



**CITTA' DI VITERBO
VIA ASCENZI 1 – 01100 VITERBO**

CAPITOLATO DI GARA RELATIVO ALLA PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E DI ALTRE ATTIVITA' COMUNALI DEL COMUNE DI VITERBO – PERIODO: 1/09/2017- 31/08/2020, CON FACOLTÀ DI AFFIDAMENTO DIRETTO PER CIASCUNO DEI TRE ANNI 2020/2021, 2021/2022, 2022/2023 AL TERMINE DEL TRIENNIO E SINGOLARMENTE PER OGNI ANNO SUCCESSIVO DI AFFIDAMENTO.

1. Il servizio

1.1. Obiettivi del servizio e soggetti ammessi alla gara

Il presente servizio di ristorazione scolastica ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica per, scuole dell'infanzia e scuole primarie del Comune di Viterbo. L'appalto avrà la durata di anni tre a decorrere dalla data di effettivo inizio del servizio, con inizio dell'anno scolastico 2017/2018 con facoltà di affidamento diretto mediante ripetizione di servizi analoghi ai sensi dell'art. 63 comma 5 D.Lgs. 50/2016, per ciascuno dei tre anni scolastici successivi al triennio, al termine del triennio stesso e singolarmente per ogni anno successivo di affidamento. Il servizio deve essere garantito anche al personale docente avente diritto al pasto ed ad altro personale scolastico con compiti di assistenza o vigilanza per gli alunni. Insegnanti o altro personale scolastico non impegnato all'assistenza degli alunni potrà accedere al pasto tramite l'acquisto di buoni disponibili presso la Ditta.

Il servizio di ristorazione scolastica deve essere garantito per tutti i giorni del calendario scolastico secondo il piano scolastico e sarà suddiviso per scuole/sezioni e turni mensa.

Il servizio di ristorazione comprende la manutenzione di attrezzature, impianti, e la fornitura di attrezzature e di stoviglieria.

Per partecipare alla gara sono richiesti i requisiti previsti nell'apposito disciplinare di gara.

1.2. Oggetto dell'appalto del servizio di ristorazione scolastica

La Ditta appaltatrice del servizio dovrà provvedere a propria cura e spese alla:

- Gestione del servizio ristorazione;
- Fornitura, controllo, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari necessarie per la preparazione dei menù definiti ed inserito nell'elenco derrate in uso approvato;
- Preparazione, cottura, confezionamento, porzionatura di pasti agli alunni delle scuole materne e primarie ed insegnanti preposti, comprensivo della gestione delle diete speciali;
- Preparazione, cottura, confezionamento, porzionatura delle diete speciali e predisposizione di un sistema di tracciabilità per la gestione e distribuzione delle stesse;
- Veicolazione dei pasti presso i singoli istituti. Il trasporto dovrà avvenire con idonei mezzi all'interno di appositi contenitori isotermitici;
- Predisposizione refettori e apparecchiatura;
- Riordino, pulizia e sanificazione dopo i pasti dei refettori, della attrezzatura e della stoviglieria;
- Fornitura della manodopera preposta alla produzione dei pasti e alla loro distribuzione ove non diversamente stabilito (es. per somministrazione pasti nel caso di servizi di doposcuola);
- lettura e annullamento, mediante sistema informatizzato fornito dall'Amministrazione, dei buoni pasto consegnati all'atto della prenotazione;
- Preparazione, stampa ed invio alle scuole dei menù ordinari e dietetici secondo le indicazioni del Comune;
- Produzione del ricettario standard e di quello dietetico per categoria e personalizzato;
- Manutenzione e gestione delle attrezzature;

- Fornitura di tovaglie, tovaglioli monouso e di stoviglie;
- Gestione emergenze;
- Pagamento dei costi relativi agli organi di ispezione incaricati dal Comune di effettuare la verifica di conformità delle prestazioni contrattuali a quanto prescritto nel presente Capitolato; i costi di tali verifiche sono a carico dell'Aggiudicatario che è tenuto a corrisponderli direttamente al Comune (tramite riduzione del canone mensile fatturato o emissione di specifica nota di accredito), fino ad un importo massimo annuo pari ad euro 18.000 oltre ad Iva; di tale importo si deve tener conto nel formulare il ribasso sull'importo posto a base d'asta;
- Tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate che risultassero necessarie per il corretto svolgimento del servizio oggetto del presente Capitolato Tecnico.

1.3. Importo dell'appalto

L'importo dell'appalto, computato su un numero medio di pasti pari a 200.000 annui, viene stabilito in € 1.080.000,00/anno oltre I.V.A. per complessivi € 3.240.000,00 oltre I.V.A. per tre anni e di € 6.480.000,00 oltre I.V.A., comprensivi dell'eventuale ripetizione di servizi analoghi.

L'importo indicato si intende, comunque, non impegnativo, in quanto l'importo definitivo sarà determinato dal totale dei pasti che di fatto si renderanno necessari.

1.4.. Luogo di espletamento del servizio

Il servizio avrà luogo, oltre che nel Centro Cottura individuato dalla Ditta e presso il Centro Cottura di Grotte S. Stefano, nei seguenti **locali di somministrazione**

ISTITUTO COMPRENSIVO "CARMINE"

PLESSO	INDIRIZZO	TELEFONO
SCUOLA INFANZIA CENTRO STORICO	VIA E.BIANCHI 13	- 0761/326803
SCUOLA INFANZIA TOBIA	LOC.TOBIA (VT)	- 0761/379470
SCUOLA INFANZIA SAN PIETRO	VIA CARMINE	- 0761/304890
SCUOLA INFANZIA LAGO TRASIMENO	STRADA SALAMARO	- 0761/305491
SCUOLA PRIMARIA DON ALCESTE GRANDORI	STRADA SALAMARO	- 0761/346548
SCUOLA PRIMARIA EDMONDO DE AMICIS	VIA EMILIO BIANCHI 13	- 0761/304663

ISTITUTO COMPRENSIVO "PIETRO VANNI"

PLESSO	INDIRIZZO	TELEFONO
SCUOLA INFANZIA LEONARDO MURIALDO	VIA L.MURIALDO snc	- 0761/342935

ISTITUTO COMPRENSIVO "LUIGI FANTAPPIE"

PLESSO	INDIRIZZO	TELEFONO
SCUOLA INFANZIA SAN SISTO	PIAZZA SAN SISTO	- 0761 228187
SCUOLA INFANZIA PILASTRO	VIA MINCIOTTI	- 0761/340601
SCUOLA PRIMARIA LUIGI CONCETTI	VIA VETULONIA 44	- 0761/343161

ISTITUTO COMPRENSIVO "PIO FEDI" - GROTTI SANTO STEFANO

PLESSO	INDIRIZZO	TELEFONO
SCUOLA INFANZIA	VIA DEGLI OLIVETI 5 GROTTI SANTO STEFANO	- 0761/367010

ISTITUTO COMPRENSIVO "PIETRO EGIDI"

PLESSO	INDIRIZZO	TELEFONO
SCUOLA INFANZIA VILLANOVA	VIA IGINO GARBINI snc	- 0761/305468

ISTITUTO COMPRENSIVO "SILVIO CANEVARI"

PLESSO	INDIRIZZO	TELEFONO
SCUOLA INFANZIA LOMBARDO RADICE PILA A - PILA B	VIA CARLO.CATTANEO, 5/7	0761/342606 (A) 0761/308111 (B)
SCUOLA INFANZIA ALBERTO MANZI	VIA MARCHE 4 SAN MARTINO AL CIMINO	- 0761/291042
SCUOLA PRIMARIA SILVIO CANEVARI	VIA CARLO CATTANEO, 5/7	- 0761/308111

ISTITUTO COMPRENSIVO "ELLERA"

PLESSO	INDIRIZZO	TELEFONO
SCUOLA INFANZIA ELLERA	PIAZZA GUSTAVO VI ADOLFO 1	- 0761/220478
SCUOLA INFANZIA BAGNAIA	VIA A. QUADRANI BAGNAIA	- 0761 289921
SCUOLA INFANZIA SANTA BARBARA	VIA RAFFAELLO angolo VIA MANTEGNA	- 0761/352663
SCUOLA PRIMARIA ELLERA	PIAZZA GUSTAVO VI ADOLFO 1	- 0761/343019

Alcuni Istituti Comprensivi potrebbero avere necessità di somministrazione pasti per alunni che fruiscono dei servizi di dopo scuola organizzati da Cooperative o Associazioni, per un numero di pasti annui calcolato, per l'anno scolastico 2016/2017 in 10.000 ca. In tali casi dovranno essere serviti pasti mono porzione, mentre l'assistenza e la pulizia non saranno a carico della ditta aggiudicataria.

1.5. Modalità di espletamento della gara e criteri di aggiudicazione

1.5.1 La presente procedura aperta verrà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

La valutazione delle offerte sarà svolta da una Commissione giudicatrice appositamente nominata con atto del Responsabile della Stazione Appaltante successivamente alla data di scadenza del termine presentazione delle offerte. La Stazione Appaltante non procederà all'aggiudicazione qualora nessuna delle offerte risulti congrua rispetto ai contenuti tecnico-qualitativi richiesti. Il limite minimo di congruità è individuato in almeno **40 punti complessivi su 70 disponibili**, con le precisazioni di cui ai successivi paragrafi.

1.5.2. CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

Le offerte per la gara sono composte da una parte tecnico-qualitativa, nella quale devono essere esplicitati da ciascun Operatore Economico partecipante gli elementi caratterizzanti l'espletamento del servizio e rilevanti per l'Amministrazione ai fini della valutazione secondo i criteri appresso indicati, nonché di una parte economica, rappresentativa del ribasso unico percentuale offerto per il singolo pasto.

L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà calcolata sulla base:

Dell'offerta tecnica ovvero valutazione della qualità del PROGETTO TECNICO GESTIONALE offerto, per il quale il punteggio massimo attribuibile è pari a **70/100 punti**;

Dell'OFFERTA ECONOMICA, valutazione del costo offerto per la realizzazione del progetto, per il quale il punteggio massimo attribuibile è pari a **30/100 punti**.

Poiché l'aggiudicazione avviene in base all'offerta economicamente più vantaggiosa, tutti gli elementi di giudizio forniti dalla ditta aggiudicataria, unitamente al prezzo, costituiscono obbligo contrattuale.

ELEMENTI TECNICO-QUALITATIVI DELL'OFFERTA E LORO VALUTAZIONE: punteggio massimo

attribuibile 70 punti

L'attribuzione del punteggio massimo di 70 punti, verrà effettuata attraverso la valutazione dei 4 ambiti generali di seguito indicati, articolati a loro volta in elementi ed eventuale sub elementi. L'assegnazione del punteggio avverrà sulla base delle "modalità attribuzione punti" (di seguito esplicitate) indicate nelle sotto tabelle.

1

tabella punteggio tecnico – criteri e sub criteri

Ambito 1 – Organizzazione e gestione punteggio max attribuibile: 35			
Elementi	Sub elementi	Punteggi o max attribuibile	Modalità attribuzione punti
Approvvigionamento, stoccaggio	Descrizione del piano di approvvigionamento, selezione e controllo dei fornitori e loro certificazione e sistemi di stoccaggio	2	C
	Frequenza delle forniture per tipologia di prodotto (carni, latticini, ortofrutticoli, surgelati/non deperibili)	2	C
Rintracciabilità	Descrizione del piano di rintracciabilità e modalità di interfaccia con il cliente	3	C
Centro Cottura	Descrizione della struttura con dichiarazione circa la potenzialità produttiva e potenzialità produttiva residua e allegando la planimetria	2	C
	Ubicazione del centro cottura (i Km sono desunti da Google Map)	10	Fino a 20 Km dalla sede più distante = 10P Da oltre 20 Km e fino a 25Km = 5P Da oltre 25 a 45 Km = 2P Oltre i 45 Km = 0Punti
Elaborazione e Produzione diete e/o procedure da mettere in atto	Presso il Centro Cottura	2	C
	Presso la Cucina del Comune di Viterbo (Grotte S. Stefano)	1	C

	Presso i terminali di somministrazione	1	C
Trasporto	Descrizione piano di trasporto, con particolare riferimento ad eventuali attività di magazzinaggio comune ovvero ad impegni relativi allo spostamento a pieno carico degli automezzi, conformemente a quanto previsto dal DM Ambiente 25 luglio 2011 relativo ai Criteri Minimi Ambientali in materia di ristorazione	3	C
	Numero, caratteristiche ed impatto ambientale dei mezzi utilizzati per il trasporto (allegare libretto di circolazione o depliant illustrativo del mezzo che verrà impiegato)	2	C
	Caratteristiche tecniche e costruttive dei contenitori termici per il trasporto dei pasti multiporzione e delle attrezzature per garantire il mantenimento del fresco/caldo (allegare il depliant informativo)	1	C

Manutenzione delle macchine e attrezzature	Descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature delle Cucine del Comune di Viterbo	1	C
Pulizia, Disinfestazione e derattizzazione	Modalità e tecniche di pulizia delle cucine e dei refettori	2	C
	Descrizione del piano presso le Cucine del Comune di Viterbo e presso il Centro Cottura	1	C
Progetto di informatizzazione (rintracciabilità, rendicontazione, comunicazione ecc.)	Caratteristiche di efficacia ed efficienza, rispetto agli obiettivi proposti	2	C
TOTALE		35	

Ambito 2. Personale – Punteggio massimo attribuibile 10

Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	Modalità attribuzione punti
Piano organizzativo del personale	Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato presso il Centro Cottura, dettagliando monte ore, qualifica, ecc	3	C
	Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato presso la Cucina di Grotte S. Stefano, dettagliando monte ore, qualifica, ecc	2	C
	Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato presso le unità di somministrazione, dettagliando monte ore, qualifica, ecc	2	C
Piano di formazione del Personale	Descrizione del piano di formazione ed aggiornamento del personale, dettagliando per qualifica i programmi, gli obiettivi, i contenuti, la cadenza degli interventi formativi, il monte ore annuo. Sono escluse da tale piano i corsi in materia di sicurezza previsti dal CCNL di cui al D.L.gs. 81/2008 e successive integrazioni.	3	C
TOTALE		10	

Ambito 3. Migliorie: Alimenti e Menù- Punteggio massimo attribuibile: 20			
Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	Modalità attribuzione punti
Alimenti deperibili	Per l'utenza delle materne – indicare le caratteristiche migliorative degli alimenti offerti, rispetto alle caratteristiche merceologiche e di qualità previste in capitolato, con particolare riferimento a quanto previsto nel DM Ambiente 25 luglio 2011 relativo ai Criteri Minimi Ambientali in materia di ristorazione, nonché ad attività di agricoltura sociale	6	C
	Per l'utenza Scolastica – indicare le caratteristiche migliorative degli alimenti offerti, rispetto alle caratteristiche merceologiche e di qualità previste in capitolato con particolare riferimento a quanto previsto nel DM Ambiente 25 luglio 2011 relativo ai Criteri Minimi Ambientali in materia di ristorazione, nonché ad attività di agricoltura sociale	6	C
Modello nutrizionale	Modello nutrizionale proposto in rispetto della "dieta mediterranea" articolato per utenti bambini	5	C
	Modello nutrizionale per utenti affetti da patologie con particolare riferimento a quanti siano affetti da celiachia	3	C
TOTALE		20	

Ambito 4. Migliorie: Punteggio massimo attribuibile: 5			
Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	Modalità attribuzione punti
Inerenti il menu	Proposta di integrazione/implementazione del menu, tabelle merceologiche e tabelle dietetiche	5	C
TOTALE		5	
TOTALE TABELLA		70	

CRITERI MOTIVAZIONALI CUI SI ATTERRA' LA COMMISSIONE

L'attribuzione dei punteggi agli elementi o sub elementi avviene applicando le modalità di seguito indicate:

Punteggi fissi a fronte di parametri oggettivi e/o misurabili
Modalità Coefficiente (C)

Assegnazione di un coefficiente da parte di ciascun Commissario, compreso tra zero ed uno, espresso in valori centesimali, all'elemento/sub elemento da valutare.

Determinazione della media dei coefficienti attribuiti da ciascun Commissario

Tale coefficiente esprime il giudizio attribuito all'elemento o sub elemento in valutazione, secondo la scala valori sotto riportata:

GIUDIZIO	COEFFICIENTE
ottimo	1
Buono	0,8
sufficiente	0,6
minimo	0,4
insufficiente	0,2
non valutabile	0

il Presidente della Commissione calcola la media dei coefficienti assegnati, quindi procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni criterio/sottocriterio in coefficienti definitivi, riportando ad 1,0 la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Moltiplica poi il coefficiente definitivo attribuito per ogni singolo elemento per il punteggio massimo attribuibile all'elemento medesimo e determina il punteggio finale.

Ripartizione dei punteggi totali. In coerenza con quanto previsto dalla Delibera ANAC n. 1005 del 21 settembre 2016 - Linee Guida n. 2, di attuazione del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, recanti "Offerta economicamente più vantaggiosa", al fine di rendere inalterato il rapporto fra il punteggio massimo attribuibile all'offerta tecnica (max 70) e il punteggio massimo attribuibile all'offerta economica (max 30) si procederà alla riparametrazione dei punteggi totali attribuiti ai progetti tecnici gestionali come segue:

Il punteggio massimo di 70 punti, viene assegnato all'Offerta Tecnica migliore (OTm);

Il punteggio riferito alle altre Offerte Tecniche (PT2, PT3, PT...) viene assegnato secondo la seguente formula:

$$PT \dots\dots\dots = OTn \times 70 : OTm$$

Dove

PT..... Punti assegnati all'offerta

OTm Offerta Tecnica migliore

OTn Offerta degli altri concorrenti

Saranno ritenute idonee e quindi ammesse alla fase successiva della gara (valutazione dell'offerta economica) solo le offerte che avranno ottenuto un punteggio minimo di 40 punti su 70 massimi attribuibili.

OFFERTA ECONOMICA: massimo 30 punti.

Le componenti economiche dell'offerta sono riassunte nel prezzo del servizio definito in ribasso rispetto alla base d'asta individuata (riferita al singolo pasto) e ad esso è attribuito un punteggio massimo di punti 30. I concorrenti devono indicare, in cifre ed in lettere, il prezzo offerto, espresso in costo pasto unitario Euro/pasto (IVA esclusa), utilizzando l'apposito schema di offerta economica.

ELEMENTI ECONOMICI DELL'OFFERTA E LORO VALUTAZIONE

L'attribuzione del punteggio massimo di punti 30, sarà calcolato attraverso la formula interdipendente del Prezzo Minimo.

La formula applicata è la seguente:

$$Pe = 30$$

$$Pe1 = 30 \times Po \text{ min} : Po$$

Dove

Pe = Punti assegnati all'offerta migliore

Pe1 = Punti assegnati alle altre offerte

Po min = Prezzo (al netto dello sconto) più basso offerto in gara

Po = Prezzo (al netto dello sconto) offerto dal singolo concorrente

Il punteggio massimo verrà assegnato all'operatore economico che avrà presentato la offerta economica migliore, ovvero il prezzo più basso, espressa in costo pasto unitario Euro/pasto (IVA esclusa), per il servizio di cui all'Art. 1 del presente Capitolato.

Base d'asta fissata in: € 5,40 (IVA esclusa) di cui €. 0,03 (IVA esclusa) non soggetti a ribasso in quanto oneri per la sicurezza.

N.B.: Le Ditte che avranno effettuato offerte parziali o in aumento non saranno tenute in considerazione, e saranno quindi escluse dalla gara.

2. Esecuzione Del Servizio

La produzione dei pasti ed il servizio mensa dovrà garantire il rispetto delle modalità di qualità e produttive derivanti dalle richieste o proposte gestionali assicurando la qualità delle derrate, il rispetto del piano di autocontrollo e la conformità al Regolamento CE 852-853-854/2004 recepito in G.U. n° 121 del 26/05/2010 (Pacchetto igiene).

2.1 Tipologia e dimensioni utenza

L'utenza è costituita dagli alunni frequentanti le scuole materne ed elementari ubicate e funzionanti nel territorio del Comune di Viterbo per un numero medio di circa 1.100 pasti giornalieri.

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

Il personale scolastico individuato provvederà a comunicare giornalmente alla ditta appaltatrice la prenotazione entro le ore 8.45 per la scuola dell'obbligo e entro le ore 9.30 per le scuole materne.

In caso di carenza di derrate per errore di consegna, improvviso aumento degli utenti, errori di prenotazione o errori di valutazione la Ditta appaltatrice è tenuta a compensare tale carenza.

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.

2.2 Menù

I menù, elaborati congiuntamente all'ASL ed in conformità alle linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Lazio di cui alla Deliberazione di Giunta Regionale n. 40/2011 (Recepimento dell'intesa, ai sensi dell'art. 8 comma 6 Legge 5 giugno 2003 n. 131 tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano sulle Linee di indirizzo nazionali per la Ristorazione Scolastica e *Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana - rev. 2009*) sono articolati su 4 settimane invernali e 4 settimane estive. Le grammature, indicate nelle tabelle dietetiche allegate sono da considerarsi al netto da eventuali scarti ed al crudo.

2.2.1. Menù standard

Il menù è così composto:

Primo piatto

Pietanza e contorno

Frutta/dolce o yogurt (1 volta alla settimana, salvo diverse indicazioni)

Pane

Acqua in bottiglia

Il menù distribuito sarà 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 per i bambini delle scuole elementari

2.2.2. Variazioni menù

Il menù non è modificabile se non in casi particolari, comunque da comunicare immediatamente per iscritto all'Amministrazione Comunale nei seguenti casi:

- Interruzione temporanea della produzione per sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica, idrica o del gas;
- Non idoneità delle derrate per avaria delle attrezzature di conservazione o altro;
- Guasto alle attrezzature di produzione;

- Non idoneità igienico sanitarie;
- Consegna di derrate errate o ritrovate all'atto dell'apertura in cattivo stato di conservazione.

Le variazioni da attuarsi vanno comunque concordate con l'Amministrazione.

In questi casi è possibile, previo accordo con l'Amministrazione invertire il menù previsto con il menù di un'altra giornata o eventualmente proporre un menù compatibile con le problematiche insorte.

Le situazioni di "emergenza" prevedibili che possano comportare la variazione del menù, quali ad esempio in caso di scioperi, mancata consegna programmata od altro devono essere comunicate con un preavviso di almeno 48 ore in via scritta al committente unitamente alla proposta di variazione.

In occasione delle festività quali Natale, Pasqua, Carnevale, inizio e fine anno scolastico, la Ditta può proporre menù o piatti alternativi, anche comprensivi di dolci da approvarsi da parte del Committente. Le derrate utilizzate devono o essere le stesse utilizzate per i menù ordinari o in caso di nuove proposte dovranno essere autorizzate previa consegna anticipata della scheda tecnica.

In caso di uscite scolastiche il pasto previsto dovrà essere sostituito dalla fornitura di cestino uso picnic individuale.

Il "cestino" potrà essere composto da:

- Un panino imbottito o focaccia con formaggio
- Un panino imbottito o focaccia con prosciutto cotto o prosciutto crudo
- Una banana e/o frutto di stagione, facilmente sbucciabile senza l'ausilio di posate
- Un succo di frutta in brick
- Mezzo litro di acqua minerale in PET
- Un pacchetto monoporzione di biscotti secchi o dolce monoporzione
- Bicchiere e tovagliolo a perdere

Nel caso di presenza di bambini soggetti a diete speciali, i cestini dovranno essere composti con alimenti idonei e che rispettino la dieta.

L'amministrazione può inoltre decidere, a suo insindacabile giudizio, la variazione dei piatti all'interno del menù in caso di ripetuto scarso gradimento del piatto da parte degli utenti ovvero su indicazione della ASL territorialmente competente. Le materie prime e le grammature da utilizzarsi per le nuove preparazioni introdotte saranno concordate con la Ditta che dovrà comunicare per iscritto di averne preso atto e che nulla potrà pretendere per le stesse (rettifiche del prezzo/pasto).

2.2.3. Variazioni menù diete speciali

L'impresa è tenuta alla predisposizione di diete speciali senza alcuna variazione al prezzo unitario del menù standard di riferimento.

Il menù variato può essere riconducibile a:

- Diete per indisposizione;
- Diete speciali per esigenze cliniche dietro presentazione di specifico certificato medico;
- Diete etico religiose su richiesta delle famiglie;
- Diete vegetariane su richiesta delle famiglie.

Le diete dovranno essere fornite all'interno di un singolo contenitore termico monoporzione, contrassegnate con il nominativo del destinatario, perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti garantendo il mantenimento della temperatura prescritta fino al momento del consumo.

La produzione dei menù dietetici dovrà avvenire il più possibile secondo il principio di similitudine rispetto ai piatti ordinari predisposti al fine di non creare disomogeneità, anche solo visiva, nelle modalità di trattamento.

Sono a carico della Ditta anche l'acquisto di specifiche derrate indicate sul certificato medico, di qualunque marca essa siano anche se non previste nel presente Capitolato.

2.3. Modalità produzione

I pasti dovranno essere preparati giornalmente e confezionati secondo quanto previsto dalle allegate tabelle dei menù e delle grammature nel rispetto delle caratteristiche merceologiche dei prodotti così come specificato negli allegati parti integranti ed essenziali del presente capitolato.

Le modalità di produzione seguono il sistema legume caldo/fresco sulla base del numero di utenti rilevati giornalmente.

Si evidenziano le seguenti specifiche:

- Non è ammessa alcuna forma di frittura;
- Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM";
- È ammesso l'utilizzo di verdura congelata per minestrone o verdura non di stagione;
- L'utilizzo di verdura surgelata è preferibilmente ammesso non più di 1 volta alla settimana;
- Il giorno antecedente al consumo sono consentite eventuali operazioni di lavorazione, quali operazioni di sbucciatura di verdure quali carote, patate, zucca se conservate a 4°C, chiuse in apposito contenitore con acqua leggermente acidulata e con etichetta indicante la data di lavorazione;
- La frutta deve essere lavata, e consegnata il giorno stesso del consumo;
- È ammessa la preparazione di alcuni piatti il giorno precedente, in particolare la preparazione di arrostiti, bolliti e ragout di carne o eventuali piatti che richiedano una pre-cottura quali piatti a base di legumi (crocchette) effettuando l'abbattimento rapido della temperatura dei piatti/ingredienti. Il consumo del piatto deve avvenire entro le 24 ore successive;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato lo stesso giorno del consumo;
- La porzionatura di formaggio e prosciutto deve avvenire lo stesso giorno del consumo
- È ammessa la speziatura, messa in concia ed eventuale porzionatura delle carni il giorno prima della cottura;
- Non è ammesso l'utilizzo di preparati dadi da brodo, fiocchi di patate od avanzi;
- È obbligatoria la produzione secondo la "marcia avanti"; non è quindi ammessa ogni forma di promiscuità sia in fase di produzione che di stoccaggio;
- Gli alimenti devono soggiornare a temperatura ambiente lo stretto necessario alle operazioni di manipolazione e cottura. Ad. es. non possono trascorrere più di 2 ore per la lavorazione degli alimenti;
- Il trasporto presso i terminali deve avvenire tramite contenitori chiusi idonei per la veicolazione degli alimenti e possibilmente dotati di griglia sul fondo al fine di evitare il contatto della frutta con l'acqua residua di scolo.
- Le modalità di scongelamento devono raggiungere i 2/4°C per 24-48 ore in funzione della pezzatura salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tali quali. I prodotti in fase di scongelamento dovranno essere correttamente protetti e dovranno presentare un'etichetta indicante data ed ora di inizio;
- È consentito, in caso di necessità lo scongelamento rapido del pesce in microonde o sotto acqua corrente mediante l'utilizzo di sacchetti impermeabili;
- Non è ammesso il ricongelamento od alcuna forma di congelamento;

- Non è ammesso l'utilizzo di vegetali in scatola ad eccezione di pomodori pelati, di olive e di capperi;
- Non è ammessa la presenza di alcun prodotto non idoneo al consumo o con data posteriore alla data di consumo;
- I prodotti da riconsegnare dovranno essere segregati ed evidenziati con opportuna etichettatura "PRODOTTO NC DA RICONSEGNARE AL FORNITORE";
- Tutti gli alimenti vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della deperibilità;
- Gli alimenti preparati con un giorno di anticipo (abbattuti, in attesa di cottura od in concia) devono presentare in evidenza data ed ora di allestimento;
- E' ammessa la preparazione di dolci, secondo il ricettario prestabilito, nel giorno precedente la distribuzione;
- Le confezioni dei prodotti deperibili aperti, se non diversamente indicato, devono rispettare in modalità e tempi di conservazione quanto indicato in etichetta;
- Le modalità di produzione, i tempi di cottura e le modalità di trasporto devono essere tali da mantenere le idonee caratteristiche di temperatura, igienico sanitarie ed organolettiche della preparazione;
- Le procedure applicate devono essere descritte sul piano HACCP della Ditta Appaltatrice;
- non sono ammessi prodotti ricostituiti.

2.4 Confezionamento e trasporto dei pasti

2.4.1. Confezionamento

L'appaltatore dovrà provvedere giornalmente alla distribuzione dei pasti preparati per giornata e destinati ai terminali di consumo.

I pasti devono essere confezionati in contenitori multiporzione in contenitori idonei agli alimenti ed in legame freddo (4°C) o caldo (65°C) al cuore del prodotto al momento dello sporzionamento, in modo tale da garantire la sicurezza alimentare dei prodotti.

Le gastronomie, dotate di coperchio in acciaio inox con guarnizione a tenuta ermetica, devono essere veicolate all'interno di contenitori isotermitici (polibox in polipropilene o policarbonato) in grado di mantenere le temperature previste per legge.

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

2.4.2 Trasporto dei pasti

Annualmente l'appaltatore provvederà a presentare al Settore III – Servizio Pubblica Istruzione il piano organizzativo delle consegne.

L'ubicazione del Centro di cottura deve essere tale da garantire tra il termine del confezionamento del pasto e la consegna all'ultima sede di ristorazione raggiunta un tempo di percorrenza, valutabile tramite Google map, non superiore ai 60 minuti.

La consegna dei pasti 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 salvo singole richieste. I pasti dovranno essere confezionati in contenitori distinti per ciascun refettorio, salvo diverse richieste dell'Amministrazione Comunale per situazioni particolari.

Le consegne dei pasti devono avvenire utilizzando mezzi per il trasporto delle merci a basso impatto ambientale (euro 4 o superiori, veicoli, elettrici, ecc.). Gli automezzi devono essere adibiti al solo trasporto degli alimenti, dotati di coibentazione isotermitica e facilmente sanificabili.

I mezzi di trasporto devono essere idonei, muniti di autorizzazione sanitaria e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43 ed al D.Lgs 155/97 e s.m.i e al regolamento CE 852/04; i conducenti dovranno pure essere in possesso di autorizzazione sanitaria ex art. 44 DPR n. 327/80. Durante il trasporto va osservato quanto previsto dall'art. 31 e 51 DPR 327/80.

I mezzi di trasporto devono venire regolarmente sanificati.

La Ditta è tenuta alla sanificazione giornaliera dei mezzi utilizzati, in modo che il trasporto non determini contaminazione dei prodotti trasportati.

Alla consegna del pasto il personale preposto dall'appaltatore deve verificare e registrare su apposito modulo la temperatura di ricevimento del pasto.

Per ogni mensa in cui verrà consegnato il pasto deve essere prevista l'emissione della bolla di consegna in duplice copia in cui devono essere indicati il numero di pasti ordinari, dietetici e per gli adulti. Al ritiro del pasto deve essere apposta firma ed ora di consegna, una copia deve rimanere presso la mensa.

La Ditta provvederà inoltre a ritirare giornalmente i gastronorm ed i contenitori utilizzati.

2.4.3 Mantenimento linea calda/fredda

Presso i refettori deve essere prevista, con oneri a carico della ditta, salvo diversa autorizzazione contraria da parte del Comune motivata esclusivamente da ragioni di ordine tecnico, l'installazione di armadi termici o bagnomaria atti a mantenere il legame caldo. Devono essere inoltre presenti frigoriferi atti a mantenere il legame fresco, salvo indicazione contraria del Comune dovuta ad impossibilità tecnica.

La medesima Ditta provvederà inoltre al ritiro, al lavaggio e sanificazione e manutenzione dei contenitori, e delle suddette attrezzature.

2.4.4 Allestimento refettorio

È a carico della Ditta la fornitura degli articoli necessari per la consumazione dei pasti.

Le tovaglie ed i tovaglioli devono essere di carta a perdere, stoviglie monouso a perdere in materiale compostabile a ridotto impatto ambientale.

Tutte le stoviglie, bicchieri ecc. devono essere conformi alle normative vigenti in materia degli imballaggi destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari di cui al DL 25.1.1992 n. 108 e ss.mm.ii.

Al fine di ridurre l'impatto ambientale dovuto all'uso di materiale inquinante, è possibile valutare l'utilizzo di stoviglie in ceramica, bicchieri in vetro e posate in acciaio predisponendo un'ideale procedura da proporre per la detersione delle stesse.

Ogni refettorio deve essere dotato di appositi contenitori idonei per la conservazione del pane, della frutta e del materiale a perdere in attesa della distribuzione per la consumazione dei pasti.

2.5. Gestione del pasto, distribuzione, sparcchiatura, pulizia

2.5.1. Distribuzione

Sarà a carico della Ditta provvedere, dopo avere verificato l'idoneità igienica dei locali, all'apparecchiatura dei refettori con tovaglie, stoviglie e bicchieri come indicato nel punto 2.4.4.

Le persone incaricate dalla Ditta presso il refettorio dovranno prendersi carico del ricevimento dei pasti, della verifica della loro idoneità al consumo (temperatura, caratteristiche ecc.), del mantenimento del legame caldo o freddo tramite l'utilizzo delle opportune attrezzature.

Particolare attenzione deve essere riservata alla distribuzione delle diete speciali che dovranno sempre

essere consegnate in monoporzioni termosigillate e con apposta l'etichetta identificativa dell'utente destinatario. In fase di distribuzione l'operatore dovrà distribuire le diete prima dei piatti ordinari. La persona incaricata di gestire le diete al fine di non errare la distribuzione delle stesse può opportunamente fare ricorso all'ausilio degli insegnanti. È opportuno che la ditta implementi un sistema di tracciabilità della distribuzione delle diete tendente a guidarne la somministrazione responsabilizzando l'operatore stesso.

Il personale dovrà inoltre provvedere a sporzionare le pietanze secondo le grammature previste e ad somministrare l'acqua minerale.

Il numero di addetti alla distribuzione dovrà essere tale da garantire una idonea distribuzione (n. 1 operatore ogni 30 bambini).

Per le sole scuole materne e la 1° elementare può essere prevista la sbucciatura della frutta che deve essere effettuata con un anticipo non superiore ai 15 minuti prima della somministrazione.

Presso i refettori dovranno essere sempre presenti nella giusta quantità olio extravergine di oliva, aceto, sale per il condimento delle verdure. Non è ammesso l'utilizzo di oliere ma dovranno essere presenti le bottiglie correttamente etichettate secondo la norma vigente.

2.6. Caratteristiche delle derrate

La Ditta appaltatrice si rende garante che tutte le derrate alimentari corrispondano a quanto prescritto nella documentazione allegata, in quantità idonee a garantire la produzione necessaria del menù previsto. L'appaltatore si rende anche garante del rispetto delle qualità organolettiche, merceologiche ed igieniche delle stesse.

La rintracciabilità delle derrate dovrà essere garantita in ottemperanza dell'art. 18 del Regolamento CE 178/2000. Il Committente si riserva di farne verifica a campione. In ragione di questo la Ditta è tenuta a fornire evidenza del sistema di tracciabilità adottato.

La frequenza di consegna delle derrate deperibili deve avvenire con frequenza tale da garantire le corrette caratteristiche merceologiche delle derrate.

Il pane dovrà essere consegnato giornalmente.

Devono essere previsti imballaggi conformi alla normativa vigente (D.Lgs n° 109/92 successive modificazioni e legge n°4 del 3 febbraio 2011 Regolamento UE 1169/11) e tali da ridurre l'impatto ambientale quali imballi multipli, riciclabili o riutilizzabili.

L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente, non devono essere incomplete o non in lingua italiana.

Le confezioni aperte devono mantenere l'etichetta originale e devono avere indicata la data di apertura delle stesse.

Il Committente, conformemente a quanto previsto dalla legge finanziaria n° 488 del 23.12.99 richiede l'impiego di prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché dei prodotti a denominazione protetta certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento e nel rispetto dei Criteri ambientali Minimi in materia di Ristorazione Scolastica; in particolare:

- Regolamento CEE n° 2092/91 del Consiglio del 14 luglio 1992
 - Regolamento CEE n° 1804/1999
 - Regolamento CEE n° 2081/92 come modificato dal Reg. CEE 535/97
 - Legge n° 526 del 21.12.99 all'art. 10 comma 7
 - Norma Uni 10939/2001
 - DM Ambiente 25.07.2011

I prodotti biologici certificati e le materie prime della zona laziale e viterbese, dovranno essere utilizzati con una percentuale minima del 60% nel rispetto della L.R. n.10 del 6/04/2009.

Le derrate proposte dalla Ditta ed approvate dal Committente, che ne avrà verificato la conformità rispetto a quanto richiesto nel relativo allegato, dovranno essere inserite in un documento consuntivo indicante denominazione prodotto, marchio, zona di produzione, provenienza, ingredienti, elenco allergeni e contaminanti.

Le derrate che verranno utilizzate per uso dietetico, dovranno essere inserite in un documento consuntivo indicante denominazione prodotto, marchio, zona di produzione, provenienza, ingredienti, elenco allergeni e contaminanti.

La ditta è tenuta a mantenere ed aggiornare detti elenchi.

La mancata disponibilità di una specifica derrata, con necessità di sostituzione con una alternativa ma con caratteristiche simili deve essere comunicata per iscritto ed accompagnata da una dichiarazione del fornitore attestante in maniera motivata la non disponibilità della derrata. Il committente si riserva, per iscritto, di accettare o meno la variazione.

3 Gestione locali ed attrezzature

3.1. Locali cucina impianti

Le attività di preparazione e confezionamento dei pasti saranno eseguite nel centro di produzione pasti dell'impresa aggiudicataria. A tale scopo la Ditta deve predisporre dei locali da adibirsi a centro cottura, spogliatoi con servizi igienici annessi, e lo spazio destinato a magazzino per lo stoccaggio e la conservazione delle derrate da conservarsi a temperatura controllata e a temperatura ambiente.

Il Centro cottura deve presentare i requisiti richiesti dalle norme di legge vigenti e deve essere debitamente autorizzato dall'Autorità Sanitaria Locale.

Il Centro cottura deve essere di proprietà della Ditta Aggiudicataria o, se in locazione, la durata del contratto deve essere uguale o superiore della durata di detto appalto. A tal fine, dovranno essere prodotti i contratti o i preliminari di contratto che comprovino il possesso del requisito.

Al fine di garantire l'idoneità di legge per quanto concerne le temperature dei cibi e l'idoneità organolettica del pasto, il centro cottura deve essere ad una distanza tale da permettere la consegna del pasto entro i termini indicati nel paragrafo "trasporto dei pasti".

Il Centro cottura dovrà essere in grado di operare entro la data di inizio del servizio di refezione scolastica, avendo conseguito tutte le autorizzazioni di legge previste a tal fine, che entro la stessa data andranno consegnate all'Amministrazione.

Oltre al Centro di produzione pasti è previsto un piccolo centro di cottura presso l'Istituto materno della frazione di Grotte S. Stefano, messo a disposizione dalla Amministrazione Comunale.

In entrambi i casi la produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e deve osservare le buone norme di fabbricazione (Good Manufacturing Practices - GMP).

Ogni spesa di adeguamento strutturale o/ed equipaggiamento sarà a carico della ditta.

Ferma restando la corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale (HACCP) e di ogni norma vigente in materia di refezione, i locali devono poter consentire l'applicazione dei seguenti requisiti minimi:

- Layout tale da permettere la "marcia avanti";
- Disposizione attrezzature e struttura locali tale da consentire un'idonea igienizzazione;
- Spazi idonei alla tipologia di attività da svolgersi mantenendo standard di sicurezza ed igienicità conformi;
- Rispondere a requisiti capaci di garantire condizioni micro-climatiche idonee alle lavorazioni previste (illuminazione, estrazione fumi, condizionamento ecc.);
- Presenza di sistemi idonei alla lotta contro i volatili i roditori e gli infestanti;

- Non comunicare direttamente con i servizi igienici;
- Essere dotati di aree dedicate alle diverse tipologie di lavorazione, ad es. area lavorazione verdure, cottura, diete ecc.;
- Essere dotati di spogliatoi e servizi igienici a norma di legge per il personale impiegato nel servizio;
- Essere adibito ad uso esclusivo del servizio di ristorazione per l'Amministrazione Comunale.

I requisiti strutturali minimi del centro produzione devono prevedere ad es. le seguenti zone ed attrezzature (elenco non esaustivo):

- Zona ricevimento merci
- Zona lavaggio verdure
- Zona lavorazione verdure
- Zona lavorazione carne
- Zona lavorazione pesce
- Zona cottura
- Zona porzionamento
- Isola diete
- Zona magazzino
- Zona lavaggio
- Zona celle frigorifere differenziate per tipologia
- Abbattitore
- Piani di lavoro dedicati per ogni reparto previsto
- Mantentori di temperatura
- Forni, cuocipasta, ecc
- Termometri a sonda.

3.2 Manutenzione delle attrezzature e locali

L'impresa dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria dei locali ed arredi utilizzati per l'espletamento del servizio (cucina, locali mensa, magazzini, servizi igienici). Provvederà altresì alla manutenzione straordinaria della cucina centralizzata e delle attrezzature in dotazione a tutti i locali di cui al presente appalto.

Sarà sua cura gestire un piano di manutenzione ordinaria delle attrezzature esistenti presso i centri cottura ed i refettori, da consegnarsi al Comune all'inizio di ogni anno scolastico.

In caso di malfunzionamento 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. Ad ogni richiesta, e comunque con cadenza mensile, la ditta dovrà trasmettere al Comune registro riassuntivo indicante gli interventi prestati nel periodo di riferimento. Presso il centro cottura interessato deve essere disponibile una copia della relazione di intervento,

rilasciata dall'impresa incaricata della manutenzione verificabile durante le attività di controllo.

3.3 Riordino e pulizia

La Ditta Appaltatrice dovrà provvedere alla pulizia e disinfezione giornaliera dei locali, servizi igienici, spogliatoi, terminali di consumo, locali adibiti a refettorio, celle frigorifere, attrezzature, apparecchiature, macchinari, nonché al lavaggio di tutte le attrezzature per la preparazione e la distribuzione dei pasti, dei contenitori, dei carrelli, delle stoviglie destinati agli utenti del servizio.

La Ditta deve garantire, con il proprio personale, la sparecchiatura e pulizia dei locali mensa comprensiva dei servizi igienici; pulizia delle cucine, attrezzature contenitori carrelli stoviglie.

In conformità al DM ambiente i prodotti detergenti/sanificanti utilizzati devono essere Ecolabel (Reg. CE 66/2010) od equivalenti. I prodotti da utilizzarsi saranno autorizzati dall'amministrazione previa presentazione delle schede tecniche relative.

La Ditta dovrà presentare in fase di gara, piano di pulizia, indicante la frequenza delle attività di pulizia, disinfezione, frequenza ed elenco prodotti previsti.

La Ditta si occuperà inoltre della pulizia/sanificazione dei centri cottura, dei locali annessi, dei locali adibiti a refettorio. A tale scopo la Ditta dovrà prevedere all'interno del proprio piano HACCP la calendarizzazione degli interventi.

3.4 Disinfestazione Riordino e pulizia

Oltre a quanto previsto nel paragrafo precedente, la Ditta Appaltatrice deve effettuare presso le cucine e presso i locali adibiti a refettorio e locali annessi, un intervento di disinfestazione e derattizzazione generale all'inizio del servizio, ed in seguito con la periodicità prevista dal piano di gestione e di pianificazione degli interventi da essa presentato nella relazione tecnica e validato dal Committente (piano di programmazione delle operazioni di disinfestazione).

3.5 Raccolta rifiuti

Tutta la raccolta e gestione dei rifiuti derivanti dalle attività di produzione e distribuzione del pasto sarà a carico della ditta che provvederà a conferire presso gli appositi cassonetti urbani i rifiuti prodotti.

Presso la cucina e le mense dovranno essere presenti idonei contenitori con apertura a pedale in cui saranno conferiti gli scarti all'interno di appositi sacchetti biodegradabili.

È richiesta la raccolta differenziata di carta, vetro, lattine e plastica e la raccolta dell'umido, in cui inserire scarti e piatti/posate compostabili. Le modalità di raccolta potranno variare per quartiere e a discrezione dell'Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione si riserva inoltre di indicare enti od associazioni, quale la Protezione Animali, cui conferire secondo i termini di legge gli scarti.

4 Organizzazione – Gestione qualità

La ditta deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dalla presente Amministrazione il proprio piano HACCP le registrazioni attestanti l'esecuzione del piano e gli esiti delle verifiche relative almeno al mese in corso.

La Ditta appaltatrice al fine di garantire il rispetto degli standard previsti deve predisporre all'interno del proprio piano di autocontrollo una calendarizzazione dei seguenti esami analitici:

- Prelievo mensile di n° 2 campioni di materie prime, da alternarsi tra carne, prodotti ittici, latte e latticini, ovoprodotti, su cui eseguire analisi microbiologica
- Prelievo presso le mense di almeno 10 campioni di pasto, preparato e pronto per la somministrazione, da sottoporre ad analisi microbiologica
- Prelievo annuo di n° 5 campioni (pasta, farina, legumi secchi, riso) per accertare l'assenza di eventuali parassiti
- Prelievo mensile di n° 5 campioni per la ricerca di fitofarmaci su frutta e verdura
- Verifica annuale, dello stato di pulizia del centro cottura ottenuta tramite esecuzione di n° 10 tamponi su attrezzature, utensili, superfici, stoviglie
- Verifica annuale, dello stato di pulizia di attrezzature, utensili, superfici e stoviglie dei terminali di distribuzione ottenuta tramite esecuzione di n°10 tamponi

La Ditta dovrà fornire anche:

- Piano di gestione del "Rischio Arsenico e fluoruri"
- 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;
- I documenti di tracciabilità delle diete;
- Eventuali analisi fatte dall'autorità competente sui prodotti
- I rapporti di eventuali ispezioni degli Enti di Controllo Ufficiali con relativo esito ed eventuali prescrizioni;
 - L'elenco dei fornitori;
 - L'elenco delle materie prime ordinarie e dietetiche;
 - La registrazione delle non conformità rilevate e le relative Azioni Correttive;
 - L'elenco aggiornato degli utenti a dieta suddiviso per istituto, classe, patologia;
 - L'elenco delle manutenzioni effettuate;
 - I nominativi ed i ruoli del personale impiegato con le relative attestazioni di formazione come previsto da "libretto di formazione";
 - Calendarizzazione e registrazione del piano formativo previsto per il presente servizio.

4.1 Personale preposto

L'organico impiegato deve essere in numero adeguato e con professionalità documentata tale da garantire il corretto svolgimento del servizio.

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 dell'occupazione prevista dalla contrattazione collettiva vigente.

Il personale sarà sotto la diretta responsabilità della ditta che dovrà indicare in uno schema organizzativo il numero, le qualifiche, le modalità di impiego e gli orari di servizio.

Dovrà inoltre rispettare le norme in materia di prevenzione, igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro. La ditta dovrà indicare un Responsabile di Gestione quale coordinatore del servizio e unico referente per la stazione appaltante.

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 tra addetti mensa e utenti.

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 dal pacchetto igiene.

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, suddiviso per qualifica. 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.

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.

Entro la data di attivazione dell'appalto, la Ditta dovrà comunicare le seguenti figure impiegate per il servizio:

- n. 1 responsabile di gestione che sovrintenda completamente il servizio e sia di riferimento per il Comune ed i suoi incaricati
- n. 1 responsabile del centro cottura che, occupandosi del coordinamento tecnico ed operativo del servizio, sarà responsabile della corretta applicazione delle metodiche presso il centro cottura e dell'idoneità dei pasti da distribuirsi.
- n. 1 dietista o figura equipollente che si occuperà dell'applicazione corretta dei menù ed in particolare della predisposizione dei menù dietetici/personalizzati.

Il personale impiegato dovrà essere in numero tale da potere essere adeguatamente sostituito per ruolo in caso di assenza per malattia, infortunio od altro mantenendo il livello del servizio allo standard richiesto.

4.2 Formazione del personale

Il personale incaricato dalla Ditta allo svolgimento del servizio dovrà essere formato secondo i termini di legge in particolare:

- D.Lgs n. 81/2008 sicurezza sul lavoro
- Applicazione delle normative di riferimento (regolamento CE 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004)
- Corso sostitutivo obbligatorio del libretto sanitario per gli addetti del settore alimentare.

La Ditta deve inoltre predisporre un idoneo piano di formazione per informare il proprio personale circa le specifiche dell'appalto in cui è impiegato

La Ditta deve predisporre un idoneo piano di formazione annuale, da inviare al Comune entro 15 gg dall'inizio dell'anno scolastico in cui dovranno a titolo esemplificativo ma non esaustivo essere trattati i seguenti argomenti

Personale addetto alla produzione

- 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:

- Norme per il corretto trasporto dei pasti;
- Modalità igieniche degli automezzi;
- Sanificazione automezzi.

Tutti

- Norme sulla sicurezza sul lavoro e codice di protezione dei dati personali;
- Pulizia, sanificazione, disinfezione dei locali, attrezzature e materiali;
- Caratteristiche prodotti in relazione al territorio;
- Igiene degli alimenti;
- Gestione diete e celiachia;
- Norme igieniche comportamentali;
- Pulizia locali/attrezzature;
- Gestione rifiuti.

Il piano di formazione dovrà essere effettuato per tutto il personale neoassunto durante l'intero arco dell'appalto.

Deve essere prevista la registrazione dell'avvenuta formazione che sarà inviata a consuntivo al Committente.

La data effettiva di attuazione dei corsi, la tempistica ed il luogo di effettuazione dovrà essere inviata agli uffici preposti del comune con almeno 15 giorni di anticipo al fine di potere garantire l'accesso ai corsi anche a referenti dell'Amministrazione Comunale od a loro incaricati.

L'appaltatore si deve rendere disponibile all'effettuazione di eventuali corsi non calendarizzati in caso si verificasse la necessità di ulteriore formazione su argomenti specifici.

La Ditta deve dare disponibilità a collaborare con il Comune per l'effettuazione di eventi formativi da svolgersi con i referenti del comune ed i genitori.

5 Sistema di monitoraggio e controllo da parte dell'amministrazione

L'Amministrazione ha facoltà di vigilare e controllare il servizio con i mezzi ritenuti più idonei potendo avvalersi sia di personale proprio o incaricato, sia del personale del competente Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda A.S.L. di Viterbo.

Con l'applicazione del sistema di controllo di seguito illustrato, in armonia con il nuovo codice appalti D.lgs 50/2016 e linee Guida ANAC, il Committente si propone di ottenere un monitoraggio costante dell'intero processo di erogazione del servizio di ristorazione scolastica, al fine di identificare in tempo utile gli scostamenti dal livello qualitativo richiesto ed ottenere misure correttive efficaci.

Il personale della Committente espressamente incaricato può, in qualsiasi momento, accertare il buon andamento dei servizi ed effettuare tutte le verifiche che ritiene necessarie sugli impianti, edifici, locali che devono pertanto essere accessibili, e ciò anche in assenza del personale dell'Appaltatore.

La verifica dell'andamento dei servizi appaltati avverrà attraverso la misurazione in contraddittorio del risultato ottenuto e del processo di erogazione messo in atto.

Potranno altresì essere effettuati controlli su qualità, quantità e gradevolezza del cibo da parte della Commissione Mensa Scolastica del Comune di Viterbo, ai sensi del Regolamento approvato con deliberazione C.C, n. 28 del 3/3/2006.

5.1 Ispezioni e verifiche del servizio di risultato e di processo

In qualsiasi momento, senza alcuna necessità di preavviso, la Committente, anche tramite società esterne, avrà facoltà di procedere a tutte le verifiche ed ispezioni che a sua insindacabile discrezione riterrà opportune per accertare la regolare erogazione dei servizi. I controlli saranno di risultato.

I controlli di risultato riguarderanno la verifiche dell'applicazione delle tecniche inerenti le specifiche del servizio indicate nel capitolato tecnico ed eventualmente integrate con quelle riportate nel progetto tecnico dell'appaltatore.

I controlli di risultato consistono nella verifica del risultato del servizio nel rispetto di quanto stabilito di seguito. Saranno effettuati in contraddittorio con il personale incaricato dall'impresa.

Tali verifiche ed ispezioni verranno effettuate in modo tale da evitare qualsiasi irragionevole pregiudizio nei confronti dell'Appaltatore.

L'Appaltatore e l'eventuale personale incaricato all'esecuzione dei servizi, fornirà alla Committente tutta l'assistenza necessaria per consentire lo svolgimento delle verifiche e/o ispezioni di cui sopra.

5.2 Definizioni

Controllo di risultato

Il controllo di risultato consiste nella verifica dei risultati di quel determinato servizio rispetto a quanto stabilito nei disciplinari tecnici

Lotto di controllo

Un lotto raggruppa una o più entità fisiche in cui viene erogato il servizio.

Unità di controllo

L'unità di controllo è un insieme di entità potenzialmente controllabili. Una volta definito il piano di controllo, l'unità di controllo costituisce la popolazione soggetta a sorteggio.

Popolazione di controllo

Totale delle unità soggette a controllo nel lotto considerato

Campione di controllo

Unità prelevate nella popolazione di controllo e destinate a fornire un'informazione sulla popolazione

Periodo di controllo

Intervallo di tempo durante il quale deve essere controllato il numero di unità costituenti il campione di controllo

Piano di campionamento

Procedura per il dimensionamento del campione di controllo.

La scelta del tipo di piano di campionamento determina il campione di controllo in funzione della popolazione. La scelta del livello di qualità desiderata determina il numero delle non conformità ammissibili

Zona di controllo

Per zona di controllo si intende una fase di lavorazione od una parte di essa, per quanto riguarda il processo di produzione pasti, i mezzi di trasporto e le modalità di distribuzione, per quanto riguarda il processo di trasporto e distribuzione dei pasti.

Elemento di controllo

Per Elemento si intende una specifica attività del ciclo produttivo e di distribuzione dei pasti

Criteri di controllo

Per criteri di controllo si intendono i criteri presi in considerazione per la valutazione di ogni elemento soggetto a controllo

Soglia di Conformità

Per Soglia di Conformità si intende il valore limite ammissibile del criterio di valutazione considerato.

In caso di controllo strumentale la soglia viene definita sulla scala dello strumento di misura utilizzato.

Coefficiente di Ponderazione

Coefficiente che permette di differenziare un elemento od un indicatore sulla base dell'importanza relativa assegnatagli

Griglia di controllo

Documento sul quale sono riportati gli elementi di controllo ed i relativi criteri e sul quale vengono annotati i risultati del controllo

Livello di Qualità Accettabile (LQA)

Livello di Qualità Accettabile misurato attraverso il numero di non conformità accettabili degli elementi e degli indicatori in considerazione del coefficiente di ponderazione ad essi attribuito.

Indicatore quantitativo che definisce i limiti minimi di accettazione della qualità del servizio erogato.

Livello di Qualità Raggiunto (LQR) – Indicatore del risultato del singolo controllo

Corrisponde al valore ottenuto dall'elaborazione dei dati rilevati nelle griglie di controllo.

Livello di Qualità Attesa Finale (LQAF)

Livello di Qualità Attesa Finale, corrispondente alle esigenze qualitative del Committente, misurato attraverso un Indice Generale del Servizio di Ristorazione Scolastica

5.3 Impostazione del sistema di controllo al servizio di Ristorazione Scolastica

Il sistema di controllo che il Committente applicherà al servizio oggetto d'appalto sarà dunque così applicato:

utilizzo di un metodo statistico oggettivo per l'individuazione dei periodi e dei campioni di controllo

Il metodo di campionamento statistico utilizzato risponde ai requisiti definiti dalle norme ISO 2859-1:2007;2859-2:2007 e ISO 3534-1:2006;3534-2:2006.

Il piano di campionamento scelto per l'applicazione del sistema di controllo adottato è un piano di campionamento semplice a livello 2, come suggerito dalla norma ISO 2859-1:1999. Il livello di LQA scelto per il servizio oggetto d'appalto è pari ad un valore di 6,5%

Nella tabella sono riportati i seguenti valori:

prospetto C.8 Prospetto degli indici di conformità per LQA = 6,5% (Continua)

Numero- sità del campione	Ac.	PQA	PQL	PQA >	Numero- sità del campione	Ac.	PQA	PQL	PQA >	Numero- sità del campione	Ac.	PQA	PQL	PQA >	Numero- sità del campione	Ac.	PQA	PQL	PQA >
57	6	92,5%	5,4%		83	10	98,1%	5,2%		109	13	98,9%	2,5%		135	15	98,5%	0,7%	
58	6	91,9%	4,8%		84	11	99,2%	8,5%		110	13	98,8%	2,3%		136	15	98,4%	0,6%	
59	6	91,3%	4,3%		85	11	99,1%	7,8%		111	13	98,7%	2,1%		137	15	98,3%	0,5%	
60	6	90,7%	3,8%		86	11	99,0%	7,1%		112	13	98,6%	1,9%		138	15	98,2%	0,5%	
61	6	90,0%	3,3%		87	11	98,9%	6,4%		113	13	98,5%	1,7%		139	15	98,1%	0,4%	
62	7	95,3%	6,4%		88	11	98,8%	5,8%		114	13	98,4%	1,5%		140	16	99,0%	0,8%	
63	7	94,9%	5,7%		89	11	98,7%	5,3%		115	13	98,3%	1,4%		141	16	99,0%	0,7%	
64	8	97,8%	10,0%	95%	90	11	98,6%	4,8%		116	13	98,1%	1,2%		142	16	98,9%	0,6%	
65	8	97,6%	9,1%		91	11	98,5%	4,4%		117	13	98,0%	1,1%		143	16	98,8%	0,6%	
66	8	97,3%	8,2%		92	11	98,4%	3,9%		118	14	99,0%	2,0%		144	16	98,7%	0,5%	
67	8	97,1%	7,4%		93	11	98,3%	3,6%		119	14	99,0%	1,8%		145	16	98,7%	0,5%	
68	8	96,8%	6,7%		94	11	98,1%	3,2%		120	14	98,9%	1,6%		146	16	98,6%	0,4%	
69	8	96,6%	6,0%		95	12	99,1%	5,4%		121	14	98,8%	1,4%		147	16	98,5%	0,4%	
70	8	96,3%	5,4%		96	12	99,1%	4,9%		122	14	98,7%	1,3%		148	16	98,4%	0,3%	
71	8	96,0%	4,8%		97	12	99,0%	4,5%		123	14	98,6%	1,2%		149	16	98,3%	0,3%	
72	8	95,7%	4,3%		98	12	98,9%	4,1%		124	14	98,5%	1,1%		150	16	98,2%	0,3%	
73	8	95,3%	3,9%		99	12	98,8%	3,7%		125	14	98,4%	1,0%		151	16	98,1%	0,2%	
74	9	97,9%	6,8%		100	12	98,7%	3,3%		126	14	98,3%	0,9%		152	17	99,0%	0,4%	
75	9	97,7%	6,2%		101	12	98,6%	3,0%		127	14	98,2%	0,8%		153	17	98,9%	0,4%	
76	9	97,5%	5,6%		102	12	98,5%	2,7%		128	14	98,1%	0,7%		154	17	98,8%	0,4%	
77	10	98,9%	9,3%	98%	103	12	98,4%	2,5%		129	15	99,0%	1,2%		155	17	98,8%	0,3%	
78	10	98,8%	8,4%		104	12	98,3%	2,2%		130	15	99,0%	1,1%		156	17	98,7%	0,3%	
79	10	98,7%	7,7%		105	12	98,1%	2,0%		131	15	98,9%	1,0%		157	17	98,6%	0,3%	
80	10	98,6%	7,0%		106	13	99,1%	3,4%		132	15	98,8%	0,9%		158	17	98,5%	0,2%	
81	10	98,4%	6,3%		107	13	99,0%	3,1%		133	15	98,7%	0,8%		159	17	98,4%	0,2%	
82	10	98,3%	5,7%		108	13	99,0%	2,8%		134	15	98,6%	0,7%		160	17	98,3%	0,2%	

Ac = limiti di accettazione

PQA = probabilità di accettazione al livello di qualità accettabile

PQL = probabilità di accettazione alla qualità minima

(Valore di Rifiuto = AC +1)

Le probabilità sono calcolate con l'aiuto della distribuzione binomiale

Identificazione della popolazione di controllo per la determinazione del campione rappresentativo

Sottoprocesso	Unità di Controllo	Periodo di Controllo	Popolazione di Controllo	Campione Rappresentativo
Produzione pasti	Processi produzione → n 2 strutture	Trimestrale	2 centro pasti x 66 giorni (22 gg. x 3 mesi) = 132 unità di controllo	
Trasporto e distribuzione e pasti	Processi di distribuzione e pasti → 28 strutture	Trimestrale	28 centro pasti x 66 giorni (22 gg. x 3 mesi) = 1848 unità di controllo	
			1980 unità di controllo complessive	Campione rappresentativo 125 controlli

5.3.1 Indicatori

Indicatori relativi alle operazioni di Preparazione pasti

Verifica del Processo

HACCP Organizzazione

Pulizia e Sanificazione

Indicatori relativi alle operazioni di Distribuzione dei pasti

Modalità di consegna e ritiro

Pulizia dei locali adibiti al consumo dei pasti

Pulizia ed integrità delle stoviglie

Apparecchiatura

Modalità di distribuzione

Sparecchiatura e riordino dei locali destinati al consumo dei pasti

Gradimento Menù

5.3.2 Procedure di controllo

Procedura di sorteggio

I controlli delle aree costituenti il campione saranno determinati tramite sorteggio. Il sorteggio potrà essere aleatorio o aleatorio / inopinabile.

Il sorteggio sarà effettuato sul totale delle aree costituenti la popolazione di controllo del lotto

considerato e le aree estratte saranno imperativamente controllate.

Le aree controllate, saranno giornalmente reintegrate nella popolazione di controllo per i successivi sorteggi.

Il sorteggio delle aree da controllare verrà effettuato il giorno stesso del controllo.

Preparazione delle griglie di controllo

A sorteggio avvenuto il controllore preparerà le griglie di controllo sulle quali andrà a riportare tutti i dati necessari al corretto svolgimento delle operazioni di controllo.

Procedura di annotazione

Per ogni categoria il controllore verificherà tutti gli elementi contenuti sulla scheda dei fattori qualitativi attribuendo ad ognuno di essi il punteggio 0 o 1 rispetto ai criteri di accettabilità definiti sulla scheda stessa per ogni elemento.

Le procedure di annotazione dei fattori delle diverse categorie sono:

- **Controllare** qualsiasi elemento presente sulla scheda
- **Riportare il punteggio** 0 o 1 nella scheda di controllo
- **Completare** la colonna "valore" quale risultato del punteggio di controllo moltiplicato per il coefficiente di ponderazione

Effettuare i totali:

A = somma dei coefficienti degli elementi presenti nella scheda

B = somma dei valori degli elementi

- **Valutare la categoria** quale rapporto fra B/A

Riportare l'esito del controllo

$B/A \geq LQA$ definito = il controllo è positivo

$B/A < LQA$ definito = il controllo è negativo

5.4. Monitoraggio del livello qualitativo

Servizio di Ristorazione scolastica: (IP)

$$IP = \frac{\sum \text{indicatori di risultato dei controlli effettuati}}{\text{indicatori di qualità attesa}}$$

IP= _____

Numero dei controlli effettuati

se $IP \geq 1$ = Servizio CONFORME al Livello Qualitativo Atteso

se $IP < 1$ = Servizio NON CONFORME al Livello Qualitativo Atteso

Ricevimento e stoccaggio

LQA 0,95

Destinazione d'uso: Verifica qualitativa del processo di ricevimento/stoccaggio

INDICATORI	ELEMENTI	CRITERI	SOGLIA	NOTE/STRUMENTI	
Verifica del Processo HACCP	Ricevimento Materie Prime Deperibili	Corrispondenza caratteristiche merceologiche ed organolettiche	Obl		
		Rispetto temperature dei mezzi di trasporto	Obl		
		Integrità confezioni	Obl		
		Assenza di promiscuità tra differenti tipologie alimentari	Obl		
		Corrispondenza della data di scadenza alle richieste effettuate	Obl		
	Ricevimento Materie Prime Non Deperibili	Corrispondenza caratteristiche merceologiche ed organolettiche	Obl		
		Rispetto temperature dei mezzi di trasporto	Obl		
		Integrità confezioni	Obl		
		Assenza di promiscuità tra differenti tipologie alimentari	Obl		
		Corrispondenza della data di scadenza alle richieste effettuate	Obl		
	Stoccaggio Materie Prime Deperibili	Caratteristiche organolettiche/merceologiche		Obl	
		Separazione fisica delle materie prime		Obl	
		<i>Stoccaggio 0-4 °C</i>			
		Temperatura Carni Bovine e Suine/avicola/salumi refrigerati		$\geq 0^{\circ} C / \leq + 4^{\circ} C$	
		Temperatura Lattiero caseari/ uova		$\geq 0^{\circ} C / \leq + 4^{\circ} C$	
		Temperatura Prodotti Ortofrutticoli		$\leq + 14^{\circ} C$	
			$\geq 0^{\circ} C / \leq + 4^{\circ} C$		
Stoccaggio Materie Prime Deperibili	<i>Idoneità confezionamento</i>				
	Conformità ed integrità Imballaggio		Obl		
	Integrità delle confezioni		Obl		

INDICATORI	ELEMENTI	CRITERI	SOGLIA	NOTE/STRUMENTI	
		Conformità Etichettatura	Obl		
		Presenza della dicitura "Prodotto Biologico" e del Marchio, rintracciabilità	Obl		
			Rintracciabilità		
		Data di scadenza	Obl		
	Stoccaggio derrate alimentari Non Deperibili	Caratteristiche organolettiche/merceologiche		obl	
		<i>Disposizione</i>			
		Separazione delle aree di stoccaggio		Obl	
		Area dedicata ai prodotti alimentari in scatola			
		Area dedicata al materiale di consumo (tovaglie, tovaglioli, stoviglieria, etc.)			
		Area dedicata ai prodotti per la pulizia			
		Disposizione delle derrate in ordine di data di scadenza		Obl	
		Raggruppamento delle derrate per tipologia merceologica		Obl	
		Assenza di derrate non posizionate sulla scaffalatura		Ob	
		Stoccaggio di riso, pasta e legumi secchi ad adeguata distanza per evitare contaminazioni crociate		Obl	
		<i>Temperatura stoccaggio in magazzino</i>			
		Temperatura degli Alimenti confezionati		≤ + 20° C	3 ° C
		Rispetto temperature frutta non deperibile/ pane		Temp. amb ≤ + 25° C	Temperatura ambiente e luogo asciutto
<i>Idoneità confezionamento</i>					
Conformità ed integrità Imballaggio		Obl			
Integrità delle confezioni		Obl			
Verifica del Processo HACCP	Stoccaggio derrate alimentari Non Deperibili	Conformità Etichettatura	Obl		
		Presenza della dicitura "Prodotto Biologico" e del Marchio dell'Organismo di Controllo Rintracciabilità	Obl	Leggi e regolamenti di riferimento	
		Data di scadenza	Obl		
	Stoccaggio prodotti refrigerati/semilavorati	<i>Temperature conservazione semilavorati</i>			
		Rispetto temperature alimenti cotti e crudi		≥ 0°C / ≤ + 4°C	
		Rispetto temperature alimenti crudi di origine vegetale		≥ + 4°C / ≤ + 11°C	
		<i>Modalità stoccaggio semilavorati</i>			
		Rispetto norme di separazione e protezione dei prodotti		Obl	
		Rispetto delle modalità di gestione delle giacenze di prodotti semilavorati		≤ 1 gg	Registrazione e stoccaggio
	Conservazione dei prodotti congelati/surgelati	Temperatura		= - 18°C	Conservazione dei prodotti dietetici congelati
		Presenza involucro protettivo		Obl	
		Presenza etichetta con data di congelamento e denominazione alimento		Obl	
		Tempo di conservazione		≤ 30 gg	

INDICATORI	ELEMENTI	CRITERI	SOGLIA	NOTE/STRUMENTI	
	Scongelamento	Rispetto delle modalità di scongelamento	Obl		
		Rispetto dei criteri di scongelamento	Obl		
	Ingredienti/idoneità alla lavorazione	Rispetto ingredienti e quantità alla ricetta	Obl		
		Rispetto ingredienti e quantità alle diete richieste	Obl		
		Idoneità merce alla lavorazione	Obl		
	Lavorazione Piatti Caldi	<i>Modalità di lavorazione/cottura</i>			
		Rispetto delle modalità di cottura e di separazione delle zone di lavorazione	Obl		
		Rispetto delle modalità e dei tempi di lavorazione degli alimenti	≤ 2 ore		
		Rispetto delle temperature degli alimenti cotti	≥ + 75°C		
		<i>Conservazione alimenti cotti</i>			
		Rispetto delle modalità di abbattimento della temperatura	Obl		
		Rispetto delle modalità di raffreddamento	= + 10°C		
		Rispetto delle modalità di conservazione degli alimenti cotti	≥ 0°C / ≤ + 4°C		
	Lavorazione Isola Diete	Rispetto delle modalità di riscaldamento/rigenerazione	≥ + 75°C		
		Separazione prodotti NO glutine	Obl		
		Rispetto menù/ricettario dietetico	Obl		
		Rispetto modalità cottura/linea calda	Obl		
	Ingredienti/idoneità lavorazione	Rispetto ingredienti e quantità ricette	Obl		
		Idoneità merce a lavorazione	Obl		
	Preparazione e confezionamento Piatti Freddi	<i>Modalità di preparazione</i>			
		Rispetto della separazione delle zone di lavorazione	Obl		
		Rispetto dei tempi di preparazione degli alimenti porzionati	≤ 2 ore a temperatura ambiente		
		<i>Stoccaggio pre-distribuzione</i>			
Presenza di etichetta identificativa ed adeguata protezione sugli alimenti porzionati		Obl			
Rispetto delle temperature di conservazione degli alimenti porzionati		≥ 0°C / ≤ + 4°C			
Rispetto delle modalità di distribuzione dei formaggi freschi		≤ 3 gg da data di scadenza			
Preparazione verdure	<i>Mondatura</i>				
	Rispetto delle modalità di separazione delle zone di lavorazione	Obl			
	Rispetto delle modalità di lavorazione - Marcia Avanti	Obl			
	Lavaggio	Obl			
	Taglio	Obl			
Verifica del Processo HACCP	Lavorazione Verdure Crude	Porzionamento e refrigerazione	≤ + 4°C fino a 30 minuti dalla distribuzione		
		Rispetto delle modalità di distribuzione	≤ 2 ore a temperatura ambiente		
	Preparazione e confezionamento dolci	Rispetto delle modalità di confezionamento di dolci	Obl		
		Rispetto ricette autorizzate	Obl		

INDICATORI	ELEMENTI	CRITERI	SOGLIA	NOTE/STRUMENTI
	Mantenimento della Linea Calda	Rispetto delle modalità di mantenimento della Linea Calda – porzionamento e distribuzione	$\geq + 65^{\circ}\text{C}$	
		Rispetto delle temperature delle attrezzature per la distribuzione	$\geq + 75^{\circ}\text{C}$	
		Rispetto delle modalità di mantenimento della Linea Calda e distribuzione	$\geq + 65^{\circ}\text{C}$	
		Rispetto dei tempi per le operazioni di preparazione e distribuzione	≤ 4 ore dalla cottura al consumo	
			≤ 2 ore per le operazioni di distribuzione	
Organizzazione	Modalità esecutive	Conformità al piano HACCP/prescrizioni appalto	Obl	
		Assenza personale estraneo	Obl	
		Presenza abbigliamento monouso per visitatori	Obl	
		Idoneità abbigliamento personale di cucina	Obl	

Destinazione d'uso	Verifica qualitativa del processo di detersione/sanificazione dei locali attrezzature
--------------------	---

INDICATORI	ELEMENTI	CRITERI	SOGLIA	NOTE/STRUMENTI
Pulizia sanificazione	Pavimento	Impolveramento	2	Bassometro
		Rifiuti	$\leq 5 \text{ cmq} = 2$	
			$>5 \text{ cmq} = 0$	
		Macchie di sporco	$\leq 5 \text{ cmq} = 2$	
	$>5 \text{ cmq} = 1$			
	Superfici orizzontali $\leq 1,7$ metri	Sporco aderente	1	
		Macchie di sporco	$\leq 5 \text{ cmq} = 1$	
			$\geq 5 \text{ cmq} = 0$	
		Rifiuti	$\leq 5 \text{ cmq} = 2$	
	$\geq 5 \text{ cmq} = 0$			
		Residui organici	≤ 60	bioluminometro
	Superfici orizzontali $\geq 1,7$ metri	Sporco aderente	2	Scala di Bacharach
		Macchie di sporco	$\leq 5 \text{ cmq} = 2$	
			$\geq 5 \text{ cmq} = 1$	
		Rifiuti	$\leq 5 \text{ cmq} = 2$	
	$\geq 5 \text{ cmq} = 1$			
	Superfici verticali $\leq 1,7$ metri	Sporco aderente	1	Scala di Bacharach
		Colature secche	2	
		Macchie di sporco	$\leq 5 \text{ cmq} = 1$	
			$\geq 5 \text{ cmq} = 0$	
Superfici verticali $\geq 1,7$ metri	Sporco aderente	2	Scala di Bacharach	
	Colature secche	2		
	Macchie di sporco	$\leq 5 \text{ cmq} = 2$		
		$\geq 5 \text{ cmq} = 1$		

Verifica del Processo HACCP Organizzazione	Attrezzatura	Sporco aderente	0	Scala di Bacharach
		Colature secche	1	
		Macchie di sporco	$\leq 5 \text{ cmq} = 1$	
			$\geq 5 \text{ cmq} = 0$	
	Residui organici	Bioluminometro		
	Utensileria	Sporco aderente	0	Scala di Bacharach
		Colature secche	1	
		Macchie di sporco	$\leq 5 \text{ cmq} = 1$	
			$\geq 5 \text{ cmq} = 0$	
	Residui organici	Bioluminometro		
	Piano di lavoro	Sporco aderente	1	Scala di Bacharach
		Colature secche	1	
		Macchie di sporco	$\leq 5 \text{ cmq} = 1$	
			$\geq 5 \text{ cmq} = 0$	
	Residui organici	Bioluminometro		
	Cestino portarifiuti	Macchie di sporco	$\leq 5 \text{ cmq} = 1$	
			$\geq 5 \text{ cmq} = 0$	
		Colature secche	1	
		Sporco aderente	1 Scala Bacharach	
	Livello di riempimento	70 %		
	Prodotti per la pulizia	Presenza etichetta identificativa	Obl	
Rispetto delle modalità di utilizzo		Obl		
Procedure operative	Corretto utilizzo DPI durante le operazioni di pulizia	Obl		
	Rispetto della pianificazione degli interventi	Obl		
	Rispetto delle metodologie operative di pulizia e sanificazione	Obl		

Destinazione d'uso	Verifica qualitativa del processo di erogazione del pasto
--------------------	---

INDICATORI	ELEMENTI	CRITERI	SOGLIA	NOTE/STRUMENTI
Comunicazione menù	Esposizione menù	Esposizione menù del giorno	Obl	
Modalità di consegna e ritiro	Rispetto degli orari	Rispetto orario di consegna	≤ 10 min	Da distribuzione
	Pulizia Automezzo	Assenza macchie di sporco	Obl	
	Promiscuità consegna / ritiro	Automezzo dedicato per le operazioni di consegna	Obl	
Pulizia arredi	Tavoli/Sedie	Impolveramento	≤ 1	Scala Bacharach
		Macchie di sporco	≤ 5 cmq = 0 ≥ 5 cmq = 0	
		Sporco aderente	≤ 0	Bacharach umido
Apparecchiatura	Modalità di apparecchiatura	Rispetto dell'orario di apparecchiatura	$\geq 0^{\circ}\text{C} / \leq + 4^{\circ}\text{C}$	
		Corretto utilizzo del materiale di consumo	$\geq + 75^{\circ}\text{C}$	
		Corretta disposizione della stoviglieria	Obl	
	Stoviglie	Integrità stoviglie (graffi/rotture)	Obl	
		Assenza residui	Obl	
Modalità di distribuzione	Conformità Primo piatto	Corrispondenza Primo Piatto al Menù del giorno ordinario e dietetico.	Obl	
		Grammatura Primo piatto da tabelle dietetiche	Obl	
		Temperatura distribuzione	$\geq 65^{\circ}\text{C}$	
		Temperatura distribuzione fresco	$< 10^{\circ}\text{C}$	
		Assenza prodotto troppo/poco cotto/impaccato	Obl	
		Assenza condimento non adeguato	Obl	
		Assenza corpi estranei	Obl 0	
	Conformità Secondo piatto	Corrispondenza Menù ordinario e dietetico.	Obl	
		Grammatura da tabelle dietetiche	Obl	
		Temperatura distribuzione	$\geq 65^{\circ}\text{C}$	
		Temperatura distribuzione fresco	$< 10^{\circ}\text{C}$	
		Assenza prodotto troppo/poco cotto/disomogenea	Obl	
		Assenza lisce	Obl	
		Assenza corpi estranei	Obl 0	

Modalità di distribuzione	Conformità frutta dessert	Corrispondenza al Menù ordinario e dietetico.	Obl	
		Grammatura da tabelle dietetiche	Obl	
		Temperatura distribuzione	≥ 65 °C	
		Temperatura distribuzione fresco	< 10°C	
		Assenza prodotto troppo/poco cotto	Obl	
		Assenza condimento non adeguato	Obl	
		Assenza corpi estranei	Obl	
	Conformità diete speciali	pulizia non adeguata	0	
		Corrispondenza dieta a menù dietetico.	Obl	
		Grammatura da tabelle dietetiche	Obl	
	Distribuzione	Idoneità produzione	Obl	
		Rispetto orari di distribuzione	Obl	
	Comportamento fase erogazione	Rispetto tempi di distribuzione	≤ 60 min.	
		Assenza personale non autorizzato	Obl	
		Utilizzo corretto dei DPI in fase di erogazione	Obl	
		Distribuzione porzioni disomogenea	Obl	
		Comportamenti scorretti	Obl	
		Conformità al piano HACCP/prescrizioni appalto	Obl	
	Assenza distribuzione disomogenea	Obl		

Destinazione d'uso	Verifica qualitativa del processo di detersione/sanificazione dei locali mensa
--------------------	--

INDICATORI	ELEMENTI	CRITERI	SOGLIA	NOTE/STRUMENTI
Sparecchiatura e riordino dei locali adibiti al consumo dei pasti	Pavimento	Impolveramento	1	Bassometro
		Rifiuti	$\leq 5 \text{ cmq} = 2$	
			$>5 \text{ cmq} = 0$	
		Macchie di sporco	$\leq 5 \text{ cmq} = 2$	
	$>5 \text{ cmq} = 1$			
	Tavoli	Impolveramento	≤ 1	Scala Bacharach
		Macchie di sporco	$\leq 5 \text{ cmq} = 0$	
			$\geq 5 \text{ cmq} = 0$	
	Sedie	Sporco aderente	≤ 0	Bacharach umido
		Impolveramento	≤ 1	Scala Bacharach
			≥ 1	
		Macchie di sporco	$\leq 5 \text{ cmq} = 0$	
$\geq 5 \text{ cmq} = 0$				
Sporco aderente	≤ 0	Bacharach umido		

5.5 VERIFICHE ISPETTIVE

Al fine di verificare la conformità delle prestazioni contrattuali a quanto prescritto nel Capitolato Tecnico, e l'adempimento degli impegni presi dal Fornitore nell'Offerta Tecnica, il Comune di Viterbo effettuerà – anche avvalendosi di Organismi di Ispezione specializzati in materia – apposite verifiche ispettive.

I costi di tali verifiche sono a carico del Fornitore che è tenuto a corrisponderli direttamente al Comune di Viterbo tramite riduzione del canone mensile fatturato o emissione di specifica nota di accredito.

I costi a carico del Fornitore per l'esecuzione delle Verifiche Ispettive sono pari ad un importo massimo annuo pari ad **euro 18.000** oltre ad Iva.

Di tale importo si deve tener conto nel formulare il ribasso sull'importo posto a base d'asta.

6 Penalità

Le inadempienze rilevate attraverso l'applicazione dei parametri inerenti al risultato, saranno applicate con riferimento all'entità delle stesse, calcolate sul corrispettivo del periodo di controllo preso in esame.

Il superamento delle soglie di non conformità nel campione darà luogo, ad insindacabile giudizio del Comune di Viterbo, alla applicazione delle penali indicate nella Tabella 1.

Tali penali tengono conto, oltre che della percentuale di schede non conformi complessivamente raggiunto nel campione nel periodo esaminato, anche del livello di qualità raggiunto dalle stesse, calcolato come nella formula di seguito indicata:

INDICE DI QUALITA' NON CONFORME

$$IQNC = \frac{\sum \text{indicatori negativi dei controlli effettuati}}{\text{indicatori di qualità attesa}}$$

Numero unità di controllo negative

IQNC è sempre minore di 1

In caso di esecuzione del servizio in modo non conforme agli standard qualitativi prescritti il Comune di Viterbo si riserva di applicare le seguenti penali:

$$\text{Valore della Penale} = \text{Canone} \times (1 - IQNC)$$

dove per CANONE si intende l'importo fatturato nel trimestre oggetto di controllo

L'Amministrazione Comunale potrà inoltre applicare 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 500,00 (euro cinquecento/00) per ogni giornata di fornitura dei pasti in cui vengano utilizzati uno o più prodotti non corrispondenti alle caratteristiche merceologiche richieste;
- 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 500,00 (euro cinquecento/00) per mancata conservazione dei campioni di cui all'Art. 4

del presente Capitolato

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

7 - 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 derivanti da inosservanza delle norme igienico sanitarie;
8. Reiterato utilizzo 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. Grave violazione delle norme di sicurezza e prevenzione;
11. Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D. Lgs. 193/07;
12. Persistente irregolarità contributiva
13. Ogni altra inadempienza, qui non contemplata, o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto
14. Qualora, a seguito di indagini ispettive analitiche, vengano rilevate dello 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 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.

8 - Pagamenti

La fatturazione dovrà pervenire mensilmente 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 effettuati dai dirigenti scolastici.

I pagamenti verranno effettuati entro 30 giorni dal giorno di ricevimento della fattura essendo escluso per tale periodo ogni aggravio a titolo di interesse o ad altro titolo. Le fatture mensili verranno liquidate previa verifica della regolarità del DURC.

La Ditta appaltatrice, ai sensi della legge 13 agosto 2010 n.136 e successive modifiche, dovrà attenersi agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della predetta legge.

La ditta appaltatrice onde permettere all'Amministrazione Comunale di applicare il Reg. (CE) n. 657/2008, Reg. (CE) n. 966/2009 e successive modifiche ed integrazioni, riguardante il recupero dei contributi CEE/AGEA per i prodotti lattiero caseari distribuiti agli alunni delle mense scolastiche, è tenuta a fornire la documentazione giustificativa necessaria e in particolare: le fatture / bolle intestate alla ditta di ristorazione o al comune devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del comune interessato, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione dei pasti; devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti devono essere preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e gli stessi sono muniti della marchiatura di identificazione prescritta dall'All. II, sezione I, Reg. CE n. 853/2004. Le fatture avranno cadenza mensile e dovranno essere ripartite in forniture per le scuole dell'infanzia e primaria.

9 Responsabilità 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 = (unmilionecinquecentomila euro), beneficiario Comune di Viterbo.

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

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

10 Cauzione definitiva

A garanzia della corretta esecuzione del contratto, anteriormente alla stipula del contratto medesimo, l'appaltatore provvederà al versamento di una cauzione nel rispetto di quanto stabilito dall'art. 103 del D. Lgs. n. 50/2016 in conformità delle modalità indicate dal medesimo articolo.

L'Amministrazione comunale potrà rivalersi sulla cauzione stessa nel caso di spese che dovesse sostenere a causa di azioni od omissioni della Ditta, fino al completo esaurimento della cauzione stessa. La Ditta sarà tenuta a reintegrare la cauzione stessa.

11 Applicazione del D.lgs 81/2008 e prevenzione dei rischi

L'Appaltatore si impegna ad osservare tutte le disposizioni dettate dal D. Lgs 81/2008 e s.m.i. in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, igiene e sicurezza, nonché tutti gli obblighi in materia di assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, previdenza, invalidità, vecchiaia, malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esecuzione per la tutela materiale dei lavoratori.

L'Appaltatore deve in ogni momento, a semplice richiesta della stazione appaltante, dimostrare di avere provveduto a tali obblighi.

Ai sensi dei commi 2, lettere a) e b) e 3 dell'art. 26 del D.Lgs 81/2008, le parti procederanno alla sottoscrizione del DUVRI, documento unico di valutazione del rischio, con riferimento alle prestazioni oggetto dell'appalto, nonché ad aggiornarlo periodicamente, adeguandolo alle sopravvenute disposizioni normative, alle mutate condizioni di svolgimento delle prestazioni oggetto dell'appalto, ai rilievi mossi, da parte della stazione appaltante o dagli organi o enti preposti ai controlli in materia.

Il DUVRI in allegato riporta alcune prescrizioni generali in materia di sicurezza ed individua i principali rischi da interferenze potenzialmente presenti nelle sedi oggetto dell'appalto e le relative misure da adottare per eliminarli o ridurli.

L'Aggiudicatario si impegna ad effettuare sopralluogo presso la/le sede/i individuate dalla amministrazione Comunale per la realizzazione dei servizi oggetto dell'appalto, congiuntamente al Responsabile Comunale incaricato, nonché a partecipare alla riunione di cooperazione e coordinamento e a sottoscrivere il relativo verbale.

In fase di esecuzione del contratto, eventuali ulteriori rischi da interferenza non previsti e non descritti nel DUVRI, conseguenti ad eventi non noti al momento dell'indizione della gara (variazione delle attività nelle sedi comunali, altri appalti in corso durante l'esecuzione del servizio, ecc.), saranno oggetto di specifica valutazione da parte del datore di lavoro titolare delle sedi in cui si svolge la prestazione, in contraddittorio con il datore di lavoro dell'Impresa aggiudicataria.

L'Impresa aggiudicataria dovrà inoltre fornire la programmazione relativa alla formazione del personale che sarà utilizzato per l'esecuzione dei servizi, inerente gli aspetti ambientali, connessi alla salute ed alla sicurezza. La formazione, ove necessario, dovrà essere integrata entro 60 giorni dall'avvio dei servizi e opportunamente documentata; dovrà inoltre essere integrata in caso di rilevante progresso della tecnica o cambiamento della normativa nel corso della vigenza contrattuale.

L'Impresa aggiudicataria è comunque tenuta ad osservare ed applicare, in corso di esecuzione del servizio, tutte le misure individuate dal datore di lavoro titolare della sede oggetto del servizio, finalizzate a eliminare o ridurre i rischi da interferenza e a garantire la sicurezza del personale e degli utenti.

12 Revisione dei prezzi

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 dal D.Lgs 50/2016.

13- Spese – altri oneri

Tutte le spese, tasse ed imposte inerenti, accessorie o conseguenti all'appalto nonché quelle di contratto saranno a carico della Ditta appaltatrice.