



COMUNE DI CUTROFIANO

Provincia di Lecce
Settore Amministrativo



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO **per i servizi di refezione scolastica, trasporto scolastico, pulizia e immobili comunali**

Art.1

Oggetto dell'appalto

Con il seguente appalto il Comune di Cutrofiano intende assicurare i servizi di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia di Cutrofiano, nonché il trasporto scolastico degli stessi ed il servizio di pulizia di alcuni immobili comunali. Dovranno altresì essere assicurate attività di trasporto aggiuntive sia in corso d'anno scolastico che nel periodo estivo quali campus estivi, escursioni, gite e altro organizzate dal Comune o da Associazioni locali, ed attività amministrative correlate.

La durata del servizio è di anni 3 (tre) e sei mesi con presumibile decorrenza dal 1° gennaio 2018 o comunque a decorrere dalla data di consegna del servizio o di sottoscrizione del contratto.

Art. 2

Assunzione di personale

Per i servizi di cui al precedente art.1, la ditta aggiudicataria del presente appalto dovrà utilizzare, garantendo l'attuale livello economico, il personale in dotazione all'affidataria uscente di detti servizi e l'obbligo di applicare il medesimo CCNL e precisamente:

- n. 1 lavoratore part-time 30 ore settimanali (cuoco) inquadrato nel livello 6°
- n. 2 lavoratori part-time 20 ore settimanali (Add. Mensa) inquadrati nel livello 6°
- n. 3 lavoratori part-time 10 ore settimanali (Add. Mensa) inquadrati nel livello 6°;
- n. 2 lavoratori part-time 7,5 ore settimanali (Add. Mensa) inquadrati nel livello 6°;
- n. 2 lavoratori part time 12 ore settimanali (Addetto pulizie) inquadrati nel livello 6°;
- n. 2 lavoratori part-time 20 ore settimanali (Assistente scuolabus) inquadrati nel livello 6°
- n. 1 lavoratore full-time autista (36 ore settimanali) inquadrato nel livello 4°. A tale lavoratore dovrà essere garantito un monte ore settimanale di 40 ore e per l'intero anno solare al fine di consentire l'esercizio di altre attività sia durante l'anno scolastico che nel periodo estivo come specificato nell'art. 1 del presente capitolato.

La ditta aggiudicataria dovrà, altresì, assicurare l'utilizzo di altro autista scuolabus per un minimo di 30 ore settimanali.

Art. 3

SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA

Le attività previste dal presente appalto sono svolte nelle seguenti strutture di proprietà del Comune di Cutrofiano:

- **Scuola dell'Infanzia "Collodi" di Via Umberto I** (di proprietà del Comune)

L'edificio, destinato completamente alla funzione di scuola materna ed elementare, si sviluppa al piano terra in cui vi sono tutte le aule. Attorno alla scuola c'è un giardino di pertinenza

- **Scuola dell'infanzia "Rodari" di via S. Castromediano** (di proprietà del Comune)

L'edificio, destinato completamente alla funzione di scuola materna, si sviluppa al piano terra in cui vi sono tutte le aule. Attorno alla scuola c'è un giardino di pertinenza

- Edificio Viale della Repubblica (di proprietà del Comune) Centro cottura pasti

I pasti dovranno essere preparati nei locali della scuola materna di Viale della Repubblica idonei alla cottura dei pasti e dotati di regolare autorizzazione sanitaria.

Eventuali adempimenti necessari per detta autorizzazione sono a carico dell'aggiudicatario.

L'appalto comprende la fornitura, preparazione, cottura degli alimenti, trasporto e la somministrazione dei pasti ad alunni ed insegnanti presso le due scuole materne statali di Via Umberto I e di via S. Castromediano.

Comprende altresì la fornitura di pasti a domicilio per eventuali utenti aventi diritto, espressamente indicati e segnalati dall'Ufficio Servizi Sociali del Comune.

Art. 3.1 (R refezione scolastica)
Caratteristiche del servizio

Il servizio di mensa scolastica riguarderà i mesi da gennaio a maggio e da ottobre a dicembre di ogni anno.

Di norma si erogano circa 190 pasti al giorno, per cinque giorni settimanali escluso il sabato, per una media annuale di circa 26.000 pasti.

In tal senso la ditta appaltatrice deve garantire il servizio anche nel caso in cui gli utenti dovessero risultare inferiori a detta media o superiori entro un limite massimo del 5% di margine di aumento o diminuzione (margine di 1.300 pasti).

Il responsabile del servizio ha facoltà a suo insindacabile giudizio, durante la vigenza dell'appalto di chiedere alla Ditta appaltatrice, senza che questa possa apporre rifiuto alcuno, di aumentare o diminuire il numero dei pasti entro i margini suddetti. Nel caso in cui il numero degli utenti dovesse superare il margine di 1.300 verrà corrisposto un importo di € 4,00 per ogni pasto in più. Ugualmente nel caso di pasti inferiori a 1.300, l'Amministrazione ridurrà di € 4,00 l'importo dovuto per ogni pasto mancante, fermo restando l'obbligo di erogare ugualmente il servizio .

Il servizio oggetto dell'appalto è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non può essere sospeso o abbandonato. In caso di sospensione o abbandono, anche parziale del servizio, si riconosce all'Ente appaltante la facoltà di operare un intervento sostitutivo nei confronti dell'appaltatore per l'esecuzione "d'ufficio" a danno e spese dell'inadempiente, oltre l'applicazione delle previste penalità .

L'appaltatore dovrà svolgere il servizio con l'organizzazione propria di risorse umane e strumentali, senza che alcun rapporto di subordinazione venga ad instaurarsi tra l'Ente ed il personale della Ditta aggiudicataria.

Art.3.2 (R refezione scolastica)
Svolgimento del servizio

Nella relazione metodologia occorrerà indicare modalità, condizioni e personale, per il materiale svolgimento del servizio. In ogni caso occorrerà garantire perfette condizioni igieniche rispettando le norme vigenti. Pertanto si avrà l'obbligo di presentare una dettagliata relazione tecnica sulle modalità con definiti i tempi di preparazione, cottura e confezionamento delle vivande, del trasporto e consegna nonché una descrizione delle procedure e modalità di effettuazione del controllo di qualità nelle varie fasi del processo produttivo .L'appaltatore dovrà curare a proprie spese il trasporto per la consegna dei pasti secondo le norme sanitarie ed igieniche vigenti in materia ai due plessi scolastici diversi da Viale della Repubblica e comunque tutti dentro il territorio comunale di Cutrofiano.

Spetta alla ditta informarsi ogni giorno entro le ore 10.00 del numero dei pasti occorrenti tra le persone fruitrici del servizio.

I pasti dovranno essere pronti e recapitati entro le ore 12.00, con l'apposita bolla di accompagnamento a norma di legge, a cura e spese dell'appaltatore con automezzi igienicamente idonei per il trasporto di derrate. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto è ammesso per la consegna.

I pasti saranno confezionati sulla base di un menù giornaliero nel rispetto tassativo delle allegate tabelle dietetiche approvate dall'Azienda ASL di Lecce.

La ditta dovrà garantire la preparazione di diete speciali, fino ad un massimo di dieci pasti al giorno, richieste dall'utenza per persone affette da allergie o intolleranze alimentari o malattie comprovate da apposita certificazione medica. Nessun onere aggiuntivo potrà essere richiesto in caso di preparazione di tali tipi di prodotti.

Dovranno essere rispettate le quantità e garantita la qualità degli alimenti (carne di prima scelta, verdura fresca, pane di giornata, frutta fresca, acqua e pesce surgelato) come di seguito meglio specificato.

Art.3.3 (Refezione scolastica) Composizione del pasto

Il pasto dovrà prevedere, così come stabilito dalla competente A.S.L.:

- primo piatto
- secondo piatto
- contorno
- frutta di stagione
- pane fresco confezionato
- acqua naturale
- acqua minerale naturale

Il pasto giornaliero dovrà essere preparato con l'obbligo di rispettare la tabella dietetica rilasciata dall'A.S.L. competente, secondo le quantità prescritte dalla stessa (gli alimenti dovranno essere pesati crudi al netto degli scarti).

Le modalità di cottura devono essere tali da garantire la conservazione dei poteri nutritivi e delle qualità del cibo (es. mediante bollitura, cottura al vapore, al forno, ad esclusione dei fritti).

Inoltre le cotture devono essere complete.

Dovrà essere utilizzato unicamente olio extra-vergine di oliva. Non è ammesso l'uso di olio di semi né l'utilizzo del burro, né di qualsiasi altro grasso animale o vegetale.

Non è ammesso il riutilizzo di vivande già poste in distribuzione nei turni precedenti.

L'eventuale eccedenza di alimenti conservati in scatola (es. pelati), può essere utilizzata per i turni immediatamente successivi e conservata in appositi contenitori chiusi per alimenti (massimo un giorno).

Art.3.4 (Refezione scolastica) Criteri di scelta delle materie prime

La qualità del pasto, confezionato e servito, dipende anche dalla qualità delle materie prime utilizzate che, pertanto, dovranno essere di "qualità superiore".

Per "qualità" si intende la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

I parametri generali a cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- Parametri, previsti dalla L. 283/62 e D.P.R. 327/80, in materia di conformità igienico-sanitaria degli alimenti;
- denominazione di vendita del prodotto;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto dal capitolato e dalle tabelle dietetiche;
- etichette predisposte secondo quanto previsto dal D.Lgs n. 109/92 e ss.mm.ii., ovvero Reg. UE n. 1169/2011 e s.m.i., dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione, ben visibile, su ogni confezione e/o cartone o data di scadenza per alimenti deperibili;
- imballaggi integri lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli);
- caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, consistenza) specifici dell'alimento;

- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (es. appartenenza a un consorzio di produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza all'interno dello stabilimento di produzione di un laboratorio per il controllo di qualità);
- la ditta dovrà indicare i nominativi dei fornitori a cui ci si rivolge per l'acquisto delle derrate;
- modalità di conservazione e/o di deposito delle derrate immagazzinate, a cura della ditta.
- fornitura regolare, a peso netto.

La qualità delle materie prime è specificata nel presente capitolato per ciascuna tipologia di prodotto;

Inoltre si dovranno prevedere:

- modalità di cottura idonee quali la bollitura, al vapore, al forno, con l'esclusione dei fritti;

La ditta deve acquisire dai fornitori, e trasmettere al responsabile del servizio, idonee certificazioni (con cadenza annuale) di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia al fine di verificare gli alimenti utilizzati.

Potrà essere distribuito agli utenti, che avranno cura di compilarlo, un breve questionario per verificare la qualità del servizio erogato. Il questionario dovrà essere composto da poche e chiare domande riferite alla qualità e al grado di soddisfazione.

Art.3.5 (R refezione scolastica) **Caratteristiche merceologiche**

È espressamente previsto l'utilizzo dei prodotti tipici e tradizionali DOP e IGP, di filiera corta o km zero, o da operatori dell'agricoltura sociale, che sarà garantito secondo la frequenza, le tipologie e le modalità indicate dalla ditta offerente nella Relazione Tecnica, con l'assegnazione di apposito punteggio nella valutazione dell'Offerta Tecnica.

I cibi dovranno avere le seguenti caratteristiche merceologiche

PANE

Il pane deve essere conforme alla Legge n. 580/1967.

Pane di tipo comune preparato giornalmente a grande e piccola pezzatura composto da farina di grano tenero di tipo 0, acqua, sale, lievito naturale secondo la normativa, ottenuto da pasta lievitata a lungo, ben cotta, con crosta friabile e omogenea, mollica e porosità regolare ed elastica.

La grammatura dovrà essere conforme alle tabelle dietetiche prescritte dalla ASL di competenza.

Non sarà accettata il pane preparato con semilavorati, additivi, o con lavorazione a soffiato o speciale. Non è consentito l'utilizzo o la somministrazione di pane riscaldato, surgelato e rigenerato.

Nello specifico non può essere fornito pane addizionato di miglioratori, anche se consentiti dalla normativa vigente. Lo stesso vale per tutti i miglioratori e/o additivi per i quali non vige l'obbligo di essere specificati in etichetta perchè ritenuti coadiuvanti tecnologici.

E' indispensabile fornire rendere disponibili le informazioni sulla catena alimentare e a tal proposito i panificatori fornitori dovranno rilasciare un'Autocertificazione di corretta implementazione di un sistema di Tracciabilità ai sensi del Reg. n. 178/2002.

Inoltre si dovrà fornire l'Autocertificazione relativa alla corretta applicazione delle procedure di Autocontrollo H.A.C.C.P. ai sensi del Reg. CE n. 852/2004.

Si specifica che il rivenditore dovrà rilasciare alla ditta, che avrà cura di consegnarle al responsabile del servizio, una dichiarazione sulla qualità del prodotto consegnato, secondo quanto previsto dal capitolato (tale dichiarazione dovrà essere mensilmente allegata alla fattura).

Viene assegnato un punteggio maggiore alla Ditta che si impegna ad acquistare e somministrare giornalmente pane con certificazione Biologica.

Nel caso si optasse per l'acquisto dei prodotti biologici la ditta appaltatrice è tenuta a comunicare al Responsabile del Servizio – ovvero il professionista incaricato- ad inizio settimana i giorni nei quali verrà somministrato prodotto biologico indicando la tipologia e la quantità.

Confezionamento e trasporto:

Le modalità di produzione, confezionamento e distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino alla vendita come previsto dalle normative vigenti in materia di Sicurezza Alimentare.

Il pane dovrà essere confezionato utilizzando film plastico microforato idoneo al contatto con gli alimenti come previsto dalla normativa vigente.

Il trasporto del pane non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti ad eccezione dei prodotti da forno.

PANE GRATTUGIATO

Il pane grattugiato deve essere fornito dal panificio di riferimento confezionato ed etichettato (presenza di TMC, lotto, etc) come previsto dalla normativa vigente.

RISO

Il riso deve presentare le caratteristiche tipiche delle varietà Superfino Arborio, Roma con particolare indicazione per il tipo Parboiled. Non deve scuocere e deve avere le caratteristiche merceologiche richieste dalle vigenti leggi e regolamenti, dovrà essere in stato di perfetta conservazione, avere odore e sapore gradevole che non denuncino rancidità o presenza di muffa ed essere esente da difetti (grani spuntati, gessati, rotti).

La ditta aggiudicataria dovrà comunicare il tipo di riso utilizzato.

Viene assegnato un punteggio maggiore alla Ditta che si impegna ad acquistare ed utilizzare giornalmente nelle varie preparazioni riso con certificazione Biologica.

Nel caso si optasse per l'acquisto dei prodotti biologici la ditta appaltatrice è tenuta a comunicare al Responsabile del Servizio – ovvero il professionista incaricato- ad inizio settimana i giorni nei quali verrà somministrato prodotto biologico indicando la tipologia e la quantità.

PASTA SECCA

La pasta è regolamentata dal DPR n. 187/2001.

Sono denominati "pasta di semola di grano duro" e "pasta di semolato di grano duro" i prodotti ottenuti dalla trafilatura, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati rispettivamente ed esclusivamente:

- a) con semola di grano duro ed acqua;
- b) con semolato di grano duro ed acqua.

Parametri organolettici da verificare:

Assenza di odore/i estraneo/i

Assenza di sapore/i estraneo/i

Difettosità pasta:

- bottatura: Sono tutte lesioni che fanno spezzare la pasta alla prima sollecitazione. La causa è un errore nell'essiccazione, in particolare: ventilazione con aria troppo calda e secca in fase di incarto o pre-essiccazione; prolungamento eccessivo dei cicli di ventilazione; ridotta diffusività dell'acqua all'interno del prodotto; stabilizzazione finale inadeguata o assente.
- rotture e/o lesioni (la percentuale è concordata nel capitolato)
- punto sfrido: presenza di residui di impasto duri nel chicco di pasta (difettosità dovuta alla fase di impastamento)
- bruciature da incarto: presenza di segni di bruciatura sulla superficie del chicco di pasta (difettosità dovuta ad un eccessivo incartamento del pasta)
- gessatura: presenza di evidenti striature bianche (gesso) dovute alla presenza di pasta dura al livello della campana (difettosità dovuta alla fase di estrusione)
- punti da bianconatura: è causa di deprezzamento merceologico del prodotto in quanto ne risulta peggiorata la resa in semola
- punti neri: possono essere dovuti oltre alla presenza di granelli di semola, ottenuti, oltre che dalla macinazione di cariossidi di grano duro malate per parassiti, da residui di sporcizia accumulata nelle impastatrici
- punti rossi (o cruscali): dipende dal grado di pulizia della semola (non prevista per la pasta di semola integrale)

Viene assegnato un punteggio maggiore alla Ditta che si impegna ad acquistare ed utilizzare giornalmente nelle varie preparazioni riso con certificazione Biologica.

Nel caso si optasse per l'acquisto dei prodotti biologici la ditta appaltatrice è tenuta a comunicare al Responsabile del Servizio – ovvero il professionista incaricato- ad inizio settimana i giorni nei quali verrà somministrato prodotto biologico indicando la tipologia e la quantità.

LEGUMI

Da utilizzarsi secchi e confezionati secondo le norme vigenti. Sono quindi da escludere quelli in scatola. Nel caso di legumi secchi, essi dovranno essere consegnati in perfetto stato di conservazione, immuni da insetti e privi di corpi estranei. Saranno da preferire quelli ottenuti con mezzi di lotta integrata o coltivazione biologica, con scadenza non superiore ad un anno della raccolta.

La ditta aggiudicataria deve conservare gli involucri e le confezioni vuote da esibire in caso di controlli nella settimana di riferimento.

Viene assegnato un punteggio maggiore alla Ditta che si impegna ad acquistare ed utilizzare giornalmente nelle varie preparazioni riso con certificazione Biologica.

Nel caso si optasse per l'acquisto dei prodotti biologici la ditta appaltatrice è tenuta a comunicare al Responsabile del Servizio – ovvero il professionista incaricato- ad inizio settimana i giorni nei quali verrà somministrato prodotto biologico indicando la tipologia e la quantità.

CONSERVE E SEMICONSERVE

Le confezioni devono essere conformi secondo le norme vigenti: per tutti i prodotti contenuti nella confezione dovranno essere indicati il peso lordo, il peso netto e il peso sgocciolato.

Viene assegnato un punteggio maggiore alla Ditta che si impegna ad acquistare ed utilizzare giornalmente nelle varie preparazioni conserve/semiconserve con certificazione Biologica.

Nel caso si optasse per l'acquisto dei prodotti biologici la ditta appaltatrice è tenuta a comunicare al Responsabile del Servizio – ovvero il professionista incaricato- ad inizio settimana i giorni nei quali verrà somministrato prodotto biologico indicando la tipologia e la quantità.

POMODORI PELATI

Devono essere contenuti in latte conformi alle norme igieniche.

I frutti interi devono essere in maturazione uniforme, privi di marciume, di pelle, di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, di acidi, di metalli tossici, di coloranti, devono quindi possedere tutte le caratteristiche previste dalle norme vigenti. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto.

I prodotti devono provenire da colture nazionali.

La ditta aggiudicataria dovrà fornire il nominativo del fornitore da cui intende acquistare la merce.

Viene assegnato un punteggio maggiore alla Ditta che si impegna ad acquistare ed utilizzare giornalmente nelle varie preparazioni pomodori pelati con certificazione Biologica.

Nel caso si optasse per l'acquisto dei prodotti biologici la ditta appaltatrice è tenuta a comunicare al Responsabile del Servizio – ovvero il professionista incaricato- ad inizio settimana i giorni nei quali verrà somministrato prodotto biologico indicando la tipologia e la quantità.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti devono essere di qualità superiore di origine italiana a produzione tipica stagionale e di prima categoria; la fornitura deve avvenire quotidianamente. Ad ogni fornitura dovrà apparire sistematicamente sui contenitori la provenienza, l'idoneità del produttore o del fornitore.

Si dovrà somministrare unicamente frutta e verdura di stagione.

L'ortofrutta deve provenire da coltivazioni in cui si applicano possibilmente i sistemi di lotta integrate, provvista di marchi registrati e riconosciuti a norma di legge; a tali marchi devono

sottendere precisi disciplinari di produzione. La ditta aggiudicataria dovrà indicare il nome del fornitore.

Viene assegnato un punteggio maggiore alla Ditta che si impegna ad acquistare ed utilizzare giornalmente nelle varie preparazioni prodotti ortofrutticoli con certificazione Biologica.

Nel caso si optasse per l'acquisto dei prodotti biologici la ditta appaltatrice è tenuta a comunicare al Responsabile del Servizio – ovvero il professionista incaricato- ad inizio settimana i giorni nei quali verrà somministrato prodotto biologico indicando la tipologia e la quantità.

CARATTERISTICHE GENERALI DEGLI ORTAGGI

- Non devono essere surgelati
- essere di recente raccolta
- essere asciutti e puliti
- essere maturi fisiologicamente non solo commercialmente
- essere conformi in tutto alle caratteristiche merceologiche della specie e varietà richieste
- essere omogenei e uniformi
- essere privi di parti o porzioni non utilizzabili o non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso
- essere indenni da difetti che possano alterare le caratteristiche organolettiche
- non presentare tracce di appassimento e comunque di alterazioni anche iniziali.

Si sottolinea l'obbligo che le aziende produttrici osservino i tempi di conservazione oltre alla bassa temperatura e all'umidità.

Gli ortaggi a bulbo e a tubero (aglio, cipolla, patate) non dovranno essere germogliati né trattati con raggi gamma.

Viene assegnato un punteggio maggiore alla Ditta che si impegna ad acquistare ed utilizzare giornalmente nelle varie preparazioni verdura con certificazione Biologica.

Nel caso si optasse per l'acquisto dei prodotti biologici la ditta appaltatrice è tenuta a comunicare al Responsabile del Servizio – ovvero il professionista incaricato- ad inizio settimana i giorni nei quali verrà somministrato prodotto biologico indicando la tipologia e la quantità.

CARATTERISTICHE GENERALI DELLA FRUTTA

La frutta dovrà essere esente da difetti, presentare le caratteristiche organolettiche della specie della varietà richieste, avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta per il pronto consumo, essere omogenea ed uniforme per specie e varietà, non essere danneggiata durante il trasporto. Sono esclusi dalla fornitura i prodotti frutticoli che abbiano subito una conservazione eccessiva che ne abbia pregiudicato i requisiti organolettici, gusto di fermentazione anche incipiente, che portino tracce di appassimento o ammaccature.

Nel caso di frutta a provenienza necessariamente extracomunitaria (banane) è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto CEE, il frutto non deve trasudare acqua, non deve essere eccessivamente maturo (macchie scure e polpa non consistente), né troppo acerba ed essere pronta al consumo nell'arco di 4 giorni per prodotto conservato a temperatura ambiente; in questo periodo deve essere mantenuto il colore e la consistenza tipica del frutto maturo.

Tutta la frutta deve essere somministrata già sbucciata, tagliata e denocciolata.

Viene assegnato un punteggio maggiore alla Ditta che si impegna ad acquistare ed utilizzare giornalmente nei pasti somministrati frutta con certificazione Biologica.

Nel caso si optasse per l'acquisto dei prodotti biologici la ditta appaltatrice è tenuta a comunicare al Responsabile del Servizio – ovvero il professionista incaricato- ad inizio settimana i giorni nei quali verrà somministrato prodotto biologico indicando la tipologia e la quantità.

CARNE BOVINA – CARNE MACINATA - SUINA – EQUINA - PRODOTTI AVICOLI – ITTICI **CARNE BOVINA**

La carne bovina deve essere tenera, fornita fresca o eventualmente confezionata sottovuoto, ricavata da quarti posteriori e anteriori di bovino adulto e dai busti e selle di vitello, approntate

secondo i tagli anatomici occorrenti al servizio mensa materna. Le carni devono essere della migliore qualità, presentare buono aspetto, ottimo stato di conservazione ed in buona condizione di frollatura.

Le carni di bovino dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento in possesso di numero di riconoscimento CEE e essere di origine nazionale.

La carne bovina acquistata deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di Sicurezza Alimentare ed Etichettatura.

Il controllo e l'accettazione della merce da parte dell'Ente non solleva il fornitore dalle responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti delle merci stesse.

I tagli di carne dovranno essere confezionati sottovuoto in sacchetti di polietilene trasparente per alimenti e non forati ed essere conformi alle normative vigenti in quanto a composizione di materiale utilizzato ed etichettato. Le confezioni di carne devono riportare l'etichettatura, al fine della rintracciabilità delle carni, come previsto dal regolamento CEE n. 1760/2000.

Viene assegnato un punteggio maggiore alla Ditta che si impegna ad acquistare ed utilizzare giornalmente nelle varie preparazioni carne con certificazione Biologica.

Nel caso si optasse per l'acquisto dei prodotti biologici la ditta appaltatrice è tenuta a comunicare al Responsabile del Servizio – ovvero il professionista incaricato- ad inizio settimana i giorni nei quali verrà somministrato prodotto biologico indicando la tipologia e la quantità.

CARNE MACINATA

La carne macinata deve essere prodotta presso uno stabilimento riconosciuto secondo quanto previsto dal Reg. CE n. 853/2004; deve essere fresca, priva di conservanti e priva di sostanze ad attività inibente come gli antibiotici.

CARNE SUINA

Per la preparazione dell'arista di suino devono essere utilizzate ariste del taglio tipo "Bologna" (taglio anatomico comprendente solo la lombata) proveniente da suini allevati e macellati in Italia. Le carni devono essere di colore rosato, omogeneo, senza zone di sbiadimento, consistenti e non trasudati liquidi. Debbono essere non congelate, ne scongelate, prive di qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica.

Viene assegnato un punteggio maggiore alla Ditta che si impegna ad acquistare ed utilizzare giornalmente nelle varie preparazioni carne con certificazione Biologica.

Nel caso si optasse per l'acquisto dei prodotti biologici la ditta appaltatrice è tenuta a comunicare al Responsabile del Servizio – ovvero il professionista incaricato- ad inizio settimana i giorni nei quali verrà somministrato prodotto biologico indicando la tipologia e la quantità.

CARNE EQUINA

La carne equina deve essere tenera, fornita fresca o eventualmente confezionata sottovuoto. Le carni devono essere della migliore qualità, presentare buono aspetto, ottimo stato di conservazione ed in buona condizione di frollatura.

Le carni equine dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento in possesso di numero di riconoscimento CE e essere di origine nazionale.

La carne equina acquistata deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di Sicurezza Alimentare ed Etichettatura.

Il controllo e l'accettazione della merce da parte dell'Ente non solleva il fornitore dalle responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti delle merci stesse.

Viene assegnato un punteggio maggiore alla Ditta che si impegna ad acquistare ed utilizzare giornalmente nelle varie preparazioni carne con certificazione Biologica.

Nel caso si optasse per l'acquisto dei prodotti biologici la ditta appaltatrice è tenuta a comunicare al Responsabile del Servizio – ovvero il professionista incaricato- ad inizio settimana i giorni nei quali verrà somministrato prodotto biologico indicando la tipologia e la quantità.

PROSCIUTTO COTTO

Deve essere del tipo senza polifosfati, di peso compreso tra i 6 e gli 8 Kg, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote e rammollimenti; la carne deve essere rosa chiaro, compatta, il grasso deve essere chiaro, sodo, ben rifilato e senza difetti.

Deve essere senza glutine.

PROSCIUTTO CRUDO

Deve avere le seguenti caratteristiche merceologiche:

- forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolosa scoperta, oltre la testa del femore ad un massimo di 6 cm;
- deve essere tenero e di alta qualità;
- peso non inferiore a 7 kg. Normalmente compreso tra gli 8 e i 10 kg.;
- colore al taglio uniforme, tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro dalle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico;
- la stagionatura non deve essere inferiore a 16 mesi: assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica

si chiede che venga specificata :

- la composizione del prosciutto offerto;
- i residui degli additivi aggiunti;
- la durata della stagionatura.

POLLAME

Le carni di polli a busto devono essere tassativamente fresche e provenienti da animali allevati esclusivamente sul territorio nazionale. La macellazione di polli e dei tacchini deve essere recente e precisamente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore; alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera. Le carni devono essere di colorito bianco – rosato o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccide, non infiltrate di seriosità senza echimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi e il dissanguamento deve essere completo. I prodotti da somministrare devono essere conformi alle norme di legge in vigore. Il pollo deve essere fornito esclusivamente a busto e deve essere evidente il bollo CE e la data del macello.

Viene assegnato un punteggio maggiore alla Ditta che si impegna ad acquistare ed utilizzare giornalmente nelle varie preparazioni carne con certificazione Biologica.

Nel caso si optasse per l'acquisto dei prodotti biologici la ditta appaltatrice è tenuta a comunicare al Responsabile del Servizio – ovvero il professionista incaricato- ad inizio settimana i giorni nei quali verrà somministrato prodotto biologico indicando la tipologia e la quantità.

PETTI DI POLLI

I petti di pollo devono essere di prima qualità, ricavati da animali sani in ottimo stato di nutrizione o conservazione, provenienti da “allevamenti a terra” nazionali, igienicamente attrezzati e controllati sotto il profilo sanitario ; essere macellati da non oltre tre giorni e conservati a temperatura di refrigerazione. La carne deve essere di colorito bianco – rosato o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccide, non infiltrate di seriosità , tenera e saporita, non presentare caratteristiche organolettiche alterate. Non deve provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali. I petti di pollo devono essere consegnati in confezioni conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettatura con bollo CEE e le provenienze.

Viene assegnato un punteggio maggiore alla Ditta che si impegna ad acquistare ed utilizzare giornalmente nelle varie preparazioni carne con certificazione Biologica.

Nel caso si optasse per l'acquisto dei prodotti biologici la ditta appaltatrice è tenuta a comunicare al Responsabile del Servizio – ovvero il professionista incaricato- ad inizio settimana i giorni nei quali verrà somministrato prodotto biologico indicando la tipologia e la quantità.

COSCE DI POLLO

Le cosce di pollo di origine nazionale da somministrare devono essere ricavate da pollo aventi caratteristiche dei polli di busto. Le cosce di pollo devono essere ben pulite, prive di pelle eccedente le parti anatomiche richieste. I prodotti devono pervenire da macelli e laboratori di sezionamento, riconosciuti CEE e devono essere inoltre ben confezionati. Le cosce di pollo devono essere consegnate in confezioni sottovuoto conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato, etichettatura e provenienza.

Le cosce di pollo devono essere somministrate disossate e prive di pelle.

Viene assegnato un punteggio maggiore alla Ditta che si impegna ad acquistare ed utilizzare giornalmente nelle varie preparazioni carne con certificazione Biologica.

Nel caso si optasse per l'acquisto dei prodotti biologici la ditta appaltatrice è tenuta a comunicare al Responsabile del Servizio – ovvero il professionista incaricato- ad inizio settimana i giorni nei quali verrà somministrato prodotto biologico indicando la tipologia e la quantità.

TACCHINO

Il prodotto deve provenire da animali di origine nazionale.

Il periodo di allevamento deve essere quello necessario per ottenere un prodotto maturo, con il giusto rapporto scheletro – carne conforme a tutte le leggi e regolamenti vigenti in materia.

Devono essere esclusi dalla somministrazione i prodotti che evidenziano cristallizzazioni o bruciature, da freddo o ossidazione dei grassi. Le carni devono essere consegnate in confezioni sottovuoto conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettato.

I prodotti devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento riconosciuti CE.

Viene assegnato un punteggio maggiore alla Ditta che si impegna ad acquistare ed utilizzare giornalmente nelle varie preparazioni carne con certificazione Biologica.

Nel caso si optasse per l'acquisto dei prodotti biologici la ditta appaltatrice è tenuta a comunicare al Responsabile del Servizio – ovvero il professionista incaricato- ad inizio settimana i giorni nei quali verrà somministrato prodotto biologico indicando la tipologia e la quantità.

FESA DI TACCHINO

La fesa di tacchino fresca di prima qualità deve:

- provenire da animali nazionali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, con classe di conformazione A e proveniente da macelli e laboratori di sezionamento riconosciuti CE e controllati sotto il profilo sanitario;
- essere macellati da non oltre 3 giorni e conservati a temperatura di refrigerazione
- essere privi di ossa e di parti legamentose
- non presentare caratteristiche organolettiche alterate
- non provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali. La fesa di tacchino deve essere consegnata in confezioni conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettato.

Viene assegnato un punteggio maggiore alla Ditta che si impegna ad acquistare ed utilizzare giornalmente nelle varie preparazioni carne con certificazione Biologica.

Nel caso si optasse per l'acquisto dei prodotti biologici la ditta appaltatrice è tenuta a comunicare al Responsabile del Servizio – ovvero il professionista incaricato- ad inizio settimana i giorni nei quali verrà somministrato prodotto biologico indicando la tipologia e la quantità.

PRODOTTI ITTICI

Fornitura di prodotti surgelati.

Prodotto: il pesce dovrà essere surgelato all'origine, prodotto da grandi marche e di provenienza nordica. Il pesce dovrà essere surgelato, confezionato, etichettato come previsto dalla normativa vigente. Il prodotto dovrà provenire da zone di produzione – confezione italiana o paesi UE; essere accuratamente pulito e privo di spine, cartilagini e pelle;

Confezionamento e trasporto surgelati.

I contenitori devono essere di materiale atossico per uso alimentare in perfette condizioni igieniche;

Il trasporto e lo stoccaggio deve avvenire ad una temperatura <-18°C e le confezioni di pesce surgelato in arrivo devono essere integre e prive di cristalli di ghiaccio che dimostrano l'interruzione della catena del freddo (scongelo e ricongelamento del prodotto).

UOVA

Le uova devono essere di gallina;

Le caratteristiche merceologiche che devono avere sono:

- Uova di produzione nazionale.
- Appartenenti alla categoria "Extra" o "A".
- Peso da 53 a 63 g (M – Medie)
- Uova da galline allevate in gabbia o in alternativa allevate a terra.
- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Viene assegnato un punteggio maggiore alla Ditta che si impegna ad acquistare ed utilizzare giornalmente nelle varie preparazioni uova con certificazione Biologica.

Nel caso si optasse per l'acquisto dei prodotti biologici la ditta appaltatrice è tenuta a comunicare al Responsabile del Servizio – ovvero il professionista incaricato- ad inizio settimana i giorni nei quali verrà somministrato prodotto biologico indicando la tipologia e la quantità.

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

I Prodotti Lattiero Caseari devono provenire da aziende riconosciute a livello comunitario aventi il Bollo CE.

Viene assegnato un punteggio maggiore alla Ditta che si impegna ad acquistare ed utilizzare giornalmente prodotti lattiero- caseari con certificazione Biologica.

Nel caso si optasse per l'acquisto dei prodotti biologici la ditta appaltatrice è tenuta a comunicare al Responsabile del Servizio – ovvero il professionista incaricato- ad inizio settimana i giorni nei quali verrà somministrato prodotto biologico indicando la tipologia e la quantità.

FORMAGGI FRESCHI

Non devono contenere additivi alimentari, la mozzarella dovrà avere scadenza ad almeno due settimane dalla data di consegna.

Viene assegnato un punteggio maggiore alla Ditta che si impegna ad acquistare ed utilizzare giornalmente formaggi freschi con certificazione Biologica.

Nel caso si optasse per l'acquisto dei prodotti biologici la ditta appaltatrice è tenuta a comunicare al Responsabile del Servizio – ovvero il professionista incaricato- ad inizio settimana i giorni nei quali verrà somministrato prodotto biologico indicando la tipologia e la quantità.

FORMAGGI A MEDIA E LUNGA STAGIONATURA

E' previsto il parmigiano reggiano.

Il parmigiano reggiano deve essere stagionato almeno 22/24 mesi, deve essere di prima scelta.

Le forme o le pezzature inferiori devono avere la crosta su cui deve essere visibile la marchiatura del consorzio.

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

L'olio extravergine di oliva (Reg. CE n. 29/2012 e s.m.i.) deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non deve avere subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio. Il prodotto non deve contenere più dello 0,8% di acidità, espressa

come acido oleico. Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità; deve avere sapore gradevole deve essere condizionato in bottiglie scure.

Viene assegnato un punteggio maggiore alla Ditta si impegna ad acquistare ed utilizzare giornalmente nelle varie preparazioni olio con certificazione Biologica.

Nel caso si optasse per l'acquisto dei prodotti biologici la ditta appaltatrice è tenuta a comunicare al Responsabile del Servizio – ovvero il professionista incaricato- ad inizio settimana i giorni nei quali verrà somministrato prodotto biologico indicando la tipologia e la quantità.

SALE DA CUCINA

Il sale utilizzato per cucinare dovrà essere del tipo Fino Iodato.

Deve essere fornito in piccola pezzatura (da 1 Kg).

Deve pervenire in confezioni integre e deve essere privo di impurità (ad esempio granelli di sabbia, etc).

ACQUA MINERALE NATURALE

L'acqua fornita deve avere le seguenti caratteristiche:

- oligominerale
- imbottigliata

Per tutte le derrate non contemplate nelle presenti tabelle merceologiche si fa riferimento alle leggi vigenti e successive integrazioni.

ALIMENTI DESTINATI AD ALIMENTAZIONE SPECIALE (SENZA GLUTINE)

Si possono utilizzare:

- prodotti dietetici senza glutine notificati al Ministero della Salute (tipo pane, pasta) e inseriti nel Registro Nazionale redatto ai sensi del d.lgs 111/92 con la dicitura “senza glutine”
- alimenti di uso corrente (salumi, salse) che hanno subito un trattamento specifico e riportano in etichetta la dicitura “senza glutine” secondo quanto previsto dal Reg. CE 41/2009 e s.m.i. (rispettano il limite di 20 ppm)
- prodotti alimentari naturalmente privi di glutine e che non hanno subito alcuna lavorazione o trasformazione (frutta e verdura fresche e surgelate, carne, pesce, uova, legumi, latte, mozzarelle, ecc.)
- prodotti alimentari privi di glutine all'origine (ad esempio le farine) e sono state inserite nel prontuario dell'AIC (Associazione Italiana Celiachia) dopo le opportune verifiche; ad alcuni di questi è stato conferito il marchio “spiga barrata”.

In generale ciascuna tipologia di prodotto deve presentare le caratteristiche merceologiche richieste dalle normative vigenti in materia di Sicurezza Alimentare, dovrà essere in stato di perfetta conservazione, avere odore e sapore gradevole, non dovranno essere presenti né muffe né infestanti né difetti.

Viene assegnato un punteggio maggiore alla Ditta che si impegna ad acquistare ed utilizzare/somministrare giornalmente alimenti senza glutine con certificazione Biologica.

Nel caso si optasse per l'acquisto dei prodotti biologici la ditta appaltatrice è tenuta a comunicare al Responsabile del Servizio – ovvero il professionista incaricato- ad inizio settimana i giorni nei quali verrà somministrato prodotto biologico indicando la tipologia e la quantità.

Per quanto riguarda la preparazione dei suddetti pasti è necessario che il centro cottura sia provvisto della seguente attrezzatura e la ditta aggiudicataria dovrà pertanto fornire quella non già esistente di proprietà comunale:

- n. 1 forno ventilato ad uso esclusivo (di proprietà comunale)
- n. 1 trita alimenti ad uso esclusivo (di proprietà comunale)
- n. 1 armadi refrigerante ad uso esclusivo (di proprietà comunale)
- teglie e pentolame ad uso esclusivo
- n. 1 armadi refrigerante ad uso esclusivo
- n. 1 affettatrice ad uso esclusivo
- n. 1 bilancia ad uso esclusivo

- n. 1 termometro tarato ad uso esclusivo (per il controllo della temperatura dei pasti in uscita)
- n. 2 banchi termostatici caldi per il mantenimento dei pasti ad una temperatura > 65 °C
- n. 1 lavastoviglie per il centro cottura ad uso esclusivo

Art.3.6 (Refezione scolastica)
Norme per la veicolazione dei pasti – Controlli

PREPARAZIONE DEI PASTI

La preparazione e distribuzione dei pasti avverrà con il sistema così detto “fresco – caldo” veicolato, nel rispetto delle norme previste dalla legge in materia. La ditta appaltatrice provvederà a consegnare insieme all’offerta:

CONTENITORI

Il trasporto delle vivande dal luogo di cottura a quello della consumazione dovrà avvenire con confezioni conformi al D.P.R. 327/80, in contenitori termici, in modo che i cibi giungano al consumatore alla temperatura più idonea per il consumo ed evitando un doppio ciclo termico agli alimenti con raffreddamento o congelazione intermedie.

In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.

I contenitori devono essere in polipropilene, all’interno dei quali sono collocati contenitori gastro - norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare, sino al momento della distribuzione del pasto, il mantenimento delle temperature previste per legge. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori separati (ad es. pasta, sugo, formaggio grattugiato, pietanza, contorno). In particolare le vasche gastro – norm per il trasporto della pasta dovranno avere un’altezza non superiore ai cm. 10, per evitare fenomeni di impaccamento.

Il pane e la frutta dovranno essere trasportati in contenitori ad uso alimentare.

MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi di trasporto (il tipo e caratteristiche, dovranno essere debitamente descritti), dovranno essere idonei. La ditta dovrà indicare il mezzo di trasporto utilizzato per la consegna.

Tali mezzi dovranno essere settimanalmente sanificati per evitare insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimento trasportati.

La ditta si impegna a consegnare quotidianamente i pasti alle ore 12.00 con un margine di 15 minuti di tolleranza . Nessun altro ritardo, per qualsiasi motivo dovuto, è ammesso alla consegna.

Il mezzo di trasporto dovrà essere coibentato e munito di gruppo frigorifero con certificazione ATP. Per quanto riguarda le materie prime e i prodotti destinati alla preparazione di pasti privi di glutine non devono entrare in contatto con matrici alimentari contenenti glutine; pertanto se trasportati promiscuamente con altri alimenti, devono essere adeguatamente identificati, separati e protetti in modo da evitare contaminazioni da glutine.

Art.3.7 (Refezione scolastica)
Obblighi dell’appaltatore

L’appaltatore è tenuto ad adempiere ai seguenti obblighi:

- Svolgere il servizio nei modi indicati nel presente capitolato.
- I pasti devono essere preparati nello stesso giorno in cui vengono distribuiti e gli stessi dovranno essere preparati in conformità alla tabella merceologica e menù settimanale approvato dal competente servizio dell’ A. S. L. – La ditta dovrà allestire menù personalizzati con la dietista dell’A. S. L. competente, per gli utenti affetti da: diabete, morbo celiaco, insufficienza renale, intolleranza al lattosio, favismo, allergie, colon irritabile ed altre che richiedono schemi dietetici particolari, facendosi carico di tutti gli alimenti necessari. I menù dietetici dovranno, per quanto possibile, attenersi al menù di base. La ditta, inoltre, dovrà allestire menù personalizzati nel rispetto delle diverse appartenenze religiose e culturali.
- Assicurare, oltre al personale di cui all’art. 2 del presente capitolato, personale qualificato (con corsi di formazione sia di cucina che per le attività ausiliaria) e dotato di attestato di formazione

in sostituzione del Libretto Sanitario come previsto dalla L.R n. 22/07 e dal R.R. n. 5/08, in numero idoneo tale da garantire l'intero servizio.

- Acquistare a propria cura e spese le derrate alimentari necessarie per la fornitura dei pasti, assumendosi la responsabilità della loro conservazione, la frequenza dell'approvvigionamento per i prodotti deperibili dovrà essere tale da garantire la freschezza del prodotto al consumo e una corretta conservazione igienica.
- Fornire il materiale accessorio (es. vassoi monouso, piatti, posate e bicchieri in plastica ecc.) necessario alla distribuzione e al consumo del pasto.
- Essere in regola con gli adempimenti previsti dal D.Lgs n. 81/08 e s.m.i. in merito al piano di sicurezza.
- Sarà obbligatorio per l'aggiudicatario della gara, presentare a questa Amministrazione tutta la documentazione relativa all'autocontrollo (Piano H.A.C.C.P. e Tracciabilità) da effettuarsi in ogni fase del ciclo produttivo (approvvigionamento, stoccaggio delle materie prime, preparazione del pasto, conservazione e trasporto, somministrazione, protocolli di pulizia, disinfezione, disinfestazione) ai sensi dei Regg. CE n. 852/2004 e 178/2002. Dovrà inoltre essere fornito il nominativo o i nominativi dei responsabili delle varie fasi dell'autocontrollo.
- Dovranno essere fornite periodicamente analisi su:
 - potabilità dell' acqua (almeno n. 1 campionamento/analisi per anno scolastico)
 - superfici mani/indumenti e superfici attrezzature (trimestrale ovvero almeno n. 2 campionamenti/analisi per anno scolastico)
 - pasto (primo, secondo, contorno) convenzionale (quadrimestrale ovvero almeno 2 campionamenti/analisi per anno scolastico)
 - pasto (primo, secondo, contorno) destinato ad alimentazione speciale/senza glutine (quadrimestrale ovvero almeno 2 campionamenti/analisi per anno scolastico)
- Deve essere messo a disposizione dei controlli del Comune un pasto completo giornaliero da sottoporre, a propria discrezione, a valutazioni organolettiche e sensoriali in sito o ad analisi chimiche e microbiologiche esterne presso laboratori accreditati di riferimento.
- Provvedere alla accurata pulizia ordinaria, compreso il lavaggio con lavastoviglie dei piatti e delle stoviglie, e straordinaria dei locali del centro cottura, nonché di tutte le attrezzature utilizzate per le operazioni di preparazione, cottura, trasporto e somministrazione dei pasti.
- Impegnarsi, in ogni caso, al rispetto di tutte le disposizioni in materia- igienico sanitaria dettate dal competente servizio A. S. L.
- Impegnarsi ,in caso di impossibile utilizzo del centro cottura di Viale della Repubblica, garantire la preparazione in altri centri cottura registrati (art. 6 del Reg. CE n. 852/04) e l'erogazione dei pasti.

Art. 3.8 **(Refezione scolastica)**

Controlli e rilievi

Il Responsabile del Servizio del Comune, ovvero il professionista incaricato del controllo funzionale e di Qualità, si riserva di effettuare controlli senza preavviso, per verificare la conformità igienico sanitaria dei locali e delle attrezzature nonché la corrispondenza al presente capitolato speciale e la corrispondenza qualitativa – quantitativa dei pasti alle tabelle dietetiche, richiedendo in caso di necessità l'intervento del servizio competente A.S.L.

I controlli avverranno in contraddittorio con il personale della ditta appaltatrice ed ogni rilievo sarà contestato per iscritto.

Art. 4 **PULIZIA IMMOBILI COMUNALI**

Gli immobili oggetto dell'intervento sono i seguenti;

1. Palazzo Comunale di Largo Resistenza
2. Vecchio Municipio di Via G. Bovio
3. Scuderie Palazzo Ducale Filomarini (*solo in occasione di manifestazioni pubbliche gestite dall'Ente*)

ART. 4.1 (Svolgimento del servizio)

Al fine di mantenere in buone condizioni di pulizia gli immobili di cui all'art. 4, la ditta appaltatrice dovrà assicurare le necessarie operazioni del servizio di pulizia ordinaria e di interventi periodici.

In occasioni di manifestazioni pubbliche gestite dall'Ente o dallo stesso autorizzate (*Consigli Comunali, mostre, convegni, ecc*) il personale incaricato dall'appaltatore dovrà collaborare nell'allestimento di quanto necessario.

Il servizio di pulizia deve essere effettuato per tutto il periodo e con le modalità di seguito indicate, assicurando - alle due unità addette al servizio - n. 12 ore settimanali cadauna:

Pulizia ordinaria

- Svuotamento cestini e altri contenitori porta rifiuti e cambio sacchetti;
- Scopatura dei pavimenti di tutti gli ambienti;
- Spolvero degli zerbini e tappetini;
- Lavaggio e disinfezione degli apparecchi telefonici;
- Pulitura di sedie, tavoli, scrivanie, suppellettili, ecc.
- Spolveratura di mensole, scaffali, ecc.
- Lavaggio e disinfezione dei servizi igienici (bagni – antibagni), inclusi specchi, piastrelle e superfici lavabili - con fornitura dei prodotti igienico-sanitario; - pulizia con passata ad umido, con idoneo prodotto disinfettante, delle maniglie e dei corrimano;

Pulizia settimanale

- Lavaggio a fondo, mediante disinfezione con idoneo prodotto, di tutti i pavimenti, eseguiti a macchina e/o a mano;
- Aspirazione meccanica degli zerbini e tappetini; - lavaggio a fondo, mediante disinfezione con idoneo prodotto, dei servizi igienico sanitari (bagni – antibagni);
- Asportazione macchie/impronte su entrambe le facciate delle porte a vetro e superfici lucide;
- Lavaggio con idoneo prodotto di cestini e altri contenitori porta rifiuti;
- Pulitura a fondo degli elementi di arredo (armadi, schedari, mensole, mobili ecc..)

Pulizia mensile

- Pulizia porte, serramenti, stipiti, zoccolini, davanzali delle finestre, caloriferi;
- Spolveratura di corpi illuminanti sia a parete che a soffitto;
- Diragnatura pareti e soffitti;

Pulizia semestrale (2 volte all'anno in periodi da concordare)

- Lavaggio delle vetrate esterne del palazzo comunale di Largo Resistenza

Art. 4.2 (Orario di esecuzione del servizio)

La pulizia dei locali deve essere effettuata dopo la fine delle attività che vengono eseguite nei locali in modo tale da non recare interferenze con le attività di ufficio, con gli utenti e col pubblico nei giorni di lunedì, mercoledì e venerdì.

Art. 4.3 (Materiali occorrenti per l'espletamento del servizio)

Sono a carico della ditta appaltatrice tutti i prodotti per la pulizia (detergenti, disinfettanti, detersivi, cere, sacchi per la raccolta della spazzatura e della carta, ecc.), tutte le attrezzature necessarie all'esecuzione dei lavori quali scope, stracci, aspirapolvere, macchina lavapavimenti, scale, ecc.

Le pulizie devono essere effettuate con l'impiego di sostanze compatibili con la presenza del personale all'interno degli ambienti. È vietato l'utilizzo di sostanze infiammabili, tossiche, nocive, corrosive e comunque dannose alla salute delle persone e alle cose. I prodotti usati nell'espletamento del servizio devono essere di buona qualità, rispondere ai requisiti di legge, rispettare la normativa vigente in campo tecnico e sanitario.

Il Comune si riserva di effettuare prelievi a campione dei prodotti utilizzati per verificarne le caratteristiche e l'esatta percentuale dei dosaggi e delle soluzioni. Le macchine le attrezzature ed i

prodotti impiegati nell'espletamento del servizio dovranno essere conformi alla vigente legislazione in materia.

L'appaltatore sarà responsabile della loro custodia.

E' fatto divieto di cedere o subappaltare in tutto o in parte il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto, l'incameramento del deposito cauzionale.

TRASPORTO SCOLASTICO

Il servizio di trasporto scolastico è rivolto a tutti gli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia di Cutrofiano (plessi di via S. Castromediano e Via Vittorio Emanuele III^a) residenti nell'intero territorio comunale.

Art. 5.1 (Trasporto scolastico) Elementi del servizio

Al fine di una corretta presentazione della relazione metodologica relativa a detto servizio si comunicano i seguenti dati (puramente indicativi):

- alunni trasportati quotidianamente da due scuolabus di proprietà comunale
- Scuola di Via Vittorio Emanuele III: 50 circa;
- Scuola di via S. Castromediano: 50 circa.
- dotazione di mezzi del Comune :
- scuolabus N°.07/A082591W – Targato DH526EK – Mod. FORD TRANSIT MINIBUS 17P Immatricolato nell'anno 2007 con numero 32 posti a sedere -
- scuolabus N°.A40C17 – Targato EL715RH - Mod. IVECO IRIBUS Immatricolato nell'anno 2012 con n. 32 posti a sedere -
Il ricovero dei suddetti automezzi comunali è posto al piano interrato della sede Municipale di Largo Resistenza il cui accesso avviene da ampio portone con chiusura e movimentazione meccanica. Gli impianti presenti nella struttura sono a norma, collaudati ed efficienti. Le pareti ed i pavimenti dell'area deputata al ricovero automezzi non costituiscono un rischio specifico essendo privo di sconnessioni
- orario :
 - entrata a scuola : dalle ore 8,30 alle ore 09.40 - uscita : dalle ore 14.00 alle ore 16.30;
 - orario del Sabato - entrata a scuola: dalle ore 8.30 alle ore 09.40 – uscita dalle ore 11.30 alle ore 13.30
- periodo:
 - > anno scolastico, sei giorni settimanali.

Art. 5.2 (Trasporto scolastico) Obblighi dell'appaltatore e svolgimento del servizio

E' a carico dell'appaltatore:

- a) fornitura di carburante del mezzo di trasporto;
- b) manutenzione ordinaria del mezzo di trasporto (cambio olio, filtri, luci, ecc);
- c) deposito degli automezzi presso gli appositi siti di parcheggio individuati dall'Amministrazione Comunale;
- d) preparazione e verifica revisione annuale dell'automezzo, come previsto dalle leggi vigenti;
- e) in caso di impossibilità ad utilizzare i mezzi del Comune, la ditta dovrà garantire dei mezzi adeguati alternativi per il regolare e continuato servizio scuolabus, senza alcun onere aggiuntivo a carico del Comune;
- f) il servizio comprenderà, inoltre, l'effettuazione di almeno 45 (quarantacinque) uscite didattiche per gli anni scolastici 2017/2018 -2018/2019 – 2019/2020 e 2022/2021/ (quindici uscite per anno);
- g) attività di trasporto aggiuntive nel periodo estivo quali campus estivi, escursioni, gite e altro organizzate dal Comune o da Associazioni locali, attività amministrative correlate;

- h) il personale addetto al servizio, dovrà mantenere un contegno decoroso, corretto, rispettoso delle particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge. L'appaltatore è responsabile del comportamento dei propri dipendenti qualora non osservassero modi garbati e cortesi con gli utenti o fossero trascurati nell'abbigliamento o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole.

Nella relazione metodologica occorrerà indicare modalità, attrezzature, personale impiegato, tempi, criteri e condizioni e quant'altro utile per il materiale svolgimento del servizio.

Art.6

Modalità e criteri di aggiudicazione

L'appalto sarà aggiudicato mediante procedura di gara aperta (ai sensi del D.Lgs. 50/2016 art. 60) per appalti di servizi sopra soglia comunitaria con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (di cui all'art. 95 c. 3 del medesimo D.Lgs.), valutata in base ai seguenti elementi, da apposita Commissione:

OFFERTA TECNICA: massimo punti 70

OFFERTA ECONOMICA: massimo punti 30

I punteggi suddetti saranno attribuiti come segue:

OFFERTA TECNICA – Punteggio massimo da 0 a 70 punti

SISTEMA ORGANIZZATIVO DEI SERVIZI:	Punti 40
Modalità di organizzazione e gestione di tutti i servizi oggetto di appalto (attraverso apposita relazione).	Max Punti 10
Utilizzo di merci e prodotti alimentari di produzione DOP/ IGP	Max Punti 8 Fino a 3 prodotti: punti 1 Da 4 a 6 prodotti: punti 3 Da 7 a 9 prodotti: punti 5 Oltre 9 prodotti: punti 8
Utilizzo di prodotti a filiera corta e a Km 0	Max Punti 8 Fino a 3 prodotti: punti 1 Da 4 a 6 prodotti: punti 3 Da 7 a 9 prodotti: punti 5 Oltre 9 prodotti: punti 8
Utilizzo di prodotti con certificazione biologica	Max punti 10 Fino a 3 prodotti: punti 1 Da 4 a 6 prodotti: punti 3 Da 7 a 9 prodotti: punti 6 Oltre 9 prodotti: punti 10
Utilizzo prodotti di pulizia aventi marchio qualità ambientale e sociale. (Per ottenere il punteggio attribuito, si dovrà produrre copia delle schede tecniche dei prodotti utilizzati riportante il marchio ecologico o l'etichetta ambientale, con attestazione rilasciata dal produttore)	Max Punti 4 Da 2 a 4 prodotti: punti 1 Da 4 a 6 prodotti: punti 2 Oltre 6 prodotti punti 4

SERVIZI AGGIUNTIVI E CERTIFICAZIONI	Punti 30
Percorsi formativi e di aggiornamento a favore del personale direttamente impegnato nello svolgimento dei servizi di cui al presente appalto	Max Punti 5 corsi di almeno 10 ore per anno : punti 1 corsi di almeno 20 ore per anno : punti 3 corsi di almeno 30 ore per anno : punti 5

Programmazione e realizzazione, durante l'anno scolastico, di attività di informazione ed educazione alimentare a favore degli utenti e delle loro famiglie	Max Punti 5
Piano di gestione degli imprevisti e delle emergenze con l'indicazione delle modalità e dei tempi, disponibilità di uno scuolabus di emergenza in caso di guasto di uno di quelli comunali	Max Punti 5
Altri servizi complementari offerti in aggiunta a quelli previsti	Max Punti 10
Certificazioni in aggiunta a quelle oggetto dell'appalto	Max punti 5 Per una certificazione: punti 2 Per n. 2 certificazioni: punti 4 Oltre: punti 5

Qualora una ditta concorrente non raggiunga almeno il 60% del punteggio complessivo riservato all'offerta tecnica (almeno 42 punti), non si procederà all'apertura dell'offerta economica, escludendo pertanto lo stesso concorrente dal procedimento di aggiudicazione, in quanto non idonea.

2) OFFERTA ECONOMICA - Punteggio massimo da 0 a 30 punti.

Il punteggio massimo di 30 punti verrà attribuito alla Ditta che avrà offerto il prezzo più basso, rispetto all'importo a base d'asta.

Alle altre offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori secondo la seguente formula:

$$Xi = \frac{Ri \text{ (ribasso offerto dal concorrente in esame)}}{Rmax \text{ (ribasso maggiore offerto)}} \times 30$$

Dove Xi è il punteggio spettante al concorrente i-esimo.

Art. 7

Oneri a carico dell'appaltatore

Sono a carico della Ditta appaltatrice e compresi nel prezzo dell'appalto i seguenti oneri:

- spese per tutto il personale necessario al buon esito dei Servizi, derivanti dall'applicazione del contratto collettivo nazionale di lavoro relativo alla categoria di appartenenza;
- salvaguardia dei livelli occupazionali del personale già impiegato nei medesimi servizi;
- comunicazione all'ente appaltante, prima dell'avvio dei Servizi, dell'elenco nominativo del personale con la relativa qualifica e di ogni variazione nel corso del servizio stesso;
- il personale adibito al servizio di refezione scolastica, dovrà essere in possesso del libretto sanitario ed indosserà, durante il servizio, un copricapo e un camice di colore bianco ed idonei dispositivi di protezione, ove necessario (mascherine, guanti); dovrà essere adeguatamente istruito riguardo alla tutela igienico – sanitaria degli alimenti;
- adeguato automezzo adibito al trasporto dei pasti dal centro cottura sito in Viale della Repubblica al plesso scolastico di Via S. Castromediano, via Vittorio Emanuele, secondo i requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge ed essere in possesso di documento attestante l'idoneità sanitaria, rilasciato dall'ASL competente;
- acquisto dei generi alimentari;
- lista dei fornitori qualificati e debitamente autorizzati ai fini sanitari, per i vari prodotti alimentari deperibili, dovranno essere specificate le modalità di rispettivo approvvigionamento e trasporto, con salvaguardia e controllo delle temperature di conservazione;
- spese per acquisto piatti, posate, bicchieri, salviette monouso e sacchetti per rifiuti;
- spese fornitura acqua minerale da distribuire agli utenti della mensa scolastica;
- spese per fornitura carburante scuolabus per il servizio di trasporto scolastico;

- custodia degli scuolabus, al termine del servizio giornaliero, in strutture comunali a ciò adibite;
- provvedere con tempestività alle manutenzioni ordinarie degli scuolabus, e in caso di necessità, segnalare al Responsabile del Settore Amministrativo, guasti o altri impedimenti di carattere straordinario;
- spese relative all'acquisto dei prodotti (atossici) di pulizia.

Sono, altresì, a carico dell'impresa tutti gli obblighi derivanti dal rispetto delle norme contenute nel D.lgs n. 81/08 e s.m.i.. e da altre leggi inerenti l'igiene e la sicurezza sul lavoro.

L'appaltatore deve presentare il Piano Operativo di Sicurezza in analogia con l'art. 18 della Legge 55/90 e in conformità al D.lgs n. 81/08 e s.m.i.. Dovrà prendere visione ed essere a conoscenza dei rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui andrà ad operare, esonerando a tale proposito il Comune da qualsiasi responsabilità al riguardo, assumendo a proprio carico le misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro, incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto.

L'Ente si riserva il diritto di effettuare controlli al fine di verificare la regolarità delle posizioni lavorative degli addetti ai servizi. In ogni caso l'Ente è estraneo ai rapporti contrattuali ed a qualsiasi vertenza economica e/o giuridica intercorrente tra l'appaltatore ed il personale addetto ai servizi.

Art. 8

Oneri a carico del Comune

Il Comune per lo svolgimento dei servizi, di cui al presente Capitolato, adempirà ai seguenti obblighi:

- fornire alla Ditta aggiudicataria le attrezzature fisse e mobili di cui dispone e che attualmente vengono utilizzate per la mensa delle scuole materne, di cui la ditta dovrà prendere visione. Ogni integrazione di attrezzatura necessaria per la gestione del servizio sarà a carico della Ditta;
- fornire in comodato n. 2 scuolabus di proprietà comunale in ottimo stato di manutenzione;
- comunicare, prima dell'avvio del servizio il piano di trasporto scolastico comprendente itinerari ed orari del servizio, ad eccezione delle gite che verranno comunicate di volta in volta ;
- avvisare tempestivamente la Ditta appaltatrice di eventuali sospensioni dei servizi refezione, trasporto scolastico, accompagnamento disabili, per qualsiasi motivo, non appena ne venga a conoscenza.
- pagare la fattura mensile entro trenta giorni dalla data di presentazione al protocollo del Comune.

Art. 9

Garanzia di continuità delle prestazioni

In caso di interruzione del servizio anche per cause di forza maggiore, la ditta aggiudicataria dovrà comunque ricercare alternative tali da assicurare i servizi.

Art.10

Corrispettivo dell'appalto

Il corrispettivo darà determinato in sede di aggiudicazione dell'Ente.

Art.11

Versamento della cauzione definitiva

L'appaltatore all'atto della stipula del contratto dovrà versare cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo contrattuale. Valgono tutte le modalità di versamento previste dalla legge.

La cauzione si intende versata a garanzia di:

- esatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali;
- risarcimento dei danni provocati dall'appaltatore o del personale utilizzato;

- rimborsi di somme che l'Amministrazione per fatto colpevole dell'appaltatore o del suo personale dovessero sostenere.

Nei casi sopra indicati l'Amministrazione provvederà ad incamerare la cauzione fino alla concorrenza delle somme necessarie e l'appaltatore dovrà ricostituire la predetta nella misura originaria. In caso di inadempienza di quest'ultimo obbligo, l'Amministrazione provvederà a reintegrare a proprie spese la cauzione prelevando l'importo necessario del canone d'appalto da corrispondere.

Art. 12

Spese contrattuali

Sono a carico dell'appaltatore tutte le imposte e tasse e le spese relative e conseguenti al contratto nessuna esclusa.

Art. 13

Infortuni e danni

L'appaltatore risponderà direttamente dei danni provocati alle persone o cose in seguito o conseguenza dell'esecuzione del servizio a norma delle disposizioni di cui all'art. 2043 e seguenti del Codice Civile.

Art. 14

Obbligo di cooperazione

Anche al fine di prevenire o ridurre le conseguenze di eventi potenzialmente dannosi, l'appaltatore e il personale di questi (utilizzato nel servizio) dovranno (pena contestazione di addebiti) comunicare al responsabile del servizio per raccomandata tutte quelle circostanze o fatti che possano impedire il normale svolgimento del servizio di cui in ragione del proprio compito venissero a conoscenza.

Art.15

Requisiti della ditta

- Iscrizione alla Camera di Commercio o Ente equivalente nei Paesi membri dell'Unione Europea, se esistente, per settore di attività (servizi di ristorazione, servizi di trasporto, servizi di pulizia);
- possesso dell'attestato di idoneità professionale per il trasporto nazionale su strada di viaggiatori previsto dal D.L.vo n.°395 del 22 dicembre 2000 e s.m.i.;
- possesso della certificazione di Qualità in conformità alla norma UNI EN ISO 22000: 2005 relativa alla Sicurezza Alimentare;
- obbligo di applicazione del protocollo HACCP;
- referenze bancarie rilasciate da almeno un istituto di credito;
- aver prestato negli ultimi tre anni tutti i servizi oggetto del presente appalto, identici o similari;
- aver raggiunto negli ultimi tre esercizi un fatturato complessivo, nei servizi oggetto del presente appalto, identici o similari, non inferiore all'importo a base di gara;
- quant'altro precisato nel bando.

Art. 16

Cauzione provvisoria e definitiva

a) Cauzione provvisoria pari al 2% (due per cento) dell'importo complessivo dell'appalto costituita esclusivamente: mediante fideiussione bancaria o polizza fideiussoria assicurativa.

A prescindere dalla forma di costituzione prescelta, la cauzione provvisoria deve essere corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un Istituto Bancario, di un intermediario finanziario

autorizzato ai sensi del D.Lgs. 385/1993 o di una compagnia di assicurazioni a rilasciare la cauzione definitiva, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario. La cauzione copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo; le cauzioni provvisorie prestate dai soggetti non aggiudicatari sono restituite alla conclusione della procedura di scelta del contraente. Nel caso di costituzione della cauzione mediante

fideiussione bancaria o rilasciata da intermediari finanziari o polizza fideiussoria assicurativa, essa dovrà avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

b) Cauzione definitiva: L'impresa aggiudicataria dovrà costituire all'atto della sottoscrizione del contratto d'appalto una garanzia fideiussoria pari al 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale per l'intera durata dell'appalto, dovuta al concessionario a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto. Tale cauzione garantirà anche l'eventuale risarcimento dei danni, nonché il rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata, per fatto dell'appaltatore, a causa dell'inadempimento o cattiva esecuzione del contratto. L'appaltatore è obbligato a reintegrare la cauzione di cui il Comune abbia dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante

l'esecuzione del contratto. La cauzione verrà comunque svincolata al termine del rapporto contrattuale e dopo che sia stata accertata la sussistenza di tutti i presupposti di legge per procedere in tal senso.

Art. 17

Contribuzione autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture.

Gli operatori economici che intendono partecipare alla gara dovranno, a pena di esclusione, effettuare il versamento di € 70,00 a favore dell'autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture secondo le seguenti modalità:

1. mediante versamento on-line collegandosi al portale web "Sistema di riscossione" all'indirizzo <http://riscossione.avcp.it> seguendo le istruzioni disponibili sul portale. A riprova dell'avvenuto pagamento il partecipante deve allegare alla busta A) copia stampata dell'email di conferma trasmessa dal sistema di riscossione;

2. mediante versamento sul c/c postale n. 73582561 intestato a "AUT. CONTR. PUBBL." Via di Ripetta 246, 00186 Roma (CF 96163520584) presso qualsiasi ufficio postale. La causale del versamento deve riportare esclusivamente: il codice fiscale del partecipante - il CIG che identifica la procedura.

A comprova dell'avvenuto pagamento il partecipante deve allegare nella busta A) la ricevuta in originale del versamento ovvero fotocopia dello stesso corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità in corso di validità.

Gli estremi del versamento effettuato presso gli uffici postali devono essere comunicati al sistema on-line di riscossione all'indirizzo <http://riscossione.avcp.it>

Art. 18

Offerte per la gara

Non saranno accettate offerte non presentate in conformità alle prescrizioni contenute nel bando di gara e nel presente capitolato speciale. Il Comune si riserva la facoltà di sospendere o annullare le procedure di gara in ogni momento.

Art. 19

Responsabilità e assicurazioni

L'appaltatore è direttamente e unicamente responsabile per qualsiasi tipo di danno a persone e/o cose che possono derivare dall'espletamento dei servizi di cui trattasi, esonerando il Comune da ogni responsabilità a riguardo. Pertanto dovrà stipulare specifica polizza assicurativa R.C. con primaria compagnia di assicurazioni, che sarà acquisita a corredo del contratto che verrà stipulato a seguito di aggiudicazione definitiva. La polizza dovrà contenere espressa rinuncia da parte della

compagnia assicuratrice ad ogni rivalsa nei confronti del Comune per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione dei servizi. La Ditta si impegna ad inviare copia della suddetta polizza cinque giorni prima della data fissata per la stipula del contratto, oppure, nel caso di esecuzione anticipata dei servizi, entro i cinque giorni successivi l'inizio dell'esecuzione stessa. L'esistenza di tale polizza, non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo la stessa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.

Art. 20

Corrispettivo del contratto

Il corrispettivo è quello che risulterà dall'aggiudicazione effettuata secondo le modalità indicate all'art. 6 del presente capitolato.

Art. 21

Modalità di pagamento

Il corrispettivo sarà pagato in rate mensili posticipate, previa presentazione di regolari fatture entro sessanta giorni dalla data di ricevimento delle stesse. Eventuali ritardi nei pagamenti non esonereranno in alcun modo la Ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente Capitolato.

Le fatture dovranno essere emesse mensilmente .

Art. 22

Controlli

Il Responsabile del Settore procederà al controllo dell'osservanza di quanto stabilito dal presente capitolato, mediante ispezioni; saranno inoltre effettuati controlli al fine di verificare la regolarità delle posizioni lavorative degli addetti ai Servizi. Controlli igienici, attraverso l'ASL saranno effettuati sul personale impiegato nei Servizi, sulla qualità dei pasti e prodotti utilizzati.

Art.23

Divieto di subappalto

Il servizio non può essere ceduto, neanche temporaneamente, pena l'immediata risoluzione del contratto e il risarcimento dei danni e spese provocate all'Amministrazione.

Art. 24

Inadempienze e penali

Qualora nell'esecuzione dei servizi si verifichi inosservanza e/o inadempienza dell'Impresa agli obblighi e/o condizioni del presente capitolato, l'Amministrazione appaltante addebiterà a carico dell'appaltatore, previa contestazione per iscritto, le seguenti penali:

- se la qualità del pasto non corrisponde alle condizioni contrattuali o alle norme igienico sanitarie si procederà all'applicazione di una penale di €.300,00 per ogni infrazione.
- Menù: il mancato rispetto del menù concordato comporta una penale di € 300,00 ad infrazione.
- L'appaltatore eccezionalmente potrà apportare variazioni al menù previsto in seguito mancata consegna di derrate dandone immediatamente comunicazione agli uffici comunali.
- Il ritardo della consegna del pasto comporterà una penale di €. 100,00.
- Locali ed attrezzature della mensa: mancata conservazione delle condizioni igieniche necessarie per la preparazione o la distribuzione delle pietanze comporta una penale di €. 500,00.

In caso di inosservanza delle altre clausole contenute nel presente contratto o nei suoi allegati, si applicherà nei confronti della ditta una penale di €. 300,00 previa contestazione scritta della stessa. La penale verrà applicata decorsi dieci giorni dal relativo ricevimento senza che la ditta

ricevente abbia prodotto alcuna controdeduzione o qualora questa sia ritenuta insufficiente a rimuovere la contestazione. La penale dovrà essere detratta dalla fatturazione mensile.

Alla terza penale comminata, il contratto è risolto di diritto senza che la ditta per ciò possa pretendere alcun indennizzo, oltre al corrispettivo corrisposto in misura proporzionale al servizio fino ad allora svolto.

Se il contratto viene risolto ai sensi del comma precedente, l'Ufficio incamererà la cauzione prestata dalla ditta in proporzione al servizio svolto fino ad allora.

Art. 25

Esecuzione d'ufficio

Il contratto si intenderà risolto nei casi di scioglimento, cessione, fallimento della Ditta, subappalto o per abituale negligenza o deficienza regolarmente accertata e compromettente l'efficienza dei Servizi, a giudizio insindacabile del Comune.

Le somme necessarie all'esecuzione d'ufficio verranno trattenute dal canone dovuto, qualora non sia possibile, il responsabile provvederà ad incamerare la parte di cauzione, in proporzione – necessaria a coprire le spese.

Art. 26

Risoluzione del contratto

In caso di gravi e/o ripetute inadempienze qui di seguito indicate, contestate per iscritto, e salva sempre la possibilità dell'appaltatore di contro dedurre entro dieci giorni dal ricevimento della nota raccomandata A/R, si procederà, previa determinazione del Responsabile del Settore, a disporre la rescissione del contratto, tenendo ed incamerando la cauzione prestata a titolo di penalità ed indennizzo, fatto salvo il risarcimento di maggiori danni eventuali:

1. Interruzione ingiustificata del servizio protratta per oltre due giorni;
2. Reiterata inosservanza delle norme igienico- sanitarie e di sicurezza purchè accertate dagli organi competenti (massimo due volte);
3. Responsabilità diretta, accertata dagli organi competenti, anche di un solo episodio di tossinfezione alimentare.

Art. 27

Spese ed oneri fiscali

Dopo l'aggiudicazione, la ditta sarà invitata a presentarsi per la stipulazione del contratto nella forma dell'atto pubblico amministrativo. Tutte le spese, compresi oneri fiscali inerenti e conseguenti alla stipula del contratto d'appalto, nessuna eccettuata od esclusa, saranno a carico della Ditta aggiudicataria. La ditta dovrà provvedere al deposito delle spese di contratto, di bollo, diritti di rogito e di registrazione.

Art. 28

Controversie

Qualsiasi controversia dovesse insorgere tra il Comune di Cutrofiano e la ditta appaltatrice è espressamente escluso il ricorso a collegio arbitrale rimandandosi la risoluzione delle vertenze al giudice ordinario.

Competente a giudicare sarà il foro di Lecce.

Art. 29.

Disposizioni finali

Il presente appalto è soggetto oltre che all'osservanza di tutte le norme e condizioni precedentemente enunciate, al rispetto della normativa in materia. L'appaltatore è tenuto comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente

all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative. Per quanto non espressamente o erroneamente previsto dal presente capitolato d'appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alle norme del Codice Civile e della legislazione in materia di appalti di servizi e Forniture.