 50/2016, la stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso la ditta appaltatrice non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Presso ogni terminale dovrà essere garantito un congruo numero aggiuntivo di pasti, per far fronte ad eventuali situazioni di emergenza (per es. il rovesciamento incidentale di piatti da parte degli alunni).

Le modalità di somministrazione dei pasti avverrà mediante servizio al tavolo.

Il servizio sarà finanziato con fondi propri del Bilancio Comunale.

ART. 5 - SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Possono partecipare alla presente procedura di gara tutti gli operatori di cui all'art. 45, comma 2, lett. a), b), c), d), e), f) g) del D.Lgs. n. 50/2016, con l'osservanza degli artt. 47 e 48 del D.Lgs. n.50/2016, stabiliti in Italia e in altri Stati membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi, dotati dei requisiti di idoneità professionale e delle necessarie capacità economiche, finanziarie, tecniche e professionali (iscrizione nel Registro delle imprese - CCIAA o equivalente registro professionale nel caso di imprese straniere per attività inerenti la ristorazione collettiva; assenza delle cause di esclusione dalla partecipazione ad una procedura d'appalto di cui all'art. 80, comma 1, 2, 4 e 5, D.Lgs.n. 50/2016; presentazione di almeno una referenza bancaria; realizzazione negli ultimi tre esercizi finanziari conclusi di un fatturato, nel settore di attività oggetto dell'appalto, di importo almeno pari ad € 1.000.000,00, oltre IVA, etc.), come meglio specificate nel disciplinare di gara.

a) In particolare, la ditta affidataria dovrà attestare di avere in piena disponibilità, in proprietà o in affitto con contratto registrato o altro titolo legittimo, con decorrenza dalla data di aggiudicazione efficace e per tutta la durata del contratto, le seguenti strutture:

- **un centro di cottura esterno (cucina principale)**, per il quale sia stato rilasciato, dall'ente competente per territorio, l'attestato di idoneità igienico-sanitaria. Tale centro cottura deve essere posto ad una distanza non superiore a 30 Km dalla sede comunale. Tali chilometri si intendono tassativi e stradali.

La cucina principale deve essere in possesso di una certificazione di qualità della serie UNI EN ISO 9001:2008 in corso di validità per attività di ristorazione rilasciata da soggetti accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EC 45000;

- **un centro di cottura (cucina di riserva) da utilizzarsi in caso di black-out della cucina principale**, a servizio del Comune di Ravarino, per il quale sia stato rilasciato, dall'ente competente per territorio, l'attestato di idoneità igienico-sanitaria. Tale centro cottura deve essere posto ad una distanza non superiore a 40 Km dalla sede del Comune di Ravarino. Tali chilometri si intendono tassativi e stradali;

- **una piattaforma di stoccaggio**, munita di regolare autorizzazione rilasciata dalle competenti autorità in materia, ai fini igienico sanitari ed in possesso di certificazione ISO 14001 e di EPD (dichiarazione ambientale di prodotto di tipo III), per materie prime deperibili e non confezionate. Tale piattaforma non dovrà avere una distanza superiore a 80 km tassativi e stradali dalla sede del Comune di Ravarino.

Sono disponibili i lay out delle varie strutture all'**Allegati 9-12**.

ART. 6 – MODALITA' DI SCELTA DEL CONTRAENTE

L'appalto sarà aggiudicato secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, lett. a), del D.Lgs. 50/2016.

L'aggiudicazione avrà luogo anche in presenza di una sola offerta valida e ritenuta congrua.

Non sono ammesse offerte parziali.

Ai sensi dell'art. 32, comma 6, del D.Lgs. 50/2016 l'aggiudicazione non equivale ad accettazione dell'offerta mentre l'offerta dell'aggiudicatario è irrevocabile fino al termine di cui all'art. 32,

comma 8, del medesimo Decreto.

ART. 7 – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione verrà effettuata a favore della ditta che avrà accumulato il maggior punteggio tenendo conto dei seguenti criteri:

➤ OFFERTA TECNICA MAX 85 PUNTI

In conformità dell'Art. 144 (Servizi di ristorazione) del D.Lgs 50/2016, la valutazione dell'offerta tecnica tiene conto di fattori quali la qualità dei generi alimentari (in particolare quelli DOP, IGP, QC, biologici, provenienti da filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale), il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy e dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui all'Art. 34 (Criteri di sostenibilità energetica e ambientale) del D.Lgs 50/2016 e della qualità della formazione degli operatori.

L'offerta tecnica deve essere redatta secondo lo schema e l'articolazione di seguito indicati.

A) Progetto Organizzativo: max punti 21

a) Organizzazione delle attività: max 6 punti

- Parametri di valutazione: il concorrente dovrà presentare una breve relazione illustrativa (1-2 facciate formato A4) sull'assetto strutturale (con l'indicazione del numero del personale impiegato, i profili professionali come specificato all'Art. 13 del Capitolato) e l'organizzazione delle attività oggetto di gara, con particolare riferimento al rispetto dell'ambiente.
- Criteri motivazionali: il punteggio sarà assegnato in ragione dell'articolazione e descrizione delle modalità organizzative delle attività oggetto di gara, con particolare riguardo alle misure a salvaguardia dell'ambiente.

b) Piano delle emergenze: max 5 punti

- Parametri di valutazione: il concorrente dovrà presentare una breve relazione illustrativa (1-2 facciate formato A4) sul Piano delle emergenze in caso di fermo nella cucina/centri di cottura o altri imprevisti.
- Criteri motivazionali: il punteggio sarà assegnato in ragione dell'articolazione e descrizione delle emergenze e delle relative soluzioni.

c) Descrizione dei beni mobili/immobili/attrezzature/materiali e strumentali: max 5 punti

- Parametri di valutazione: il concorrente dovrà presentare una breve relazione illustrativa (1-2 facciate formato A4) sui beni mobili/immobili/attrezzature/materiali e strumentali di cui abbia disponibilità, e che utilizzi nello svolgimento del servizio.
- Criteri motivazionali: il punteggio sarà assegnato in ragione della tipologia dei beni materiali e strumentali, della loro adeguatezza e funzionalità.

d) Piano di sostituzione del personale e contenimento del turn over: max 5 punti

- Parametri di valutazione: il concorrente dovrà presentare una breve relazione illustrativa (1-2 facciate formato A4) sul Piano delle sostituzioni in caso di assenze impreviste, non programmate o programmate del proprio personale dedicato.
- Criteri motivazionali: il punteggio sarà assegnato in ragione delle misure adottate dalla ditta per il contenimento del turn over e delle principali azioni e procedure previste in tali casi.

B) Formazione: max punti 7

a) Formazione professionale pregressa: max 3 punti

- Parametri di valutazione: il concorrente dovrà presentare una breve relazione illustrativa (1-2 facciate formato A4) sull'attività di formazione/aggiornamento professionale effettuata nel triennio 2016-2015-2014 nelle materie della ristorazione, a favore dei dipendenti in servizio al 31/12/2016.
- Criteri motivazionali: il punteggio sarà assegnato in ragione del numero medio di ore di formazione effettuata nel triennio 2016-2015-2014 nelle materie della ristorazione, a favore dei dipendenti in servizio al 31/12/2016.

b) Formazione professionale da svolgersi: max 4 punti

- Parametri di valutazione: il concorrente dovrà presentare una breve relazione illustrativa (1-2 facciate formato A4) sull'attività di formazione/aggiornamento professionale da svolgersi nel

triennio 2018-2019- 2020 nelle materie della ristorazione, a favore dei dipendenti impiegati nel servizio.

- Criteri motivazionali: il punteggio sarà assegnato in ragione del programma formativo da svolgersi nel triennio 2018-2019-2020 nelle materie della ristorazione, a favore dei dipendenti impiegati nel servizio.

C) Modalità di acquisto alimenti: max punti 6

- Parametri di valutazione: il concorrente dovrà presentare una breve relazione illustrativa (1-2 facciate formato A4) sulle modalità di acquisto degli alimenti e sicurezza alimentare, sui sistemi di controllo dei fornitori, con particolare riferimento al piano di approvvigionamento ed alla qualità dei generi alimentari.

- Criteri motivazionali: il punteggio sarà assegnato sulla base della valutazione dei sistemi di controllo adottati nei confronti dei fornitori e sulla qualità dei generi alimentari.

D) Fasi di lavorazione: max punti 7

- Parametri di valutazione: il concorrente dovrà presentare una breve relazione illustrativa (1-2 facciate formato A4) sulle fasi di lavorazione, sull'organizzazione delle aree di lavoro, sui cicli di produzione seguiti e sulle dotazioni dei centri di cottura destinati a produrre pasti, specificando le attrezzature utilizzate nella produzione, nel confezionamento dei pasti, per mantenere o abbattere le temperature, nonché le caratteristiche dei contenitori utilizzati durante il trasporto al fine del mantenimento delle temperature del cibo.

- Criteri motivazionali: il punteggio sarà assegnato in ragione della maggiore adeguatezza delle soluzioni prospettate nell'organizzazione del lavoro al fine del perseguimento degli obiettivi prefissati dal Comune

(massima gradibilità generale del pasto; pulizia degli ambienti; assenza di conflitti con le istituzioni scolastiche e con gli utenti). La valutazione riguarderà anche le attrezzature in dotazione, le caratteristiche e le modalità di stoccaggio delle materie prime.

E) Offerta di ulteriori derrate DOP (*Denominazione di Origine Protetta*), IGP (*Indicazione Geografica Protetta*), QC (*Qualità Controllata*) e prodotti tradizionali rispetto agli alimenti descritti nel Capitolato speciale: max punti 6

- Parametri di valutazione: il concorrente dovrà presentare una proposta di fornitura di ulteriori prodotti DOP, IGP e QC rispetto a quelli descritti nel Capitolato speciale.

- Criteri motivazionali: il punteggio sarà assegnato in ragione delle caratteristiche dei prodotti, della loro quantità e della frequenza di somministrazione.

F) Offerta di ulteriori prodotti di coltivazione ed allevamento locale in ambito regionale e/o di generi agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta e biologica: max punti 5

- Parametri di valutazione: il concorrente dovrà presentare una proposta di fornitura di ulteriori prodotti agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta e biologica, ai sensi dell'art. 4, c. 5-^{quater} del D.L. 12/9/2013, n° 104, rispetto a quelli descritti nel Capitolato speciale.

- Criteri motivazionali: il punteggio sarà assegnato in ragione delle caratteristiche dei prodotti, della loro quantità e della frequenza di somministrazione.

G) Offerta di prodotti agroalimentari equo-solidali: max punti 4

- Parametri di valutazione: il concorrente dovrà presentare una proposta di fornitura di prodotti agroalimentari provenienti dal circuito del commercio equo e solidale e/o da agricoltura sociale, come definiti dalla *Carta Europea dei Criteri del Commercio Equo e Solidale* e dalla L. 18/8/2015, n° 141.

- Criteri motivazionali: il punteggio sarà assegnato in ragione delle caratteristiche dei prodotti, sulla loro quantità e sulla frequenza di somministrazione.

H) Mezzi di trasporto: max punti 3

- Parametri di valutazione: il concorrente dovrà specificare i mezzi di trasporto Euro 6, alimentati a metano o GPL, bi-fuel, ibridi, elettrici, utilizzati per effettuare i servizi in oggetto (per ogni mezzo dovrà essere indicata la caratteristica a ridotto impatto ambientale) e descrivere le modalità e forme di rispetto delle disposizioni ambientali vigenti in materia di *green economy* e dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) adottati con Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del

Mare di cui all'art. 34 del D.Lgs n° 50/2016, in riferimento all'acquisto di prodotti e servizi nella ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.

- Criteri motivazionali: il punteggio sarà assegnato in ragione dei mezzi di trasporto (0,5 punti ogni mezzo), nonché delle forme di rispetto delle disposizioni ambientali vigenti in materia di *green economy* e dei Criteri Ambientali Minimi (CAM), offerti a garanzia del minore impatto ambientale.

I) Utilizzo di detersivi a ridotto impatto ambientale: max punti 3

- Parametri di valutazione: il concorrente dovrà fornire l'elenco dei prodotti utilizzati, specificando: nome commerciale, marca, etichetta ecologica, ogni altra caratteristica che configuri il prodotto a ridotto impatto ambientale.

- Criteri motivazionali: il punteggio sarà assegnato in ragione della qualità e della tipologia dei prodotti utilizzati:

- Detersivi multiuso per pavimenti: max 0,75 punti;
- Disinfettanti: max 0,75 punti;
- Sgrassanti: max 0,75 punti;
- Detersivi per lavastoviglie: max 0,75 punti.

L) Tempo di percorrenza tra il centro di produzione pasti esterno e il Comune di Ravarino: max punti 4

- Parametri di valutazione: il concorrente dovrà specificare l'indirizzo del centro di produzione pasti esterno.

- Criteri motivazionali: il punteggio sarà attribuito in virtù di una tempistica inferiore (espressa in minuti) per la consegna dei pasti presso le destinazioni, al fine di salvaguardare le loro caratteristiche nutrizionali ed organolettiche. Le tempistiche prese in considerazione saranno quelle desunte dal sito www.viamichelin.it, con riferimento al percorso più veloce.

Il punteggio sarà attribuito in maniera proporzionale sulla base della seguente formula:

tempistica migliore

$$P = \frac{\text{tempistica migliore}}{\text{tempistica offerta}} \times 4$$

tempistica offerta.

M) Tempo di percorrenza tra la sede del Comune di Ravarino e la cucina di riserva: max punti 4

- Parametri di valutazione: il concorrente dovrà specificare l'indirizzo della cucina di riserva.

- Criteri motivazionali: il punteggio sarà attribuito in virtù di una tempistica inferiore (espressa in minuti) per la consegna dei pasti presso le destinazioni, al fine di salvaguardare le loro caratteristiche nutrizionali ed organolettiche. Le tempistiche prese in considerazione saranno quelle desunte dal sito www.viamichelin.it, con riferimento al percorso più veloce.

Il punteggio sarà attribuito in maniera proporzionale sulla base della seguente formula:

tempistica migliore

$$P = \frac{\text{tempistica migliore}}{\text{tempistica offerta}} \times 4$$

tempistica offerta.

N) Migliorie gratuite offerte in aggiunta a quanto richiesto dal Capitolato: sistema informatizzato per la gestione (prenotazione, raccolta e pagamento) dei pasti: max punti 5

- Parametri di valutazione: il concorrente dovrà presentare una breve relazione illustrativa (1-2 facciate formato A4) contenente in dettaglio la proposta per la fornitura di un sistema informatizzato per la gestione (prenotazione e pagamento) dei pasti, accompagnata da espressa dichiarazione che, in caso di aggiudicazione e su richiesta da parte del Comune, la proposta innovativa, da attivarsi entro il primo semestre, sarà attuata senza alcun onere a carico dell'Amministrazione Comunale;

- Criteri motivazionali: il punteggio sarà assegnato in ragione dell'articolazione e descrizione della proposta.

O) Ulteriori proposte innovative gratuite offerte in aggiunta a quanto richiesto dal Capitolato: max punti 10

• Parametri di valutazione: il concorrente dovrà presentare una breve relazione illustrativa (1-2 facciate formato A4) contenente in dettaglio eventuali ulteriori proposte innovative idonee a migliorare la qualità del servizio di ristorazione, accompagnata da espressa dichiarazione che, in caso di aggiudicazione e su richiesta da parte del Comune, la proposta innovativa sarà attuata senza alcun onere a carico dell'Amministrazione Comunale; Si precisa che saranno ritenute innovative le proposte relative a:

- 1) Fornitura merenda per occasioni di feste, a inizio e fine anno scolastico, per Pasqua e Natale;
- 2) Distribuzione frutta per pasto già pelata e porzionata;
- 3) Riorganizzazione a proprie spese e cura degli spazi a uso termianel nei locali adiacenti la scuola dell'Infanzia di Ravarino

• Criteri motivazionali: il punteggio sarà assegnato in ragione dell'innovatività delle proposte.

Verranno esclusi dalla gara i partecipanti, che a seguito della applicazione dei parametri sopra citati non conseguiranno un punteggio di almeno 50 punti.

Su ogni singolo criterio ogni componente della Commissione di gara esprimerà i seguenti giudizi:

- “Ottimo” corrispondente a un coefficiente pari a 1;
- “Distinto” corrispondente a un coefficiente tra 0,8 e 0,9;
- “Buono” corrispondente a un coefficiente tra 0,6 e 0,7;
- “Sufficiente” corrispondente a un coefficiente tra 0,3 e 0,5;
- “Scarso” corrispondente a un coefficiente tra 0 e 0,2.

Per ogni criterio, con l'eccezione delle lettere H),I), L) ed M) per le quali si procederà in modo automatico, sarà calcolata la media dei coefficienti attribuiti da ciascun commissario, e tale risultante sarà moltiplicato con il punteggio max attribuibile. Il punteggio complessivo di ogni offerta tecnica sarà la risultante della somma dei punteggi attribuiti a ciascun criterio.

La Commissione ha facoltà, nel corso dell'esame dei progetti-offerta, di richiedere alle imprese in gara ulteriori chiarimenti e delucidazioni sui progetti stessi, allo scopo di poter formulare giudizi meglio approfonditi e documentati.

OFFERTA ECONOMICA MAX 15 PUNTI

Il punteggio massimo prefissato sarà attribuito alla ditta che avrà offerto il miglior ribasso percentuale unico da applicare indistintamente a tutte le voci dell'elenco ex art. 4.

Alla ditta che offre il miglior ribasso sono assegnati 15 punti.

$$V_i = 0,9 \times \frac{R_i}{R_{soglia}} \text{ per } R_i \leq R_{soglia}$$
$$V_i = 0,9 + (1 - 0,9) \times \frac{R_i - R_{soglia}}{R_{max} - R_{soglia}} \text{ per } R_i > R_{soglia}$$

Dove:

V_i = coefficiente dell'offerta i -esima $0 \leq V_i \leq 1$

R_i = ribasso relativo all'offerta i -esima

R_{max} = ribasso massimo tra tutte le offerte presentate

R_{soglia} = media dei diversi ribassi offerti

Si precisa che:

- le voci di costo indicate sono tutte al netto dell'IVA e degli oneri per la sicurezza;

- il ribasso dovrà essere espresso utilizzando un massimo di due cifre decimali;
- l'offerta economica deve essere debitamente sottoscritta e corredata da una fotocopia di un documento di identità del rappresentante legale;
- in caso di costituendo raggruppamento temporaneo, consorzio ordinario di concorrenti o GEIE, entrambi gli allegati devono essere sottoscritti da tutti i soggetti interessati e corredata da tutti i relativi documenti di identità

ART. 8 - ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO

Il calendario del servizio di refezione è comunicato dal Responsabile del Servizio Scuola del Comune in accordo con l'Autorità Scolastica. Il calendario può essere variato in relazione ad esigenze organizzative sopravvenute. Le date di inizio e di fine del servizio coincideranno, di norma, con la data di inizio e di fine dell'anno scolastico. Le autorità scolastiche nel corso dell'anno si riservano la facoltà di prevedere modifiche al calendario scolastico regionale nel rispetto della propria autonomia scolastica, dandone preavviso alla ditta affidataria di almeno 15 giorni.

Prenotazione pasti

Giornalmente, entro le ore 9.00 del mattino, verrà comunicato dalle singole scuole alla ditta affidataria il numero dei pasti occorrenti, attraverso le modalità convenute tra Amministrazione Comunale e ditta affidataria, di norma a mezzo mail, telefax o telefono.

Tutti i pasti attinenti la refezione scolastica del presente Capitolato dovranno essere preparati e confezionati, pronti per il ritiro da parte del servizio di trasporto in tempo utile, perché gli stessi possano essere consegnati presso la sede delle istituzioni scolastiche interessate, in modo da garantire il rispetto degli orari fissati per i pasti da ciascun plesso e ordine di scuola.

Tale orario potrà subire variazioni in relazione ad esigenze organizzative sopravvenute.

Eventuali modifiche temporanee o definitive agli orari fissati saranno concordati dal Responsabile dell'Area Servizi alla Persona con la ditta affidataria.

Le colazioni saranno consegnate contemporaneamente al pranzo del giorno precedente e le merende saranno consegnate assieme ai pranzi del medesimo giorno.

I prodotti non deperibili potranno essere consegnati anche con periodicità diverse e per quantitativi superiori al fabbisogno giornaliero. In ogni caso, i centri refezionali dovranno essere dotati di idonei locali, attrezzature o contenitori per lo stoccaggio e la conservazione dei diversi alimenti.

Di seguito si indica uno schema di massima delle tempistiche

Struttura	Inizio	Termine	Giorni settimanali	Colazion e	Orario Pranzo	Merenda
Nido d'Infanzia Comunale "Girasole"	Da calendario scolastico mese di Settembre	Da calendario scolastico fine Giugno	Dal lunedì al Venerdì	Fornitura derrate a cadenza settimana le	11,00	Fornitura derrate a cadenza settimana le
Scuola dell'Infanzia statale " Calanchi" sede Ravarino	Da calendario regionale mese di Settembre	Da calendario regionale fine Giugno	Dal lunedì al Venerdì	9,00	11,50	15,10
Scuola	Da	Da calendario	Dal lunedì al	9,00	12,00	15,10

dell'Infanzia statale "Calanchi" sede Stuffione	calendario regionale mese di Settembre	regionale fine Giugno	Venerdì			
Scuola Primaria statale "Buonarroti"	Da calendario regionale mese di Settembre	Da calendario regionale inizio Giugno	Dal lunedì al Venerdì	/	12,15	/

ART. 9 – CAUSE DI INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Sono consentite in via straordinaria interruzioni temporanee del servizio nei seguenti casi:

• ***Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale***

In caso di sciopero dei dipendenti della ditta affidataria, dovrà comunque essere garantita la continuità del servizio di ristorazione.

Al verificarsi di tale evenienza, la ditta è tenuta a dare congrua informazione all'Amministrazione Comunale, entro un termine non inferiore a 5 giorni rispetto alla data dello sciopero.

In tal caso potranno essere concordate tra la ditta e l'Amministrazione Comunale, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti alternativi di uguale valore nutritivo.

Nessuna rivalsa da parte della ditta affidataria sarà accolta in caso di sciopero del personale scolastico o sospensione delle lezioni comunicate entro le 24 ore.

• ***Interruzione temporanea del servizio su istanza dell'Amministrazione Comunale***

In caso di interruzione temporanea dell'attività, l'Amministrazione Comunale dovrà darne comunicazione alla ditta affidataria con un preavviso di almeno 3 giorni lavorativi, senza riconoscimento al fornitore di alcun indennizzo.

• ***Interruzione temporanea del servizio per guasti***

In caso di interruzione temporanea (per "temporanea" si intende un'interruzione limitata ad un periodo di 2 giorni continuativi) del servizio per cause di forza maggiore, quali guasti agli impianti ed alle strutture, interruzione di corrente o altro non imputabili alla ditta affidataria, questa dovrà comunque adoperarsi con ogni mezzo per garantire l'erogazione del servizio, anche mediante pasti alternativi.

In ogni caso si intende invariato il prezzo del singolo pasto.

• ***Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore***

Le interruzioni totali o parziali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo delle parti. A titolo meramente esemplificativo, saranno considerate cause di forza maggiore, oltre a terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, disordini civili e condizioni meteorologiche particolarmente avverse, anche in relazione all'ubicazione dei centri refezionali.

Non costituiscono cause di forza maggiore situazioni quali: traffico, carenza di personale, guasti ai mezzi di trasporto.

Nei casi di forza maggiore, il fornitore dovrà comunque adoperarsi con ogni mezzo per garantire l'erogazione del servizio, anche mediante pasti alternativi.

Resta salva altresì la responsabilità del fornitore per interruzioni del servizio dovute a cause a lui imputabili.

ART. 10 – PROGRAMMA DI EMERGENZA

La ditta affidataria deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di emergenza dovuta ad interruzione dell'attività di produzione del centro di cottura dei pasti.

ART. 11 – FORNITURA DOCUMENTAZIONE PER CONTRIBUTI UE

La ditta affidataria sarà tenuta a fornire all'Amministrazione, qualora fosse richiesto, i documenti ed il supporto necessari per l'ottenimento dei benefici previsti dalle norme nazionali o comunitarie inerenti ai prodotti alimentari.

ART. 12 – DOTAZIONE PREVISTA PER LA CONSUMAZIONE DEI PASTI E CARATTERISTICHE DELLE STOVIGLIE

E' a carico della ditta la fornitura delle stoviglie, dei carrelli portavivande, dei contenitori mono e multi razione, delle attrezzature di cucina, la dispensa e tutti i materiali ed attrezzature occorrenti per l'espletamento del servizio sia di preparazione che di distribuzione del pasto.

Il materiale a carico della ditta di norma utilizzato per la consumazione del pranzo, sarà composto da:

- 1 piatto piano in materiale pluriuso lavabile in lavastoviglie;
- 1 piatto fondo in materiale pluriuso lavabile in lavastoviglie;
- 1 forchetta, 1 coltello, 1 cucchiaino, 1 cucchiaio in acciaio inox;
- 1 bicchiere in materiale pluriuso lavabile in lavastoviglie;
- 1 tovaglietta di carta monouso (se non presente il tovagliato);
- 1 tovagliolo di carta;
- brocche dell'acqua con coperchio (per più utenti) in melamina o policarbonato;
- cestini per pane (per più utenti) in materiale lavabile in lavastoviglie;
- nel caso, ciotola in materiale pluriuso lavabile in lavastoviglie;
- materiali di consumo quando necessario (olio, aceto, sale, zucchero, limoni, ecc..).

Il lavaggio di tutte le stoviglie necessarie per il consumo dei pasti degli utenti della scuola dell'infanzia e primaria e la pulizia e sanificazione dei contenitori per il trasporto pasti.

La fornitura di materiale a perdere in sostituzione come da allegato 2.

Ove non fosse possibile, per cause di forza maggiore o per scelta dell'Amministrazione Comunale, utilizzare le stoviglie in dotazione, l'impresa aggiudicataria dovrà provvedere alla consegna, limitatamente ai servizi di scuola dell'infanzia e di scuola primaria, del quantitativo necessario di posate, bicchieri e piatti in materiale plastico "usa e getta".

Relativamente ai servizi di scuola dell'infanzia e di scuola primaria, spetta all'impresa aggiudicataria la fornitura di materiali a perdere per l'allestimento dei tavoli (tovagliette, tovaglioli in carta ecc...). Vedi allegato 1.

Tutto il necessario per l'apparecchiatura dovrà essere sempre adeguato al numero degli utenti.

La stoviglieria monouso dovrà essere prelevata dalle confezioni al momento dell'utilizzo e l'allestimento dei refettori dovrà precedere il momento del consumo del pasto al massimo di 60 minuti.

Il materiale monouso andrà conservato in locali adeguati e sollevato da terra.

Quando verrà tolto dai contenitori di cartone andrà conservato possibilmente in armadietti chiusi.

Tutte le attrezzature, la tegameria e gli utensili dovranno essere forniti dalla ditta affidataria.

Tutti i materiali e gli oggetti destinati a venire in contatto direttamente o indirettamente con i prodotti alimentari dovranno escludere il trasferimento di sostanze ai prodotti alimentari stessi, in quantità tali da mettere in pericolo la salute umana o da comportare una modifica inaccettabile della loro composizione o un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche. I prodotti non alimentari devono rispondere alle normative vigenti nei diversi settori: plastica, cellulosa, alluminio, ecc..

In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e alle specifiche tecniche di base previste (Cfr PAN GPP punto 5.3.2) i materiali di consumo in carta utilizzati per il servizio dovranno rispettare i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

ART. 13 - PERSONALE

I servizi oggetto del presente Capitolato saranno svolti direttamente dalla ditta affidataria con proprio personale assegnato in maniera stabile al servizio, in possesso di idonea qualifica professionale.

Il personale dovrà essere, oltre che professionalmente capace, fisicamente idoneo, informato sulle modalità del servizio, sulle norme di igiene e sulle misure di prevenzione degli infortuni e di sicurezza previste dal D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i in materia di *tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro*.

La ditta affidataria dovrà garantire l'affiancamento a nuovi assunti di personale già addestrato, allo scopo di evitare disservizi.

La ditta affidataria dovrà fornire all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo del personale impiegato diviso per qualifica ed indicando per ciascuno il monte-ore settimanale ed il tipo di rapporto contrattuale.

Detto elenco dovrà essere mantenuto aggiornato in base alle variazioni intervenute (cessazioni, assunzioni, ecc.), fermo restando che, per quanto più è possibile, il personale dovrà essere assegnato ad una determinata sede, evitando così rotazioni frequenti, al fine di garantire l'apprendimento corretto dei protocolli ai singoli operatori.

La ditta affidataria, dovrà individuare le seguenti figure:

• Operatore/i servizio mensa

In possesso di un'esperienza almeno biennale nell'ambito della ristorazione collettiva, è costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione, sulla sicurezza e la prevenzione infortuni sul lavoro.

Si occupa di:

- scodellamento dei pasti;
- servizi di refettorio compresa la pulizia e la sanificazione delle stoviglie e dei terminali di distribuzione.

• Dietista

In possesso di un titolo di studio per l'esercizio della professione di dietista con maturata esperienza almeno biennale nella ristorazione collettiva.

Si occupa di:

- problematiche connesse alla gestione delle diete (incluse diete speciali);
- verifica del gradimento delle preparazioni da parte degli utenti ed eventuali variazioni.

• Coordinatore del servizio

In possesso di esperienza almeno quinquennale nella direzione di un servizio simile a quello oggetto del servizio richiesto dall'Amministrazione contraente.

Si occupa di:

- mantenere la direzione/responsabilità del servizio sia dal punto di vista tecnico/organizzativo che igienico sanitario;
- mantenere un contatto continuo con il Responsabile dell'Area Servizi alla Persona del Comune, per il controllo dell'andamento del servizio;
- assicurare la reperibilità almeno dal lunedì al venerdì dalle ore 8 alle ore 17;
- avere facoltà e mezzi per sopperire a tutte le provvidenze che dovessero riguardare adempimenti degli obblighi contrattuali nelle ore di svolgimento del servizio.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dall'Amministrazione contraente al Coordinatore del servizio designato dalla ditta affidataria, si intendono come presentate direttamente alla ditta stessa.

La ditta affidataria dovrà garantire la stabilità del servizio con la continuità degli stessi operatori, assicurando le sostituzioni dovute ad assenze per ferie, malattie e permessi con personale di pari qualifica e debitamente formato, senza costi aggiuntivi da parte dell'Amministrazione Comunale.

Eventuali variazioni circa la qualifica del personale impiegato, dovranno essere preventivamente comunicate all'Amministrazione contraente per l'approvazione.

Il personale della ditta affidataria incaricato delle prestazioni deve garantire la massima collaborazione ai Responsabili dei servizi educativi e scolastici in cui si trova ad operare, allo scopo di assicurare il buon esito del servizio ed il suo costante miglioramento.

ART. 14 – CLAUSOLA SOCIALE

E' prevista, in conformità di quanto disposto dall'art. 50 del D.Lgs 50/2016, *“specifica clausola sociale volta a promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato”*, attraverso *“l'applicazione, da parte dell'aggiudicatario, dei contratti collettivi di settore di cui all'art. 51 del D.Lgs 15 giugno 2015, n° 81”*.

ART. 15 – FORMAZIONE DEL PERSONALE

La ditta affidataria dovrà assicurare la formazione, in materia di igiene, del personale addetto al servizio così come stabilito dalle vigenti normative. Tale formazione dovrà avere le caratteristiche di specificità, permanenza, durata e contenuti previsti dalla L.R. 24 giugno 2003, n° 11 *“Nuove misure per la prevenzione delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti. Abolizione del libretto di idoneità sanitaria”*.

La ditta affidataria ha l'obbligo di mantenere una copia della documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale presso i locali adibiti a refettorio.

Ogni anno, entro il mese di agosto, dovranno essere predisposti piani di formazione e aggiornamento rivolti a tutto il personale a qualunque titolo impiegato nel servizio, da trasmettere all'Amministrazione Comunale.

Il piano di formazione e aggiornamento dovrà prevedere modalità di formazione del personale neoassunto durante tutta la durata dell'affidamento.

ART. 16 - REGOLE DI COMPORTAMENTO

La ditta affidataria dovrà garantire che il proprio personale impiegato:

- sia di assoluta fiducia e provata riservatezza;
- tenga sempre un comportamento professionale, corretto ed educato;
- segnali subito ai Responsabili di riferimento eventuali anomalie che si rilevino durante lo svolgimento del servizio o nella struttura.

La ditta affidataria dovrà, inoltre,

- garantire l'idoneità degli operatori al lavoro a contatto con soggetti minori di età, in riferimento al D.L. 39 del 4 marzo 2014 relativo alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile

- e curare che il proprio personale:

- sia munito di cartellino identificativo riportante nome e cognome, qualifica, azienda di appartenenza e foto personale;
- abbia sempre con sé un documento di identità personale;
- si attenga, nell'espletamento delle proprie funzioni, a tutte le norme igienico-sanitarie vigenti in materia;
- non presti servizio in abiti civili;
- si attenga a tutte le istruzioni di lavoro ricevute;
- consegni immediatamente all'Autorità Scolastica, qualunque ne sia il valore e lo stato, le cose rinvenute nei locali all'interno dei plessi scolastici stessi;
- non prenda ordini da estranei al servizio;
- mantenga il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio;

➤ sia in grado di parlare, leggere e scrivere in italiano.

La ditta affidataria sarà responsabile del comportamento dei propri dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente Capitolato.

ART. 17 – VESTIARIO

La ditta affidataria dovrà fornire a tutto il personale impiegato per i servizi di preparazione e distribuzione dei pasti, divise complete di lavoro (camice, pettorina, copricapo) oltre agli indumenti/dispositivi protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., comprese le scarpe antinfortunistiche, nonché le mascherine monouso, i guanti, etc..

Il personale è tenuto a mantenere in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro le divise assegnate dalla ditta affidataria.

Il personale dovrà indossare correttamente le divise fornite dalla ditta affidataria, secondo le specifiche fasi di lavoro che sta svolgendo.

Durante l'esecuzione del servizio, il personale della ditta affidataria dovrà portare in modo visibile il cartellino identificativo; tale documento è personale e potrà essere usato solo dal titolare.

ART. 18 – COMPORTAMENTI NON CONFORMI

L'Amministrazione si riserva, anche su segnalazione dell'Autorità Scolastica, di richiedere l'allontanamento dei dipendenti della ditta affidataria che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra e del personale ritenuto non idoneo per seri e comprovati motivi, chiedendone la sostituzione.

In tale caso la ditta affidataria provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Amministrazione.

Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

ART. 19 – IGIENE DEL PERSONALE

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, dovrà mantenere uno standard elevato di pulizia personale.

In particolare, al fine di non creare contaminazione delle pietanze in lavorazione, nelle ore di lavoro, il personale dovrà avere la capigliatura completamente raccolta nel copricapo, non portare smalto sulle unghie e non fumare.

ART. 20 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate utilizzate per la preparazione dei pasti dovranno essere di elevata qualità e possedere le caratteristiche indicate nelle *Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia-Romagna* e le *Linee Guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la valutazione e controllo* del 10 aprile 2012, al fine di garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico.

In particolare, visto l'**art. 34 (Criteri di sostenibilità energetica e ambientale) del D.lgs. 50/2016**, la ditta affidataria, nelle diverse fasi del servizio, dovrà scrupolosamente rispettare i "**criteri ambientali minimi**" elaborati nell'ambito del *Piano d'Azione Nazionale per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione* ovvero "*Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement*" (PAN GPP) per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva e per la fornitura di derrate alimentari.

Ogni prodotto dovrà essere conforme alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche di cui alle norme legislative nazionali e comunitarie che qui si intendono tutte richiamate.

Gli imballaggi dovranno essere integri, senza alterazioni manifeste.

Le confezioni dei prodotti consegnati dovranno essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori o perdita di sottovuoto.

I prodotti consegnati dovranno essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti

merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale.

L'etichettatura dei prodotti dovrà essere conforme alla normativa vigente per ciascuna classe merceologica.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

È tassativamente vietata la fornitura di prodotti con origine transgenica o sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

L'acqua fornita sarà quella erogata dall'acquedotto comunale, ad eccezione della fornitura per il nido d'infanzia comunale (0/3 anni) e per la scuola dell'Infanzia Statale "Calanchi" sede di Stuffione.

L'eventuale introduzione di nuovi prodotti differenti da quelli proposti in sede di gara dovrà essere preventivamente autorizzata dall'Amministrazione Comunale, con la presentazione della scheda prodotto da sottoporre alla valutazione.

ART. 21 – TIPOLOGIA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate utilizzate nella preparazione dei pasti e, comunque, somministrate ai bambini, dovranno privilegiare il principio dei KM0, IGP, e DOP, gli alimenti locali o nazionali e a filiera corta.

Ai sensi della L.R. n. 29/2002, tutti i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti saranno costituiti in misura complessivamente non inferiore al 50% da prodotti provenienti da coltivazioni biologiche e da prodotti tipici e tradizionali. In particolare si individuano i seguenti prodotti:

PRODOTTI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Pane (tutti i giorni)

Pasta di semola (tutti i giorni)

Riso (quando previsto in menù)

Farina tipo 0 (per gli usi di cucina)

Polpa e passata di pomodoro

Carne di vitellone (ogni qualvolta presente in menu)

Legumi secchi

Frutta: tutte le tipologie

Verdura: tutte le tipologie

Latte fresco intero per colazioni e merende (per gli usi di cucina è consentito l'uso di latte parzialmente

scremato da agricoltura convenzionale)

Yogurt alla frutta (qualora previsto in menù)

PRODOTTI PROVENIENTI DA COLTIVAZIONI A LOTTA INTEGRATA

Frutta: tutte le altre tipologie

Verdura: tutte le altre tipologie fresche

Le verdure come fagiolini, spinaci, piselli, verdure per minestrone e per fondi di cottura sono surgelati da

agricoltura convenzionale.

PRODOTTI TIPICI E TRADIZIONALI

Parmigiano Reggiano DOP con stagionatura minima 12 mesi.

Prosciutto crudo di Parma DOP o di Modena DOP

Mortadella di Bologna IGP

I menù devono essere proposti prevedendo una varietà degli alimenti e rispettando il principio della stagionalità. I menù dovranno contenere le materie prime di produzione biologica unica: olio extravergine di oliva, frutta, verdura (ad esclusione di arance, kiwi e banane). Gli altri alimenti specifici sono esplicitati **nell'allegato 3 " Tabelle merceologiche"**. Le grammature devono essere come indicato nella normativa regionale: Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia-Romagna del 2009 e Linee Guida per l'offerta di alimenti e bevande saltuari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo, come riportato nelle tabelle di composizione e grammatura degli

alimenti di cui agli **allegati n.4,n.5, n.6 e n. 7.**

La ditta aggiudicataria sarà tenuta, prima dell'inizio del servizio, a consegnare all'Amministrazione contraente l'elenco delle ditte fornitrici e subfornitrici delle derrate alimentari e le loro sedi, nonché l'elenco delle ditte fornitrici dei materiali di consumo (stoviglie monouso). Tale elenco dovrà essere aggiornato in caso di variazioni. Presso ciascun terminale di distribuzione dovranno essere conservate le bolle di consegna delle derrate alimentari e dei beni di consumo, o documenti fiscali, da esibire su richiesta del personale incaricato dall'Amministrazione contraente, per l'effettuazione dei controlli.

Nell'ambito delle indicazioni fornite dal presente capitolato, l'Amministrazione contraente e la ditta affidataria concorderanno schemi di menu articolati in 4 settimane e distinti per differenti stagionalità (autunno/inverno e primavera/estate) come da **allegato n. 8.**

Tutti i pasti componenti i menù dovranno essere prodotti nella stessa giornata del consumo e distribuiti in giornata negli orari del pranzo delle diverse scuole. I pasti dovranno essere prodotti con un processo che assicuri la piena rintracciabilità e il controllo di quanto prodotto e somministrato.

Presso i centri refezionali dotati di contenitori idonei (dispense, frigoriferi), il fornitore dovrà tenere a disposizione alcuni alimenti, quali: formaggio parmigiano reggiano D.O.P. o grana padano D.O.P. porzionato, tonno conservato, ecc.. per fronteggiare singole situazioni particolari, come il rifiuto totale del pasto da parte di uno o più bambini.

Le derrate per la preparazione dei pasti, ivi compresi i prodotti di cui all'art.59 della legge 488/99, devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti (D.L.109/92 e successive modificazioni). Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. Le etichette dei prodotti di cui all'art.59 della legge 488/99 devono recare la dicitura "Agricoltura biologica-regime di controllo C.W.E.E." e devono riportare il nome e l'indirizzo del produttore se trattasi di prodotti freschi e del trasformatore se trattasi di prodotti trasformati.

ART. 22 – COMPOSIZIONE E PREPARAZIONE DEI PASTI

Nell'ambito delle indicazioni fornite dal presente Capitolato, l'Amministrazione contraente e la ditta affidataria concorderanno schemi di menu articolati in 4 settimane e distinti per differenti stagionalità (autunno/inverno e primavera/autunno) come da allegato 8 (Menù).

Tutti i pasti componenti i menù dovranno essere prodotti nella stessa giornata del consumo e distribuiti in giornata negli orari del pranzo delle diverse scuole.

I pasti dovranno essere prodotti con un processo che assicuri la piena rintracciabilità e il controllo di quanto prodotto e somministrato.

I menu predisposti e le relative grammature fanno riferimento alle "Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo" approvate con Delibera di Giunta Regionale dell'Emilia Romagna nr. 418 del 10 Aprile 2012 senza aumento di spesa del servizio, previo esplicito accordo con l'Amministrazione Comunale.

Nel menu dovrà essere garantita un'adeguata rotazione della frutta: richieste almeno 3 tipologie di frutta diverse nell'arco della settimana (ogni eventuale deroga dovrà essere comunicata preventivamente all'Amministrazione Comunale per l'autorizzazione). E' richiesto di documentare settimanalmente la tipologia di frutta somministrata.

Il menù dovrà rispettare la seguente struttura:

NIDO E SCUOLA DELL'INFANZIA

- **Colazione:** latte, latte con orzo, camomilla, thè, cereali o biscotti secchi o plum cake o pane comune.
- **Pranzo:** un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, frutta e pane.
- **Merenda pomeridiana:** merenda dolce o salata accompagnata da bevande (succo di frutta o thè)

SCUOLA PRIMARIA

- **Pranzo:** un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, frutta e pane.

Nel pasto principale di ogni ordine di scuola e servizio educativo sono compresi il pane, l'olio di oliva e di semi, aceto e aceto balsamico, sale e parmigiano reggiano grattugiato.

Presso ciascun refettorio dovrà inoltre essere a disposizione sale da cucina arricchito con iodio secondo quanto stabilito dalla L. 21/3/2005 n. 55.

Nel progetto tecnico si precisa che la Ditta aggiudicataria dovrà sviluppare, sulla base delle tabelle dietetiche a crudo sopra indicate ("Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo"), le corrispondenti grammature "a cotto".

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire la più ampia disponibilità alla sostituzione dei piatti che risultassero poco accettati dall'utenza.

ART. 23 – VARIAZIONI DI MENU'

E' ammessa la variazione del menu in vigore esclusivamente nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti e attrezzature;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, black-out, ecc.) dovute a causa di forza maggiore;
- avaria delle apparecchiature per la conservazione dei prodotti deperibili;
- mancata consegna di prodotti da parte dei fornitori (da documentare);
- costante non gradimento di alcuni piatti,
- irreperibilità di un prodotto biologico da sostituire con altro prodotto biologico avente caratteristiche nutritive equivalenti o con prodotto tipico o tradizionale.

La Ditta sarà tenuta a concordare tempestivamente le variazioni con l'ufficio preposto dell'Amministrazione comunale e a predisporre apposita comunicazione scritta riportante la motivazione della variazione per le comunicazioni agli utenti. Non sono ammesse variazioni al menu apportate unilateralmente dalla Ditta, al di fuori dai casi suesposti.

L'Amministrazione potrà altresì chiedere modifiche dei menù in occasioni particolari, quali gite scolastiche, eventi o festività.

In tal caso la ditta affidataria sarà tenuta a realizzare le preparazioni richieste senza alcun onere aggiuntivo.

ART. 24 – DIETE SPECIALI

Cestini da viaggio- Con preavviso di 3 giorni il Comune si riserva di ordinare, in luogo del pasto normale, alle stesse condizioni economiche e indicando gli orari e i luoghi di consegna, cestini da viaggio composti come segue: n. 3 panini da gr. 50 cadauno o pane a fette – prosciutto crudo/cotto gr.80 in totale – formaggio gr.80 in totale – due frutti, di cui una banana per complessivi gr.360 – un succo di frutta – una cioccolata gr.30 o crostata gr.80 – acqua minerale cl.50 in bottiglie PET, due tovaglioli di carta, un bicchiere.

Pasti alternativi – Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute o religiose e intolleranze alimentari, l'Appaltatore è obbligato a fornire, in sostituzione del pasto normale ed alle stesse condizioni di prezzo, pasti alternativi, la cui composizione sarà stabilita in collaborazione con il Comune e con l'Azienda USL, oppure dalla certificazione medica specifica che l'impresa dovrà scrupolosamente rispettare.

In particolare:

- **PASTO IN BIANCO** in caso di lievi disturbi gastrointestinali, previa richiesta degli utenti, senza certificazione medica, le diete in bianco sono costituite da pasta o riso in bianco, condito con olio extravergine di oliva e parmigiano, da una verdura (fresca o cotta) e da una porzione di carne magra (petto di pollo o tacchino) ai ferri, oppure prosciutto crudo e/o cotto e parmigiano reggiano, frutta,

- **DIETA PERSONALIZZATA**, per i bambini frequentati il nido d'infanzia che non hanno ancora compiuto il 12° mese d'età, per gli utenti con problemi di salute (allergie, intolleranze alimentari, problematiche psicorelazionali, ecc.), documentate da certificazioni mediche, con validità annuale salvo modifiche successive segnalate dal medico curante; le diete personalizzate devono essere contenute in vaschette mono-porzione contrassegnate dal nome e cognome e classe d'appartenenza degli utenti, contenute a loro volta in contenitori termici;

DIETA MODIFICATA: rispettosa di posizioni etiche o religiose familiari, con validità annuale, su richiesta della famiglia.

Per gli utenti celiaci, alle stesse condizioni economiche, dovranno essere previsti gli stessi pasti previsti nel menù del giorno preparati con derrate che non contengano glutine. Per gli utenti vegetariani verranno comunicate le necessarie variazioni in alternativa alla carne.

I pasti speciali verranno comunicati dalle scuole o dai servizi al momento della prenotazione giornaliera. Sarà comunque cura dell'impresa individuare, in base al menù del giorno, confrontato con le singole certificazioni e/o richieste, la tipologia dei pasti speciali da fornire.

Per allergie e/o patologie il fornitore dovrà porre la massima attenzione ad evitare l'uso di alimenti non consentiti, anche in minima traccia, adottando altresì tutte le misure atte ad evitare ogni possibile contaminazione in tutte le fasi di lavoro, dal ricevimento degli alimenti alla loro somministrazione. In particolare:

- gli utensili e le attrezzature utilizzati per la produzione dei pasti per soggetti affetti da patologie, allergie e simili dovranno essere sottoposti ad accurate procedure di pulizia e sanificazione in modo da evitare contaminazioni con residui di precedenti lavorazioni;
- prima dell'utilizzo di ogni materia prima, sarà necessario verificare l'assenza di sostanze non compatibili con le caratteristiche della dieta speciale in produzione, controllando le indicazioni riportate in etichetta;
- il confezionamento avverrà in contenitori monoporzione di materiale idoneo al contatto con gli alimenti, secondo la normativa vigente;
- ogni contenitore, una volta ben chiuso in modo da evitare fuoriuscite o ingressi di sostanze, dovrà essere identificato con cognome del fruitore della dieta e scuola d'appartenenza.

Il personale addetto alla distribuzione del pasto/dieta per motivi di salute dovrà assicurare che il pasto/dieta sia distribuito ai bambini a cui è destinato. Pertanto la ditta affidataria dovrà:

- controllare la tipologia o il nominativo sul contenitore dieta su cui è posta l'etichetta e consegnarlo al bambino a cui è destinato;

- le diete speciali andranno servite ai bambini interessati ancora chiuse. L'apertura del piatto dovrà avvenire solo davanti al bambino seduto a tavola.

In caso di dubbi sulla composizione o di mancanze del pasto/dieta dovrà essere chiamata la cucina.

Dovrà essere noto a tutti gli operatori della ditta affidataria operanti presso i refettori l'elenco dei bambini soggetti a diete speciali ed il tipo di dieta, salvaguardando il rispetto della privacy.

ART. 25 – RICEVIMENTO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Le materie prime dovranno essere sempre fisicamente separate dagli alimenti in preparazione.

Le cucine dovranno essere organizzate secondo il concetto del "tutto avanti", al fine di evitare le contaminazioni crociate.

Ogni alimento dovrà essere conservato alla temperatura riportata sulle confezioni.

I prodotti deperibili dovranno essere trasferiti in frigorifero o in cella immediatamente dopo la consegna.

Gli alimenti non dovranno essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati), ma sarà necessario separarli adeguatamente.

Le derrate dovranno essere riposte sugli scaffali evitandone l'accatastamento.

Nessun alimento potrà essere stoccato direttamente a contatto col pavimento.

Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori dovranno essere conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici ed evitando l'esposizione alla luce diretta.

I prodotti per utenti celiaci dovranno essere conservati separatamente dagli altri alimenti, in contenitori ermeticamente chiusi ed etichettati.

I prodotti non conformi alle specifiche merceologiche di cui all'**allegato 3 "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari"**, compresi quelli per i quali è decorso il tmc (tempo minimo di conservazione) o superata la data di scadenza, dovranno essere custoditi in un'area di segregazione, ben separata dalle altre derrate, e sugli stessi dovrà essere apposto un cartello con la dicitura "prodotto non conforme", in attesa della resa che dovrà essere effettuata entro 24 ore dal rilevamento della non conformità.

Trascorso inutilmente il termine di 24 ore per la resa del prodotto, tali prodotti dovranno essere obbligatoriamente eliminati.

I prodotti scaduti dovranno essere immediatamente eliminati.

Tutti i prodotti aperti dovranno essere conservati, secondo le temperature idonee o in contenitori adatti al contatto con gli alimenti ermeticamente chiusi con la rispettiva etichettatura, o in sacchetti originali chiusi e riposti in armadietti chiusi, sempre nel rispetto del principio del "tutto avanti".

In entrambi i casi dovrà essere apposta apposita etichetta, riportante la data di apertura e i dati necessari alla rintracciabilità.

ART. 26 – PREPARAZIONE E COTTURA

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

Tutte le attrezzature, la tegameria e gli utensili dovranno essere a norma di legge e marchiate CE.

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

- la carne trita dovrà essere macinata prima della cottura;
- il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata se non già approvvigionato preconfezionato;
- il lavaggio e il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo;
- la frutta e la verdura fresca dovranno essere sottoposte ad idonea sanificazione, secondo quanto previsto dal manuale di autocontrollo;
- la verdura dovrà essere lavata intera e successivamente tagliata e/o cotta;
- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura;
- le porzioni di carne trasformata e formaggio dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione;
- tutti i prodotti congelati/surgelati possono essere sottoposti direttamente a cottura o dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4° C;
- il prodotto in scongelamento dovrà essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido proveniente dal processo di scongelamento;
- una volta scongelato un prodotto non dovrà essere ricongelato.

Ai fini del presente appalto, è vietata ogni forma di riciclo e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto, ad esclusione dei prodotti confezionati.

Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti.

Tutte le pietanze calde, che dovranno mantenere la temperatura fino alla distribuzione, dovranno essere riposte nei mantenitori di temperatura.

Tutte le pietanze fredde dovranno essere riposte nei frigoriferi fino al momento della distribuzione.

ART. 27 – CONSERVAZIONE DEI PASTI CAMPIONE

La ditta affidataria, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, dovrà prelevare almeno un pasto campione di peso non inferiore a 100 gr di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali dovrà essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

I campioni così confezionati dovranno essere conservati in congelatore per almeno 7 giorni successivi.

ART. 28 – CONSEGNA DEI LOCALI E ATTREZZATURE E DIVIETO DI CAMBIO DELLA DESTINAZIONE D'USO

Per l'espletamento del servizio la Ditta utilizzerà i locali e le attrezzature già esistenti nei vari luoghi di refezione (refettori dei plessi scolastici). La Ditta aggiudicataria sarà responsabile della custodia dei locali, delle attrezzature e delle apparecchiature presenti; s'impegna all'uso corretto e diligente, con pulizia accurata delle installazioni, degli impianti e dei macchinari costituenti il complesso delle dotazioni da utilizzarsi.

In sede di consegna del servizio, la stazione appaltante procederà con un suo incaricato in contraddittorio con un rappresentante della Ditta a una verifica delle attrezzature presenti nei refettori scolastici e assegnati alla ditta in comodato d'uso. Verrà quindi redatto un verbale di presa in consegna di detti locali e attrezzature. Detti locali e attrezzature sono di proprietà del Comune di Ravarino e saranno utilizzati dalla Ditta, la quale dovrà garantire nel periodo di utilizzo l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

Il Comune si impegna a consegnare alla ditta aggiudicataria i locali adibiti alla distribuzione unitamente ai locali annessi, con le apparecchiature e le attrezzature esistenti.

La Ditta aggiudicataria s'impegna a garantire quanto segue:

- uso corretto e diligente con pulizia accurata delle installazioni, impianti e macchinari costituenti il complesso delle dotazioni da utilizzarsi;
- segnalare tempestivamente al Comune di Ravarino qualsiasi eventuale guasto od inconveniente nel funzionamento di macchinari ed impianti, indipendentemente dalle cause che possano averli determinati;
- osservare scrupolosamente tutte le disposizioni di legge, regolamenti, norme igieniche e profilattiche intese ad evitare qualsiasi tipo di inconveniente durante la manipolazione, conservazione, distribuzione degli alimenti.

La Ditta non può apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti, salvo a seguito di apposita autorizzazione del Comune di Ravarino. Eventuali modifiche o trasformazioni alle strutture dovranno essere sottoposte per la dovuta approvazione all'Amministrazione Comunale che ne determinerà le condizioni di realizzazione. Tutte le eventuali opere realizzate rimarranno comunque, al termine del rapporto contrattuale, di proprietà del Comune. Nel caso in cui la Ditta intervenisse apportando modifiche alle strutture senza l'autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, quest'ultima potrà chiedere di ripristinare la struttura originaria, con spese a carico della Ditta appaltatrice, salvo l'applicazione delle penali previste dal successivo art. 46.

Relativamente alle strutture e ai locali utilizzati per l'espletamento del servizio nel suo complesso, la Ditta aggiudicataria si impegna a riconsegnare all'Amministrazione Comunale, al termine del contratto, i locali, comprensivi di macchine, arredi e utensileria, in perfetto stato di pulizia, funzionamento, manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo. Eventuali danni arrecati per incuria, mancata o scadente manutenzione, utilizzo scorretto, verranno stimati ed addebitati alla Ditta aggiudicataria.

La ditta affidataria dovrà provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai locali di produzione e sporzionamento, ove presenti, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere e sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie. Gli

indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti spogliatoio, conformi alle norme vigenti.

La ditta affidataria, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad essa consegnati.

L'Amministrazione Comunale sarà sollevata da ogni responsabilità per i danni diretti e indiretti che potranno derivare a cose di proprietà della ditta affidataria o suoi dipendenti, in conseguenza di furti e di altri fatti dolosi di terzi, terremoti, alluvioni, etc..

ART. 29 – ONERI A CARICO DELLA DITTA AFFIDATARI

Sono a carico della Ditta aggiudicataria i seguenti obblighi e oneri:

- utilizzare per la gestione del servizio di cui al presente capitolato, solo ed esclusivamente il Centro Cottura (sito di proprietà della ditta); l'eventuale utilizzo di altri Centri Cottura alternativi deve essere concordato con l'Amministrazione Comunale, e deve avvenire solo in casi eccezionali motivati e giustificati per iscritto all'ufficio Scuola;
- eseguire le prestazioni a suo carico a regola d'arte, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale ed a proprio rischio e responsabilità, assicurando la sostituzione del personale con pari qualifica, in caso di assenza, affinché possa essere garantita la continuità e la qualità del servizio;
- osservare l'applicazione del CCNL di categoria per il personale impiegato nell'erogazione del servizio, nonché garantire i contributi assicurativi e previdenziali imposti dalla legge;
- fornire il vestiario per tutto il personale addetto al servizio a seconda della tipologia di intervento (somministrazione, pulizie, etc.), nonché il vestiario monouso (es. camice e calzari) per i componenti della commissione mensa;
- sostenere tutte le imposte e tasse generali e speciali, senza diritto di rivalsa, a carico dell'assuntore per l'esercizio di tutti i servizi previsti nel presente capitolato. Per quanto riguarda l'I.V.A. si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia;
- tenere i registri fiscali a norma di legge;
- approvvigionare tutte le derrate alimentari occorrenti alla formulazione dei pasti (comprese le diete speciali), esibendo a richiesta gli originali delle bolle di consegna che dovranno riportare solo le merci destinate alla preparazione dei pasti del Comune di Ravarino;
- raccogliere e conservare (in formato cartaceo o su supporto informatico) presso il Centro Cottura le schede tecniche delle derrate in uso, compresi i prodotti impiegati per la formulazione delle diete speciali ed i materiali di consumo;
- organizzare ed erogare l'intero servizio di ristorazione in conformità ai valori nutrizionali indicati nel presente Capitolato e nei suoi allegati;
- garantire la gestione delle diete speciali mediante il proprio servizio dietetico che predisponga menu alternativi per ciascuna patologia presente;
- preparare e confezionare giornalmente tutte le diete avvalendosi di personale dedicato, appositamente formato;
- trasporto esterno dei pasti presso i refettori;
- raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dalla produzione/consumo dei pasti e conferimento degli stessi presso gli appositi punti di raccolta;
- organizzare corsi di formazione per tutto il personale di servizio;
- provvedere all'immediata fornitura di piatti, posate, bicchieri ed altro materiale a perdere ad insindacabile richiesta dell'Amministrazione Comunale in caso di sopravvenute necessità, per il tempo necessario del ripristino della situazione ordinaria;
- provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature in dotazione presso il Centro Cottura di proprietà della Ditta, nonché presso i refettori, e rispondere delle spese per danni provocati dalla mancata manutenzione ordinaria e straordinaria posta a proprio carico dal presente

capitolato;

- provvedere alla manutenzione ordinaria dei locali utilizzati, dei relativi arredi, provvedendo in particolare alla tinteggiatura a regola d'arte, delle pareti e dei soffitti dei dei refettori utilizzati per il servizio e la relativa pulizia e degli annessi locali di approntamento e lavaggio all'occorrenza e almeno 2 volte nel corso dell'appalto;

- provvedere alla manutenzione ordinaria degli impianti tecnologici, provvedendo in particolare al periodico spurgo di sifoni e pozzetti legati ai refettori e locali annessi e alla cucina centralizzata.

Spetterà al Comune provvedere alla manutenzione ordinaria dell'impianto termico.

- provvedere alla consegna dei pasti presso i refettori dei plessi scolastici con mezzi di trasporto idonei, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi alle normative vigenti;

- usare i locali, i macchinari, gli impianti, le attrezzature, le stoviglie e quant'altro in genere, con la massima cura e diligenza, nonché mantenere e consegnare i beni stessi alla cessazione del contratto in perfetto stato di conservazione, salvo deperimento dovuto all'uso;

- provvedere all'acquisto e al reintegro delle stoviglie e pentolame, che si rendessero necessari al corretto ed efficiente espletamento del servizio;

- provvedere all'approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia di tutti i locali ed attrezzature utilizzati nella gestione complessiva del servizio; l'acquisto dei prodotti di Sanificazione e di tutto il materiale di pulizia che dovrà essere differenziato in base alle superfici da trattare (codice colore).

I prodotti detergenti impiegati dovranno essere conformi alla normativa vigente (Reg CE 648/2004 e D.P.R. 21 del 6/2/2009) e i prodotti disinfettanti dovranno essere conformi al D.lgs 174/2000 sui biocidi e al D.P.R 392/1998 relativo ai presidi medico chirurgici;

- dare tempestiva comunicazione di ogni eventuale variazione di menu;

- fornire i documenti necessari completi di tutte le informazioni che occorrono all'Amministrazione Comunale per il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero caseari utilizzati nella produzione dei pasti e distribuiti come merende nelle mense scolastiche;

- provvedere alla disinfestazione e derattizzazione presso il Centro Cottura ed i refettori, ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità, esclusivamente a proprie spese;

- fornire il nome del Direttore responsabile, con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione, che sarà il diretto interlocutore dell'Amministrazione Comunale per tutto quanto concerne la gestione del servizio. La Ditta aggiudicataria dovrà dare tempestiva comunicazione con congruo anticipo nel caso in cui venga sostituito;

- presenziare alle riunioni della Commissione Mensa;

- sostenere i costi relativi all'assolvimento degli obblighi derivanti dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e prevenzione;

ART. 30 - ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale i seguenti oneri:

a. la raccolta ed accettazione delle domande di iscrizione al servizio mensa;

b. la determinazione delle tariffe dell'utenza e delle eventuali agevolazioni o esenzioni;

c. tutti gli oneri connessi alla fatturazione del servizio agli utenti;

d. la comunicazione della data di inizio e di fine del servizio e del numero degli iscritti;

e. la riscossione delle suddette tariffe e delle eventuali morosità;

f. la fornitura di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento e telefono.

ART. 31 – INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

La manutenzione ordinaria delle attrezzature, del mezzo di trasporto, dei locali utilizzati e relativi arredi per l'intera gestione del servizio e a carico della Ditta aggiudicataria, che dovrà garantirne il buon funzionamento, l'efficienza e il buono stato di manutenzione. E' altresì considerata manutenzione ordinaria lo spurgo dei sifoni e dei pozzetti dei terminali di somministrazione.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono pregiudicare, se non eseguiti tempestivamente, la qualità e l'efficienza delle attrezzature.

La Ditta aggiudicataria dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria, entro i 7 giorni successivi al verificarsi del guasto. **Si richiede che la riparazione delle lavastoviglie avvenga entro le 48 ore dalla rottura.**

Per gli interventi di manutenzione ordinaria eseguiti dalla Ditta aggiudicataria dovrà pervenire all'Ufficio comunale preposto copia della bolla della Ditta intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso, oltre al piano annuale di manutenzione.

L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria è fissato nel 50% del valore di costo delle macchine nuove.

Per tutte le macchine ed apparecchiature in dotazione al servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà redigere un apposito registro delle manutenzioni su cui siano riportati i seguenti elementi:

- Dati identificativi della macchina
- Sommara descrizione di ogni intervento manutentivo, sia ordinario che straordinario
- Data di ogni intervento
- Firma ed estremi di identificazione della persona e/o ditta esecutrice dell'intervento.

Saranno allegati al registro di manutenzione: il certificato di conformità alla direttiva macchine, il libretto d'uso comprensivo di norme di sicurezza e istruzioni di manutenzione.

La manutenzione sarà eseguita secondo le indicazioni del costruttore, con la frequenza indicata e utilizzando solo i ricambi originali e prodotti conformi alle specifiche del costruttore. È fatto divieto, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza e protezione, di modificare, anche temporaneamente, macchine e impianti.

Le modifiche a macchine ed impianti sono ammesse solo in caso di comprovata necessità (es. mancanza di pezzi di ricambio, irreperibilità del costruttore originario, necessità di adeguamento a nuove esigenze, ecc.), in questo caso dovrà essere emessa nuova certificazione di idoneità e/o di rispondenza alle normative in vigore.

Nel caso in cui fossero introdotte nuove macchine o fossero apportate motivate modifiche, la ditta è obbligata ad aggiornare la documentazione tecnica e a provvedere all'aggiornamento delle procedure e della formazione degli addetti.

Si specifica che nel caso in cui si presenti la necessità di sostituire un'apparecchiatura, tale sostituzione dovrà avvenire con apparecchiatura nuova, appositamente acquistata; non sarà pertanto ammesso il riutilizzo di apparecchiature provenienti da altre sedi.

La Ditta aggiudicataria è inoltre tenuta ad effettuare interventi o modifiche che si rendessero necessari ai fini dell'adeguamento ad eventuali nuove disposizioni in materia di sicurezza e di prevenzione. Manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli impianti dei terminali di distribuzione della scuola primaria, della Scuola dell'Infanzia sezione di Stuffione e del Nido d'infanzia.

È facoltà dell'Amministrazione Comunale:

- vigilare sulla gestione dei refettori, e compiere tutti gli accertamenti ritenuti necessari sullo stato di manutenzione;
- intimare l'esecuzione dei lavori ordinari ritenuti necessari per il buon funzionamento e la manutenzione del Centro Cottura e dei refettori;
- eseguire direttamente i lavori necessari, addebitando le spese alla Ditta aggiudicataria, in caso di inottemperanza alle intimazioni di cui sopra.

La manutenzione straordinaria dei terminali di somministrazione è a carico del Comune di Ravarino.

- Gli interventi di manutenzione straordinaria sono quelli concernenti la realizzazione di opere e modifiche per rinnovare o sostituire parti anche strutturali dei locali in cui si svolge il servizio e dei relativi impianti.
- In particolare, per manutenzione straordinaria s'intende l'effettuazione dei seguenti interventi:
 - interventi sulla struttura edilizia (parti strutturali/murarie);
 - riparazione e sostituzione di parti di attrezzature collocate nell'impianto idrico, elettrico, termico, di fornitura di gas, di ventilazione, di condizionamento, igienico-sanitario, di

- canalizzazione della rete fognaria e di tutte le sostituzioni che si rendessero necessarie.
- In occasione dei lavori di manutenzione dell'immobile o trasformazione degli impianti, la Ditta aggiudicataria dovrà concedere libero accesso al personale comunale o di altre imprese autorizzate, regolamentandone l'accesso per non intralciare lo svolgimento del servizio.
 - Qualora risultasse che gli interventi in oggetto siano derivanti da danni causati da negligenza della Ditta aggiudicataria, i costi sostenuti saranno addebitati alla stessa.
 - L'Amministrazione Comunale non si assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.
 - Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei pasti non è consentito l'accesso al personale
 - estraneo non autorizzato.

ART. 32 – CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO

Il trasporto esterno ed interno ai centri refezionali dovrà essere effettuato con attrezzature idonee al mantenimento delle temperature e in modo da evitare qualsiasi contaminazione dall'esterno.

I pasti dovranno essere forniti in contenitori "pluriporzioni" e trasportati in contenitori idonei al contatto con gli alimenti, al mantenimento delle temperature e a preservare i requisiti qualitativi, igienici ed organolettici, secondo la normativa vigente.

I contenitori utilizzati per la confezione ed il trasporto dei pasti e degli alimenti dovranno essere mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione ed essere tali da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

I contenitori non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere puliti e disinfettati giornalmente.

Il trasporto dovrà essere effettuato con automezzi e personale a carico del fornitore, secondo le cadenze temporali e per i giorni indicati dall'Amministrazione Comunale.

Il fornitore dovrà utilizzare mezzi di trasporto a ridotto impatto ambientale, qualora offerto in sede di gara e conformemente alla propria offerta.

La consegna dei pasti dovrà avvenire nei tempi il più possibile vicini al consumo del pasto e comunque non prima di 20 minuti dall'orario previsto per il consumo del pasto.

ART. 33 – MEZZI ADIBITI AL TRASPORTO

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalle norme vigenti e assicurare un'adeguata protezione delle sostanze alimentari, rapportata al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali.

In particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida.

I mezzi non dovranno essere utilizzati per il trasporto promiscuo di pasti con altro materiale ed essere facilmente lavabili e sanificabili.

ART. 34 – ATTIVITA' PROPEDEUTICHE ALLA DISTRIBUZIONE: APPARECCHIATURA DEI TAVOLI

Prima della distribuzione dei pasti, la ditta affidataria dovrà aerare i locali ed in seguito provvedere all'allestimento dei tavoli, di norma con:

- eventuali tovaglie o tovagliette;
- posate;
- tovagliolo;
- bicchiere capovolto;
- caraffa con acqua della rete idrica, munita di coperchio;
- pane tagliato a fette o panini piccoli monoporzione;
- ciotole con frutta.

Tutto il necessario per l'apparecchiatura dovrà essere sempre adeguato al numero degli utenti. La stoviglieria monouso dovrà essere prelevata dalle confezioni al momento dell'utilizzo e l'allestimento dei refettori dovrà precedere il momento del consumo del pasto al massimo di 60 minuti.

Il materiale monouso andrà conservato in locali adeguati e sollevato da terra.

Quando verrà tolto dai contenitori di cartone andrà conservato possibilmente in armadietti chiusi.

La ditta affidataria provvederà ad allestire uno o più tavoli di servizio dove collocare olio, sale, limone, formaggio grattugiato, stoviglie e tovagliato di riserva e quant'altro necessario per la consumazione del pasto.

La ditta affidataria dovrà garantire che durante il servizio gli accessori per i condimenti siano sempre puliti e riforniti.

ART. 35 – SPORZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE

La ditta affidataria dovrà garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù e le quantità prefissate.

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata ai tavoli.

Il servizio di distribuzione non comprende la distribuzione degli spuntini e delle merende.

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire mantenendo caratteristiche organolettiche accettabili e prevenendo ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio.

Nella **distribuzione ai tavoli** si osserveranno le seguenti prescrizioni:

- controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori e verificare la loro rispondenza agli ordinativi, anche relativamente alle diete speciali. In seguito, aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- eseguire la distribuzione ai tavoli;
- utilizzare solo utensili adeguati;
- rispettare la quantità di cibo da distribuire;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relativo alle intere porzioni, salvo diversa indicazione;
- procedere al condimento dei cibi solo a ridosso della distribuzione del pasto;
- effettuare i condimenti delle verdure, quando necessario, con apposita attrezzatura e accessori (olio e sale, aceto solo su richiesta), mediante appositi misuratori della quantità;
- non assaggiare il cibo contenuto nei recipienti;
- procedere al condimento del contorno solo dopo il termine della distribuzione del primo piatto;
- distribuire le preparazioni solo quando i bambini sono presenti nei refettori, escluse le minestre e i risotti che dovranno essere distribuiti 5 minuti prima che gli utenti abbiano preso posto a tavola;
- salvo diversa indicazione dell'Amministrazione Comunale, distribuire il secondo piatto successivamente alla somministrazione del primo piatto;
- lavare la frutta prima della somministrazione utilizzando attenzione e cautela per evitare che il prodotto si danneggi e si deteriori;
- distribuire la frutta o i dessert di norma dopo la consumazione del secondo piatto;
- svuotare e lavare le brocche giornalmente. Tra un turno e l'altro le brocche dovranno essere svuotate e riempite di nuovo.

Durante la somministrazione, il personale dovrà indossare abiti puliti e decorosi e copricapo, togliere ogni accessorio personale (anelli, bracciali e simili), avere mani accuratamente lavate e non indossare né detenere nelle tasche oggetti che possano accidentalmente fuoriuscire e/o cadere sulle portate in distribuzione.

ART. 36 – DISTRIBUZIONE DEL PASTO/DIETA PER MOTIVI DI SALUTE

Il personale addetto alla distribuzione del pasto/dieta per motivi di salute dovrà assicurare che il

pasto/dieta sia distribuito ai bambini a cui è destinato.

Pertanto, la ditta affidataria dovrà controllare la tipologia o il nominativo sul contenitore dieta su cui è posta l'etichetta e consegnarlo al bambino a cui è destinato.

Le diete speciali andranno servite ai bambini interessati ancora chiuse.

L'apertura del piatto dovrà avvenire solo davanti al bambino seduto a tavola.

In caso di dubbi sulla composizione o di mancanze del pasto/dieta dovrà essere chiamata la cucina.

Dovrà essere noto a tutti gli operatori della ditta affidataria operanti presso i refettori l'elenco dei bambini soggetti a diete speciali ed il tipo di dieta, salvaguardando il rispetto della privacy.

ART. 37 – PULIZIA DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI E DELLE ATTREZZATURE

I locali, le attrezzature, l'utensileria e la tegameria utilizzate per la preparazione, il trasporto, la conservazione e la distribuzione dei pasti, sia presso le cucine che presso tutti i centri refezionali, dovranno essere puliti e sanificati alla fine di ogni ciclo produttivo.

Ad ogni utilizzo, la ditta affidataria dovrà provvedere al lavaggio delle stoviglie, se del tipo riutilizzabile.

Sono a carico della ditta affidataria la fornitura dei detergenti e degli accessori necessari e dei sacchi per la raccolta dei rifiuti.

I panni spugna, i panni abrasivi, le pagliette e quant'altro usato per la sanificazione e pulizia degli impianti, arredi, attrezzature e utensili dovranno essere mantenuti costantemente in buono stato e sanificate, secondo quanto previsto dalle buone pratiche di lavorazione.

Le operazioni di pulizia giornaliera da eseguire presso i refettori consistono, di norma, in:

- sparcchiatura;
- sanificazione dei tavoli;
- sanificazione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
- pulizia degli arredi;
- capovolgimento delle sedie sui tavoli;
- pulizia e sanificazione dei servizi igienici a disposizione del personale della ditta affidataria e dei locali di servizio;
- deragnatura se occorrente.

Qualora il servizio si svolgesse in più turni, tra l'uno e l'altro, la ditta affidataria dovrà inoltre provvedere a:

- sparcchiare e detergere i tavoli;
- apparecchiare i tavoli prima che gli utenti dell'eventuale secondo turno prendano posto a tavola.

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

I prodotti impiegati dovranno essere conformi alle norme in vigore e non dovranno arrecare danno alle persone, infissi, arredi, rivestimenti, pavimentazioni, etc..

La ditta affidataria dovrà utilizzare detergenti a ridotto impatto ambientale, qualora offerto in sede di gara e conformemente alla propria offerta. In ogni caso, la ditta affidataria dovrà sempre mettere a disposizione dell'Amministrazione Comunale la lista dei prodotti utilizzati, con relative schede di sicurezza ed informarla in caso di sostituzione.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione dovrà obbligatoriamente fare uso di dispositivi di protezione individuale, se consigliato nelle schede di sicurezza, i cui oneri saranno a carico della ditta affidataria.

Tutte le operazioni di pulizia e manutenzione delle attrezzature ed impianti dovranno essere svolte rispettando le norme di sicurezza a protezione dei lavoratori ed in modo da non arrecare danno a cose o terzi.

ART. 38 - DIVIETI

Le operazioni di lavaggio e pulizia dei locali dovranno essere eseguite in modo da evitare qualsiasi rischio di contaminazione con gli alimenti.

Durante le operazioni di preparazione, somministrazione e consumo dei pasti è assolutamente vietato tenere in prossimità degli alimenti, detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

ART. 39 - RIFIUTI

La ditta affidataria dovrà adottare, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione Comunale, tutte le misure necessarie a ridurre al minimo il volume degli imballaggi e dei contenitori prediligendo l'utilizzo di imballaggi riciclabili.

La ditta affidataria dovrà garantire la corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti e comunque in coerenza con le modalità di raccolta stabilite dall'Amministrazione contraente.

È tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Nel caso si verificassero otturazioni degli scarichi causati dalla presenza di rifiuti, ogni onere per il loro ripristino sarà a carico della ditta aggiudicataria.

La fornitura dei sacchi, dei contenitori e delle pattumiere, che dovranno essere munite di pedale e coperchio, sarà a carico della ditta affidataria.

ART. 40 – SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI

La ditta affidataria dovrà provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai locali di produzione e sporzionamento, ove presenti, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere e sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie.

Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti spogliatoio, conformi alle norme vigenti.

ART. 41 – AUTOCONTROLLO IGIENICO

Saranno a carico della ditta affidataria tutte le operazioni di controllo e verifica del rispetto delle vigenti normative igienico-sanitarie stabilite dal D.Lgs n. 26 maggio 1997, n° 155 (sistema *HACCP concernente l'igiene dei prodotti alimentari*) e dal Regolamento C.E. n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 *sull'igiene dei prodotti alimentari*, comprese tutte le operazioni previste in materia di disinfestazione e/o similari all'interno delle strutture.

Il relativo Piano di Autocontrollo, che dovrà essere predisposto a proprie spese dalla ditta affidataria secondo i principi del sistema HACCP (art. 5, Reg. CE 852/04), dovrà intendersi esteso a tutto il servizio della ristorazione, compreso magazzini di stoccaggio, mezzi di trasporto alimenti e servizio di sporzionamento nei refettori.

Il piano deve anche prevedere procedure per la rintracciabilità, ai sensi degli artt. 18-19 del Reg. CE 178/02.

Il Coordinatore del servizio della ditta affidataria, così come individuato all'art. 13 del presente Capitolato, è responsabile dell'attuazione del piano di Autocontrollo per tutto il servizio di ristorazione.

ART. 42 – ORGANI PREPOSTI ALLA VIGILANZA

Gli organismi preposti al controllo sono i Servizi di Igiene Pubblica e Ambientale facenti capo all'AUSL competente, le eventuali strutture specialistiche incaricate dall'Amministrazione Comunale, gli organi amministrativi comunali, i Dirigenti scolastici, gli organismi di partecipazione, ognuno secondo le rispettive competenze.

ART. 43 – ORGANISMO DI PARTECIPAZIONE

La Commissione Mensa, nominata dall'Amministrazione Comunale su segnalazione nominativa delle scuole, esercita, nell'interesse dell'utenza un ruolo di:

- collegamento con l'Amministrazione Comunale, facendosi carico di riportare le diverse

- istanze che pervengono dall'utenza stessa;
- monitoraggio dell'accettabilità del pasto, anche attraverso la compilazione di check list opportunamente predisposte da parte della ditta;
- consultazione per quanto riguarda il menu scolastico, nonché per le modalità di erogazione del servizio.

I membri della Commissione hanno libero accesso ai terminali di consumo secondo modalità indicate dal Comune. I rappresentanti della Commissione Mensa sono a loro volta tenuti a non intralciare il lavoro del personale addetto al servizio e al rispetto di tutte le regole organizzative e inerenti l'aspetto igienico-sanitario.

Per esercitare il controllo nella forma del consumo del pasto, il rappresentante – referente interessato o designato al controllo, inserisce nel foglio di prenotazione pasti del plesso scolastico interessato, il n° dei pasti relativi ai rappresentanti partecipanti al controllo. Tale foglio deve pervenire all'ufficio scuola a fine mese.

I pasti consumati dai rappresentanti in sede di controllo (per un massimo di 50 pasti annui) sono forniti dalla ditta a titolo gratuito, senza alcun addebito al Comune di Ravarino.

Nell'ottica di un miglioramento continuo e della soddisfazione del cliente, la Ditta è tenuta a definire una procedura per il trattamento e la gestione dei reclami da parte degli utenti, che dovrà pervenire esclusivamente in forma scritta. Tale procedura deve prevedere l'impegno della Ditta a rispondere entro 20 giorni dalla data di ricevimento, ai reclami relativi a situazioni non rispondenti alle aspettative degli utenti, salvo ulteriori giorni per i tempi di analisi di cui la ditta si debba avvalere, in tal caso deve essere comunicato sempre entro 20 giorni la motivazione del ritardo.

La ditta si impegna ad effettuare annualmente, con oneri a proprio carico, un'indagine presso l'utenza diretta a rilevare il grado di soddisfazione rispetto al servizio, i cui risultati devono essere trasmessi all'Ufficio Scuola. Sulla base di quanto emerso da detta indagine, tenuto conto dei rilievi mossi dall'Amministrazione, in base ai controlli effettuati e ai reclami ricevuti, la ditta deve predisporre un piano di miglioramento del servizio da condividere con l'Amministrazione.

ART. 44 – CUSTOMER SATISFACTION

La ditta affidataria dovrà attuare il sistema di indicatori secondo quanto dichiarato nell'ambito della propria offerta tecnica.

A cadenza periodica (indicativamente alla fine di ogni anno scolastico), il fornitore dovrà produrre una relazione riportante i risultati delle rilevazioni, dei correttivi apportati al servizio e delle proposte migliorative del servizio.

ART. 45 – PROGRAMMI SPERIMENTALI E DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

E' richiesta la predisposizione e la realizzazione di una serie di iniziative a supporto del Servizio di Ristorazione Scolastica:

- almeno n. 1 stampa nel corso dell'appalto di materiale informativo inerente la ristorazione scolastica (es. carta dei servizi);
- l'organizzazione e la gestione di almeno 1 progetto annuale di educazione alimentare per ogni ordine scolastico, volto ad incentivare corrette abitudini alimentari negli utenti, in particolare il maggiore consumo di frutta e verdura;
- l'organizzazione e la gestione di almeno 1 progetto annuale di educazione ambientale per ogni ordine scolastico, teso a sensibilizzare gli utenti in merito alle problematiche ambientali ed alla riduzione degli sprechi.

La quantità e la tipologia di progetti di educazione alimentare e ambientale proposti saranno oggetto di valutazione in sede di gara.

ART. 46 – CONTROLLI E PENALI

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

Il personale incaricato dall'Amministrazione Comunale effettuerà controlli secondo la metodologia che riterrà più idonea.

I controlli saranno effettuati su tutte le strutture, le derrate alimentari, i mezzi, le attrezzature, le procedure, la documentazione, il personale e le preparazioni, anche avvalendosi dell'AUSL territoriale.

Durante i controlli, gli incaricati dell'Amministrazione contraente potranno effettuare prelievi di campioni alimentari, non alimentari e tamponi ambientali, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento dell'attività della ditta affidataria. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Eventuali irregolarità riscontrate, al di là dell'applicazione delle penali, daranno luogo alla richiesta di azioni correttive che dovranno essere tassativamente recepite dalla ditta affidataria che dovrà proporre tutte le soluzioni atte a rimuoverne le cause.

Oltre a quanto previsto specificatamente negli articoli precedenti, eventuali inadempienze risultanti da tali controlli potranno determinare l'applicazione delle seguenti penali:

- €. 300,00 qualora la grammatura dei cibi fosse riscontrata inferiore a quanto previsto nel menù, nella media dei campioni esaminati in un refettorio;
- €. 300,00 qualora fossero utilizzate derrate non conformi a quanto previsto all'**allegato 3 "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari"**;
- €. 300,00 per almeno 5 episodi in cui sia riscontrato il cambio del menu, non previamente concordato con l'Amministrazione Comunale;
- €. 1.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la preparazione e la conservazione dei pasti, le modalità di trasporto e di quant'altro previsto dalle vigenti disposizioni, sia per inadempienze accertate presso le cucine sia per ogni inadempienza accertata nei singoli centri refezionali;
- €. 250,00 ogni 5 episodi di ritardo non giustificato nella consegna dei pasti superiori a 15 minuti;
- €. 500,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nella singola porzione o contenitore;
- €. 1.000,00 per ogni mancato rispetto del piano di autocontrollo;
- €. 750,00 per deficienze qualitative nei pasti erogati o per il mancato mantenimento della temperatura ai livelli prescritti dalla normativa vigente, anche riferito alle singole pietanze;
- €. 500,00 per ogni mancata erogazione o somministrazione dei pasti delle diete speciali per patologie particolari;
- €. 1.500,00 per ogni erronea somministrazione dei pasti dieta per motivi di salute, fatta salva ogni eventuale e ulteriore azione volta ad accertare la responsabilità della ditta affidataria;
- €. 150,00 per ogni accertamento di mancato utilizzo di mezzi di trasporto, detersivi, stoviglie a ridotto impatto ambientale, secondo quanto offerto in sede di gara;
- €. 250,00 per ogni accertamento di mancata effettuazione degli interventi di manutenzione ordinaria. Perdurando il ritardo, l'Amministrazione contraente provvederà, previa diffida, all'esecuzione in danno.

Le infrazioni, che comportino o meno l'applicazione di penalità, vengono contestate per iscritto alla ditta affidataria mediante PEC.

La ditta affidataria ha facoltà di presentare la sua controdeduzione entro e non oltre 10 giorni dal ricevimento della contestazione.

Qualora dette controdeduzioni non possano essere raccolte, a insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale, sarà quantificata l'entità economica della penale e applicata alla

ditta affidataria a decorrere dalla data di inizio dell'inadempimento.

L'Amministrazione Comunale procederà alla "costituzione in mora" della ditta affidataria, con richiesta di provvedere al pagamento di quanto dovuto, ovvero potrà avvalersi, a sua insindacabile scelta, della cauzione prestata, senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o procedimento giudiziario.

La richiesta e/o pagamento delle penali non esonera in nessun caso la ditta affidataria dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è resa inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

ART. 47 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

La ditta affidataria assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto dalla disciplina di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. ed integrazioni; pertanto:

- opera nell'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- coordina gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i propri lavoratori, informandosi dall'Amministrazione Comunale e dalle Istituzioni scolastiche, anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori dei diversi soggetti coinvolti nell'esecuzione del servizio;
- forma ed informa tutto il personale sui rischi specifici dell'attività per lavoratori e preposti;
- forma il personale addetto alla gestione dell'emergenza in materia di primo soccorso e prevenzione incendi.

Durante l'esecuzione delle attività oggetto del presente appalto, la ditta affidataria ha l'obbligo di osservare tutte le disposizioni inerenti la salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro già previste nel documento di valutazione dei rischi interferenziali (DUVRI) allegato al presente Capitolato di cui è parte integrante.

ART. 48 – FATTURAZIONE E PAGAMENTI

Alla fine di ogni mese la ditta affidataria è tenuta a presentare all'Amministrazione Comunale regolari fatture (riportanti il numero delle bolle di riferimento, il prezzo unitario stabilito, l'aliquota IVA applicata, la distinzione tra alunni e personale docente ed il plesso scolastico) sulla base del numero dei pasti effettivamente erogati.

La fatturazione sarà emessa in formato elettronico conformemente alla normativa vigente e dovrà indicare il Codice Identificativo Gara (CIG) e il Codice Univoco P.A. per la fatturazione elettronica.

Il pagamento del corrispettivo della prestazione oggetto dell'appalto verrà effettuato nel rispetto dei termini previsti dal D.Lgs. 9 ottobre 2002, n. 231, come modificato ed integrato dal D.Lgs. 9 novembre 2012, n. 192.

Qualora il documento non risultasse corretto o mancante di specifiche voci, potrà essere rifiutato.

I termini di pagamento sono sospesi per il tempo necessario all'acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC) di cui all'art. 2 del D.L. 210/2002 convertito nella L. 266/2002.

In caso di fatture incomplete e nel caso in cui il Responsabile del Settore competente riscontri elementi o circostanze che impediscono la liquidazione della fattura, si provvederà a darne comunicazione formale alla ditta affidataria; la comunicazione sospende i termini di pagamento fino a quando non vengano rimossi gli elementi o le circostanze sollevate.

Con i corrispettivi indicati nelle fatture, l'appaltatore si intende compensato di qualsiasi suo avere senza alcun diritto a nuovi e maggiori compensi.

ART. 49 – REVISIONE PREZZI

L'importo della gara aggiudicata in sede di offerta sarà oggetto di revisione annuale dei prezzi a

decorrere dal 1 settembre 2018.

L'adeguamento viene calcolato sulla base dell'indice dei prezzi al consumo rilevato a livello nazionale, elaborato dall'ISTAT e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana con riferimento alla data del 30 giugno di ciascun anno, rispetto a quello del 30 giugno dell'anno precedente.

La richiesta di adeguamento ISTAT deve essere presentata entro il mese di luglio di ciascun anno successivo all'aggiudicazione.

ART. 50 – ASSICURAZIONE

La ditta affidataria risponderà di eventuali danni, a persone e/o cose, cagionati a terzi in relazione dello svolgimento di tutte le attività che formano oggetto del servizio da appaltarsi e per l'intera durata del medesimo, tenendo al riguardo indenne l'Amministrazione Comunale da ogni eventuale richiesta di danni o pretesa risarcitoria da chiunque avanzata in relazione all'esecuzione dell'appalto.

La ditta affidataria è pertanto tenuta a stipulare o dimostrare di avere in corso di validità idoneo contratto di assicurazione della responsabilità civile per danni a terzi (RCT) comprensivo della copertura assicurativa della responsabilità civile verso prestatori d'opera dipendenti e parasubordinati (RCO).

La descrizione del rischio assicurato dal suindicato contratto dovrà recare espresso riferimento alla copertura dei rischi derivanti dall'esecuzione dell'appalto descritto nel presente Capitolato, con tutte le attività e servizi che ne formano parte e comprese le attività complementari e accessorie rispetto a quelle principali e prevalenti, nessuna esclusa.

L'assicurazione dovrà prevedere massimali non inferiori rispettivamente a:

Euro 7.500.000,00 per sinistro, con i limiti di

- **Euro 5.000.000,00** per ogni persona - terzo o prestatore di lavoro - che abbia subito danni per morte o lesioni personali;
- **Euro 2.500.000,00** per danni a cose.

Dovrà altresì prevedere le seguenti condizioni minime della copertura assicurativa, che dovranno essere rese espressamente operanti, a integrazione e/o deroga di quanto diversamente previsto dalle condizioni d'uso della compagnia:

relativamente alla garanzia RCT:

a) l'estensione del novero dei terzi a:

- titolari e dipendenti o addetti di ditte terze (fornitori, ecc.) e in genere le persone fisiche che partecipino ad attività complementari all'attività formante oggetto dell'assicurazione;
- professionisti e consulenti in genere e loro prestatori di lavoro o addetti;
- stagisti e, in genere, partecipanti ad attività di formazione;

b) l'estensione ai rischi di intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti connessi alla somministrazione di cibi, bevande e alimenti in genere, per i danni a terzi sia manifestatisi in occasione della somministrazione, sia manifestatisi successivamente alla stessa;

c) l'estensione ai rischi della responsabilità civile derivante dalla proprietà e/o conduzione e/o esercizio di qualsiasi bene - sia immobile, sia mobile - utilizzato per l'espletamento delle attività oggetto dell'appalto/concessione;

d) l'estensione alla responsabilità civile personale dei dipendenti e dei collaboratori della ditta affidataria/concessionaria, compresa la responsabilità civile personale di dipendenti e preposti riconducibile allo svolgimento degli incarichi e delle attività di "datore di lavoro" e "responsabile del servizio di prevenzione e protezione", ai sensi del D.Lgs. 81/2008 (T.U. sulla sicurezza del lavoro) e delle successive modifiche ed integrazioni;

e) l'estensione alla responsabilità civile per danni cagionati a terzi da qualunque soggetto della cui opera la ditta affidataria si avvalga nell'esercizio delle attività oggetto dell'appalto;

f) l'estensione ai danni a terzi da incendio di cose di proprietà della ditta affidataria - o di persone di cui lo stesso sia tenuto a rispondere - ovvero dagli stessi detenute;

g) l'estensione ai danni a cose trovantisì nell'ambito di esecuzione dei lavori;

- h) l'estensione ai danni alle cose di terzi, in consegna o custodia alla ditta affidataria o a persone di cui la stessa debba rispondere;
- i) l'estensione ai danni alle cose di terzi di cui la ditta affidataria debba rispondere ai sensi degli artt. 1783, 1784, 1785 bis e 1786 del C.C.;
- j) l'estensione della garanzia RCT ai danni da interruzioni o sospensioni, totali o parziali, di attività di terzi;

relativamente alla garanzia RCO:

- k) l'estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL o eccedenti le prestazioni dalla stessa previste, cagionati - per morte e lesioni - ai prestatori di lavoro dipendenti e parasubordinati;
- l) l'estensione alle malattie professionali.

L'esistenza e la validità della copertura assicurativa nei limiti minimi previsti dovrà essere documentata con deposito di copia della relativa polizza quietanzata, nei termini richiesti dall'Amministrazione Comunale in ogni caso prima della stipulazione del contratto, fermo restando che tale assicurazione dovrà avere validità per tutta la durata dell'appalto.

A tale proposito, al fine di garantire la copertura assicurativa senza soluzione di continuità, la ditta affidataria si obbliga a produrre copia del documento attestante il rinnovo di validità dell'anzidetta assicurazione ad ogni sua scadenza.

Resta precisato che costituirà onere a carico della ditta affidataria/concessionaria, il risarcimento degli importi dei danni - o di parte di essi - che non risultino risarcibili in relazione alla eventuale pattuizione di scoperti e/o franchigie contrattuali ovvero in ragione di insufficienza dell'assicurazione, la cui stipula non esonera la stessa ditta affidataria dalle responsabilità su di essa incombenti a termini di legge, né dal rispondere di quanto non coperto - totalmente o parzialmente - dalla sopra richiamata copertura assicurativa.

ART. 51 – CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi assunti, la ditta affidataria, all'atto della stipula del contratto, presta cauzione nella misura prevista dall'art. 103, comma 1, del D.Lgs. 50/2016.

Si applicano le riduzioni previste dall'art. 90, comma 7, del D.Lgs. 50/2016.

Ogni qualvolta l'Amministrazione Comunale si rivalga sul deposito cauzionale, la ditta affidataria è tenuta a provvedere al reintegro nel termine di 30 giorni.

La garanzia definitiva è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione fino a un massimo dell'80% dell'iniziale importo.

L'ammontare residuo della garanzia verrà svincolato ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs n.50/2016.

ART. 52 – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Si applicano le disposizioni sulla tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010, n° 136 e s.m.i. "*Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia*".

ART. 53 – CESSIONE E SUBAPPALTO

È vietata alla ditta affidataria, pena la rescissione dei contratti e l'incameramento della cauzione, la cessione del contratto, salvo il trasporto del pasto.

ART. 54 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti, l'Amministrazione avrà diritto, nel modo e nelle forme di legge, alla risoluzione dei contratti anche nei seguenti casi, senza pregiudizio di ogni altra azione di rivalsa per danni:

- dopo due contestazioni scritte a cui la ditta affidataria non fornisca adeguate giustificazioni;
- abbandono dell'appalto;
- quando la ditta affidataria si renda colpevole di frode o in caso di fallimento;
- in caso di esito negativo dei controlli di cui all'art. 46;

- quando ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente, per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente Capitolato;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata ed ogni altro fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nei casi previsti dal presente articolo, la ditta affidataria incorrerà nella perdita della cauzione che resterà incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

Al contratto si applicano in ogni caso gli artt. 108 e 109 del D.Lgs. 50/2016.

ART. 55 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

La ditta affidataria, per quanto concerne il trattamento dei dati personali, identificativi, sensibili degli utenti o di terzi in genere, dei quali dovesse venire a conoscenza nell'espletamento del servizio oggetto del presente appalto, dovrà uniformarsi a quanto previsto dal D.Lgs. 196/2003.

A tal fine il personale della ditta affidataria dovrà essere formato ed informato dei propri doveri relativi al trattamento dei dati personali e sensibili, secondo quanto disposto dal D.Lgs. 196/2003.

I dati personali relativi ai soggetti partecipanti alla gara saranno trattati anche con mezzi informatici da parte della stazione appaltante, nel rispetto di quanto previsto dal D.Lgs. 196/2003, per i soli fini inerenti la presente procedura di gara.

I dati medesimi saranno pubblicizzati in sede di aggiudicazione o di eventuale contenzioso nelle misure e con i limiti stabiliti dalla normativa vigente e saranno conservati nelle banche dati dell'Ente, come titolare del trattamento, per cui si assicura il rispetto dei diritti, delle libertà fondamentali, della dignità personale e della riservatezza, nonché la custodia e la protezione da perdita, distruzione ed accessi non autorizzati.

In ogni caso, in relazione ai dati forniti, la ditta affidataria potrà esercitare i diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs. 196/2003.

ART. 56 – STIPULA DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI

Il contratto di appalto sarà stipulato mediante scrittura privata da stipularsi in forma elettronica e da registrarsi in caso d'uso, ai sensi dell'art. 32, comma 14 D.Lgs. 50/2016.

La stipula del contratto è subordinata a:

- accertamento dei requisiti previsti dalla vigente normativa antimafia in capo alla ditta affidataria/concessionaria;
- acquisizione della dichiarazione unica di regolarità contributiva (DURC);
- prova documentale di tutti i requisiti previsti di accesso alla gara e precedentemente autocertificati;
- costituzione della cauzione definitiva;
- versamento delle spese contrattuali, compresi gli oneri fiscali;
- presentazione di tutte le autorizzazioni sanitarie necessarie per l'esecuzione dei contratti;
- presentazione della polizza assicurativa e della relativa quietanza.

Nel caso in cui la ditta affidataria non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula, senza alcuna valida giustificazione o non presenti la cauzione definitiva nei termini assegnati, l'Amministrazione Comunale provvederà a dichiararla decaduta ed aggiudicherà il servizio alla ditta concorrente che segue in graduatoria.

Tutte le spese eventuali del contratto, inerenti e conseguenti (imposte, diritti di segreteria, ecc. IVA esclusa), previste dalle vigenti normative, sono a totale carico dell'aggiudicatario.

ART. 57 - CONTROVERSIE

Per tutte le controversie che dovessero insorgere nell'esecuzione del contratto sarà competente il Foro di Modena.

ART. 58 – DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato d'onori, valgono le norme e le

condizioni previste dal bando di gara e dalle ulteriori norme di Legge disciplinanti le specifiche modalità tecnico operative di svolgimento del servizio oggetto del contratto all'uopo applicabili, dal Decreto Legislativo 18/04/2016 n. 50, dalle ulteriori norme speciali vigenti in materia di servizi e di contratti pubblici in genere, nonché dal Codice Civile, se ed in quanto applicabili.

La ditta aggiudicataria sarà tenuta all'osservanza di tutte le prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma nel corso di tutta la durata dell'appalto.

L'Amministrazione Comunale si riserva infine la facoltà di rivedere il presente Capitolato per sopraggiunti fatti, valutazioni o per ovviare ad inconvenienti riscontrati durante l'espletamento dei servizi, a tutela dell'efficienza e della qualità dei servizi pubblici attivati.

Il presente Capitolato ha validità anche in regime di aggiudicazione provvisoria del servizio.

ART.59 ALLEGATI

- Allegato1) Fornitura di materiale a perdere
- Allegato2) Fornitura di materiale in sostituzione
- Allegato 3) Caratteristiche merceologiche
- Alegato 4) Grammature Nido
- Allegato 5) Grammature Infanzia
- Allegato 6) Grammature Primaria
- Allegato 7) Grammature Adulti
- Allegato 8) Menù Primavera-Estate, Autunno-Inverno
- Allegato 9) lay out Nido
- Allegato 10) lay out Sc.Infanzia Stuffione
- Allegato11) lay out Sc.Infanzia Ravarino
- Allegato 12) lay out Primaria