



CITTA' DI VITERBO

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO REFEZIONE
SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI I°GRADO.
AA.SS. 2013/2016**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

In esecuzione della deliberazione C.C. n 191 del 04/12/2012, delle determinazioni del V settore n. 666 del 12/02/2013 e n. 1041 del 28/02/2013 che qui si intendono richiamate e parte integrante, il presente Capitolato Speciale di Appalto, nel cui contesto il richiamo al D.Lgs. n. 163/2006 deve intendersi con riferimento alle successive modifiche ed integrazioni, ha per oggetto il servizio di mensa rivolto agli alunni delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I° grado altresì denominate nel presente appalto materne, elementari e medie per gli anni scolastici 2013/2016.

Tale servizio deve essere espletato dall'impresa con propria autonoma organizzazione e mediante le seguenti prestazioni:

- Approvvigionamento dei generi alimentari, bevande e preparazione dei pasti;
- Trasporto dei pasti preparati, in appositi contenitori mediante l'utilizzo di mezzi idonei e muniti di autorizzazione prevista dalla legge vigente;
- Predisposizione dei refettori con preparazione dei tavoli impiegando tovaglie di carta resistente, atossica e conforme alla normativa vigente;
- Distribuzione, ricevimento e somministrazione dei pasti agli alunni delle scuole materne, elementari e medie e agli insegnanti preposti;
- Pulizia e riordino dei tavoli e dei refettori dopo i pasti;
- Gestione dei rifiuti con riferimento anche alla raccolta differenziata;
- Fornitura della procedura informatica di cui alla deliberazione di C.C. n. 191/2012.

La preparazione dei pasti dovrà avvenire presso il Centro di Produzione Pasti della ditta aggiudicataria, ad eccezione di un piccolo centro di cottura nella Frazione di Grotte Santo Stefano messo a disposizione dalla Amministrazione comunale.

Il servizio riguarderà, in via del tutto previsionale, una media di n° 1350 pasti giornalieri con punte di 1650 pasti, così come indicato nella determina di approvazione del presente Capitolato a titolo di maggiore precisazione degli indirizzi consiliari.

Il pasto risulterà composto da: primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, frutta o dessert.

Il pasto deve comprendere l'acqua minerale, idonea per bambini. Non è richiesta la confezione singola.

L'importo annuo presunto è di **€ 1.312.200,00 oltre IVA 4% per complessivi € 3.936.600,00 oltre IVA 4%.**

Il servizio dovrà essere reso in ottemperanza alle vigenti norme igienico sanitarie così come previsto dal D.Lgs. 193/07 Reg. Eur. 852-853-854-882/2004 e alle Norme di Igiene e Sicurezza sul lavoro di cui al D. Lgs 81/08 e ss.mm.ii.

Si richiamano in particolare:

Regolamenti CE nn. 2073/2005 - 2074/2005 - 2075/2005 - 2076/2005 - 178/2002,

Legge 30/04/1962 n. 283 D.P.R. 2603/1980 n. 327.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, compatibilmente con le risorse di Bilancio, nei limiti in aumento e in diminuzione del 20%.

Per motivate esigenze potrà essere inoltre modificato il calendario di erogazione del servizio e gli orari.

ART. 2 – PRINCIPI GENERALI

Il servizio di ristorazione riveste una particolare importanza per l'età degli utenti e per la finalità educativa svolta. In particolare, con l'appalto di cui all'art.1, il Comune di Viterbo vuole perseguire l'obiettivo fondamentale di fornire un servizio multifunzionale ed al tempo stesso:

- adeguato in termini di profilo nutrizionale e della qualità degli alimenti;
- risposta al bisogno sociale e di ristorazione scolastica;
- momento formativo e di socializzazione.

Per questi motivi, l'impresa appaltatrice dovrà curare non solo la qualità del cibo, in conformità al presente capitolato, ma anche la componente relazionale, permettendo di vivere il pasto in un ambiente confortevole, come un momento piacevole della giornata.

Il personale impiegato nella distribuzione dei pasti dovrà garantire il rispetto degli utenti, nella persona, nei diritti e nel patrimonio culturale, etico e religioso di ciascuno. Inoltre andranno curati da parte degli operatori aspetti quali la riservatezza, la cura dell'aspetto fisico e dell'abbigliamento.

L'impresa dovrà garantire una costante flessibilità operativa, perseguendo – nelle strutture e nell'organizzazione – una qualità di servizio tale che, le attività si conformino il più possibile ai ritmi, alle abitudini e alle esigenze degli utenti.

Nell'espletamento del servizio affidato, l'impresa dovrà basare il proprio operato su principi di collaborazione verso il personale scolastico e di discrezione nei confronti delle attività didattiche svolte.

ART. 3 – DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà la durata di anni tre a decorrere dalla data di effettivo inizio del servizio, presumibilmente con l'inizio dell'anno scolastico 2013/2014. Il servizio deve essere effettuato tutti i giorni della settimana ad esclusione del sabato e delle festività contemplate nel calendario scolastico.

ART. 4 – MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DELLA GARA -CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto verrà aggiudicato mediante procedura aperta e con il criterio dell' "offerta economicamente più vantaggiosa" ai sensi dell'art. 83 comma 1 del D. Lgs. 163/2006, ovvero in favore del concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa rispetto alle esigenze dell'Amministrazione Comunale, avendo tale offerta ottenuto il punteggio più elevato (max 100 punti) per gli elementi di seguito elencati e nel rispetto dei criteri per essi specificati:

A) OFFERTA ECONOMICA – massimo punti 30

L'offerta economica, comprensiva di tutte le prestazioni indicate nel Capitolato Speciale di Appalto, è costituita dal prezzo unitario offerto per singolo pasto, IVA esclusa, rispetto a quello posto a base di gara pari ad € 5,40 IVA 4% esclusa per ogni pasto.

All'offerta economica saranno assegnati massimo punti 30, che verranno attribuiti come segue:

- all'offerta relativa all'importo più vantaggioso verrà attribuito il punteggio massimo (30 punti).
- alle altre offerte verranno assegnati i punteggi in misura proporzionale secondo la seguente formula:

$$X = \frac{P_i \times 30}{PO}$$

dove:

X = punteggio da attribuire al concorrente iesimo

P_i = prezzo unitario offerto più basso

PO= prezzo unitario offerto dal concorrente iesimo

☞ ① OFFERTA TECNICA - Caratteristiche metodologiche, tecniche ed organizzative ecc...massimo punti 70

b1. Relazione tecnico-organizzativa massimo punti 21 così suddivisi:

b1.1) Organizzazione del personale:

- - numero di personale impiegato presso il centro di cottura, nei distinti plessi scolastici e nel trasporto dei pasti punti 3
- - titoli di studio ed esperienza qualificata del Direttore responsabile del servizio, nonché delle figure responsabili del personale addetto alla cucina, al trasporto dei pasti e presso ciascun plesso scolastico punti 3

b1.2) Preparazione e distribuzione pasti in base alla correttezza del lay out (disposizione dei macchinari), alla separazione

- | | |
|--|---------|
| dei percorsi del personale, delle materie prime, dei prodotti finiti e dei rifiuti | punti 3 |
| b1.3) piano dei trasporti (numero dei mezzi, piano di pulizia dei mezzi, razionalità dei percorsi) | punti 3 |
| b1.4) Progetto centro di cottura (piano per la divisione degli spazi, percorsi e condizioni igieniche) | punti 3 |
| b1.5) attrezzature utilizzate (descrizione, tipologia, marca, modello e anno di costruzione) | punti 3 |
| b1.6) raccolta differenziata dei rifiuti | punti 3 |

b2. Ubicazione del centro di cottura massimo punti 10

- | | |
|---|--------------|
| b2.1) Centro di cottura situato ad una distanza massima di percorrenza stradale fino a 20 Km. dalla sede scolastica più distante dal Centro di cottura | max punti 10 |
| b2.2) Centro di cottura situato ad una distanza massima di percorrenza stradale da oltre 20 Km. a 25 Km. dalla sede scolastica più distante dal Centro di cottura | max punti 8 |
| b2.3) Centro di cottura situato ad una distanza massima di percorrenza stradale da oltre 25 Km. a 45 Km. dalla sede scolastica più distante dal Centro di cottura | max punti 5 |
| b2.4) Centro di cottura situato ad una distanza massima di percorrenza stradale oltre 45 Km. dalla sede scolastica più distante dal Centro di cottura | punti 0 |

I chilometri saranno desunti dal sito www.viamichelin.it “percorso più rapido”.

b3. Progetto di educazione alimentare rivolto agli utenti e alle famiglie con strumenti di verifica del grado di soddisfazione massimo punti 8

- | | |
|------------------------------------|---------|
| b3.1) progetto rivolto ai bambini | punti 4 |
| b3.2) progetto rivolto ai genitori | punti 4 |

b4. Piano di formazione rivolto al personale impiegato dalla Ditta per l'esecuzione del servizio massimo punti 3

- | | |
|---|---------|
| b4.1) progetto per la formazione ed aggiornamento del personale, di cui all'art. 16 del presente capitolato | punti 3 |
|---|---------|

b5. Proposte migliorative del servizio massimo punti 15

- | | |
|--|--|
| b5.1) Manutenzione ordinaria di un piccolo centro di cottura nel plesso di | |
|--|--|

Grotte Santo Stefano	punti 5
b5.2) estensione della sbucciatura della frutta a tutte le scuole elementari a partire alla classe seconda anche tramite apposite attrezzature	punti 5
b5.3) collaborazione con il Comune di Viterbo nel rapporto scuole/utenti per il controllo pagamento tariffe	punti 5
<u>b6. utilizzo prodotti biologici, locali e freschi massimo punti 8</u>	
b6.1) prodotti biologici certificati e materie prime della zona laziale e viterbese, oltre la percentuale minima del 50% nel rispetto della L.R. n.10 del 6/04/2009. (Ogni 10% in più 1 punto).	max punti 4
b6.2) verdure fresche stagionali in luogo di quelle congelate (ad eccezione delle verdure la cui stagionalità è tipicamente estiva) - per ogni prodotto offerto punti 1	max punti 4
<u>b7. riduzione degli impatti ambientali massimo punti 5</u>	
- misure adottate oltre le prescrizioni previste nel presente capitolato	max punti 5

I punteggi per l'offerta tecnica saranno attribuiti applicando il metodo di cui al punto II dell'allegato P del D.P.R. 207/2010 con i coefficienti determinati secondo la lettera a) punto 2.

Nella redazione dell'offerta tecnico gestionale, il concorrente dovrà tener conto di tutte le prescrizioni contenute nel Capitolato Speciale di Appalto riguardo alle modalità di espletamento del servizio. Le offerte presentate saranno valutate, secondo i sopra indicati elementi, da una apposita Commissione nominata dall'Amministrazione Comunale.

L'espletamento della procedura di gara avrà luogo in seduta pubblica, nel giorno e nel luogo indicati nel Bando di gara, con la verifica, da parte della Commissione di gara, della documentazione richiesta.

Successivamente in più sedute riservate si procederà alla valutazione dell'offerta tecnica presentata da ciascun concorrente ed all'assegnazione dei relativi punteggi come meglio sopra esplicitato.

La commissione, ultimata la fase valutativa delle offerte tecniche, procederà poi in seduta pubblica all'apertura dell'offerta economica.

In caso di offerte uguali si procederà per sorteggio.

Saranno escluse le offerte in aumento.

Non sono ammesse offerte condizionate né quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto.

In caso di discordanza tra l'offerta indicata in cifra e quella indicata in lettere, sarà ritenuta valida quella più vantaggiosa per il Comune.

Non sono ammesse le offerte che recano abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo, se non confermate con sottoscrizione autografa apposta a margine.

L'offerta ha validità di 180 (centottanta) giorni.

Si potrà addivenire all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

Le eventuali offerte anomale individuate ai sensi dell'art. 86 comma 2 del D.lgs. 163/2006 saranno sottoposte a verifica secondo quanto disposto dagli articoli 87 e 88 del medesimo decreto.

Non sono ammesse giustificazioni in relazione a trattamenti salariali minimi inderogabili stabiliti dalla legge o da fonti autorizzate dalla legge.

ART. 5 REQUISITI E CONDIZIONI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA.

Possono presentare domanda di partecipazione alla gara ditte individuali, società, consorzi di imprese, società cooperative e loro consorzi e raggruppamenti temporanei d'impresa nel rispetto degli artt. 34 e 37 del DLgs 163/2006 per i quali sussistano i seguenti requisiti:

A) Requisiti d'ordine generale

Il concorrente dovrà dichiarare l'insussistenza delle condizioni di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006 nonché nelle ulteriori cause di esclusione previste dalle altre disposizioni vigenti in materia.

B) Requisiti di idoneità professionale ai sensi dell'art. 39 D.lgs. 163/2006

Il concorrente dovrà dimostrare la propria idoneità professionale mediante:

- Iscrizione al Registro delle Imprese istituito presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per attività attinente all'oggetto della gara contenente i nominativi, le date di nascita, di residenza e di cittadinanza degli eventuali titolari, soci, direttori tecnici, amministratori muniti di poteri di rappresentanza e soci accomandatari e l'indicazione dell'insussistenza delle cause di divieto, di decadenza o di sospensione di cui all'art.10 della Legge 31/05/1965 n.575; nel caso di società cooperativa, la stessa dovrà inoltre comprovare la registrazione della attività presso la AUSL.

C) Capacità Economica e Finanziaria ai sensi dell'art. 41 D.lgs. 163/2006

Il concorrente dovrà altresì dimostrare la propria capacità economica e finanziaria ai sensi dell'art. 41 comma 1 lett. a) e c) del D.lgs. 163/2006 mediante:

- 1) possesso di idonee referenze bancarie, rilasciate da almeno 2 (due) Istituti di Credito o intermediari autorizzati ai sensi della L. 1/9/93 n. 385;
- 2) fatturato globale d'impresa realizzato negli ultimi 3 esercizi (2010-2012) non inferiore a € 4.000.000,00;

3) importo relativo ai servizi nel settore della ristorazione collettiva, realizzato negli ultimi tre esercizi (2010/2012), di valore non inferiore a € 2.000.000.

I requisiti di cui ai precedenti punti 2) e 3) vengono richiesti poiché l'oggetto della gara verte nel campo dei servizi che non possono tollerare malfunzionamenti o sospensioni eventualmente dovuti a difficoltà derivanti dalla scarsa solidità economica e finanziaria dell'affidatario.

D) Capacità Tecnica e professionale ai sensi dell'art. 42 del Dlgs 163/2006

Il concorrente dovrà dimostrare la propria capacità tecnica e professionale ai sensi dell'art. 42 comma 1 lett. a) del D.lgs. 163/2006 mediante l'elenco dei principali servizi prestati negli ultimi tre anni con l'indicazione degli importi, delle date, dei destinatari pubblici o privati dei servizi stessi.

E) Norme di garanzia della qualità ai sensi dell'art. 43 del Dlgs 163/2006

Il concorrente dovrà essere in possesso della certificazione UNI EN ISO 9001/2008.

Con riferimento ai Consorzi ed ATI:

- i requisiti di cui alla lettera A, B ed E dovranno essere posseduti da ciascun concorrente aderente al Consorzio o all'Ati;
- i requisiti relativi alla capacità economica e finanziaria e tecnica professionale di cui ai punti C e D dovranno essere posseduti dalla mandataria o da un'impresa consorziata nella misura minima del 60%; la restante percentuale cumulativamente dalle mandanti o dalle imprese consorziate ciascuna nella misura minima del 10% di quanto richiesto all'intero raggruppamento. La mandataria, in ogni caso, deve possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria.

Con riferimento all'istituto dell'Avvalimento:

Il Concorrente, ai sensi dell'art. 49 del D.Lgs. 163/2006, singolo o consorziato o raggruppato, ai sensi dell'art. 34 del citato D.Lgs. 163/2006, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico, organizzativo avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto. Si specifica che il concorrente può avvalersi di una sola impresa ausiliaria per ciascun requisito o categoria.

Il concorrente dovrà altresì dichiarare:

- 1) di aver preso visione dei plessi scolastici interessati al servizio e specificatamente delle strutture presso cui verranno somministrati i pasti;
- 2) di possedere adeguata attrezzatura tecnica conforme alle vigenti disposizioni normative sotto il profilo igienico sanitario;

- 3) che non è mai incorso, con proprio addebito, in interruzione anticipata per servizi con Amministrazioni pubbliche;
- 4) in caso di aggiudicazione di non utilizzare prodotti O.G.M.;
- 5) che l'offerta è comprensiva delle spese di fornitura delle derrate alimentari, preparazione e distribuzione dei pasti, di imposte, assicurazioni, benefici e ogni onere nonché delle spese di allestimento del centro cottura con proprie attrezzature;
- 6) di aver tenuto conto, nella formulazione dell'offerta, delle condizioni in materia di sicurezza delle condizioni di lavoro e del D.Lgs. n° 155 del 26.05.1997 e ss.mm.ii. in attuazione delle Direttive 93/43/CEE e 96/93/CEE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari.

La ditta aggiudicataria si dovrà inoltre impegnare, prima dell'inizio dell'appalto a presentare allo Sportello Unico Attività Produttive del Comune di Viterbo DIA Differita Settore Alimentare (Art. 6 Reg. CE 852/04 e DG RL 275 del 16/5/2006) che dovrà essere intestata al Rappresentante Legale delle ditte partecipanti o in caso di raggruppamento di imprese a ciascun Rappresentante Legale di esse.

L'affidamento sarà immediatamente vincolante per l'aggiudicatario, mentre non si intenderà obbligatorio per il Comune di Viterbo fino a quando non interverranno l'esecutività degli atti amministrativi tutti necessari e l'accertamento dei requisiti previsti dal bando e dalle vigenti norme in materia di appalti pubblici.

ART. 6 – UTENZA

L'utenza è costituita dagli alunni frequentanti le scuole materne, elementari e medie ubicate e funzionanti nel territorio del Comune di Viterbo (Vedi allegato n°1) per un numero medio di circa 1350 pasti giornalieri.

Il Comune erogherà il servizio mensa al personale insegnante e collaboratori scolastici, salvo diversa disposizione della normativa vigente.

ART. 7 – VARIAZIONE UTENZA

Il numero dei pasti è da ritenersi indicativo, riservandosi l'Amministrazione di modificarli durante l'anno scolastico.

L'ordine verrà comunicato giornalmente alla ditta appaltatrice a mezzo fax o E_mail dalle singole scuole o direzioni didattiche, entro le ore 8,45 per la scuola dell'obbligo, entro le 9,30 per la scuola materna.

I plessi scolastici sono da ritenersi indicativi, riservandosi l'Amministrazione di modificarli anche durante il periodo di fornitura dandone preavviso alla Ditta appaltatrice nel termine di 7 gg.

In caso di sciopero o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle lezioni ed in

conseguenza del servizio di refezione scolastica, il Comune avviserà l'appaltatore con almeno 24 ore di anticipo senza che questi possa pretendere indennizzo alcuno.

Analogamente nessun indennizzo potrà essere preteso dal Comune in caso di interruzione del servizio di refezione a causa di sciopero del personale dipendente dall'appaltatore, il quale comunque, oltre a comunicarlo con un preavviso di almeno 48 ore, è obbligato a garantire la fornitura di un pasto freddo alternativo conforme al presente Capitolato.

In caso di gravi eventi, quali calamità naturali ecc., che dovessero comportare la chiusura improvvisa ed immediata delle scuole, nessuna penalità è dovuta dal Comune.

ART. 8 – MENU' E TABELLE DIETETICHE

I menù, elaborati in conformità alle linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Lazio di cui alla Determinazione 11/6/07 n. 2077 (SO n. 3 al B.U.R.L. n. 19 del 10/7/07) ed alla D.G.R. 40/2011, sono articolati su 4 settimane invernali e 4 settimane estive; le relative grammature dei generi alimentari sono indicate nelle tabelle dietetiche (allegato 4) da considerare a crudo e al netto degli eventuali scarti.

I pasti dovranno essere preparati giornalmente (fatta eccezione per gli arrostiti ed i bolliti che possono essere preparati il giorno prima) e confezionati secondo quanto previsto dalle alleghe tabelle dei menù e delle grammature nel rispetto delle caratteristiche merceologiche dei prodotti così come specificato negli allegati 2 e 4 che costituiscono parti integranti ed essenziali del presente capitolato.

La porzionatura delle pietanze dovrà essere appropriata alle fasce di età, in particolare per i bambini della scuola materna e della 1^a classe elementare dovrà essere fornita pasta di piccolo formato e le seconde portate e i contorni opportunamente spezzettati per facilitarne il consumo.

Il menù distribuito dovrà essere esposto all'ingresso di ciascuna scuola e pubblicato sul sito WEB del Comune di Viterbo. Nella sala di distribuzione del pasto dovrà essere esposto il menù del giorno con le quantità dei grammi della pietanza da distribuire. In tutti i centri di refezione dovrà essere disponibile una bilancia per la verifica del peso delle pietanze. Si intende compresa nel servizio la fornitura di sacchetti a perdere e contenitori per la raccolta giornaliera anche differenziata dei rifiuti. La quantità di pasto al personale docente dovrà essere maggiorata del 50% di quella prevista ai bambini delle scuole medie.

I menù non sono di norma modificabili, salvo in via temporanea e per casi eccezionali, da comunicare tempestivamente e per iscritto all'Amministrazione Comunale, ma sono suscettibili di variazioni a seconda delle scelte alimentari e dietetiche da concordare. Tali modifiche saranno comunicate alla Amministrazione Comunale nei seguenti casi:

- interruzione e/o guasto di uno o più impianti per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione, per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o del flusso idrico;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- sospensione della preparazione di uno o più pasti per problemi igienico sanitari.

La variazione dovrà essere richiesta per iscritto all'Amministrazione Comunale e dovrà essere autorizzata.

L'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare variazioni del menù in caso di riscontrato ripetuto non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, introducendo nuove preparazioni culinarie e concordato con la ditta ingredienti e relative grammature.

La ditta dovrà comunicare per iscritto di aver preso atto delle variazioni e non potrà pretendere, per le stesse, rettifiche al prezzo/pasto.

L'Impresa è tenuta alla predisposizione di diete in bianco, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9.00 dello stesso giorno, senza la necessità del relativo certificato medico. In tal caso il menù è costituito da pasta o riso in bianco, da verdura e da carne o pesce cotto a vapore o lessato. Il pasto dovrà essere fornito in singolo contenitore termico monoporzione, etichettato con il nominativo del destinatario, garantendo il mantenimento della temperatura prescritta fino al momento del consumo.

L'Impresa dovrà, altresì, fornire diete speciali, sulla base di certificato medico specialistico, per garantire la fruizione del servizio ad alunni portatori di patologie con preciso vincolo dietetico, senza variazione del prezzo di aggiudicazione. In caso di allergie ed intolleranze alimentari, la ditta dovrà attenersi alla certificazione dell'organo sanitario, sostituendo gli alimenti ai quali il bambino è allergico e verificando, con la massima cura, che tra gli alimenti utilizzati in alternativa non compaiano anche solo tracce dell'alimento allergizzante.

Dovranno essere indicati nel menu eventuali allergeni e se del caso comunicarli alle famiglie.

Il pasto dovrà essere fornito con le medesime modalità sopra descritte per le diete in bianco.

Ogni dieta personalizzata deve essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata contrassegnata dal cognome del bambino, quindi perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

L'Impresa, inoltre, dovrà garantire l'erogazione di diete a carattere etico e religioso, sempre senza variazione del prezzo.

ART. 9 - STANDARD DI QUALITA' E SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO (sistema HACCP)

La ditta dovrà obbligatoriamente gestire tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'ampliamento

del sistema di auto controllo igienico previsto dal Reg. CE 852/04 e della DG RL 275 del 16/5/06.

Dovranno essere svolte a cura della ditta le seguenti attività minime:

- analisi dei rischi del processo produttivo;
- definizione e attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
- identificazione dei punti critici;
- definizione dei limiti di accettabilità;
- definizione e attuazione degli interventi in caso di perdita del controllo dei punti critici;
- verifica del sistema di autocontrollo, consegnando agli atti il relativo manuale;
- predisposizione del piano di lotta agli infestanti(insetti e roditori);
- definizioni e realizzazione della documentazione di supporto (elaborazione e/o aggiornamento dei piani di autocontrollo igienico, fornitura di tutta la modulistica necessaria alla realizzazione di un sistema di registrazione che dimostri la costante applicazione del piano di autocontrollo adottato).
- Piano di gestione del "Rischio Arsenico e fluoruri".

L'impresa deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale per i controlli di conformità, il Piano di autocontrollo da essa predisposto, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione relativa almeno al mese in corso.

La ditta dovrà designare un responsabile dell'industria alimentare che è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

La ditta dovrà fornire anche:

- il documento di registrazione e riconoscimento che nel suo piano di autocontrollo è prevista la rintracciabilità di tutti i prodotti di origine animale freschi, conservati e preparati che distribuisce;
- eventuali analisi fatte dall'autorità competente sui prodotti.
- Il nominativo del personale impiegato con le relative attestazioni di formazione come previsto dal "Libretto formativo".

ART. 10 – CONFEZIONAMENTO

L'appaltatore provvederà alla fornitura dei pasti confezionati in porzioni multiple preparate nello stesso giorno in cui vengono distribuite, trasportate attraverso idonei contenitori al sito di sporzionamento per la refezione scolastica, in legame freddo (4°C) ovvero in legame caldo (T° di conservazione non inferiore a 65 °C al cuore del prodotto alimentare da sporzionare), in modo tale da garantire la sicurezza alimentare dei prodotti.

I refettori scolastici dovranno essere dotati, con oneri a carico della Ditta, di armadi termici per

conservare se necessario le pietanze prima della somministrazione, che garantiscano il mantenimento delle temperature in legame caldo.

La medesima Ditta provvederà inoltre al ritiro, al lavaggio e sanificazione dei suddetti contenitori, la cui provvista è a suo carico.

E' inoltre a carico dell'appaltatore l'acquisto e la fornitura degli articoli complementari necessari per la consumazione del pasto quali le stoviglie monouso (piatto piano, piatto fondo, bicchiere e posate di idonea resistenza alla pressione esercitata manualmente per la consumazione del pasto; ciò al fine di evitare possibili danni da ingestione accidentale di frammenti di posate monouso), recipienti, utensili e caraffe per l'acqua, munite di coperchio, di capacità non superiore ad un litro, che devono essere conformi alle normative vigenti in materia degli imballaggi destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari di cui al DL 108/92 e ss.mm.ii. Le stoviglie devono essere di colore lucido atossico, del tipo rigido (escluso il bicchiere) e prodotti in polipropilene monouso per alimenti.

Le caratteristiche per peso e dimensioni di ogni singolo prodotto devono corrispondere alle seguenti:

- piatto piano: peso non inferiore a 10 gr.
- Piatto fondo: peso non inferiore a 10 gr.
- Bicchiere: capacità ml 160 circa all'orlo. Il bicchiere deve essere di buona qualità e flessibilità, resistente alle rotture.

Le posate (cucchiaio, forchetta e coltello) devono essere monouso, con angolature tondeggianti, omologate dal punto di vista sanitario, di idonea resistenza.

Le tovaglie ed i tovaglioli devono essere di carta a perdere.

Tutti i prodotti sopra indicati devono avere quali caratteristiche comuni: elevata resistenza al calore, buona resistenza meccanica agli urti e quindi buona flessibilità, ben rifiniti con bordi arrotondati e non taglienti, buona stabilità per garantire all'utente un comodo e agevole consumo dei pasti.

La ditta aggiudicataria dovrà dotare ogni mensa di appositi contenitori, distinti e separati, igienicamente idonei, per la conservazione del pane, della frutta e del materiale a perdere (posate, bicchieri, etc) in attesa della loro distribuzione per la consumazione dei pasti.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di autorizzare la somministrazione del pasto in monoporzione (con piatto in polipropilene con pellicola micro-filmata).

La ditta appaltatrice si impegna a ritirare quotidianamente da ogni plesso e depositare presso i cassonetti urbani i rifiuti rinvenienti dal suddetto servizio. L'Amministrazione si riserva di indicare il conferimento ad Enti, Associazioni, ecc. per la protezione animali, secondo le norme di legge.

I rifiuti dovranno essere raccolti in appositi sacchetti biodegradabili posti nei contenitori con apertura a pedale, forniti dalla ditta aggiudicataria, dislocati nelle cucine e nei refettori. La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione ed il rispetto delle norme igieniche. Si effettuerà la raccolta differenziata di carta, del vetro, delle lattine e della plastica. La stessa può subire variazioni nel caso in cui il Comune cambi sistema di raccolta.

La raccolta differenziata della parte umida, dovrà essere effettuata per le scuole site in zone della città ove viene garantito tale servizio.

ART. 11 – TRASPORTO E MEZZI DI TRASPORTO

Farà carico all'appaltatore il trasporto dei pasti nei plessi scolastici di cui all'allegato 1.

Le attività di preparazione e confezionamento dei pasti saranno totalmente eseguite nel Centro di produzione dell'Impresa aggiudicataria. Lo stesso centro di produzione, al fine di garantire la giusta appetibilità del pasto, deve essere ubicato in collocazione tale da consentire che, tra il termine del confezionamento dei pasti, procedimento lungo e complesso, e lo sporzionamento presso le singole scuole, considerato il percorso stradale di tipo misto, non intercorra un periodo di tempo superiore a 60 minuti.

La Ditta dovrà avere la disponibilità in proprietà o altre forme di un parco di automezzi di trasporto efficienti ed idoneo a garantire comunque le consegne negli orari stabiliti nell'articolo seguente.

I mezzi di trasporto dovranno essere perfettamente in regola con le disposizioni del D.P.R. n.327 del 26.3.1980 art.46 e ss.mm.ii. e Reg. 852/2004 per garantire il mantenimento della temperatura dei pasti stessi nei termini previsti dalla vigenti normative di legge. Dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, coibentati e rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile.

Gli automezzi utilizzati per il trasporto degli alimenti di origine animale devono essere tutti registrati presso la AUSL competente per territorio(Reg.CE 852/04).

Dovranno essere sanificati settimanalmente, puliti giornalmente e dotati di manuale di autocontrollo.

Le attrezzature per le veicolazioni, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi dovranno essere conformi al suddetto decreto e dovranno garantire il mantenimento costante della temperatura. Per quanto riguarda i cibi cotti da conservare caldi, questa dovrà essere non inferiore a 65° gradi (al cuore del prodotto multiporzione), fino al momento dello sporzionamento. In particolare il trasporto in legume caldo multi porzione (65°C al cuore del prodotto alimentare) dovrà essere effettuato in contenitori che garantiscano il mantenimento delle temperature per le consegne dei pasti ai punti di distribuzione. La Ditta effettuerà il controllo delle confezioni in arrivo nei plessi

e garantirà il mantenimento delle temperature mediante l'utilizzo di armadi termici ove i tempi di distribuzione lo richiedano. Le temperature di conservazione devono essere uguali o maggiore a 65°C.

Gli strumenti utilizzati per le misurazioni dovranno essere tarati e le relative certificazioni dovranno essere depositate agli atti del Comune.

ART. 12 – ORARI DI CONSEGNA

La consegna dei pasti tramite il servizio di trasporto organizzato dall'appaltatore avverrà tra le ore 11.45 e le ore 12.15 circa per le scuole materne ed entro le ore 13.15 per le scuole elementari e le scuole medie salvo singole richieste. I pasti dovranno essere confezionati in contenitori distinti per ciascun refettorio, salvo diverse richieste dell'Amministrazione Comunale per situazioni particolari. In ordine alle vigenti disposizioni in materia di etichettatura dei pasti trasportati, su ogni contenitore dovrà essere apposta una etichetta riportante la ragione sociale, luogo e data di produzione, modalità di conservazione, tipologia dell'alimento contenuto in riferimento al menù del giorno che deve accompagnare il pasto veicolato.

ART. 13 – SOMMINISTRAZIONE DELLA REFEZIONE

Competerà all'appaltatore provvedere alla somministrazione della refezione scolastica agli utenti presso le scuole Materne, Elementari e Medie.

Per somministrazione si intendono tutte le attività necessarie per:

- Apparecchiare dei tavoli ove saranno consumati i pasti.
- Gestione (ricezione, stoccaggio, riconsegna agli addetti incaricati dell'appaltatore) dei contenitori dei cibi caldi.
- Utilizzo di impianti riscaldanti per il mantenimento del legume caldo;
- Sporzionamento delle pietanze. Per i bambini della scuola materna e della 1^a classe elementare il servizio dovrà provvedere allo sbucciamento della frutta e/o spremute; parimenti dovrà provvedere allo sbucciamento di mele e pere nelle classi elementari, se offerto dalla ditta. Tali operazioni dovranno essere effettuate al massimo 15 minuti prima della somministrazione.
- Somministrazione acqua minerale.
- Pulizia (al termine della refezione) dei tavoli stessi, dei locali adibiti alla refezione lasciandoli sanificati ed in perfetto ordine.

ART. 14 – CENTRO DI PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

Le attività di preparazione e confezionamento dei pasti saranno totalmente eseguite nel centro di produzione pasti dell'impresa aggiudicataria. Lo stesso Centro di produzione, al fine di garantire la giusta appetibilità del pasto, deve essere ubicato in collocazione tale da assicurare il rispetto dei

tempi di cui al precedente art. 11. Esso dovrà essere predisposto dalla Ditta entro 60 giorni dall'affidamento.

Il centro di produzione pasti dovrà essere di proprietà della ditta aggiudicataria o dalla stessa condotto in locazione o in disponibilità della stessa, sulla base di altra forma contrattuale prevista dalla legge, per una durata pari o superiore a quella dell'appalto. Ad eccezione del centro di cottura di Grotte S.Stefano, messo a disposizione dalla Amministrazione Comunale, il centro di produzione non dovrà essere di proprietà di altri enti pubblici o comunque in uso ad essi. La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e deve osservare le buone norme di fabbricazione (GMP).

Ferma restando la corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale (HACCP) e di ogni norma vigente in materia di refezione, devono essere rispettati i seguenti principi igienici:

- il personale adibito alla preparazione dei piatti, in possesso degli attestati di formazione previsti dalla legge, prima di iniziare qualsiasi operazione, deve:

- togliere anelli e braccialetti;
- lavarsi accuratamente le mani;
- indossare il camice bianco (o divisa), cuffia, mascherina, guanti ed idonei calzari;

- il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato;

- l'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni.

Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico sanitaria, per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico sanitaria, prescrivano particolari interventi relativi all'igiene della produzione, all'igiene del personale o alle operazioni di pulizia, l'impresa deve provvedere immediatamente senza alcun maggiore onere nei confronti dell'azienda appaltante.

Tutti i pasti secondo le tabelle dietetiche e i menù allegati al presente capitolato, dovranno essere prodotti nella mattinata stessa della consegna.

Il centro di produzione pasti dovrà avere una potenzialità compatibile con la produzione globale giornaliera dei pasti richiesti dal presente Capitolato.

Tale capacità produttiva deve essere assicurata per tutta la durata contrattuale del servizio.

Il Centro di produzione deve essere registrato alla AUSL come previsto dal c.d. pacchetto igiene Reg.CE 852/04.

Al fine di garantire la perfetta igienicità degli alimenti e la qualità nutrizionale dei pasti prodotti, il Centro di produzione e confezionamento pasti, deve essere in possesso a titolo indicativo e non

esaustivo, dei seguenti requisiti strutturali ed attrezzature specifiche:

Requisiti strutturali:

Separazione funzionale delle aree lavaggio verdure, lavaggio stoviglie, preparazione verdure, preparazione carni, cottura, porzionamento alimenti cotti.

Predisposizione di un locale di preparazione e cottura segregato e separato dagli altri, che garantisca la preparazione e la cottura dei cibi “speciali” lontano da ogni contaminazione derivante da farine di frumento o altri prodotti contenenti glutine.

Attrezzature specifiche:

- Celle refrigerate differenziate a seconda della tipologia delle materie prime;
- Superficie di lavoro per ognuno dei reparti di cucina citati;
- Termometri a sonda per la rilevazione della temperatura al cuore degli alimenti;
- Abbattitore termico.

ART. 15 - MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE

L'impresa dovrà provvedere alla manutenzione delle attrezzature esistenti tanto nel centro di cottura quanto nei punti di refezione, secondo le modalità e i termini indicati nel “Programma di Manutenzione” che dovrà essere presentato dalla ditta aggiudicataria. In caso di mal funzionamento delle attrezzature dovrà provvedere a ripristinarne la funzionalità immediatamente e comunque entro le 12 ore successive al verificarsi dell'anomalia. Qualora l'attrezzatura in avaria non sia riparabile o sia riparabile in tempi superiori alle 24 ore, l'impresa è tenuta alla immediata sostituzione della stessa, al fine di garantire il corretto svolgimento del servizio. Al termine di ogni intervento manutentivo la ditta dovrà trasmettere al Comune copia della relazione di intervento, rilasciata dall'impresa incaricata della manutenzione.

ART. 16 - FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, con particolare riferimento al D.Lgs n. 81/2008, la ditta deve assicurare la formazione del personale addetto al servizio mensa in materia di igiene alimentare e sicurezza del lavoro garantendo periodici corsi di aggiornamento. Tale formazione è obbligatoria e propedeutica all'inizio del servizio. La ditta fornirà all'Amministrazione Comunale la documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale all'inizio del servizio.

L'impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e aggiornamento a tutto il personale impiegato presso i refettori nel corso dell'appalto, al fine di garantire il rispetto degli standard di qualità previsti nel presente capitolato speciale d'appalto e le normative di carattere igienico sanitario e della sicurezza del lavoro.

Ogni anno dovranno essere predisposti piani di formazione e aggiornamento da trasmettere all'Amministrazione Comunale.

La formazione e l'aggiornamento ai lavoratori impiegati nel servizio deve prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento ai sensi del D.Lgs.n. 81/2008.

Le materie di formazione e aggiornamento dovranno riguardare inoltre i seguenti temi:

- personale addetto alla produzione:

- Standard di qualità previsti nel capitolato
- Accettazione e conservazione delle derrate
- Norme nutrizionali e igieniche per la corretta preparazione e conservazione degli alimenti
- Organizzazione della preparazione dei pasti
- Preparazione delle diete speciali, nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato e dei relativi allegati e delle normative sulla privacy
- Norme relazionali e comportamentali con l'utenza
- Organizzazione e modalità della raccolta differenziata dei rifiuti derivanti dalla produzione dei pasti.

- personale addetto alla distribuzione

- Standard di qualità previsti nel capitolato
- Modalità di distribuzione e sporzionamento
- Distribuzione delle diete speciali, nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato e dei relativi allegati e delle normative sulla privacy
- Norme relazionali e comportamenti con l'utenza
- Organizzazione e modalità della raccolta differenziata dei rifiuti a fine pasto

- personale addetto al trasporto dei pasti:

- Standard di qualità previsti nel capitolato
- Norme per il corretto trasporto dei pasti
- Modalità igieniche degli automezzi
- Organizzazione e modalità della raccolta differenziata dei rifiuti

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

La modalità, la tempistica e il luogo di svolgimento di tali corsi ed incontri saranno comunicati - almeno 15 giorni prima della loro attuazione - all'Amministrazione Comunale che vi potrà far partecipare anche propri incaricati, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione stessa.

Al termine di ogni corso, la ditta dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale una relazione

relativa ai corsi effettuati comprensiva dell'elenco delle presenze.

ART. 17 – CONTROLLI QUALITATIVI E QUANTITATIVI DELL'AMMINISTRAZIONE APPALTANTE

1. La vigilanza e il controllo sul servizio avverrà con la più ampia facoltà d'azione e nei modi ritenuti più idonei dall'Amministrazione comunale, che potrà avvalersi di personale proprio o incaricato, nonché del personale del competente Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda A.S.L. di Viterbo.
2. La facoltà di controllo dell'Amministrazione è riferita a tutte le fasi del servizio (approvvigionamento, conservazione, preparazione, lavorazione, confezionamento, trasporto e somministrazione) e sullo stato di pulizia di tutti i locali e di tutte le attrezzature al fine di garantire la fornitura di un pasto corrispondente a tutti i requisiti igienico-sanitari, dietetici ed organolettici. I controlli, che non dovranno comportare interferenze nello svolgimento di tutte le operazioni inerenti il servizio, sono:
 - a) a vista
 - b) analitici.

I controlli a vista del servizio saranno articolati principalmente nel seguente modo:

- controllo registro pulizia e disinfestazioni
- modalità di stoccaggio nelle celle
- temperatura dei frigoriferi e dei congelatori
- controllo data scadenza prodotti
- modalità lavorazione derrate
- modalità cottura
- modalità distribuzione
- lavaggio e impiego sanificanti
- caratteristiche sanificanti
- verifica sanificazione e verifica corretto uso impianti
- stato igienico attrezzature e ambiente
- stato igienico sanitario personale
- stato igienico servizi
- organizzazione del personale
- controllo organico
- professionalità addetti
- controllo quantità delle derrate in relazione tabelle dietetiche e nutrizionali e relative

grammature

- controllo sulla qualità di tutte le derrate e della loro conformità alle prescrizioni del presente capitolato speciale d'appalto
- modalità manipolazione
- controllo funzionamento impianti tecnologici
- controllo funzionamento attrezzature
- controllo abbigliamento di servizio del personale
- controllo modalità di trasporto dei pasti e derrate
- controllo sulle modalità di gestione dei rifiuti e della raccolta differenziata
- controllo della conformità dei mezzi di trasporto alle normative e alle prescrizioni del presente capitolato
- controllo della preparazione del personale.

L'Amministrazione Comunale si riserva di espletare ulteriori controlli a vista ritenuti necessari.

I controlli analitici si effettuano mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti che verranno successivamente sottoposti ad idonee analisi di laboratorio presso strutture accreditate. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle rappresentative della partita oggetto dell'accertamento ai sensi della normativa Testo Vigente sui controlli ufficiali degli alimenti.

Nulla potrà essere richiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati.

L'Amministrazione Comunale si riserva altresì la facoltà di effettuare controlli sulle carni e derivati, sui prodotti ittici e derivati, latte e derivati, uova e derivati, miele e derivati, con l'ausilio dell'autorità competente (Servizio Veterinario Ispezione degli Alimenti origine animale – AUSL-VT) per quanto attiene la provenienza e l'alimentazione adottata.

Qualora in sede di controllo i prodotti non risultassero conformi alle prescrizioni di legge o di capitolato, la Ditta fornitrice dovrà immediatamente provvedere alla relativa sostituzione.

Al fine di individuare più celermente le eventuali cause di tossinfezione alimentare, l'appaltatore dovrà prelevare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data, abbattere la temperatura con abbattitore e conservarlo a +4 gradi centigradi per 72 ore.

Per una funzionalità nel controllo la Ditta appaltatrice è obbligata a fornire al personale degli uffici, enti, istituti ed organizzazioni incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa.

Gli oneri conseguenti ai controlli, analisi, integrazioni, sostituzioni o quant'altro inerente a merce

non conforme sono a carico totale della Ditta appaltatrice.

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e dei regolamenti concernenti il servizio stesso.

L'Amministrazione Comunale per una migliore gestione dei servizi della mensa scolastica, al fine di promuovere la partecipazione dei rappresentanti degli utenti-genitori e del personale scolastico nella verifica e controllo della qualità degli stessi, per l'elaborazione di una idonea politica di educazione alimentare si avvale di una apposita Commissione Mensa, costituita a livello comunale. Alle periodiche riunioni della medesima la ditta dovrà far partecipare obbligatoriamente il personale dipendente richiesto.

La ditta appaltatrice dovrà inoltre fornire camici monouso, mascherine e cuffie al personale incaricato o autorizzato dal Comune ad effettuare sopralluoghi presso il centro cottura o i singoli refettori.

ART. 18 – PENALITA'

L'Amministrazione Comunale applicherà alla ditta aggiudicataria le seguenti penalità qualora si determinino le condizioni qui di seguito indicate:

- Euro 500,00 (euro cinquecento/00) per ogni fornitura, ad un singolo plesso scolastico, di pasti le cui grammature risultino inferiori a quelle stabilite o incompleti nella loro composizione;
- Euro 500,00 (euro cinquecento/00) per ogni mancata consegna, ad un singolo plesso scolastico, delle stoviglie;
- Euro 1.500,00 (euro millecinquecento/00) per ogni giornata di fornitura dei pasti in cui vengano utilizzati uno o più prodotti non corrispondenti alle caratteristiche merceologiche richieste;
- Euro 1.000,00 (euro mille/00) per ogni difformità dei pasti rispetto a quelli previsti nel menù giornaliero non autorizzato dal Comune;
- Euro 100,00 (euro cento/00) per ogni pasto in meno, ovvero non consegnato, rispetto al numero dei pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico;
- Euro 2.500,00 (euro duemilacinquecento/00) per il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie in ogni fase del processo produttivo e di somministrazione: stoccaggio, manipolazione, confezionamento, trasporto, consegna e porzionamento;
- Euro 1.500,00 (euro millecinquecento/00) per ogni giornata di fornitura dei pasti i cui menù non corrispondano a quanto stabilito dal contratto e non siano stati preventivamente autorizzati dal Comune di Viterbo;
- Euro 250,00 (euro duecentocinquanta/00) per ogni fornitura, ad un singolo plesso scolastico, di pasti confezionati in modo tale da compromettere la loro appetibilità;

- Euro 250,00 (euro duecentocinquanta/00) per il mancato rispetto dei tempi di fornitura da applicarsi per ogni singola scuola e ad ogni giornata in cui il fatto è avvenuto;
- Euro 250,00 (euro duecentocinquanta/00) per il mancato rispetto dell'orario della fornitura da applicarsi per ogni singola scuola e ad ogni giornata in cui il fatto è avvenuto
- Euro 1.000,00 (euro mille/00) per ogni errata consegna di diete speciali;
- Euro 2.500,00 (euro duemilacinquecento/00) per l'utilizzo di prodotti da agricoltura biologica non conformi e/o privi della relativa certificazione.
- Euro 1.500,00 (euro millecinquecento/00) per mancata conservazione dei campioni di cui all'Art. 17 del presente Capitolato
- Da Euro 100,00 (euro cento/00) ad Euro 1.000,00 (euro mille/00) per ogni altra infrazione alle norme previste dal presente capitolato, a seconda della gravità.

L'applicazione delle penalità deve essere preceduta da regolare contestazione da parte dell'Amministrazione Comunale. Alla Ditta aggiudicataria sono concessi 7 giorni di tempo per fornire le proprie controdeduzioni e, se non saranno ritenute adeguate e convincenti da parte dell'Amministrazione Comunale, questa procederà all'applicazione delle penali stabilite.

L'importo delle penali sarà decurtato in sede di liquidazione delle fatture relative alle prestazioni a carico dell'Amministrazione Comunale

ART. 19 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art. 1453 Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 Codice Civile le seguenti obbligazioni che devono intendersi essenziali e precisamente clausole risolutive espresse:

1. la mancata prestazione del servizio anche per un solo giorno;
2. dichiarazione di fallimento o altra procedura concorsuale a carico della Ditta aggiudicataria;
3. messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività della gestione;
4. inosservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente della Ditta aggiudicataria;
5. inosservanza delle norme igienico-sanitarie rilevate dagli organi preposti nella conduzione del centro di cottura nelle fasi di conservazione, preparazione, confezionamento e trasporto;
6. cessioni ad altri dei diritti ed obblighi scaturenti dal contratto;
7. casi di intossicazione alimentare;
8. utilizzo per due volte, anche non consecutive, di derrate non previste dal contratto e dagli allegati tecnici del capitolato;

9. inosservanza delle norme di legge relativamente ai pagamenti delle retribuzioni, dei contributi previdenziali e dei premi assicurativi spettanti al personale dipendente, e comunque in caso di mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro;
10. violazione delle norme di sicurezza e prevenzione;
11. mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D. Lgs. 193/07;
12. persistente irregolarità contributiva
14. ogni altra inadempienza, qui non contemplata, o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto.
15. qualora, a seguito di indagini ispettive analitiche, vengano rilevate delle non conformità che riguardano la sicurezza alimentare.

La violazione anche di una soltanto delle obbligazioni che precedono costituirà ragione di risoluzione in tronco del rapporto.

Nelle ipotesi di cui sopra, l'Amministrazione Comunale ha la facoltà di avvalersi del disposto dell'art. 1456 c.c. giovandosi della clausola risolutiva espressa.

In tali casi l'Amministrazione comunale potrà risolvere, di diritto, il contratto comunicando alla ditta, con raccomandata A/R, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa, ed indicando nella stessa raccomandata la data in cui la ditta dovrà terminare il servizio e considerare risolto il contratto.

Nei casi previsti dal presente articolo la ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune salvo risarcimento di ulteriori ed eventuali danni.

Qualora la Ditta si volesse addivenire alla cessione/fitto del ramo di azienda, ciò potrà avvenire soltanto dietro autorizzazione scritta da parte dell'Amministrazione, previa attivazione di nuova idonea polizza fideiussoria;

ART. 20 – PAGAMENTI

La fatturazione dovrà pervenire mensilmente all'Ufficio IVA del Comune di Viterbo ed essere intestata al Comune di Viterbo – via Filippo Ascenzi, 1 – 01100 Viterbo. Entro sessanta giorni dalla data di consegna delle fatture, sarà provveduto al loro controllo e liquidazione sulla base degli ordinativi dei dirigenti scolastici. Entro i quindici giorni successivi si provvederà all'emissione del relativo mandato di pagamento per l'importo rilevato regolare. Tale fatturazione verrà saldata soltanto previa acquisizione da parte della Amministrazione della documentazione comprovante la regolarità contributiva della Ditta.. Non si potrà dare luogo al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche descritte e che non siano accompagnate dalla documentazione suddetta. Le stesse costituiscono anche causa di risoluzione contrattuale ai sensi dell'art.19 del presente

capitolato.

ART. 21 – PERSONALE

L'impresa dovrà osservare nei riguardi dei propri dipendenti le Leggi i Regolamenti e le disposizioni previste dai contratti di lavoro della categoria sia per parte economica che per quella normativa e in particolare quanto riguarda le norme in materia di cessazione/ cambio di appalto e salvaguardia della occupazione previste dalla contrattazione collettiva vigente.

Dovrà inoltre rispettare le norme in materia di prevenzione, igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro.

La gestione di detto servizio dovrà essere espletata con personale alle dirette dipendenze della ditta appaltatrice. La ditta dovrà indicare un Responsabile di Gestione quale coordinatore del servizio e unico referente per la stazione appaltante.

L'organizzazione e la responsabilità rimane della ditta aggiudicataria.

L'appaltatore con la firma del contratto di appalto assume ogni responsabilità di qualsiasi tipo sollevando l'Amministrazione Comunale.

L'appaltatore dovrà utilizzare personale in numero sufficiente ed idoneo a garantire il buon funzionamento del servizio sopra descritto. Ed in particolare, in ciascun plesso e per ciascun turno di refezione dovrà essere garantito il rapporto minimo di 1 addetto mensa ogni 30 bambini.

Il personale impiegato dovrà possedere idonea specializzazione nel campo professionale ed anche tutti i requisiti igienico sanitari previsti dalle norme in materia.

Il personale, per motivi di igiene, indosserà apposito abbigliamento (scarpe, tute, giacche, copricapo guanti e mascherine), curerà la pulizia della persona ed eseguirà il proprio lavoro in modo igienicamente corretto come prescritto dall'art. 42 del DPR n.327/80.

È onere del gestore provvedere alla dotazione del vestiario ai propri dipendenti.

Detto vestiario dovrà portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza alla ditta del gestore.

Ai fini della prevenzione degli infortuni sul lavoro e delle malattie professionali la ditta aggiudicataria dovrà provvedere a sue cure e spese a tutti gli obblighi che gli derivano dall'assunzione del servizio appaltato e provvedere a fornire i certificati di idoneità alla mansione del personale prima dell'inizio appalto.

Inoltre la ditta appaltatrice dovrà essere in regola con la normativa sui disabili (legge 68/99).

La stessa dovrà presentare all'Amministrazione Comunale copia della denuncia di inizio attività, nonché una dichiarazione nella quale attesti che i propri dipendenti sono assicurati presso l'INAIL a norma di legge.

Prima dell'inizio del servizio appaltato, la ditta dovrà depositare al Servizio Pubblica Istruzione presso il Comune di Viterbo l'elenco di tutto il personale suddetto, nonché le relative qualifiche.

Ogni eventuale variazione di personale dovrà essere tempestivamente comunicata al Servizio di cui sopra.

Il personale dovrà essere regolarmente assicurato presso i competenti istituti assicurativi e previdenziali previsti dalla legge.

Qualora non sia previsto all'interno del proprio organico, la Ditta si dovrà avvalere della consulenza regolare di un dietologo specialista in scienze dell'alimentazione.

Il Comune si riserva il diritto di richiedere all'aggiudicatario la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre a quelli stabiliti.

L'aggiudicatario s'impegna a fornire tutti i supporti necessari ad una corretta formazione del personale da adibire al servizio, con particolare riferimento ai neo assunti, e ad organizzare almeno un corso di aggiornamento professionale all'anno destinato a tutti gli addetti e mirato alla sicurezza e igiene sul lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e procedure adottate per il loro contenimento.

ART. 22 – CARATTERISTICHE DELLA MERCE

E' a carico della ditta l'acquisto e l'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti. Le stesse dovranno essere di prima qualità, provenire da stabilimenti registrati e/o riconosciuti, in ottimo stato di conservazione, conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'autorità sanitaria, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate, e alle caratteristiche merceologiche e qualitative riportate nel presente capitolato.

L'impresa, nella preparazione dei cibi, dovrà utilizzare prodotti biologici certificati e materie prime della zona laziale e viterbese nella percentuale minima del 50% nel rispetto della L.R.n. 10 del 6/04/2009.

I prodotti biologici devono provenire da produzioni, coltivazioni e lavorazioni biologiche certificate ai sensi delle normative CE.

Nell'ambito della percentuale minima prevista nel presente capitolato, tra i prodotti biologici e locali e/o a Km 0, devono essere necessariamente compresi: pasta di semola di grano duro e pasta all'uovo, riso parboiled, legumi e cereali secchi, uova, patate, pomodori pelati e carote fresche.

L'approvvigionamento degli ortaggi e della frutta dovrà essere effettuato almeno due volte a settimana, al fine di mantenere le qualità organolettiche delle stesse.

E' tassativamente vietata la congelazione degli alimenti ovvero la loro ricongelazione.

E' tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente.

E' tassativamente vietato scongelare prodotti surgelati sottoponendoli ad immersione in acqua.

E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti di origine transgenica (OGM).
Ogni volta che viene aperto un contenitore in banda stagnata e non viene immediatamente consumato deve essere travasato in un altro contenitore di vetro o acciaio inox, e sul contenitore finale devono essere riportati la data di apertura del contenitore ed i dati identificativi dell'etichetta originale o quest'ultima.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i piatti freddi, dovranno essere trattati su piani di lavoro separati.

La porzionatura delle carni crude, destinate a cottura, dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o al massimo il giorno precedente il consumo; le porzioni così ricavate dovranno essere collocate in appositi contenitori muniti di coperchio e riportanti l'indicazione della data di preparazione.

La carne tritata deve essere macinata nella stessa giornata in cui verrà consumata.

Il formaggio grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata in cui verrà consumato.

Il lavaggio e taglio della verdura dovranno essere effettuati nella stessa giornata in cui verrà consumata.

Le porzionature di prosciutto e formaggi devono essere effettuate nella giornata stessa in cui verranno consumate.

Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne gli alimenti per i quali è espressamente ammessa la preparazione il giorno precedente (arrosto, bollito) purché dopo la prima cottura vengano raffreddati entro un tempo massimo di 60 minuti, con l'ausilio di abbattitori rapidi di temperatura, posti in recipienti idonei e conservati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura compresa tra 0°C e + 4° C per non più di 24 ore.

Per la cottura e conservazione dei cibi deve essere impiegato solo pentolame ed utensili in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

I ragù e i sughi devono essere cotti nelle apposite brasieri.

I brodi ed i sughi, salvo eccezioni concordate, dovranno essere conditi preso il centro cottura.

Non è consentito utilizzare ortaggi in scatola eccetto i pomodori pelati.

Per la cottura dei cibi e per i condimenti dovrà essere utilizzato solo olio extravergine di oliva; non sono ammessi altri tipi di olio.

E' vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati e non consumati.

Nel rispetto delle norme igienico-sanitarie le derrate integre non consumate potranno essere ritirate dalle associazioni ONLUS che ne facciano richiesta all'Amministrazione Comunale

In considerazione della fascia di età dell'utente, è indispensabile assicurare un'alimentazione

semplice e di buona digeribilità; pertanto la cottura deve essere effettuata senza grassi (ad eccezione dell'olio extra vergine di oliva). Qualora previsti – nelle tabelle dietetiche (Allegato 4) - al termine della cottura potranno essere aggiunti, a crudo, burro ed olio extra vergine di oliva.

Nella preparazione dei pasti vanno tassativamente osservate le seguenti modalità:

- cuocere le verdure al forno o al vapore;
- cuocere i secondi piatti al forno o nelle brasiere;
- consegnare le verdure da consumare crude perfettamente lavate con idoneo prodotto e pronte al consumo.

La qualità delle derrate acquistate dovrà risultare compatibile con i menù giornalieri e rispondente alle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato (allegato 4). La quantità delle forniture dovrà essere determinata in funzione della deperibilità del prodotto e in proporzione alle esigenze ed ai tempi di consumo.

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti ed al presente capitolato.

L'impresa deve acquisire dai propri fornitori e rendere costantemente disponibile all'Amministrazione Comunale in originale o in copia conforme, la seguente documentazione per ogni prodotto consegnato al centro cottura - dichiarazione di attuazione del D. Lgs. 193/07 con Manuale di autocontrollo:

- una “scheda tecnica del prodotto” contenente, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente in tema di prodotti alimentari, l'origine del prodotto, le sue caratteristiche qualitative/commerciali (peso, e pezzatura, tipo di confezionamento, vita residua (shelf-live), tempo di stagionatura ecc.), le modalità di consegna (frequenza, tipo di imballaggi, tipologia degli automezzi, temperature durante il trasporto ecc.), le caratteristiche nutrizionali, il profilo microbiologico e altre informazioni utili a qualificare il prodotto;
- la documentazione fiscale (bolla di accompagnamento, fattura, ecc.).

L'Amministrazione Comunale può richiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà anche da un esame sommario non idonee.

La ditta appaltatrice è tenuta a fornire i documenti necessari per l'applicazione del Reg. CE 3392/93 e ss.mm.ii., riguardante il recupero di contributi CE/Agea sui prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle mense scolastiche.

In particolare la ditta dovrà trasmettere le fatture relative nonché compilare i riepiloghi relativi al consumo dei prodotti lattiero-caseari.

ART.23 – RESPONSABILITA' E COPERTURA ASSICURATIVA

La Ditta aggiudicataria terrà sempre e completamente sollevata l'Amministrazione per qualsiasi danno a persone e/o cose che possa derivare da cause ad essa imputabili in connessione dell'appalto in questione. La Ditta dovrà contrarre, prima della stipula del contratto, e comunque prima dell'avvio del servizio pena la decadenza dall'aggiudicazione, con conseguenti spese per eventuali danni derivanti all'Amministrazione, una polizza assicurativa di RCVT/RCO con primaria compagnia assicuratrice a copertura dei rischi connessi all'esecuzione di tutte le attività oggetto dell'appalto, per qualsiasi danno che possa derivare ai suoi dipendenti, collaboratori, utenti, nonché a terzi in genere, avente i seguenti massimali minimi:

- a) R.C. per responsabilità verso terzi relativa all'attività di somministrazione degli alimenti prodotti con un massimale minimo per sinistro di € 8.000.000,00=(otto milioni di euro).
- b) Copertura R.C.O. nei confronti dei dipendenti prestatori d'opera con un massimale adeguato alla retribuzione del personale.
- c) Responsabilità per eventuali danni agli stabili, agli impianti e alle attrezzature che dovessero verificarsi a causa delle attività poste in essere dal personale impiegato dalla azienda all'interno delle strutture comunali con un massimale minimo per sinistro di € 1.500.000,00= (Un milione e cinquecentomila euro), beneficiario Comune di Viterbo.

Beneficiari utenti per R.C.V.T. e dipendenti della Ditta per R.C.O.

La copertura assicurativa dovrà avere validità ed efficacia per tutta la durata contrattuale.

ART. 24 – CAUZIONE DEFINITIVA

Prima della stipula del contratto, la ditta aggiudicataria dovrà costituire una cauzione definitiva a garanzia degli oneri per il mancato od inesatto adempimento del contratto nella misura e con le modalità sancite dall'art. 113 del D. Lgs. 163/2006.

Essa può essere costituita, alternativamente a scelta del concorrente, mediante:

- a) versamento in contanti presso il Tesoriere Comunale (Banca CARIVIT – Via Mazzini, 01100 Viterbo).
- b) fideiussione bancaria o polizza assicurativa fideiussoria, rilasciata da istituti di credito autorizzati all'esercizio dell'attività bancaria e da imprese di assicurazioni regolarmente autorizzate all'esercizio del ramo cauzione, ai sensi della Legge 348/82.

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione abbia dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

ART 25 – PIANO DI SICUREZZA

La Ditta aggiudicataria è tenuta a predisporre e trasmettere alla Stazione appaltante, prima della

stipula del contratto, un piano di sicurezza relativo alle attività da essa svolte nell'ambito del servizio oggetto di appalto. Tale piano deve contenere almeno:

- a) la relazione sulla valutazione dei rischi relativa ai luoghi di lavoro assegnati;
- b) l'individuazione delle misure di prevenzione conseguenti alla valutazione;
- c) il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di sicurezza ;
- d) il programma delle misure da adottare in caso di emergenza;
- e) l'indicazione del preposto alla sicurezza e degli addetti alle emergenze.

ART.26- REVISIONE PERIODICA DEL PREZZO

La revisione dei prezzi opera annualmente, secondo le variazioni degli indici ISTAT, dopo che siano trascorsi almeno 365 giorni dall'aggiudicazione, ai sensi di quanto disposto dall'art. 115 del D. Lgs 163/2006.

ART. 27- SOSTENIBILITA' AMBIENTALE

Si richiamano le disposizioni e le procedure per le rilevazioni degli appalti che rispettano i criteri di sostenibilità ambientale(GPP- Green Public Procurement)