



COMUNE DI VILLORBA

Provincia di Treviso

Piazza Umberto I, 19 - 31020 Villorba (TV)

☎ tel. 0422/6178 - fax 0422/61799

www.comune.villorba.tv.it

SETTORE SESTO - SERVIZI SOCIALI, SCOLASTICI E CULTURALI

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA
aa.ss. 2012/2013, 2013-2014 e 2014/2015
CIG 4409314903 – CUP C99E12001380004**

Approvato con determinazione del Responsabile del Servizio n. 360 del 05/07/2012

Capitolato speciale d'appalto per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica

Titolo I INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato ha per oggetto l'appalto del servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di Villorba (di seguito chiamato Comune) ad imprese di ristorazione specializzate, che utilizzeranno un Centro di Produzione Pasti proprio o comunque nella loro disponibilità per l'intera durata dell'appalto, con esclusione di cucine appoggiate presso strutture di terzi in regime di appalto.

Il servizio prevede:

- la preparazione ed il trasporto dei pasti mediante il sistema del "legame differito fresco-caldo", in multiporzione, presso i plessi scolastici, compresa la fornitura di diete personalizzate;
- l'apparecchiatura dei tavoli, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti mediante l'utilizzo di carrelli termici con vasca riscaldata (atta al mantenimento del cibo a temperatura superiore a 65°C) e adatti alla collocazione di contenitori Gastro-Norm, di proprietà dell'Impresa Aggiudicataria (di seguito indicata con I.A.), da installare su richiesta del Comune, presso ogni Centro di Ristorazione;
- lo sbarazzo dei refettori e dei locali accessori e il ritiro dei contenitori sporchi;
- la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione e la fornitura delle stoviglie e delle posate a perdere per il pranzo, con esclusione della Scuola dell'Infanzia Statale, in riferimento alla quale l'I.A. dovrà fornire stoviglie e posate non a perdere in materiale infrangibile idoneo al contatto con gli alimenti;
- lavaggio e sanificazione dello stovigliato da utilizzarsi nella scuola dell'infanzia,
- fornitura degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo nelle scuole con Centri di Ristorazione.

La pulizia dei refettori è da ritenersi esclusa e verrà effettuata, di norma, dai collaboratori scolastici delle scuole.

Il Comune si riserva di richiedere la fornitura di pasti in monoporzione in situazioni particolari ed eccezionali o nei casi di forte riduzione di utenza (ad esempio: centri estivi).

La manutenzione e la pulizia dei carrelli termici è a carico dell'I.A.

Spetta, inoltre, all'I.A. quanto previsto all'art. 19 del presente capitolato in riferimento al recupero dei contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero caseari, ai sensi del Reg. CE 657/2008 modificato dal Reg. CE 966/2009, Decreto MIPAAF 17 ottobre 2008, e all'art. 63 in riferimento allo smaltimento dei rifiuti prodotti nei Centri di Ristorazione.

Le sedi ove dovranno essere consegnati i pasti veicolati ricadono all'interno dell'ambito territoriale del Comune di Villorba e sono le seguenti:

CENTRI DI RISTORAZIONE		INDIRIZZO
1	Scuola dell'Infanzia Statale "C. Collodi"	Via Libertà, 4 - LANCENIGO di Villorba
2	Scuola primaria "Don Lino Pellizzari"	Via Solferino, 14 - FONTANE di Villorba
3	Scuola primaria "G. Matteotti"	Via Campagnola, 30 - VENTURALI di Villorba
4	Scuola primaria "M. Polo"	Via Centa, 92 - VILLORBA capoluogo
5	Scuola primaria "G. Marconi"	Via Postioma, 54/b - CATENA di Villorba
6	Scuola primaria "G. Pascoli"	Via Piave, 88 - SAN SISTO di Villorba
7	Scuola primaria "E. De Amicis"	Via Fontane, 42 - FONTANE di Villorba
8	Scuola secondaria di primo grado "A. Manzoni"	Via Via Galvani, 4 - LANCENIGO di Villorba
9	Scuola secondaria di primo grado "G. Scarpa"	Via Centa, 94 - VILLORBA capoluogo

Art. 2 Durata dell'appalto

Il contratto d'appalto avrà inizio con l'a.s. 2012/2013, o comunque dall'eventuale data successiva indicata dal Comune e terminerà alla fine dell'a.s. 2014/2015. Ai sensi dell'art. 57, comma 5, lett. b) del D. Lgs. 163/2006, il Comune potrà affidare mediante ricorso a procedura negoziata senza previa pubblicazione di un bando di gara per la durata massima di altri tre anni scolastici l'appalto in oggetto.

Fermo restando che l'irrevocabilità della proposta impegna la ditta aggiudicataria alla stipula del contratto, nelle more della formalizzazione potrà farsi luogo al provvisorio affidamento del servizio, alle condizioni stabilite dal presente capitolato, anche in pendenza di sottoscrizione del contratto, secondo quanto previsto dall'art. 11, comma 9, del D. Lgs. 163/2006 (sotto "le riserve di legge").

Art. 3

Soggetti ammessi alla gara

Possono partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 34 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i., costituiti da imprese, singole o imprese riunite o consorziate, ovvero da imprese che intendono riunirsi o consorziarsi, ai sensi dell'art. 37, comma 8, del D. Lgs. 163/2006, che siano in possesso dei requisiti di seguito indicati:

REQUISITI DI CARATTERE GENERALE

Assenza delle cause di esclusione di cui all'art. 38, comma 1, del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i. e di ogni altra cause che determina l'incapacità a contrattare con la pubblica amministrazione.

Per i raggruppamenti temporanei di imprese, consorzi ordinari o GEIE (art. 34. comma 1 lettere d), e) f), D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.), i requisiti di ordine generale devono essere posseduti da ciascuna delle ditte che costituiscono o costituiranno il raggruppamento, il consorzio ordinario o GEIE.

Per i soggetti di cui all'art. 34, comma 1, lettere b) e c) del D.Lgs. 163/2006 – consorzi fra cooperative di produzione e lavoro, consorzi fra imprese artigiane e consorzi stabili – i requisiti di ordine generale, devono essere posseduti sia dal Consorzio sia da ciascuna delle ditte consorziate individuate quali esecutrici del servizio.

REQUISITI DI IDONEITA'/QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE

1a. Iscrizione nel Registro Imprese istituito presso la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura della Provincia in cui l'impresa ha sede per attività di ristorazione collettiva e/o ristorazione scolastica o in analogo registro dello stato di appartenenza per i concorrenti con sede in altri stati europei;

1b. Iscrizione nell'Albo delle Società Cooperative tenuto dal Ministero delle Attività Produttive ai sensi del D.M. 23/06/2004 (se cooperativa o consorzio di cooperative);

2. Certificazione del sistema di qualità, conforme alle norme europee, in corso di validità, UNI EN ISO 9001:2000 o UNI EN ISO 9001:2008 per l'attività inerente il servizio oggetto del presente appalto, rilasciata da organismi accreditati ai sensi della normativa europea.

Per i raggruppamenti temporanei di imprese, consorzi ordinari o GEIE (art. 34. comma 1 ,lettere d), e), f), D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.), i requisiti di idoneità/qualificazione professionale devono essere posseduti da ciascuna delle ditte che costituiscono o costituiranno il raggruppamento, il consorzio ordinario o GEIE.

Per i soggetti di cui all'art. 34, comma 1, lettere b) e c) del D. Lgs. 163/2006 – consorzi fra cooperative di produzione e lavoro, consorzi fra imprese artigiane e consorzi stabili – i requisiti di idoneità/qualificazione professionale devono essere posseduti sia dal Consorzio sia da ciascuna delle ditte consorziate individuate quali esecutrici del servizio.

REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICO-FINANZIARIA

1. Possesso di idonee dichiarazioni bancarie rilasciate da almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D. Lgs. 385/1993 e con sede nell' Unione Europea, dalle quali risulti specificatamente che il concorrente dispone di mezzi finanziari adeguati ad assumere ed eseguire il servizio di cui al presente Capitolato;

2. Fatturato dell'impresa relativo all'ultimo triennio (2009/2010/2011) per servizio di ristorazione scolastica pari o superiore all'importo di € 2.000.000,00.

Nel caso di raggruppamenti temporanei di imprese, consorzi ordinari o GEIE (art. 34. comma 1 lettere d), e) f), D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.) il requisito 1. dovrà essere posseduto integralmente da tutte le ditte che costituiscono o costituiranno il raggruppamento, il consorzio ordinario o GEIE, mentre il requisito 2. deve essere posseduto nel complesso dai soggetti partecipanti, fermo restando che tale requisito dovrà essere attribuibile per almeno il 60% all'impresa mandataria e per la restante parte dalle mandanti/altre consorziate ciascuna con un minimo del 20% di quanto richiesto all'intero raggruppamento. Per i soggetti di cui all'art. 34, comma 1, lettere b) e c) del D. Lgs. 163/2006 – consorzi fra cooperative di produzione e lavoro, consorzi fra imprese artigiane e consorzi stabili – il requisito 1. deve essere posseduto sia dal Consorzio sia da ciascuna delle ditte consorziate individuate quali esecutrici del servizio, mentre il requisito 2. deve essere posseduto dal Consorzio nel complesso.

REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA-PROFESSIONALE

1. Disponibilità per l'intera durata dell'appalto di un Centro di Produzione pasti proprio o comunque nella propria disponibilità (come da titolo accluso all'Offerta Tecnica - Piano del Servizio indicante l'ubicazione del centro cottura) e che detto centro non è appoggiato presso strutture di terzi in regime di appalto, in sede ubicata a distanza non superiore a 30 (trenta) km dalla sede del Comune di Villorba – Piazza Umberto I n.

- 19, e tale da assicurare che il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto dal Centro di Produzione pasti all'ultimo centro di ristorazione raggiunto non sia superiore a 40 (quaranta) minuti;
2. Autorizzazione sanitaria (ex art. 2 L. 283/1962) ovvero attestato di Registrazione sanitaria rilasciato dall'autorità sanitaria competente ai sensi del Reg. CE 852/2004 e DGRV 3710/2007 e s.m.i.;
3. Gestione nell'ultimo triennio (2009/2010/2011), senza contenziosi e con buon esito, di servizi identici o analoghi a quelli oggetto del presente appalto. Tali servizi dovranno essere elencati con indicazione per ciascuno del committente, del numero di pasti somministrati e degli importi contrattuali. Tra i servizi effettuati dovranno essere compresi almeno n. 2 contratti di ristorazione scolastica, in corso di esecuzione o regolarmente eseguiti di dimensioni non inferiori a n. 100.000 pasti/anno ciascuno.

Nel caso di raggruppamenti temporanei di imprese, consorzi ordinari o GEIE (art. 34. comma 1, lettere d), e) f), D. Lgs. 163/2006 e s.m.i) nonché per i soggetti di cui all'art 34 comma 1 lett b) e c) il requisito di cui al punto 1. è computato in capo al raggruppamento o al consorzio ancorché posseduto dalle singole imprese associate o consorziate.

Nel caso di raggruppamenti temporanei di imprese, consorzi ordinari o GEIE (art. 34. comma 1, lettere d), e) f), D. Lgs. 163/2006 e s.m.i) nonché per i soggetti di cui all'art 34 comma 1 lett b) e c) il requisito di cui al punto 2. dovrà essere posseduto da tutte le ditte che costituiscono o costituiranno il raggruppamento, i consorzi o GEIE, ai sensi di legge.

Nel caso di raggruppamenti temporanei di imprese, consorzi ordinari o GEIE (art. 34. comma 1 lettere d), e) f), D. Lgs. 163/2006 e s.m.i) il requisito di cui al punto 3. deve essere posseduto dalla capogruppo nella misura minima del 60% e per la restante percentuale dalla/e mandante/i ciascuna con un minimo del 20% di quanto richiesto all'intero raggruppamento.

Per i soggetti di cui all'art. 34, comma 1 ,lettere b) e c) del D. Lgs. 163/2006 – consorzi fra cooperative di produzione e lavoro, consorzi fra imprese artigiane e consorzi stabili – il requisito di cui al punto 3. deve essere posseduto dal Consorzio .

Art. 4

Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e negli allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Per quanto non espressamente previsto si fa riferimento alle "Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e qualità nutrizionali nella ristorazione scolastica" della Regione Veneto – Piano Regionale 2005-2008, approvate con DGRV n. 3883 del 31/12/2001, come da ultimo aggiornate con Decreto n. 475 del 25/10/2008 della Direzione Regionale per la Prevenzione.

Art. 5

Tipologia e dimensione presumibile dell'utenza

L'utenza è composta da alunni della scuola dell'infanzia statale, delle scuole primarie e delle scuole secondarie di primo grado, da personale operante presso i plessi scolastici e da eventuali ospiti autorizzati dal Comune.

Per l'individuazione del personale avente diritto al pasto si fa riferimento alle disposizioni normative e contrattuali relative al rapporto di lavoro vigenti al tempo della prestazione, nonché a norme regolamentari relative all'organizzazione del servizio adottate dal Comune.

Nei mesi estivi (dopo il termine dell'attività didattica) il servizio sarà limitato alle scuole dove si svolgono i "Centri Estivi". Solo in tale periodo potrà essere richiesta la somministrazione in monoporzione.

Si espongono di seguito i dati relativi all'utenza del servizio di ristorazione, precisando che il numero dei pasti è presunto in quanto calcolato sulla popolazione scolastica e sui giorni di rientro dell'a.s. 2011/2012 (compresi i docenti), fatta eccezione per la scuola media, in riferimento alla quale, a decorrere dall'a.s. 2012/2013 non è prevista l'erogazione del servizio, salvo in caso di svolgimento di attività integrative pomeridiane.

CENTRI DI RISTORAZIONE		N. PRESUNTO PASTI MEDI GIORNALIERI				
		<i>lunedì</i>	<i>martedì</i>	<i>mercoledì</i>	<i>giovedì</i>	<i>venerdì</i>
1	Scuola dell'Infanzia Statale "C. Collodi"	125	125	125	125	125
3	Scuola elementare "Don Lino Pellizzari"	80	45	40	125	40
4	Scuola elementare "G. Matteotti"	40	55	0	55	20
5	Scuola elementare "M. Polo"	165	140	170	125	125
6	Scuola elementare "G. Marconi"	55	30	0	30	0
7	Scuola elementare "G. Pascoli"	110	110	42	0	0
8	Scuola elementare "E. De Amicis"	10	61	10	34	43
9	Scuola media "A. Manzoni"	0	0	50	0	40
10	Scuola media "G. Scarpa"	0	0	0	0	0
TOTALI		585	566	437	494	393

I dati riportati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune in quanto sono suscettibili di successivi adeguamenti.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Committente, il Comune si riserva la possibilità di affidare a mezzo procedura negoziata ed in coerenza con il piano di distribuzione eventuali integrazioni dell'entità del servizio anche in deroga ai limiti indicati al precedente comma.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'I.A.

Il numero giornaliero dei pasti riportato per ciascun Centro di Ristorazione è un dato medio del tutto indicativo; il dato relativo al numero di presenze effettive verrà precisato ogni giorno dalle singole scuole entro le ore 9.30.

Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti alle scuole.

Art. 6

Prezzo unitario a base della gara e importo presunto complessivo

Il prezzo unitario posto a base d'asta per singolo pasto a "legame differito fresco-caldo", comprensivo di tutte le voci di costo, IVA esclusa, è di **€ 4,30**.

Il numero dei pasti annui (per anno solare) presunti ed il relativo valore complessivo presunto sono i seguenti:

NUMERO PASTI PRESUNTI	ANNO 2012	ANNO 2013	ANNO 2014	ANNO 2015	TOTALE
Scuole primarie	24.000	60.000	60.000	36.000	180.000
Scuole secondarie di primo grado	900	2.500	2.500	1.600	7.500
Scuola dell'Infanzia	7.600	20.000	20.000	12.400	60.000
TOTALI	32.500	82.500	82.500	50.000	247.500

anno	NR. PASTI PRESUNTI	PREZZO UNITARIO BASE D'ASTA	VALORE PRESUNTO DELL'APPALTO
2012	32.500	€ 4,30	€ 139.750,00
2013	82.500		€ 354.750,00
2014	82.500		€ 354.750,00
2015	50.000		€ 215.000,00
Totale pasti	247.500	TOTALE (IVA esclusa)	€ 1.064.250,00
ONERI SICUREZZA DA INTERFERENZA PER IL TRIENNIO (non soggetti a ribasso)			€ 5.980,00
TOTALE (IVA esclusa)			€ 1.070.230,00

In considerazione della durata del contratto, della stima del numero dei pasti e del prezzo unitario assunto a base d'asta, il valore complessivo presunto dell'appalto per tutta la durata contrattuale (anni scolastici 2012/2013, 2013/2014 e 2014/2015) ammonta ad € 1.064.250,00 oltre agli oneri relativi alla sicurezza da interferenza, non soggetti a ribasso d'asta, quantificati in € 5.980,00, come indicato nel Documento di Valutazione dei Rischi di Interferenza (DUVRI) di cui all'Allegato "C" al presente capitolato, redatto, ai sensi dell'art. 26, comma 3, del D. Lgs. 81/2008, da tecnico incaricato dal Comune, per un importo globale dell'appalto di € 1.070.230,00 (al netto dell'IVA di legge).

Nel caso in cui il Comune si avvalga della facoltà prevista dall'art. 57, comma 5, lett. b) del D. Lgs. 163/2006, già citata al precedente art. 2, l'importo globale dell'appalto deve intendersi raddoppiato e, quindi, ammontante ad € 2.140.460,00 (compresi oneri relativi alla sicurezza da interferenza).

Art. 7

Modalità relative all'aggiudicazione

L'aggiudicazione del presente appalto avverrà mediante procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs. 163/2006. L'appalto verrà aggiudicato al concorrente che otterrà il punteggio più elevato dato dalla somma aritmetica dei punteggi attribuiti all'Offerta Tecnica e all'Offerta Economica.

Il punteggio complessivo massimo assegnabile è di 100 punti, così ripartiti:

**a) OFFERTA TECNICA - PIANO DEL SERVIZIO: massimo punti 60 su 100
(caratteristiche qualitative, metodologiche e tecniche relative all'esecuzione del servizio)**

La valutazione dell'Offerta Tecnica - Piano del servizio viene effettuata attraverso l'attribuzione dei seguenti punteggi ai parametri di qualità indicati:

PARAMETRI QUALITÀ		SUDDIVISIONE E CALCOLO <i>massimo 60 punti</i>
a	Criteri di selezione e controllo dei fornitori, elenco dei fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari	Da 0 a 8 punti
b	Utilizzo di prodotti biologici, DOP, IGP, di prodotti con marchio STG, di prodotti a "filiera corta", tracciabilità e rintracciabilità di filiera	Da 0 a 10 punti
c	Organico dedicato e livelli di professionalità degli addetti, ivi compreso l'addestramento e la formazione degli addetti	Da 0 a 10 punti
d	Esperienza dell'azienda nel settore della ristorazione scolastica, intesa come numero di pasti erogati nella ristorazione scolastica negli ultimi tre anni scolastici	Da 0 a 7 punti
e	Caratteristiche dei locali adibiti a Centro di Produzione pasti, descrizione dei cicli di lavorazione e delle attrezzature impiegate	Da 0 a 8 punti
f	Descrizione dei contenitori per le varie pietanze utilizzati per il trasporto dei pasti e l'indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura.	Da 0 a 5 punti
g	Descrizione dei mezzi di trasporto dei pasti confezionati sia di proprietà che di terzi indicando il rapporto numero mezzi/numero plessi scolastici da servire	Da 0 a 5 punti
h	Certificazione di sistema di qualità ulteriore rispetto a quella richiesta per l'accesso alla gara conforme a norme europee in corso di validità rilasciata da organismi accreditati ai sensi della normativa europea e riferite al Centro di Produzione pasti	Da 0 a 5 punti
i	Certificazione dei Piani di Autocontrollo	Da 0 a 2 punti

La Commissione appositamente incaricata procederà all'attribuzione dei punteggi sulla base della documentazione presentata assegnando per ogni elemento di valutazione un coefficiente di corrispondenza, compreso tra 0 e 1, che indica quanto l'offerta si avvicina alle caratteristiche richieste. Per ciascuna ditta offerente la somma dei prodotti tra i coefficienti assegnati e il massimo dei punti attribuiti a ciascun parametro di qualità darà il punteggio complessivo della relativa Offerta Tecnica - Piano del servizio.

b) PREZZO – massimo 40 punti su 100

Il punteggio attribuibile all'elemento prezzo sarà calcolato secondo la seguente formula:

$$\text{punteggio offerta in esame} = 40 \times \frac{\text{prezzo più basso}}{\text{prezzo in esame}}$$

Si prenderanno in considerazione fino a due cifre dopo la virgola.

Il Comune si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida, salvo verifica di congruità, oppure a non procedere all'aggiudicazione per motivi di opportunità e/o convenienza, senza che i concorrenti possano accampare alcuna pretesa al riguardo (art. 55, comma 4, D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.).

In caso di offerte con uguale punteggio complessivo si procederà all'aggiudicazione alla ditta che avrà formulato l'offerta economica più bassa. In caso di offerte in totale parità, si procederà ai sensi del comma 2 dell'art. 77 del R.D. 827/1924, mediante sorteggio.

Non sono ammesse offerte parziali, formulate in modo condizionato o indeterminato, uguali o in aumento.

Verranno altresì verificate le offerte anormalmente basse, ai sensi dell'art. 86, comma 2, del D. Lgs. 163/2006.

Qualora, al termine del procedimento, l'appalto non potesse essere aggiudicato ad alcuna impresa partecipante, il Comune si riserva la facoltà di procedere all'affidamento, a mezzo di procedura negoziata, con l'ammissione di imprese idonee.

Art. 8

Modalità di presentazione dell'offerta

Per prendere parte alla gara le ditte interessate dovranno far pervenire materialmente entro le ore 13.30 del giorno feriale precedente a quello fissato per la gara, con qualunque mezzo, all'Ufficio Protocollo del Comune di Villorba, P.zza Umberto I n. 19 - 31020 VILLORBA (TV), una busta chiusa, sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, recante esternamente indicazione del mittente e la seguente dicitura: "GARA D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA".

Il recapito tempestivo del plico rimane ad esclusivo rischio dei mittenti; resta esclusa qualsiasi responsabilità dell'Ente ove, per disguidi postali o di altra natura, il plico non pervenga nei termini suddetti.

Nella busta dovranno essere inseriti, a pena di esclusione, n. 3 plichi, chiusi, sigillati e controfirmati sui lembi di chiusura:

A) plico n. 1 con dicitura esterna "Documentazione amministrativa" contenente:

1) istanza di ammissione alla gara e contestuale dichiarazione resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, redatta in lingua italiana su carta regolarizzata ai fini dell'imposta di bollo, contenente gli estremi di identificazione della Ditta concorrente, compreso Codice Fiscale e Partita IVA, e le generalità complete del firmatario dell'offerta: titolare o legale rappresentante della stessa, con la quale il medesimo, consapevole della responsabilità penale in cui può incorrere in caso di dichiarazioni mendaci, dichiara:

- a) di accettare l'appalto alle condizioni di cui al capitolato speciale d'appalto approvato con determinazione n. ____ del _____, di aver preso conoscenza di tutte le condizioni e circostanze che possono influire nell'esecuzione dei servizi oggetto d'appalto e di avere la disponibilità di risorse umane, mezzi tecnologici, attrezzature per l'esecuzione dei servizi;
- b) di aver preso conoscenza di quali siano i luoghi presso i quali i servizi devono essere prestati;
- c) di ritenere il prezzo indicato nel capitolato speciale d'appalto di sua piena ed assoluta convenienza e tale da consentire il ribasso unico offerto;
- d) di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori e di impegnarsi a produrre, nei termini stabiliti dall'art. 65 del Capitolato, il proprio Documento di Valutazione dei Rischi, redatto in applicazione delle disposizioni contenute nel D. Lgs. 81/2008;
- e) di impegnarsi ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i lavoratori dipendenti e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge la prestazione in oggetto;
- f) di essere in regola con i versamenti previdenziali ed assicurativi ed occupare le seguenti posizioni: INPS sede di _____ matricola n. _____ e INAIL sede di _____ matricola n. _____;
- g) di non trovarsi in alcuna delle cause di esclusione di cui all'art. 38, comma 1, del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., né in altre cause che determinino l'incapacità a contrattare con la pubblica amministrazione, e che tali situazioni non ricorrano per i singoli amministratori e soci muniti di poteri di rappresentanza;
- h) di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad iniziare i servizi oggetto di appalto entro il 17/09/2012;

- i) di essere in possesso dei seguenti requisiti di idoneità/qualificazione professionale:
- iscrizione nel Registro Imprese istituito presso la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura della Provincia in cui l'impresa ha sede, per attività di ristorazione collettiva e/o ristorazione scolastica al n. _____, data di iscrizione _____, ovvero nel registro dello Stato di appartenenza per i concorrenti con sede in altri Stati europei;
 - (in quanto cooperativa o consorzio di cooperative) regolare iscrizione nell'Albo delle Società Cooperative tenuto dal Ministero delle Attività Produttive al n. _____;
 - certificazione del sistema di qualità, conforme alle norme europee, in corso di validità, UNI EN ISO 9001:2000 o UNI EN ISO 9001:2008, per l'attività inerente il servizio oggetto del presente appalto, rilasciata da organismi accreditati ai sensi della normativa europea.
- j) di essere in possesso dei seguenti requisiti di capacità tecnico-professionale:
- disponibilità per l'intera durata dell'appalto di un Centro di Produzione pasti proprio o comunque nella propria disponibilità (come da titolo accluso all'Offerta Tecnica - Piano del Servizio) e che detto centro non è appoggiato presso strutture di terzi in regime di appalto, in sede ubicata a distanza non superiore a 30 (trenta) km dalla sede del Comune di Villorba – Piazza Umberto I n. 19 (*secondo il calcolo ufficiale della distanza chilometrica risultante dalla documentazione stradale ACI*), e tale da assicurare che il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto dal centro di produzione pasti all'ultimo centro di ristorazione raggiunto non sia superiore a 40 (quaranta) minuti;
 - autorizzazione sanitaria (ex art. 2 L. 283/1962) ovvero Attestato di Registrazione sanitaria ai sensi del Reg. CE 852/2004 e DGRV 3710/2007 e s.m.i. rilasciato dall'autorità sanitaria competente;
 - gestione nell'ultimo triennio (2009/2010/2011), senza contenziosi e con buon esito, di servizi identici o analoghi a quelli oggetto del presente appalto. Tali servizi dovranno essere elencati con indicazione per ciascuno del committente, del numero di pasti somministrati e degli importi contrattuali. Tra i servizi effettuati dovranno essere compresi almeno n. 2 contratti di ristorazione scolastica, in corso di esecuzione o regolarmente eseguiti, di dimensioni non inferiori a n. 100.000 pasti/anno ciascuno.
- k) di essere in possesso dei seguenti requisiti di capacità economico-finanziaria:
- fatturato dell'impresa relativo all'ultimo triennio (2009/2010/2011) per servizio di ristorazione scolastica pari o superiore all'importo di € 2.000.000,00;
 - possesso di idonee dichiarazioni bancarie rilasciate da due istituti di credito attestanti l'affidabilità e la solvibilità dell'impresa. *La documentazione probatoria del possesso di tali dichiarazioni deve essere allegata all'istanza/dichiarazione, ai sensi dell'art. 41, comma 4, del D. Lgs. 163/2006;*
- l) di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'art. 2359 del c.c. rispetto ad un altro partecipante alla gara e di aver formulato l'offerta autonomamente, ovvero di non essere a conoscenza della partecipazione alla gara di soggetti che si trovano, rispetto al dichiarante medesimo, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del c.c., e di aver formulato l'offerta autonomamente, ovvero di essere a conoscenza della partecipazione alla gara di soggetti che si trovano, rispetto al dichiarante medesimo, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile e di aver formulato autonomamente l'offerta (art. 38, comma 2, lett. a), b) e c) del D. Lgs. 163/2006);
- m) di non partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, e neppure in forma individuale, qualora abbia partecipato alla gara in raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ai sensi dell'art. 37, comma 7, del D. Lgs. 163/2006;
- n) di concorrere – partecipando come consorzio – per le seguenti ditte consorziate (*indicare denominazione e sede legale di ciascuna ditta*): _____;
- o) che intende sub-appaltare, nei modi e termini previsti dall'art. 118 del D. Lgs. 163/2006, le seguenti parti di appalto _____ (*tenere conto dei limiti previsti dall'art. 16 del presente Capitolato*);
- p) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 12/03/1999, n. 68;
- q) di non avvalersi dei piani individuali di emersione di cui alla Legge 383/2001, ovvero di essersi avvalso con indicazione della data di conclusione del periodo di emersione;

- r) di accettare l'eventuale consegna del servizio sotto riserva di legge nelle more della stipulazione del contratto;
- s) di impegnarsi a presentare, in caso di aggiudicazione del servizio, la polizza assicurativa responsabilità civile verso terzi prevista dall'art. 17 del presente Capitolato;
- t) di impegnarsi a mantenere valida e vincolante l'offerta per 180 (centottanta) giorni consecutivi a decorrere dalla scadenza del termine per la presentazione delle offerte;
- u) di essere informato, ai sensi e per gli effetti del D. Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali", che i dati personali raccolti saranno trattati anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale è resa la dichiarazione;
- v) di autorizzare il Comune ad effettuare a mezzo fax al n. _____ e/o a mezzo Posta Elettronica Certificata all'indirizzo _____, l'invio delle comunicazioni di cui all'art. 79, comma 5, del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.;

L'istanza e contestuale dichiarazione deve essere datata e sottoscritta dal titolare o legale rappresentante della ditta concorrente. Potrà essere sottoscritta anche da un procuratore del titolare o del legale rappresentante della medesima, in tal caso, dovrà essere allegata copia autentica della procura. Per i raggruppamenti e consorzi ordinari di concorrenti non ancora costituiti l'istanza dovrà essere presentata e sottoscritta da ciascun operatore economico che costituirà il raggruppamento o il consorzio. Per i raggruppamenti e consorzi ordinari di concorrenti già costituiti l'istanza dovrà essere presentata e sottoscritta dall'impresa capogruppo oppure nel caso di consorzi ordinari dal consorzio stesso.

Nel caso di raggruppamenti, consorzi ordinari o GEIE di cui all'art. 34, comma 1, lettere d), e), f), del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i., già costituiti, all'istanza dovrà essere allegato il mandato collettivo speciale irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria (art. 37, comma 14, D. Lgs. 163/2006). Il mandato, ai sensi dell'art. 37, comma 15 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i., deve risultare da atto pubblico o da scrittura privata autenticata. In caso di consorzi ordinari, dovrà essere allegato l'atto costitutivo del consorzio da cui dovrà risultare l'indicazione dell'impresa consorziata con funzioni di capogruppo. Qualora l'atto costitutivo non contenesse tale indicazione, dovrà essere prodotto altro atto del consorzio dal quale risulti la designazione dell'impresa consorziata con funzioni di capogruppo.

Qualora l'istanza di ammissione alla gara non risulti in regola con l'imposta di bollo, verrà regolarizzata ai sensi dell'art. 19 del D.P.R. 26/10/1972 n. 642 e s.m.i..

All'istanza dovrà essere allegata, in luogo dell'autentica di firma, fotocopia di un documento di identità in corso di validità del sottoscrittore (art. 38 D.P.R. 445/2000), pena l'esclusione.

2) Cauzione provvisoria, pari al 2% (€ 21.404,60) dell'importo del servizio a base di gara (€ 1.070.230,00) ai sensi dell'art. 75 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i., con validità e scadenza non inferiore a 180 (centottanta) giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

La suddetta cauzione può essere costituita esclusivamente in uno dei modi seguenti:

- versamento in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito presso la Tesoreria Comunale UNICREDIT Spa, via Roma – Villorba, Conto Deposito Cauzionali Codice BIC Swift UN CR IT B1A78 Codice IBAN IT271020086218000030119872. In tal caso dovrà essere allegato il certificato di deposito provvisorio e la dichiarazione di impegno di un fideiussore ai sensi dell'art. 75, comma 8, del D. Lgs. 163/2006;
- fidejussione bancaria o polizza assicurativa fideiussoria;
- fidejussione rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D. Lgs. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze, ai sensi dell'art. 75, comma 3, del D. Lgs. 163/2006;

La fidejussione, bancaria o assicurativa, dovrà prevedere espressamente:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile, e l'operatività della garanzia entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- la validità per almeno 180 (centottanta) giorni dalla data di presentazione dell'offerta;
- l'impegno del fideiussore a rilasciare, in caso di aggiudicazione del servizio, la garanzia fidejussoria per la cauzione definitiva a favore della stazione appaltante, ai sensi dell'art. 75, comma 8, del D. Lgs. 163/2006.

In caso di raggruppamenti o consorzi ordinari di cui all'art. 34, comma 1, lettere d), e), f) D. Lgs. 163/2006 e s.m.i., non ancora costituiti, è indispensabile che la garanzia sia intestata a nome di ciascuna delle imprese componenti il costituendo raggruppamento temporaneo o il costituendo Consorzio. In tal caso è necessario che nell'intestazione della garanzia siano singolarmente menzionate le denominazioni di tutte le imprese che formeranno il raggruppamento o il consorzio.

In caso di raggruppamenti, consorzi ordinari o GEIE, di cui all'art. 34, comma 1, lettere d), e), f), D. Lgs. 163/2006 e s.m.i., già costituiti, sarà sufficiente l'intestazione della polizza fideiussoria a nome della sola impresa designata capogruppo (che agisce in nome e per conto proprio e delle mandanti), fermo restando che in caso di consorzi, le garanzie fideiussorie dovranno essere intestate al consorzio già costituito.

La cauzione provvisoria garantisce la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario e sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo, e comunque entro 30 giorni dall'aggiudicazione, mentre verrà restituita, alle altre imprese, ad avvenuta aggiudicazione.

Ai sensi dell'art. 75, comma 7, del D. Lgs. 163/2006 la cauzione provvisoria potrà essere presentata in misura ridotta del 50% per le imprese alle quali sia stata rilasciata, da parte di organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione di sistema di qualità conforme alle norme UNI CEI ISO 9000. Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso del requisito, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

3) Dichiarazioni in caso di avvalimento

L'impresa partecipante alla gara che intende avvalersi dell'istituto previsto dall'art. 49 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. è tenuta a dimostrare alla stazione appaltante la disponibilità dei mezzi necessari derivante dall'avvalimento dei requisiti di altro soggetto mediante:

a) dichiarazione del legale rappresentante dell'impresa concorrente, resa ai sensi dell'art. 47 e verificabile ai sensi dell'art. 48 del DPR n. 445/2000, attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria, e il possesso da parte del concorrente medesimo dei requisiti generali di cui all'art. 38;

b) dichiarazione dell'impresa ausiliaria-soggetto avvalitore con la quale:

- attesta il possesso dei requisiti di carattere generale di cui all'art. 38 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. nonché dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;
- si obbliga nei confronti del concorrente e della stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- dichiara che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'art. 34 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.;

c) originale o copia autenticata del contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria (soggetto avvalitore) si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto; nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo, in luogo del contratto sopramenzionato l'impresa concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo, dal quale discende l'obbligo previsto dall'art. 49, comma 5, del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.;

In base a quanto previsto dall'art. 49, comma 3, in caso di dichiarazione mendace, ferma restando l'applicazione dell'art. 38, lett. h), nei confronti dei sottoscrittori, la stazione appaltante esclude il concorrente ed escute la garanzia; inoltre trasmette gli atti all'Autorità per le sanzioni di cui all'art. 6, comma 11.

Gli obblighi previsti dalla normativa antimafia a carico del concorrente si applicano anche all'impresa ausiliaria in ragione dell'importo dell'appalto posto a base di gara, ai sensi dell'art. 49, comma 5, del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i..

In base a quanto previsto dall'art. 49, comma 4, del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante.

4) Comprova dell'avvenuto versamento della somma di € 140,00 a titolo di contributo a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti pubblici (deliberazione dell'Autorità di Vigilanza del 21/12/2011) nelle seguenti forme alternative:

- versamento on line, previa iscrizione al "Servizio di riscossione" raggiungibile all'indirizzo <http://contributi.avcp.it>, mediante carta di credito dei circuiti Visa, MasterCard, Diners, American Express. Per eseguire il pagamento sarà necessario collegarsi al "Servizio Riscossione" e seguire le istruzioni a video. A riprova dell'avvenuto pagamento, l'utente otterrà la ricevuta di pagamento, da stampare e allegare all'offerta, all'indirizzo di posta elettronica indicato in sede di iscrizione. La ricevuta potrà inoltre essere stampata in qualunque momento accedendo alla lista dei "pagamenti effettuati" disponibile on line sul "Servizio di Riscossione";

- versamento in contanti, muniti del modello di pagamento rilasciato dal Servizio di riscossione, presso tutti i punti di vendita della rete dei tabaccai lottasti abilitati al pagamento di bollette e bollettini. Lo scontrino rilasciato dal punto vendita dovrà essere allegato in originale all'offerta.

Per il codice identificativo della presente gara "CIG" si rimanda al bando di gara.

5) Copia del presente capitolato speciale d'appalto siglato in ogni pagina per accettazione dal legale rappresentante della ditta concorrente o dal procuratore del legale rappresentante. Nel caso di concorrente costituito da associazione temporanea di imprese o consorzio non ancora costituito, l'istanza deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno la predetta associazione o consorzio.

B) plico n. 2 con dicitura esterna "Offerta Tecnica - Piano del servizio" contenente la documentazione necessaria alla valutazione del piano del servizio di seguito indicata:

- a) dichiarazione in lingua italiana relativa ai criteri di selezione e controllo dei fornitori;
- b) dichiarazione in lingua italiana relativa all'utilizzo di prodotti biologici, DOP, IGP, con marchio STG, di prodotti a "filiera corta", specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche, la tipologia delle preparazioni e la frequenza proposta;
- c) dichiarazione in lingua italiana in ordine all'organico dedicato e livelli di professionalità degli addetti con tabella indicante il n° degli stessi, il livello, le mansioni, il monte-ore anche con riferimento all'attività di addestramento e formazione, con riferimento al Centro Produzione pasti di cui alla lett. e);
- d) dichiarazione in lingua italiana relativa all'esperienza dell'azienda nel settore specifico nella quale vengano documentati i pasti di ristorazione scolastica prodotti nell'ultimo triennio comprovati da allegare certificazioni, autentiche o in copia, rilasciate dai committenti oppure documentate attraverso dichiarazioni sostitutive dell'atto di notorietà rese ai sensi del D.P.R. 445/2000 relative allo svolgimento dei servizi presso altre pubbliche amministrazioni;
- e) dichiarazione in lingua italiana relativa all'ubicazione e alle caratteristiche del Centro di produzione pasti; tra tali caratteristiche deve essere dichiarata l'effettiva capacità produttiva del centro. Dovrà essere altresì fornita la planimetria del Centro, l'elenco e la descrizione delle caratteristiche delle attrezzature impiegate. Nel caso in cui il centro di produzione pasti non sia di proprietà occorre che le ditte partecipanti allegino fotocopia del contratto e dell'atto che attesti e dimostri la disponibilità a favore della ditta concorrente alla data di scadenza della presentazione dell'offerta e fino al 31/08/2015;
- f) dichiarazione in lingua italiana relativa ai contenitori per le varie pietanze utilizzati per il trasporto dei pasti e loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura;
- g) dichiarazione in lingua italiana relativa ai mezzi di trasporto dei pasti confezionati sia di proprietà che di terzi indicando il rapporto numero mezzi / numero plessi scolastici da servire;
- h) documentazione attestante il possesso di ulteriore certificazione di sistema di qualità conforme a norme europee in corso di validità rilasciata da organismi accreditati ai sensi della normativa europea;
- i) documentazione attestante il possesso di Certificazione dei Piani di Autocontrollo.

Ognuna delle dichiarazioni di cui ai punti precedenti dovrà essere contenuta, di norma, in n. 4 facciate in fogli formato A4 - carattere Times New Roman - dimensione 11 – interlinea 1, consentendo compensazioni tra le stesse, fino ad un massimo complessivo comunque non superiore a n. 40 facciate.

C) plico n. 3 con dicitura esterna "offerta economica" contenente:

offerta, in lingua italiana, su carta regolarizzata ai fini dell'imposta di bollo. L'offerta, che non potrà presentare correzioni di alcun tipo, dovrà essere espressa in percentuale unica di ribasso sul prezzo posto a base d'asta dall'Amministrazione. L'offerta dovrà essere espressa in cifre e in lettere, datata e sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal rappresentante legale della ditta.

In caso di discordanza tra l'indicazione espressa in cifre e quella in lettere sarà ritenuta valida l'indicazione in lettere.

Nel caso di partecipazione di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari di concorrenti non ancora costituiti, ai sensi dell'art. 34, comma 1, lett. d) ed e) del D. Lgs. 163/2006, l'offerta deve essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno il raggruppamento temporaneo e il consorzio ordinario di concorrenti e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificato come mandatario, il quale stipulerà il contratto per nome e per conto proprio e dei mandanti.

Salvo quanto disposto dall'art. 37, commi 18 e 19, del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., è vietata qualsiasi modificazione alla composizione dei raggruppamenti temporanei o dei consorzi ordinari di concorrenti rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta.

Ferma restando l'applicazione di quanto stabilito dall'art. 46, comma 1-bis , del D. Lgs. 163/2006, si evidenzia che verranno escluse dalla gara le ditte che presenteranno offerte prive in tutto o in parte della documentazione richiesta oppure corredate di documentazione incompleta o difforme dalle prescrizioni contenute nel presente capitolato e nel bando di gara, nonché le offerte pervenute oltre il termine fissato per la ricezione.

L'incompletezza o la difformità della documentazione prodotta da una sola delle imprese riunite, comporta l'esclusione dell'intero raggruppamento.

Art. 9

Modalità di espletamento dell'incanto

Il pubblico incanto, al quale potranno assistere il legale rappresentante dell'Impresa concorrente o persona dallo stesso designata, munita di apposita delega corredata da fotocopia di un documento d'identità, si terrà presso la Sala Consiliare del Comune di Villorba e sarà presieduto dal Responsabile del Settore Sesto – Servizi sociali, scolastici e culturali.

La gara si svolgerà in più sedute.

Tutta la procedura di gara sarà eseguita da una Commissione giudicatrice che verrà nominata ai sensi dell'art. 84 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i..

La Commissione, nella prima seduta di gara pubblica, procederà:

- a) all'apertura dei plichi pervenuti entro il termine indicato nel bando, secondo l'ordine di arrivo al protocollo, previa verifica della relativa correttezza formale;
- b) all'apertura del *plico n. 1 "Documentazione Amministrativa"* e alla verifica della regolarità e completezza dei documenti e delle dichiarazioni prodotte e quindi all'ammissione dei concorrenti alla gara in esito a tale verifica;
- c) a determinare il numero di concorrenti, pari al 10% del numero dei concorrenti ammessi, arrotondato all'unità superiore, che, in base a quanto previsto dall'art. 48 del D. Lgs. n. 163/2006, sono soggetti alla verifica dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale richiesti nel bando e dichiarati in sede di gara. In caso di difformità delle dichiarazioni si procederà in base a quanto previsto al comma 1 del medesimo articolo;
- d) a sorteggiare i concorrenti da sottoporre a verifica;
- e) a sospendere la seduta al fine di far attivare il sub procedimento di cui al precedente punto c).

Successivamente la Commissione giudicatrice, in seconda seduta pubblica, che verrà comunicata ai soggetti ammessi mediante fax almeno 2 gg. prima della convocazione, e alla quale potranno partecipare i rappresentanti delle ditte concorrenti ammesse o soggetti dalle stesse delegati, procederà:

- a) a dare comunicazione dell'esito della procedura di verifica di cui alla lettera c) del punto precedente;
- b) per i concorrenti ammessi, all'apertura del *plico n. 2 "Offerta tecnica - Piano del Servizio"* verificando che sia stata presentata tutta la documentazione prevista dal presente capitolato;

La Commissione giudicatrice, in una o più sedute riservate, procederà quindi ad esaminare la documentazione relativa all'Offerta Tecnica di ciascuna impresa concorrente e ad attribuire per ciascun elemento di valutazione della stessa il relativo punteggio, applicando quanto previsto dall'art. 7 lett. a) del presente capitolato. Nel caso in cui, per carenza della documentazione prodotta, non sia possibile provvedere all'attribuzione anche di uno solo dei punteggi, la commissione indicherà per l'offerente in questione la dicitura "non valutabile".

In successiva seduta pubblica, che verrà tempestivamente comunicata a mezzo fax almeno 2 gg. prima della convocazione, e alla quale potranno partecipare i rappresentanti delle ditte concorrenti ammesse o soggetti dalle stesse delegati, la commissione giudicatrice, procederà:

- a) disporre l'esclusione dei concorrenti per i quali la commissione non abbia potuto provvedere alla valutazione (l'assegnazione di un punteggio pari a 0 (zero) non comporta l'esclusione);
- b) a comunicare la graduatoria parziale dei concorrenti a seguito dell'attribuzione del punteggio per l'offerta tecnica;
- c) ad aprire, per i concorrenti ammessi, il *plico n. 3 "Offerta economica"* dando lettura delle offerte presentate;
- d) ad attribuire i punteggi all'elemento prezzo applicando la formula di cui al precedente art. 7 lett. b);

- e) a determinare la graduatoria finale dei concorrenti in base al punteggio complessivo totalizzato quale sommatoria dei punteggi per la valutazione tecnica e dei punteggi per la valutazione economica;
- f) a determinare la soglia di anomalia in base a quanto previsto dall'art. 86, comma 2, del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.;
- g) a sospendere la seduta, nel caso in cui l'offerta che ha ottenuto il miglior punteggio risulti anomala ai sensi dell'art 87 del D. Lgs. 163/2006, al fine di attivare il sub procedimento di verifica delle offerte anomale in base a quanto previsto dall'art. 88 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.;
- h) a dichiarare aggiudicatario provvisorio il concorrente che ha ottenuto il punteggio complessivo più alto nel caso in cui l'offerta non risulti anomala.

Solo nel caso in cui si verifichi la circostanza di cui al precedente punto g):

In successiva seduta pubblica, che verrà tempestivamente comunicata a mezzo fax almeno 2 gg. prima della convocazione, e alla quale potranno partecipare i rappresentanti delle ditte concorrenti ammesse o soggetti dalle stesse delegati, la commissione giudicatrice, procederà:

- a) a comunicare l'esito della procedura di verifica eseguita secondo quanto previsto dall'art. 88 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.;
- b) a leggere la graduatoria finale dei concorrenti;
- c) a dichiarare aggiudicatario provvisorio della gara il concorrente che ha totalizzato il maggior punteggio risultato congruo a seguito della verifica della congruità.

Le sedute di gara potranno comunque essere sospese ed aggiornate a data ed orario diverso da quello indicato nel bando di gara, salvo che nella fase di apertura delle offerte economiche.

L'aggiudicazione definitiva avverrà mediante provvedimento del Responsabile del Settore Sesto – Servizi sociali e scolastici e culturali, previa verifica del possesso dei requisiti sia di ordine generale che di capacità economico-finanziaria e tecnica-professionale.

Ai sensi dell'art. 71 D.P.R. 445/2000 e s.m.i. la stazione appaltante si riserva di procedere a idonei controlli a comprova della veridicità delle dichiarazioni attestanti il possesso dei requisiti generali. La verifica dei requisiti sia di capacità economico-finanziaria che tecnica-professionale previsti nel presente disciplinare, di cui all'art. 48 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i., sarà effettuata in fase di procedimento di verifica del possesso dei requisiti di ordine morale e professionale nei confronti del soggetto provvisoriamente aggiudicatario e del secondo in graduatoria, qualora non siano stati tra i soggetti a tal fine sorteggiati a conclusione della prima seduta di gara.

Art. 10

Calendario di erogazione del servizio

L'erogazione dei pasti avverrà secondo il calendario scolastico trasmesso annualmente dal Comune sulla base delle comunicazioni acquisite dai dirigenti scolastici e del calendario regionale.

A puro titolo di riferimento, il servizio viene di norma fornito nei tempi evidenziati dalla seguente tabella:

SCUOLE	INIZIO	FINE
Scuola dell'Infanzia statale	settembre	giugno
Scuole primarie	settembre	giugno
Scuole secondarie di primo grado	settembre	giugno
Servizio estivo presso scuole statali	fine giugno	inizio settembre

Art. 11

Inizio della fornitura del servizio per le diverse utenze

L'I.A. si impegna ad iniziare il servizio a partire dal 17 settembre 2012 o dall'eventuale data successiva indicata dal Comune.

Art. 12

Ordinativi dei pasti veicolati

I pasti veicolati dovranno essere forniti dall'I.A. in base al numero dei pasti giornalmente comunicati, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nelle Tabelle Dietetiche e secondo i menù predisposti dal Comune (Allegato "A").

Le tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato possono essere variate con l'accordo delle parti; i menù e le relative grammature potranno essere rideterminati annualmente, stagionalmente ed in corso d'opera dal Committente, fermo restando il valore economico della prestazione pattuita. L'I.A. riceverà, in tempi immediatamente successivi all'aggiudicazione, i menù definitivi predisposti dall'Amministrazione. In tale sede verranno comunicate le grammature relative ai pasti per gli adulti insegnanti ed altro personale avente diritto.

I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dal Comune.

L'ordinazione dei pasti da veicolare in ogni singolo Centro di Ristorazione è effettuata da personale della scuola, autorizzato dal Comune, attraverso un ordine esecutivo giornaliero comunicato telefonicamente entro le ore 9.30 a.m.

Annullamenti del servizio riferiti ad un singolo ed intero plesso scolastico devono essere comunicati all'I.A. almeno 48 ore prima delle ore 9.30 del giorno del pasto, orario convenuto di esecutività degli ordini stessi.

Tali comunicazioni possono venire effettuate sia per via telefonica e confermate a mezzo telefax, che direttamente via telefax.

L'I.A. è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste dal Comune secondo gli schemi dietetici previsti dal Comune per ogni singola patologia e per motivazioni etiche e religiose.

Nessun ordine potrà essere effettuato, ed accettato dall'I.A., da parte di personale diverso da quello indicato dal Comune.

Art. 13 *Interruzione del servizio*

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, il Comune e/o l'I.A. dovranno di norma, quando possibile, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

In caso di interruzione totale non prevedibile dell'attività scolastica per la quale non sia stata data comunicazione all'I.A. con un anticipo di 24 ore, il Comune riconosce all'I.A. un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura prevista per quel giorno della settimana, calcolato sulla media dell'ultimo mese.

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

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'I.A. come del Comune, che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza.

Art. 14 *Cauzione definitiva*

Ai sensi dell'art. 113 del D. Lgs. 163/2006, l'I.A., a garanzia del regolare adempimento degli obblighi contrattuali, dovrà prestare una cauzione pari al 10% dell'importo contrattuale mediante fidejussione bancaria o assicurativa, salvo quanto prescritto dall'art. 113, comma 1, del D. Lgs. 163/2006.

La cauzione definitiva potrà essere costituita tramite fidejussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D. Lgs. 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze.

La garanzia dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, dalla semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Tale cauzione resterà vincolata fino alla scadenza del contratto e comunque fino a che non sia stata definita ogni eventuale eccezione o controversia.

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento del contratto.

Inoltre, l'I.A. avrà l'obbligo di adeguare proporzionalmente la cauzione definitiva, nel caso di eventuale affidamento di servizi analoghi successivamente alla scadenza del contratto, ai sensi dell'art. 57, comma 5, lett. b), del D. Lgs. 163/2006.

Art. 15
Rinuncia all'aggiudicazione

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

Art. 16
Sub-appalto del servizio

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità. E' fatto divieto di subappaltare il servizio caratteristico dell'appalto oggetto del presente Capitolato.

Il subappalto è ammesso limitatamente al servizio di trasporto pasti nei confronti di soggetti in possesso delle necessarie qualificazioni ed è regolato dall'art. 118 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i..

Il subappalto, oltre ad essere dichiarato in sede di presentazione dell'offerta, ai sensi del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., deve necessariamente essere autorizzato dal Comune a pena di nullità.

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'aggiudicatario che rimane unico responsabile nei confronti del Comune di quanto subappaltato.

L'affidamento di attività a terzi non comporta alcuna modifica agli obblighi e agli oneri contrattuali dell'I.A., per l'esecuzione di tutte le attività contrattuali previste.

L'I.A. è obbligata a trasmettere al Municipio territorialmente competente, entro 20 giorni dalla data dell'eventuale richiesta, copia delle fatture di quietanza relative ai pagamenti da essa corrisposti al/ai subappaltatore/i con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

L'I.A. è responsabile dei danni che dovessero derivare al Comune o a terzi per fatti comunque imputabili ai soggetti cui sono state affidate le suddette attività.

I subappaltatori devono mantenere per tutta la durata del contratto i requisiti richiesti dagli atti di gara.

L'esecuzione del servizio in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subappalto.

Titolo II
ONERI INERENTI AL CONTRATTO

Art. 17
Assicurazioni

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'I.A.

Pertanto l'I.A. deve stipulare apposita assicurazione R.C.T., con un massimale non inferiore a € 5.000.000,00 (cinquemilioni) per sinistro blocco unico e di € 1.000.000,00 (unmilione) per persona.

Art. 18
Spese, imposte e tasse

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

Nessun compenso è dovuto dal Comune per la formulazione del progetto offerta, i cui contenuti sono soggetti alle normative vigenti in materia di trasparenza e imparzialità dell'azione amministrativa, con autorizzazione dei partecipanti al necessario trattamento delle informazioni da parte del Comune.

Art. 19

Recupero contributi CEE prodotti lattiero-caseari

L'I.A., onde permettere al Comune l'applicazione del Reg. CE 657/2008 modificato dal Reg. CE 966/2009, Decreto MIPAAF 17 ottobre 2008, sui prodotti lattiero caseari, è tenuta a fornire la documentazione giustificativa necessaria e, in particolare: i registri di carico e scarico dei prodotti lattiero-caseari distribuiti esclusivamente agli alunni; le fatture/bolle intestate alla ditta devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del Comune di Villorba, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione dei pasti; devono indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti devono essere preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e devono essere muniti della prescritta bollatura sanitaria.

Titolo III

PERSONALE

Art. 20

Personale

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'I.A. o dell'eventuale subappaltatore regolarmente autorizzato nei limiti consentiti dall'art. 16.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere i requisiti previsti dalla vigente normativa in materia di igiene degli alimenti, avere adeguata professionalità, conoscere ed essere aggiornato costantemente sulle norme e sugli aspetti igienico sanitari (D. Lgs. 155/1997 e regolamento CE 852/2004).

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

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

Art. 21

Organico addetti

L'I.A. deve individuare e comunicare al Comune il nominativo del Responsabile Operativo del Servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

Il Responsabile Operativo del Servizio dovrà essere in possesso di idonea qualifica professionale ed adeguata competenza ed esperienza professionali per svolgere proficuamente tale funzione. Dovrà garantire la corretta attuazione del contratto, un rapporto costante con gli uffici comunali competenti per agevolare il controllo dell'andamento del servizio e garantire la reperibilità in qualsiasi momento durante l'effettuazione del servizio, intervenendo, anche direttamente, in accordo con il Comune qualora si verificassero problemi di qualsiasi natura.

In caso di assenza o impedimento del Responsabile Operativo del Servizio, l'I.A. deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro soggetto di pari professionalità, dandone immediata comunicazione scritta al Comune.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'I.A., come numero, mansioni, livello e monte-ore.

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta.

Tale consistenza deve essere riconfermata tramite elenco nominativo al Committente all'inizio di ogni anno scolastico.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi; in tale caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Per ogni refettorio deve essere garantito un numero di addetti alla distribuzione pari ad un rapporto di norma 1:50 rispetto ai commensali in sala per ogni turno. Uno di essi, per indicazione dell'I.A., assume la qualifica di referente organizzativo per i rapporti con il Comune e l'utenza.

L'attività di coordinamento della preparazione dei pasti dovrà essere affidata ad un operatore con la qualifica di cuoco.

Art. 22

Reintegro personale mancante

Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito per ogni Centro di Ristorazione; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate al Comune per l'approvazione formale.

In mancanza di tale approvazione l'I.A. non può procedere ad alcuna variazione.

Art. 23

Direzione del servizio

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

Il direttore deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dal Comune al controllo dell'andamento del servizio.

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

Art. 24

Formazione e addestramento

Ferma restando la formazione obbligatoria secondo le vigenti normative, l'I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune.

A tali corsi potrà partecipare anche il Comune attraverso propri incaricati; a tale scopo l'I.A. informerà gli Uffici preposti del Comune circa il giorno ed il luogo dove si terrà il seminario.

Le modalità di formazione e addestramento del personale addetto alla produzione e alla distribuzione del pasto (durata, argomenti, frequenza, ecc.) sono indicate nella relazione prevista dall'Offerta Tecnica - "Piano di Servizio" di cui all'art. 8, lett. B) e oggetto di apposita valutazione.

Art. 25

Vestiaro e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale così come previsto dal D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'I.A. ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di sbarazzo dei refettori, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980.

L'I.A., ai sensi delle vigenti normative in materia di igiene e sicurezza, deve altresì fornire camici monouso, mascherine, copricapo e copriscarpe, in occasione dei sopralluoghi presso i centri di ristorazione al personale incaricato dell'Amministrazione Comunale e ai rappresentanti della Commissione Mensa di cui al successivo art. 85.

Art. 26

Rispetto delle normative vigenti

L'I.A. deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali, con quelle poste in atto dal Committente.

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

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

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

Art. 27 *Applicazioni contrattuali*

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

L'I.A. è tenuta, altresì, a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi, anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

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

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

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale sono a carico dell'I.A.

Art. 28 *Disposizioni igienico-sanitarie*

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa riferimento alla L. 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e successive modificazioni ed integrazioni, alla normativa europea in materia e alle procedure relative alla metodologia HACCP (Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 178/2002), nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

Titolo IV **CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPAZIONE DEI PASTI**

Art. 29 *Caratteristiche delle derrate alimentari*

Le derrate alimentari devono essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle leggi vigenti in materia e da quanto stabilito dall'Autorità Sanitaria, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate. In particolare, le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti devono corrispondere a quanto contenuto nelle schede prodotto delle principali sostanze alimentari riportate nello specifico allegato 3 delle Linee Guida Regionali riprodotto nelle Tabelle Merceologiche (Allegato "B").

Le derrate alimentari utilizzate per il Comune presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle Tabelle Merceologiche. Dette derrate devono essere riconoscibili e distinguibili da quelle destinate ad eventuali altri contraenti dell'I.A. e recare apposita etichettatura indicante "Comune di Villorba".

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

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, comporta la ristesura dell'elenco completo.

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

Il Comune, conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente, promuove l'impiego dei prodotti di qualità, quali: prodotti biologici, DOP, IGP, prodotti tradizionali e provenienti da agricoltura sociale.

Nella preparazione dei pasti deve essere privilegiato l'uso di prodotti agricoli di origine regionale, come indicato dall'art. 2 della L.R. 7/2008. A tale scopo, i menù promuovono l'utilizzo di prodotti del territorio nel rispetto della stagionalità.

E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti di origine transgenica (OGM) e di ogni altro alimento di cui non è garantito lo standard di qualità e la provenienza.

Art. 30

Etichettatura delle derrate alimentari

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art. 31

Garanzie di qualità

L'I.A. deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche.

Titolo V

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 32

Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi e dai Regolamenti CE vigenti.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti".

L'I.A. deve produrre e consegnare in copia al Comune il proprio Manuale di Autocontrollo e di Corretta Prassi Igienica che si impegna a far rispettare a tutto il personale impiegato. Tale documento deve essere visibile all'interno della struttura produttiva.

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

Nel dettaglio si evidenzia l'osservanza delle seguenti procedure:

- durante tutte le operazioni di produzione, le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.
- il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.
- l'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, insalata di riso, ortaggi crudi, ecc.
- l'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrostiti e brasati.
- l'utilizzo dei guanti monouso è richiesto per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori Gastro-norm.
- i guanti monouso devono essere sostituiti tra un'operazione e l'altra.
- tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.
- l'alloggiamento del cibo porzionato nelle Gastro-norm, quali pizza, polpettone, frittata, pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.

Art. 33

Conservazione delle derrate

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

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

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

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

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

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

I prodotti cotti, refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6°C.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale idoneo.

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

E' vietato l'uso di recipienti di alluminio.

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

La temperatura del magazzino non deve superare i 20/25°C.

Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

Art. 34

Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne per quanto contemplato nel successivo art. 38 del presente Capitolato.

Titolo VI

MANIPOLAZIONI E COTTURA

Art. 35

Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale e devono seguire le indicazioni relative alla preparazione e cottura dei pasti fornite dalle Linee Guida Regionali (paragrafo 2.2, punto e)), citate all'art. 4 del presente Capitolato.

Art. 36

Preparazione piatti freddi.

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi, precedentemente al trasporto, deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4°C in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e s.m.i., tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria.

Art. 37

Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

- tutti i prodotti surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4°C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
 - la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
 - la carne trita, direttamente tritata presso il Centro di Produzione Pasti, deve essere macinata in giornata;
 - il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
 - il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
 - le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
 - le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
 - ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forni a termo-convezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.);
 - tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato;
 - le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
 - legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua.
- Per ogni altro aspetto qui non direttamente disciplinato si rinvia all'Allegato "B" del presente Capitolato.

Art. 38
Linea refrigerata

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1° e 4°C.

Tali lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e +4°C entro le successive due ore) sono: arrostiti, brasati e bolliti di carne bovina, cottura di paste al forno e cottura di sughi e ragù.

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

Art. 39
Pentolame per la cottura

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

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

I ragù e i sughi devono essere cotti in brasiero.

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

Art. 40
Condimenti

Le paste asciutte devono essere trasportate ai Centri di Ristorazione, unicamente condite con olio extra vergine d'oliva. Il condimento (pesto, pomodoro, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale.

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. n. 509/1987.

A ciascun plesso scolastico servito dovranno essere forniti i generi necessari per il condimento delle verdure: aceto di vino, aceto balsamico, olio extra vergine di oliva, sale fino e limone.

Titolo VII
MENU' PER TUTTE LE UTENZE

Art. 41
Menù

I piatti proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nell'allegato "A". I menù saranno articolati in menù invernale (indicativamente 01/10 – 30/04) ed estivo (indicativamente 01/5 – 30/09); tali date potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente.

Detti menù sono differenziati per:

- Scuola dell'Infanzia;
- Scuola Primaria e Secondaria di primo grado.

I menù eseguiti dovranno essere unicamente quelli stabiliti dal Comune.

Art. 42
Struttura dei menù

Per i bambini utenti di Scuola dell'Infanzia statale, Scuola Primaria e Secondaria di primo grado e per gli adulti docenti e non docenti aventi diritto, il pranzo deve prevedere:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- due contorni
- pane
- frutta (o succo di frutta o spremuta d'arancia)
- acqua da acquedotto comunale. Ove particolari situazioni di emergenza non consentissero l'utilizzo di acqua erogata dall'acquedotto comunale l'I.A è tenuta a fornire acqua minerale naturale in confezione PET da 50 cl senza ulteriori oneri a carico del Comune.

Il Comune si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti alimentari aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari quali: Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico. Dovrà, inoltre, essere fornito un pasto di scorta per situazioni di emergenza, da conservare presso i Centri di Ristorazione, così composto: tonno, crackers, succhi di frutta, acqua minerale, biscotti secchi monoporzione.

Potranno essere richiesti alimenti differenti da quelli indicati nel menù per particolari esigenze dietetiche (diete speciali ecc.).

Il pasto-scorta verrà pagato esclusivamente in caso di consumo non imputabile all'I.A. e in tal caso dovrà essere prontamente reintegrato.

Il Comune può richiedere all'I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, possono essere richieste in caso di emergenza.

Il cestino freddo dovrà comprendere:

- un panino con formaggio o prosciutto cotto
- un succo di frutta
- un pacchetto di biscotti monoporzione
- un pacchetto di crackers
- acqua minerale 50 cl
- un frutto.

Art. 43
Variazione dei menù

Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con gli Uffici preposti del Comune.

Nessuna variazione può essere apportata dall'I.A. senza la specifica autorizzazione scritta del Comune.

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

- interruzione o guasto di uno o più impianti;

- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.
- indisponibilità temporanea di determinate materie prime (solo se opportunamente documentata).

Titolo VIII
TABELLE DIETETICHE E MENU'

Art. 44
Tablette dietetiche

Le tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, sperimentazioni, proposte da parte degli organismi competenti (S.I.A.N dell'ULSS, ecc.), applicazione delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (LARN: Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana) alle condizioni stabilite al precedente art. 12.

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

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

Tali tabelle dei pesi a cotto vanno elaborate dall'I.A. in relazione ad ogni tabella dietetica stagionale.

Art. 45
Quantità degli ingredienti

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle Tabelle Dietetiche (allegato "A") nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

Art. 46
Diete speciali

L'I.A. si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico ai competenti Uffici del Comune.

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici di acciaio inox con coperchio, in monoporzione, contrassegnati con un codice inequivocabilmente corrispondente all'utente a cui è destinato il pasto. Non sono accettate vaschette in alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore termico.

Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente, dovranno garantire lo stesso grado di variabilità e lo stesso valore nutrizionale del menu ordinario.

L'I.A. è tenuta alla fornitura di tutti i prodotti dietetici necessari per la preparazione dei pasti per gli utenti.

Ogni Dieta speciale per motivi di salute deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Nel caso di intolleranza al glutine la scelta dei prodotti da somministrare dovrà essere effettuata utilizzando il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia.

Per la preparazione dei pasti per i celiaci si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti.

L'I.A. si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etico-religiose.

Art. 47
Diete di transizione ("Diete in bianco")

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete di transizione o "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 10.30 dello stesso giorno.

Le "diete in bianco" devono essere fornite in singoli contenitori termici di acciaio inox, in monoporzione. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore termico.

Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica se non superano la durata di 48 ore, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto o altro, così come concordato dalle parti, da un contorno, pane e frutta.

Art. 48

Introduzione di nuove portate e menù sperimentali

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

Titolo IX

NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art. 49

Contenitori

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

I contenitori devono essere in polietilene, all'interno dei quali sono collocati contenitori gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Le Gastro-norm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

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

Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Art. 50

Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, devono, altresì, consentire il mantenimento della temperatura non inferiore a + 65°C e per gli alimenti freddi +10°C, fino alla somministrazione dei pasti. Tali mezzi devono essere conformi ai requisiti di cui all'art. 43 del D.P.R. n. 327/1980, tenuto conto di quanto previsto dalla normativa europea.

E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme con quanto indicato all'art. 47 del D.P.R. n. 327/1980.

L'I.A. deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso i singoli Centri di Ristorazione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti; il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto dal Centro Produzione Pasti all'ultimo Centro di Ristorazione raggiunto, non potrà essere superiore ai 40 (quaranta) minuti.

Art. 51

Orari di trasporto e consegna dei pasti

I pasti devono essere consegnati nei locali adibiti a refettori, presso i Centri di Ristorazione, a cura dell'I.A.

La consegna dei pasti presso ogni Centro di Ristorazione deve essere effettuata in un arco di tempo compreso tra i 30' e i 10' prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo.

Indicativamente gli orari del consumo del pranzo sono i seguenti:

	SCUOLA	INDIRIZZO	ORARIO INDICATIVO CONSUMO PRANZO
1	Scuola dell'Infanzia Statale "C. Collodi"	Via Libertà, 4 – LANCENIGO di Villorba	11.45 – 1° turno 12.15 – 2° turno
2	Scuola primaria "Don Lino Pellizzari"	Via Solferino, 14 - FONTANE di Villorba	12.15 – 1° turno 12.45 – 2° turno
3	Scuola primaria "G. Matteotti"	Via Campagnola, 30 - VENTURALI di Villorba	12.15
4	Scuola primaria "M. Polo"	Via Centa, 92 - VILLORBA capoluogo	12.30 – 1° turno 13.15 – 2° turno
5	Scuola primaria "G. Marconi"	Via Postioma, 54/b - CATENA di Villorba	13.00 – 1° turno 13.30 – 2° turno
6	Scuola primaria "G. Pascoli"	Via Piave, 88 - SAN SISTO di Villorba	12.10 – 1° turno 12.40 – 2° turno
7	Scuola primaria "E. De Amicis"	Via Fontane, 42 - FONTANE di Villorba	12.20 – 1° turno 12.50 – 2° turno
8	Scuola secondaria di 1° grado "A. Manzoni"	Via Galvani, 4 - LANCENIGO di Villorba	13.10 – 1° turno 13.30 – 2° turno
9	Scuola secondaria di 1° grado "G. Scarpa"	Via Centa, 94 - VILLORBA capoluogo	13.25 – 1° turno 13.50 – 2° turno

Nessun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso.

Per ogni terminale di distribuzione l'I.A. emetterà un documento di trasporto in duplice copia recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tali bolle dovrà essere stato preventivamente indicato dall'I.A. l'orario di carico e di partenza del mezzo.

Il personale della scuola addetto al ritiro del pasto firmerà per ricevuta, restituendone copia all'I.A. e inoltrando l'originale al competente Ufficio del Comune, per i controlli e gli adempimenti necessari alla stipulazione del corrispettivo mensile.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quelli ordinati, su segnalazione delle scuole e/o del competente Ufficio del Comune, la ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrarne il numero.

Titolo X

NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 52

Somministrazione portate

L'I.A. deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

Art. 53

Tabella pesi a cotto

L'I.A. deve predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione: tale tabella deve essere formulata per ogni menù stagionale e per ordine di scuola (Scuola dell'Infanzia, Scuole Primarie, Scuole Secondarie di primo grado, utenti adulti).

Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù stagionale in vigore, devono essere fornite al Comune ed essere utilizzate sia dagli operatori addetti alla distribuzione dei pasti che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.

Art. 54

Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione

I pasti sono distribuiti da personale dell'I.A. nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici in stovigliato a perdere, tranne per la scuola dell'infanzia statale in cui i pasti vengono distribuiti in stoviglie non a perdere in materiale infrangibile con posateria in acciaio.

Il personale addetto alla distribuzione deve essere adeguatamente formato, come previsto dalla normativa vigente, e rispettare le seguenti prescrizioni:

- 1 – lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
 - 2 – indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
 - 3 – esibire il cartellino di riconoscimento;
 - 4 – imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, brocche;
 - 5 – procedere alla distribuzione con modalità self-service, con esclusione della scuola dell'infanzia per la quale si procederà dopo che tutti gli alunni hanno preso posto a tavola;
 - 6 – prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in valore o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo
 - 7 – la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo;
 - 8 – non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
 - 9 – distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
 - 10 – eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
 - 11 – aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
 - 12 – per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
 - 13 – distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'autorità scolastica;
 - 14 – il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto;
 - 15 – nessun alimento può essere consumato all'esterno della sala mensa.
- Per la scuola dell'infanzia statale è richiesto il taglio della carne e la sbucciatura e taglio della frutta.

Art. 55

Informazione ai commensali

L'I.A. è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno, indicante l'elenco degli ingredienti e l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati.

Art. 56

Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa comunque riferimento alla L. 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

Titolo XI

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art. 57

Pulizia del centro di produzione

L'I.A. deve predisporre un piano di sanificazione presso il Centro di Produzione Pasti e tenere un registro comprovante il rispetto di tale piano.

E' compito del personale addetto alla distribuzione dei pasti nei Centri di Ristorazione provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli e, per quanto riguarda la scuola dell'infanzia statale, al ritiro delle stoviglie per il lavaggio e la sanificazione.

L'I.A. provvede inoltre a fornire giornalmente brocche in polycarbonato (litri 1 – ½) per l'acqua potabile, e a ritirarle giornalmente per le opportune operazioni di sanificazione.

Art. 58

Modalità di utilizzo dei prodotti di deterzione

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

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Art. 59

Interventi ordinari e straordinari

Oltre alle normali operazioni di pulizia giornaliera l'I.A. deve effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale del Centro di Produzione Pasti all'inizio del servizio e, successivamente, con cadenza semestrale a far data dall'inizio del servizio.

Art. 60

Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

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

Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso il Centro di Produzione Pasti.

Art. 61

Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

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

Il personale che effettua pulizia o lavaggio, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti.

Art. 62

Pulizie esterne

Le pulizie delle aree esterne di pertinenza dei locali di produzione sono a carico dell'I.A. che deve aver cura di mantenere le suddette aree in perfetto stato di igiene e decoro.

Art. 63

Rifiuti presso i Centri di Ristorazione

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta. I contenitori e le pattumiere devono essere a pedale e munite di coperchio.

Detti contenitori dovranno essere conferiti direttamente negli appositi cassonetti.

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

Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti sono a carico dell'I.A.

L'I.A. deve adottare tutte le misure necessarie a ridurre al minimo il volume degli imballaggi e dei contenitori prediligendo l'utilizzo di imballaggi riciclabili, impegnandosi, altresì, a rispettare le norme e le

regole dettate da Contarina S.p.A. in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani, anche in riferimento ad eventuali compostaggi effettuati presso le scuole.

Art. 64
Servizi igienici

I servizi igienici, annessi alla cucina del Centro di Produzione Pasti, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

Titolo XII
NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTIFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 65
Disposizioni in materia di sicurezza

E' fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia.

L'I.A. deve, almeno una settimana prima dell'inizio del servizio, dimostrare di aver redatto il documento di cui al comma 1 dell'art. 17 del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i. (DVR), secondo i dettami dell'art. 28 del suddetto D. Lgs., mettendolo a disposizione del Comune.

Ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs. 81/2008, il Comune ha redatto il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza, di cui all'Allegato "C" al presente capitolato, recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione, che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto.

Il DUVRI deve essere messo a disposizione ai fini della formulazione dell'offerta e costituisce specifica tecnica ai sensi dell'art. 68 e dell'Allegato VIII del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i..

L'I.A., nella comunicazione dei rischi specifici connessi alla propria attività, può presentare proposte di integrazione al DUVRI, ove ritenga di poter meglio garantire la sicurezza del lavoro, sulla base della propria esperienza.

In nessun caso le eventuali integrazioni possono giustificare modifiche o adeguamento dei costi della sicurezza. Tale documento, così come risultante dalle integrazioni in questione, sottoscritto congiuntamente, integra gli atti contrattuali.

I costi della sicurezza di cui all'art. 86, comma 3-bis del D. Lgs 163/2006 si riferiscono ai costi relativi alle misure preventive e protettive necessarie ad eliminare o ridurre al minimo i rischi di interferenza.

Resta a carico dell'I.A. la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio, di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad Uso Promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

Art. 66
Referenti alla sicurezza

Il Comune comunicherà il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione.

L'I.A. deve Comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione.

Art. 67
Sopralluogo per la comunicazione dei rischi

L'I.A. dà atto, senza riserva di sorta, di avere valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza, nelle aree interessate al Servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di avere informato i propri lavoratori.

Art. 68
Divieti

E' fatto divieto al personale dell'I.A. di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del Servizio, e di quanto previsto specificatamente dal relativo Capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc.

Art. 69

Imposizione del rispetto delle norme dei regolamenti

L'I.A. deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti in forza alle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoratore dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

In particolare imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

L'I.A. deve osservare e far osservare al suo personale o ad eventuali suoi subappaltatori tutte le disposizioni legislative, le norme interne ed i regolamenti vigenti all'interno delle aree del Comune, dei quali verrà idoneamente informato.

Art. 70

Norme generali per l'igiene del lavoro

L'I.A. ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti nel presente Capitolato quanto previsto dal D.P.R. 303/1956.

Art. 71

Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore, da parte del personale dell'I.A. presso il Centro di Produzione deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione; in particolare, per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'I.A.

Art. 72

Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'I.A. deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino la norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle norme vigenti.

Art. 73

Piano di evacuazione

L'I.A. deve predisporre prima dell'inizio del servizio e, comunque, entro e non oltre 30 giorni dall'inizio dello stesso, un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali.

A tal fine l'I.A. deve effettuare una mappatura dei locali del Centro con un piano di fuga prestabilito e verificato nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente.

Art. 74

Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

Art. 75

Pulizia di impianti e attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature presenti nel Centro di Produzione Pasti devono essere deterse e disinfettate.

Titolo XIII
CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 76
Diritto di controllo del Comune

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro di Produzione Pasti ed i Centri di Ristorazione per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale.

E' facoltà del Comune disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso il Centro di Produzione Pasti e i Centri di Ristorazione, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente Capitolato e così come integrato dai contenuti dell'Offerta Tecnica - Piano del Servizio dell'I.A..

Art. 77
Organismi predisposti al controllo

Gli organismi predisposti al controllo sono:

- i competenti servizi dell'Azienda U.L.S.S. territoriale;
- i consulenti specialisti incaricati dal Comune;
- il personale incaricato del Comune;
- le strutture specializzate incaricate dal Comune.

Art. 78
Tipologia dei controlli

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

I tecnici incaricati dal Comune non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'I.A.

Il personale dell'I.A. non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

1) Le ispezioni riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- i procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;

- controllo dell'organico;
 - distribuzione dei carichi di lavoro;
 - professionalità degli addetti;
 - controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni);
 - modalità di manipolazione;
 - controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
 - controllo degli interventi di manutenzione;
 - controllo delle attrezzature;
 - controllo del comportamento degli addetti nei confronti dell'utenza;
 - controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
 - controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.
- 2) I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dall'I.A. o dai tecnici incaricati dal Comune.
- 3) Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori delle Az. U.L.S.S. che da laboratori di soggetti incaricati dal Comune. Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti. Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi in conformità alla vigente normativa.

Art. 79

Blocco dei prodotti alimentari

I controlli effettuati dal Comune potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari".

In tal caso, i tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in celle frigorifere (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".

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

Art. 80

Comportamento igienico-sanitario degli organismi di controllo

I componenti gli organismi di controllo devono indossare in sede di effettuazione dei controlli delle qualità presso i Centri di Produzione Pasti ed i refettori, apposito camice bianco e copricapo, nonché tenere comportamenti conformi alle normative igienico-sanitarie.

Art. 81

Metodologia del controllo di conformità

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

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

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

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

Art. 82

Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. è tenuta a conservare, presso il centro di cottura, un campione di almeno 150 gr. rappresentativo del pasto completo

del giorno, così come del pasto sostitutivo del menù di base qualora fossero intervenute delle variazioni. Tali campioni vanno posti singolarmente in sacchetti sterili, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo e conservati in frigorifero a temperatura non superiore ai 4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione". I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopraindicate, sino al martedì della settimana successiva.

Art. 83

Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità

I tecnici incaricati dal Comune per l'esecuzione dei controlli non possono muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'I.A.. Il personale dell'I.A., a sua volta, non deve interferire sulle procedure di controllo poste in essere da tali incaricati.

I rilievi sono contestati tempestivamente all'I.A. per via telefonica e confermati per iscritto entro i due giorni successivi.

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

Art. 84

Controllo della qualità

L'I.A. è tenuta a consentire l'accesso periodico (quindicinale e/o mensile) alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano del servizio.

Art. 85

Commissione Mensa

La Commissione mensa è un organismo composto da rappresentanti dei genitori degli alunni, da insegnanti delle scuole e da personale che a diverso titolo collabora nella gestione del servizio.

Ai componenti la Commissione l'I.A. deve garantire la possibilità di effettuare assaggi dei pasti somministrati agli alunni. Di norma per ogni plesso scolastico, i rappresentanti dei genitori non potranno essere in numero superiore a 3. Gli assaggi verranno effettuati da non più di un rappresentante di ciascun plesso scolastico per ogni giorno di servizio. Ogni rappresentate dei genitori può effettuare al massimo due visite mensili.

Ai genitori incaricati di effettuare l'assaggio la ditta dovrà consegnare un camice ed un copricapo da indossare prima dell'accesso al refettorio.

I rappresentanti della Commissione mensa riporteranno le loro osservazioni nell'apposita scheda disponibile presso i Centri di ristorazione evitando di commentare o effettuare rilievi agli addetti alla distribuzione dei pasti o ad altro personale presente, nonché agli utenti del servizio.

Titolo XIV

PENALI

Art. 86

Penalità previste per il servizio di preparazione, veicolazione e somministrazione pasti

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

1- *Standard merceologici.*

- 1.1 € 1.000,00 (mille)
Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche.
- 1.2 € 2.000,00 (duemila)
Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.
- 1.3 € 2.000,00 (duemila)

Etichettatura non conforme alla vigente normativa.

- 2- *Quantità.*
- 2.1 € 1.000,00 (mille)
Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.
 - 2.2 € 3.000,00 (tremila)
Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico.
 - 2.3 € 2.000,00 (duemila)
Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo plesso scolastico.
 - 2.4 € 1.000,00 (mille)
Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate.
 - 2.5 € 1.000,00 (mille)
Mancata consegna di materiale a perdere.
 - 2.6 € 1.000,00 (mille)
Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione.
- 3- *Rispetto dei menù.*
- 3.1 € 500,00 (cinquecento)
Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto)
 - 3.2 € 500,00 (cinquecento)
Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto)
 - 3.3 € 200,00 (duecento)
Mancato rispetto del menù previsto (contorno)
 - 3.4 € 200,00 (duecento)
Mancato rispetto del menù previsto (frutta)
- 4- *Igienico-sanitari.*
- 4.1 € 5.000,00 (cinquemila)
Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.
 - 4.2 € 5.000,00 (cinquemila)
Rinvenimento di parassiti.
 - 4.3 € 10.000,00 (diecimila)
Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.
 - 4.4 € 5.000,00 (cinquemila)
Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili
 - 4.5 € 5.000,00 (cinquemila)
Inadeguata igiene degli automezzi.
 - 4.6 € 10.000,00 (diecimila)
Fornitura dei pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana.
 - 4.7 € 2.000,00 (duemila)
Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i Centri di Produzione Pasti.
 - 4.8 € 2.000,00 (duemila)
Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.
 - 4.9 € 1.000,00 (mille)
Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.
 - 4.10 € 2.000,00 (duemila)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione Pasti.
 - 4.11 € 1.000,00 (mille)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.
 - 4.12 € 1.000,00 (mille)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, distribuzione e sbarazzo dei locali di ristorazione (refettori).
- 5- *Tempistica.*
- 5.1 € 1.000,00 (mille)
Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto.
 - 5.2 € 500,00 (cinquecento)
Mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente.

6- *Personale*

6.1 € 1.000,00 (mille)

Mancato rispetto delle norme in cui al Titolo III del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

L'eventuale mancata realizzazione da parte dell'I.A. delle proposte migliorative offerte in sede di gara comporterà l'obbligo per l'I.A. stessa del pagamento di una penale la cui entità sarà commisurata al valore dell'eventuale proposta non realizzata, fatto salvo il risarcimento del maggior danno.

Gli importi sopra indicati devono ritenersi come misura massima di sanzione applicabile per ogni singolo evento riducibile fino ad un terzo, tenuto conto dell'entità della violazione e delle giustificazioni addotte.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 5% del totale del contratto.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite, si procederà all'automatica risoluzione del contratto a danno del fornitore.

Titolo XV

PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 87

Prezzo del pasto

Con riferimento a quanto stabilito nell'allegato menù, nel prezzo unitario del pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'I.A. tutti i servizi comprese le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Art. 88

Pagamenti per la preparazione, veicolazione e somministrazione dei pasti

L'I.A. deve presentare all'inizio di ogni mese le fatture relative alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, che saranno liquidate sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto. Tali fatture devono dettagliare i costi separati per ciascun plesso e divisi tra alunni e adulti.

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A. ed il rimborso di spese, mediante incameramento della cauzione o in subordine a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra. L'importo delle penali applicate verrà, invece, recuperato nella prima fattura in liquidazione, attivando la cauzione solo in caso di capienza insufficiente.

Le fatture debitamente firmate dal legale rappresentante dell'I.A. o da un suo delegato, saranno pagate entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento delle stesse.

L'I.A. si impegna ad osservare le disposizioni in materia di tracciabilità dei flussi finanziari in osservanza di quanto previsto dall'art. 3 della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i..

Art. 89

Revisione prezzi

Il prezzo offerto in sede di gara, rimane fisso ed immutato per i primi 12 (dodici) mesi dalla stipulazione del contratto; dal secondo anno, su base annuale, si procede alla eventuale revisione dei prezzi nei limiti di quanto stabilito dall'art. 115 del D. Lgs. 163/2006 e successive modificazioni.

Titolo XVI

CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 90

Clausola risolutiva espressa

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale di diritto, in aggiunta al caso disciplinato all'ultimo comma dell'art. 86, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A.;
- c) impiego di personale non dipendente dall'I.A.;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D. Lgs. 26 maggio 1997, n. 155;
- g) casi di grave tossinfezione alimentare;
- h) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- l) sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- m) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- n) difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dal Committente.

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

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

Titolo XVIII **CONTROVERSIE**

Art. 91 *Foro competente*

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra l'Ente appaltante e la ditta appaltatrice in ordine all'esecuzione del presente appalto, competente a giudicare sarà il Foro di Treviso.

Titolo XIX **NORME FINALI**

Art. 92 *Richiamo alla Legge ed altre norme*

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Art. 93 *Strutture organizzative del Comune di Villorba*

La struttura organizzativa del Comune cui è affidata la gestione e il controllo dei servizi oggetto del presente Capitolato è il Settore Sesto – Servizi sociali, scolastici e culturali.

Allegati

Sono allegati al presente Capitolato Speciale d'Appalto, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

- | | |
|--------------|---|
| Allegato "A" | Menù orientativo mensile e Tabelle Dietetiche |
| Allegato "B" | Elenco Tabelle Merceologiche |
| Allegato "C" | Documento di Valutazione dei Rischi di Interferenza |