



COMUNE DI VITULAZIO

Provincia di Caserta

AREA I - AMMINISTRATIVA

OGGETTO: Appalto del servizio di mensa scolastica –Anno scolastico 2018/2019

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Art. 1- Oggetto dell'affidamento

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di mensa scolastica per i bambini frequentanti le scuole cittadine site nel territorio comunale e per il personale avente diritto.

Art. 2- Durata dell'appalto e valore dell'appalto.

L'appalto ha la durata di n. 1 anno scolastico (a.s. 2018/2019) con inizio a decorrere dal mese di ottobre 2018 e fino al 31 Maggio 2019, comunque, con decorrenza successiva alla data di stipulazione del contratto, ed in ogni caso dal giorno di effettivo inizio del servizio.

Il valore presuntivo dell'appalto è stimato in € 147.840,00 . L'importo si intende comprensivo di tutti i servizi di cui al presente capitolato, oneri per il personale ed eventuali altri oneri inerenti il servizio stesso. Il dato è puramente indicativo, e non costituisce vincolo alcuno per la stazione appaltante. L'impresa aggiudicataria sarà tenuta alla fornitura di tutte le maggiori quantità che dovessero essere richieste da parte dell'Amministrazione comunale al prezzo di aggiudicazione ed alle condizioni di cui agli atti di gara, senza per ciò pretendere compensi o indennizzi particolari. Parimenti, tali eventuali maggiori quantità non daranno diritto all'Amministrazione Comunale di richiedere sconti o riduzioni di prezzo. L'impresa non potrà opporre pretesa alcuna di revisione del prezzo di aggiudicazione, nemmeno nel caso in cui le quantità da somministrare risultassero inferiori a quelle preventivate. Sicché le variazioni in diminuzione, da qualunque motivo determinate e di qualunque entità esse siano, comprese quelle che superino la metà del predetto numero potenziale, non danno titolo al fornitore a richiedere qualsivoglia pretesa, nonché il mutamento di alcuna delle condizioni negoziali, che restano quelle indicate nel contratto, incluso il prezzo unitario del pasto pro-capite, che viene applicato comunque e sempre in proporzione al numero degli utenti effettivi fruitori variabile in relazione alla presenza giornaliera degli utenti.

Alla scadenza del contratto e con provvedimento espresso, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di prorogare l'affidamento del servizio alle stesse condizioni per il periodo necessario alla conclusione di una nuova procedura di gara.

Art.3- Consegna del servizio nelle more di stipula del contratto

L'Amministrazione comunale si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale in via d'urgenza, anche in pendenza della stipulazione del contratto e, comunque, dopo:

- la trasmissione di copia del piano di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP Reg. CE 852/2001 relativo al Centro cottura;
- l'avvenuta sottoscrizione, da parte del rappresentante del Comune e della Ditta appaltatrice, del Documento Unico di Valutazione dei Rischi;
- la comunicazione del nominativo e dei recapiti del Referente del Servizio;
- la trasmissione di copia conforme della polizza assicurativa specificata;
- la costituzione di garanzia definitiva;

Art. 4- Continuità del servizio

Il servizio oggetto del presente capitolato è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato. Nello svolgimento del servizio, pertanto, la Ditta appaltatrice è tenuta al rispetto

dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 “Principi sull’erogazione dei servizi pubblici” (s.m.i.). Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, anche ai sensi dell’art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146, “Norme dell’esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali” (s.m.i.).

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole, la Ditta appaltatrice dovrà essere preavvertita dall’autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima.

Per scioperi del personale dipendente della Ditta appaltatrice, la stessa dovrà darne comunicazione al Comune, con un preavviso di almeno 48 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi. In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla Ditta appaltatrice.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi la Ditta appaltatrice dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L’emergenza dovrà essere limitata al massimo a 2 giorni su base mensile.

Art. 5 - Regolamentazione del servizio

La ditta aggiudicataria, prima dell’avvio del servizio, dovrà recarsi presso l’Ufficio dell’AREA I del Comune di Vitulazio, al fine di procedere alla redazione, per ciascuna Sede di Refezione, dell’Atto di Regolamentazione del Servizio che dovrà essere sottoscritto per accettazione dai rappresentanti dell’Ente e della ditta aggiudicataria. Nell’Atto di Regolamentazione del Servizio verranno formalizzate le modalità operative di gestione del servizio di refezione scolastica (data di inizio dell’attività di mensa, modalità di prenotazione, consegna e distribuzione dei pasti, numero del personale con le relative qualifiche o profili professionali, mansioni, livello inquadramento nello svolgimento del servizio, riferimenti dei responsabili del servizio, cuoco, ecc..) e quanto altro non sia stato espressamente disciplinato nella documentazione di gara e nell’Offerta della ditta.

A tale fine l’impresa partecipante deve dichiarare di aver preso cognizione di tutte le circostanze che incidono sull’esecuzione dell’appalto.

Art. 6- Responsabile del servizio

La Ditta appaltatrice dovrà designare un “Responsabile del servizio” cui saranno affidati i rapporti con il Comune di Vitulazio. Il Responsabile del servizio dovrà avere esperienza e qualifica professionale adeguate. Il nominativo del Responsabile del servizio dovrà essere comunicato per iscritto dalla Ditta appaltatrice al Comune prima dell’avvio del servizio.

La funzione del Responsabile è quella di controllare giornalmente che i servizi vengano svolti secondo le modalità previste dal presente Capitolato, far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio ed essere presente ai controlli di conformità dello stesso.

Il Responsabile deve essere reperibile dalle ore 8.30 fino alle 14.00 dal lunedì al venerdì.

Art. 7- Modalità di svolgimento del servizio. Obblighi della ditta

La ditta provvede con l’impiego di risorse umane proprie:

1. All’acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, loro stoccaggio con l’assunzione del rischio del loro naturale deterioramento.
2. Alla preparazione dei pasti presso il centro di cottura dato in dotazione all’Impresa aggiudicataria, arredato e attrezzato a norma di legge e trasporto dei pasti presso i plessi scolastici.
3. La somministrazione dei pasti dovrà tassativamente avvenire entro trenta minuti dalla preparazione delle pietanze.
4. I pasti devono essere distribuiti caldi nelle scuole assieme a posate, bicchieri, tovaglietta-copritavolo e tovagliolo (tutto monouso), nel rispetto degli orari previsti dall’Organizzazione Scolastica.
5. E’ a carico della ditta la distribuzione dei pasti agli utenti. A tal riguardo la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla preparazione dei tavoli, alla distribuzione dei pasti ed al riordino dei locali a refezione effettuata;
6. I buoni pasto saranno erogati direttamente dalla ditta aggiudicataria del servizio al prezzo indicato dall’Ente, calcolato in base al modello ISEE dell’anno precedente, come da tabella allegata al presente atto quale parte integrante e sostanziale;
7. a)-L’utilizzo dei locali comunali può essere compensato con l’erogazione di n. 15 pasti gratuiti al giorno, da destinarsi agli utenti esonerati dal pagamento della quota di contribuzione;

b)-In alternativa, la ditta dovrà decurtare dalla fatturazione mensile un importo forfettario di € 500,00 per l'utilizzo dei servizi di rete (acqua luce e gas);

8. La ditta provvede alla gestione dei rifiuti, alla pulizia quotidiana dei locali ove vengono serviti i pasti alla fine della refezione.
9. Fanno capo alla ditta appaltatrice gli oneri derivanti dal controllo igienico sanitario connessi alla manipolazione ed erogazione dei pasti.
10. L'impresa dovrà essere in grado di dimostrare (procedura attivata nel piano di autocontrollo) i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e la capacità di identificare e di rintracciare i diversi componenti del pasto, in modo tale da garantire la massima efficacia degli eventuali interventi di ritiro dei prodotti dalla distribuzione e dal mercato;
11. La Ditta appaltatrice dovrà mettere a disposizione le buste occorrenti al ritiro rifiuti secondo le tipologie differenziate adottate dal Comune ed occuparsi di esporre i rifiuti all'esterno dei plessi scolastici, nel rispetto del calendario predisposto dall'Ente;
12. La ditta dovrà curare la scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti da parte di tutto il personale addetto alla preparazione, al confezionamento ed alla distribuzione dei pasti nonché alla pulizia dei relativi ambienti (cucina e refettorio);
13. Rispettare quotidianamente l'orario dei pasti;
14. Impiegare nel servizio personale idoneo ed opportunamente formato;
15. La ditta dovrà provvedere alla consegna dei rifiuti e degli imballaggi secondo le norme in materia e quanto altro comunque connesso e derivante dallo svolgimento del servizio;
16. L'Impresa dovrà segnalare immediatamente all'Ente concedente quelle circostanze o fatti che, rilevati nell'espletamento del suo compito, possano pregiudicare il regolare svolgimento del servizio;
17. Sollevare l'Ente concedente da qualunque azione che possa essergli intentata da terzi o per mancato adempimento degli obblighi contrattuali o per trascuratezza o colpa nell'adempimento dei medesimi;
18. Porre immediatamente a disposizione delle autorità competenti, in caso di riscontro di fenomeni che possano derivare da intossicazioni prodotte da sostanze alimentari a danno di frequentatori della mensa, sia i locali sia i prodotti giacenti in dispensa.

La ditta aggiudicataria non potrà sollevare eccezioni e/o modificare i prezzi concordati, a causa di errata o insufficiente valutazione dell'onerosità del servizio e dei tempi occorrenti per eseguirlo, adducendo a pretesto la presenza di fatti di cui non era stato precedentemente informato o che non aveva previsto. È, inoltre, inteso che la ditta riconosce che deficienze di dati, indeterminazione e discordanze delle condizioni della concessione accettata, oltre a non poter in alcun modo giustificare richieste di maggiori compensi, non possono in alcun modo essere motivo di esoneri di responsabilità per difetti o anomalie delle prestazioni oggetto della concessione, essendo preciso obbligo del concessionario segnalare tempestivamente tali deficienze o discordanze e richiedere chiarimenti o proporre preventivamente idonee soluzioni direttamente a questa Amministrazione comunale.

L'Aggiudicatario è, altresì, tenuto ad accettare le eventuali variazioni delle sedi e/o degli orari di erogazione del servizio e/o del numero dei pasti, dovute ad oggettive esigenze scolastiche o comunque motivate dall'Amministrazione, notificate a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno o tramite pec. L'appaltatore, con la partecipazione alla gara del presente appalto, riconosce di essersi reso pienamente edotto e di aver tenuto debito conto di tutte le condizioni ambientali e delle circostanze a loro connesse, che possono aver influenza sulla esecuzione dei servizi e sulla determinazione dei prezzi, dichiara quindi di aver preso esatta conoscenza dei luoghi e dei tempi in cui dare esecuzione al contratto.

Le comunicazioni tra ente e appaltatore seguiranno preferibilmente per iscritto e a tal proposito quest'ultimo eleggerà domicilio nel Comune della stazione appaltante, indicando le generalità dei referenti e i recapiti telefonici per i contatti urgenti.

Art. 8 -Responsabilità verso terzi e coperture assicurative-

La Ditta appaltatrice è sempre direttamente responsabile di tutti i danni, di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati alle persone, alle cose e agli animali nello svolgimento del servizio, ivi comprese eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell'ingerimento da parte dell'utenza, di cibi contaminati o avariati, sollevando la stazione appaltante da ogni qualsivoglia responsabilità.

È a carico della Ditta appaltatrice l'adozione, nell'esecuzione del servizio, di tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette al servizio e dei terzi, ricadendo, pertanto, ogni più ampia

responsabilità sullo stesso Concessionario e restando del tutto esonerato il Comune di Vitulazio.

La Ditta appaltatrice dovrà stipulare una polizza di RCT (Responsabilità Civile Verso Terzi), avente per oggetto, l'oggetto stesso del presente appalto (se polizza già esistente sarà necessaria una specifica appendice riportante le specifiche del presente appalto), per un massimale minimo di Euro 5.000.000,00. Dovrà essere estesa anche alla preparazione, trasformazione, conservazione e somministrazione dei cibi e delle bevande, nonché all'utilizzo dei locali nei quali viene svolta l'attività. La polizza dovrà essere posta in visione in originale o copia conforme, alla Amministrazione Comunale prima dell'esecuzione della concessione di servizio, debitamente perfezionata, datata e sottoscritta. Le quietanze di rinnovo dovranno essere poste in visione in originale o copia conforme, alla Amministrazione Comunale, entro 15 giorni dalla scadenza della copertura in corso, debitamente perfezionate, datate e sottoscritte.

La Ditta appaltatrice ha l'obbligo di informare immediatamente il Comune nel caso in cui le polizze vengano disdette dalla/e compagnia/e oppure nel caso vi fosse una sostituzione del contratto. Le coperture assicurative dovranno essere stipulate con primarie compagnie nazionali o estere, autorizzate dall' IVASS all'esercizio dell'attività assicurativa. Il Concessionario risponderà direttamente nel caso in cui per qualsiasi motivo venga meno l'efficacia delle polizze.

Art. 9- Personale

La ditta appaltatrice dovrà assumere personale in numero sufficiente a garantire la regolare conduzione del servizio. Detto personale dovrà essere composto da almeno un cuoco qualificato per la preparazione dei pasti e da altro personale da occupare in tutti i centri di cottura e distribuzione dei pasti nei refettori.

Tale personale dovrà essere munito dell'attestato di formazione che sostituisce il libretto di idoneità sanitaria, secondo le leggi vigenti e dovrà possedere adeguata professionalità e conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Al momento della stipula del contratto e/o al momento della consegna del servizio, la ditta appaltatrice dovrà fornire il relativo elenco nominativo con indicazione della qualifica posseduta e successivamente, entro un mese da eventuali variazioni, comunicarne gli eventuali aggiornamenti. Tutto il personale dovrà essere regolarmente assoggettato alle prescritte disposizioni legislative e regolamentari in materia retributiva, assicurativa e previdenziale.

L'onere delle assicurazioni è totalmente a carico della ditta appaltatrice, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

La Ditta Aggiudicataria si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, occupati nei lavori oggetto dell'appalto, condizioni normative retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo stipulato successivamente per la categoria. Alla richiesta di liquidazione del corrispettivo la ditta appaltatrice dovrà essere in regola con versamenti contributivi, previdenziali ed assicurativi del proprio personale addetto al servizio oggetto dell'appalto (D.U.R.C.). In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo, accertata dall'appaltatore o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, l'appaltatore medesimo comunicherà all'impresa e, se nel caso, anche all'Ispettorato suddetto, l'inadempienza accertata e procederà alla relativa detrazione sui pagamenti in acconto, nella misura massima del 20% dell'importo dell'appalto, se i servizi sono in corso di esecuzione, ovvero alla sospensione del pagamento del saldo, se i servizi sono stati eseguiti, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra. Il pagamento all'impresa delle somme accantonate non sarà effettuato sino a quando dall'Ispettorato del Lavoro non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti. Per le detrazioni e sospensioni dei pagamenti di cui sopra l'impresa non può opporre eccezioni all'appaltatore, né ha titolo a risarcimento dei danni. E' obbligo dell'appaltatore rispettare le norme contenute nel D.L. n. 81-2008 e s.m.i. - sicurezza sui luoghi di lavoro - esonerando l'Amministrazione Comunale da ogni responsabilità.

Resta inteso quindi che la ditta aggiudicataria, nel redigere l'offerta ha tenuto conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle condizioni del lavoro.

Il personale in servizio dovrà essere facilmente identificabile nelle forme che l'impresa riterrà più opportune (divisa, distintivi, ecc.) e mantenere un contegno corretto e riguardoso verso gli utenti, le autorità e i cittadini.

La ditta si impegna a richiamare, multare e, se necessario, sostituire i dipendenti che non mantenessero un comportamento corretto e riguardoso verso gli utenti, anche su semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale. Il personale deve mantenere uno standard elevato di pulizia ed indossare indumenti adeguati, puliti e

protettivi (guanti monouso), cuffie che raccolgono efficacemente i capelli e deve lavare frequentemente le mani con sapone germicida. L'uso di anelli, bracciali, pendenti deve essere bandito in quanto causa di contaminazione sia di germi che di parti che staccandosi possono finire direttamente nei cibi.

L'impresa si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità per infortuni occorsi al proprio personale durante lo svolgimento del servizio.

Lo stesso personale utilizzato sarà a completo ed esclusivo carico della ditta aggiudicataria, senza alcun onere di qualsiasi tipo per l'Amministrazione Comunale.

La Ditta appaltatrice dovrà osservare la normativa vigente in materia di previdenza, sicurezza, prevenzione e assicurazione contro gli infortuni sul lavoro.

La Ditta dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra. Il Comune non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro o di qualsiasi altro tipo, conseguenti a vertenze con il personale dell'Aggiudicatario o per attività inerenti il servizio da esso svolto restando totalmente estraneo al rapporto di impiego costituito tra l'Aggiudicatario e il personale dipendente ed il personale delle eventuali imprese subappaltatrici ed è sollevato da ogni responsabilità per eventuali inadempimenti dell'Aggiudicatario.

Art. 10- Prevenzione – sicurezza e infortunistica sui luoghi di lavoro.

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, la ditta appaltatrice nello svolgimento del servizio, deve attenersi a tutte le norme di legge generali e speciali esistenti in materia. La ditta appaltatrice deve predisporre, ove mancanti, e fare affiggere a proprie spese, prima dall'inizio del servizio dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali, dove si consumano i pasti, secondo quanto previsto dalle norme vigenti. La ditta dovrà uniformarsi scrupolosamente a tutte le direttive e procedure adottate dal Comune di Vitulazio, in particolare al Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali (DUVRI) di cui all'art 26 del D.lgs. n°81/2008, che indica le misure adottate per eliminare, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenza. Nell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato, l'Aggiudicatario deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli Infortuni sul lavoro, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenza e disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori. A tal fine la stazione appaltante si riserva il diritto di richiedere all'impresa la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi. Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo all'Aggiudicatario di attenersi a quanto è previsto dalla normativa in materia di miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori di cui D. Lgs. 9/04/2008, n. 81 e s.m.i. assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile e penale da cui rendere sollevato indenne il Comune. Non estendendosi le prescrizioni del (DUVRI) ai rischi specifici cui è soggetta la ditta appaltatrice, la stessa, entro 60 giorni dall'inizio del servizio, dovrà redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro e trasmetterlo all'Amministrazione Comunale.

Art. 11- Conformità degli alimenti e controlli

La ditta appaltatrice ha l'obbligo di verificare che tutti gli alimenti forniti e distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari concernenti l'acquisto, la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e della materia prima da impiegare, nonché tutte le prescrizioni impartite dalle competenti Autorità e a quanto richiesto dalle caratteristiche merceologiche.

Tutte le forniture sono soggette a controlli che possono essere eseguiti in qualsiasi momento dal Comune.

La Ditta appaltatrice è tenuta a sostituire immediatamente quelle forniture che risultassero difettose, avariate o comunque non conformi.

Art.12- Obblighi dell'Impresa relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari-

La Ditta appaltatrice assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

La Ditta appaltatrice si impegna a dare immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale ed alla Prefettura della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subconcessionario/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Art. 13- Giorni di fornitura pasti

Il servizio di mensa scolastica dovrà essere effettuato tutti i giorni feriali della settimana (dal lunedì al venerdì), con esclusione del sabato, nei giorni di effettivo funzionamento della scuola secondo il calendario scolastico, sia per gli alunni della scuola dell'infanzia che per gli alunni della scuola elementare nonché per il personale avente diritto.

In particolare la ditta dovrà attenersi agli orari predisposti dal Dirigente scolastico, presumibilmente le ore 12.00 per la scuola dell'Infanzia e le ore 13.00 per la scuola elementare.

La preparazione e la somministrazione dei pasti dovrà avvenire secondo un orario diversificato nell'arco di tempo dalle ore 11.40 alle ore 12.40 e dovrà essere articolata in numero di due turni.

Tutte le operazioni di approvvigionamento di derrate e relativa conservazione, di preparazione e cottura dei pasti dovranno essere svolte presso il centro di cottura ubicato all'interno del plesso "J. J. Scialdone".

Le operazioni di distribuzione dei pasti, scodellamento, pulizia, dovranno essere svolte presso i seguenti plessi scolastici:

- 1 "P. Lgnese Acquaro";
2. J. J. Scialdone;

Art. 14- Quantità dei pasti

Giornalmente il Responsabile del Servizio o un suo delegato, provvederà ad accertare il numero esatto dei pasti da erogare corrispondente al numero dei buoni pasto ritirati nella medesima mattinata. In ogni caso l'appaltatore dovrà attenersi alle comunicazioni del numero dei pasti che verranno giornalmente comunicati dal Servizio Pubblica Istruzione.

Nei casi di sospensione temporanea delle lezioni, e fuori da quelli ordinariamente previsti per festività varie, la Ditta sarà avvisata direttamente dal Responsabile del plesso o suo incaricato entro le ore 13,00 del giorno precedente.

Relativamente all'esattezza ovvero la tempestività di tali informazioni di cui ai commi precedenti, l'Amministrazione declina qualsivoglia responsabilità.

All'atto della consegna dei pasti, la Ditta rilascerà al Responsabile del plesso scolastico o suo incaricato, una bolla di consegna in duplice copia, debitamente sottoscritta e da cui risulta la quantità dei pasti.

Detta bolla controfirmata dal Responsabile del plesso o suo incaricato, previo accertamento della corrispondenza quantitativa dei pasti erogati, verrà restituita alla Ditta unitamente al corrispondente numero di buoni pasto, previo trattenimento di una copia.

Art. 15- Struttura del menu/ temperatura

Ogni singolo pasto risulta così composto:

- primo piatto
- secondo piatto
- frutta/dessert
- acqua oligominerale naturale in singole confezioni;
- pane

La temperatura dei pasti, all'atto dell'apertura dei contenitori per la distribuzione, non dovrà essere inferiore a + 65° C per i pasti da consumarsi caldi, inferiore a + 10°C per i cibi da consumarsi refrigerati, inferiore a + 4° C per i cibi da conservarsi obbligatoriamente a tale temperatura.

È consentito all'Impresa, in via temporanea e straordinaria, effettuare una variazione dei piatti previsti nei menù, esclusivamente nei seguenti casi:

- mancata reperibilità delle derrate per cause di forza maggiore;
- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- non costante gradimento di talune pietanze da parte dell'utenza

Tale ultima variazione potrà, in ogni caso, essere effettuata previa approvazione dell'ASL.

Art. 16-Regimi alimentari particolari e diete speciali

Su richiesta del dirigente scolastico la ditta si impegna a fornire, ove richiesto "cestini freddi" in caso di uscite

degli alunni organizzate dalla scuola. L'impresa aggiudicataria sarà tenuta alla fornitura dei cestini freddi al prezzo unitario di aggiudicazione ed alle condizioni di cui agli atti di gara, senza per ciò pretendere compensi o indennizzi particolari.

La Ditta si impegna, previa dichiarazione del genitore o di chi ne fa le veci, a somministrare pietanze alternative ad alunni che, per credo religioso, non fanno uso di alcuni alimenti. Tale nota dovrà venire consegnata ad inizio dell'anno scolastico. L'Aggiudicatario dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie tipo cronico (malattia celiaca, diabete, ecc.) o portatori di particolari malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza che necessitino di escludere dal pasto particolari alimenti o, di contro, di includere preparazioni speciali.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta multi porzioni di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldata e deve risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Tutte le richieste per usufruire di diete speciali, che pervengono alla Ditta tramite gli Istituti Scolastici, dovranno essere accompagnate e dettate da motivi di salute dalle opportune certificazioni mediche. La ditta dovrà garantire, inoltre, la tracciabilità di tutti i prodotti previsti per la preparazione dei singoli pasti. L'erogazione delle diete speciali dovrà essere effettuata senza costi aggiuntivi per l'Amministrazione comunale.

Art. 17- Caratteristiche delle derrate-

I pasti ed i quantitativi da fornire sono quelli previsti nella tabella dietetica predisposta dall'Azienda Sanitaria Locale CE 2.

Nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti sarà necessario attenersi scrupolosamente a quanto indicato nelle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica prodotte dal Ministero della Salute e nelle Linee Guida in materia di ristorazione scolastica.

Il Comune si riferisce alla norma UNI EN ISO 22005:2008, "Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari", in aderenza alla quale richiede alle aziende di conformare la propria progettazione ed attuazione del sistema di rintracciabilità aziendale.

Le derrate alimentari, la cui fornitura è posta a carico della Ditta aggiudicataria a norma del presente capitolato, dovranno essere:

- a) di "prima qualità" sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale;
- b) conformi ai requisiti previsti dai Regolamenti della CE, dalla normativa italiana e regionale vigente, che qui si intendono integralmente richiamate, nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione dell'appalto;
- c) le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale. Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate;
- d) conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari.

Si evidenzia inoltre che:

- a) l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo- qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- b) le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- c) è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati;
- d) è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza);
- e) l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera.
- f) la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate, nonché alle condizioni ambientali

e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione;

g) le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

La Ditta aggiudicatrice non deve accettare dai propri fornitori materie prime o ingredienti se risultano contaminati, o si può logicamente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, decomposti o sostanze estranee che, anche dopo le operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento eseguite in maniera igienica, non siano adatte al consumo umano.

Occorre evitare la promiscuità fra le derrate (ad esempio verdure crude e carne nello stesso frigorifero).

Evitare scorte e stoccaggi.

Curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt, ecc..

Non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione. Non ricongelare le materie prime congelate. Non congelare le materie prime acquistate fresche o non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente.

Ogni contenitore o più contenitori devono contenere le quantità richieste da ogni singolo terminale di consumo. Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro pirex. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

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

Il pentolame e le attrezzature da utilizzare per preparare i pasti ai soggetti celiaci e a soggetti con altre diete, validate dal personale medico, dovranno essere identificate correttamente e collocate separatamente.

Tutti gli alimenti utilizzati devono essere di prima qualità provenienti da produzioni tradizionali ed in parte da agricoltura biologica.

Carne (bovina- pollame)

Le carni fresche e non surgelate devono essere di provenienza Nazionale, recante il marchio di qualità, proveniente da allevamenti e produzione nazionale, da stabilimenti riconosciuti CEE, da animali sani, di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione e conservazione e sottoposte a regolare visita veterinaria prima della macellazione. Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le indicazioni previste dalle norme vigenti;

Le carni rosse (bue, manzo, vitello) devono essere di primo taglio.

Le carni bianche (pollo, tacchino - da utilizzare solo il petto o la coscia) devono essere di prima qualità.

Pasta: deve essere di semola di grano duro o di semola di tipo integrale, esente da qualsiasi macinato o additivo.

Deve resistere alla cottura per almeno venti minuti senza spaccarsi, deformarsi o lasciare l'acqua troppo torbida;

Lasagne devono essere secche, confezionate nel rispetto della legge in materia, non devono contenere additivi, coloranti e conservanti, devono essere immuni da insetti e non devono presentare tracce di muffa. L'imballaggio deve essere tale da garantire il mantenimento di requisiti igienici, alla consegna deve essere integro e sigillato;

Riso: deve essere del tipo integrale o semiraffinato, per le cotture lunghe, piatti freddi e minestre;

Surgelati:

Pesce: deve essere di prima qualità sia dal punto di vista igienico che merceologico, corrispondente a tutte le normative vigenti alla data odierna, consegnato in confezioni originali, chiuse e sigillate alla produzione in modo da garantire l'autenticità del prodotto e l'impossibilità di manomissioni, non deve presentare segni comprovanti un avvenuto, parziale o totale scongelamento, sulla confezione dovrà essere riportata la data di confezionamento e di scadenza;

Minestrone: devono essere specificate le verdure che compongono il minestrone e la loro percentuale in peso; le verdure devono essere selezionate, lavate e surgelate singolarmente, poi miscelate e confezionate; devono presentarsi gradevoli al gusto senza odori sgradevoli, essere di ottima qualità e presentare dopo lo scongelamento le caratteristiche delle stesse specie fresche;

Piselli: devono essere di prima qualità, l'odore e il sapore devono essere propri del prodotto d'origine, colore verde brillante e uniforme, non vi devono essere corpi estranei di alcun genere, né insetti o altri parassiti, le confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione le caratteristiche qualitative del prodotto proteggendolo dalle contaminazioni batteriche o di altro genere;

Legumi: devono essere bianchi e secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei;

Uova: del tipo “extra”, da conservarsi per non più di una settimana in frigorifero;

Pomodoro: (pelato o passata) senza additivi chimici di prima qualità;

Formaggi: Mozzarella fresca, a pasta filata ottenuta dal latte intero vaccino fresco, proveniente da allevamenti e produzione locali e fornita in confezioni sigillate con data di produzione e scadenza;

Provola, di marca nota e diffusa a livello nazionale o proveniente da aziende di produzione calabresi;

Formaggio grattugiato: solo parmigiano reggiano di prima qualità;

Latte: dovrà essere di prima qualità, a media conservazione UHT, parzialmente scremato e riportare sulla confezione in TRETRO PAK la data di confezionamento e di scadenza;

Prosciutto: dovrà essere cotto, magro, di coscia, senza polifosfati, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione;

Olio: dovrà essere extravergine di oliva, di ottima qualità e non dovrà contenere più di un grado di acidità;

Pane: dovrà essere prodotto con farina “O” e con l’aggiunta di olio di oliva nella percentuale minima consentita dalla legge. Dovrà essere preparato giornalmente, secondo una buona tecnica di lavorazione, con lievito naturale e cotto adeguatamente. Le pezzature dovranno essere di grammi 50 e grammi 100;

Ortaggi: devono essere di stagione e di recente raccolta, maturi fisiologicamente, asciutti, privi di terrosità e di altri corpi estranei, indenni da difetti tali da alterare le caratteristiche organolettiche, non presentare tracce di appassimento o alterazioni incipienti. Gli ortaggi a bulbo (aglio, cipolla e patate) non devono essere germogliati e raggrinziti, l’interno non deve avere chiazze scure e tracce di verde epicarpale (presenza di solanina);

Frutta: deve essere di stagione, esente da difetti all’epicarpio e alla polpa; di prima qualità; matura; di calibratura e grammatura, intesa priva di buccia, come da tabelle dietetiche.

Sale: deve essere del tipo iodato.

Acqua minerale: l’acqua sarà oligominerale secondo le norme vigenti. Bottiglie da ml 330 e da mezzo litro per ciascun bambino(a seconda che si tratti di bambini dell’Infanzia o della scuola elementare).

I pasti dovranno essere preparati nello stesso giorno di distribuzione adottando le consuete modalità culinarie, con esclusione di cibi “precotti” che sono tassativamente vietati.

E’ tassativamente vietato, altresì, riutilizzare avanzi di mensa e cucina.

Tutti gli alimenti sia vegetali che animali devono essere assolutamente privi di o.g.m.(organismi geneticamente modificati). A garanzia della qualità degli alimenti e delle pietanze preparate, l’Impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti norme in materia che si intendono tutte richiamate.

Art. 18- Conservazione delle derrate alimentari

La conservazione delle derrate alimentari dovrà rispettare le specifiche tecniche relative alle vigenti norme.

1. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.
2. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.
3. I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un’apposita cella ad una temperatura compresa tra +1°C e +4°C.
4. Le uova devono essere conservate in frigorifero.
5. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti.
6. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.
7. Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.
8. Ogni qual volta sia aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto e la curabilità valicata del prodotto confezionato.
9. I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

Per quanto non espressamente previsto dai precedenti punti si fa espresso riferimento alla normativa vigente in materia di controlli di sicurezza alimentare – H.A.C.C.P.

Art. 19- Utilizzo prodotti biologici e prodotti tipici (DOP/ IGP)

La stazione appaltante intende utilizzare prodotti biologici e prodotti tipici per la preparazione dei menù.

Per prodotto **“biologico”** si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni. Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 834/2007 e (CE) n. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. L'impresa aggiudicataria dovrà introdurre tali prodotti per un minimo di tre prodotti a settimana.

Per **prodotti tipici** si intendono i prodotti precisamente identificati come **“DOP”**(Denominazione di Origine Protetta) **“IGP”** (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE N. 510/2006, così come definite dal Reg. CE N. 509/2006, tutti i prodotti DOP IGP devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 510/2006, (CE) n. 1898/2006 e (CE) n. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. L'impresa aggiudicataria dovrà introdurre tali prodotti per un minimo di tre prodotti a settimana.

La ditta appaltatrice dovrà esibire, su richiesta del Comune, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici attestanti la conformità dei prodotti biologici.

Art. 20- Etichettatura delle derrate e dei contenitori dei pasti.

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle vigenti leggi in materia e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente per i singoli prodotti sia per la conservazione che per il trasporto. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana con diciture poco chiare e poco leggibili. Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta. I prodotti alimentari da utilizzare per diete speciali relative a soggetti affetti da particolari patologie alimentari dovranno essere conformi a quanto indicato nei relativi vademecum ove esistenti. La ditta, prima dell'inizio del servizio dovrà comunicare all'Amministrazione Contraente la lista dei propri fornitori e resta obbligato a comunicare ogni variazione della lista stessa non appena si verifici.

Art. 21- Utilizzo locali comunali e dei servizi di rete

Il comune di Vitulazio mette a disposizione della ditta aggiudicataria del centro di cottura ubicato al piano terra del plesso J. J. Scialdone, per la preparazione dei pasti.

L'utilizzo dei locali comunali può essere compensato con l'erogazione di n. 15 pasti gratuiti al giorno, da destinarsi agli utenti esonerati dal pagamento della quota di contribuzione;

in alternativa, la ditta dovrà decurtare dalla fatturazione mensile un importo forfettario di € 500,00 per l'utilizzo dei servizi di rete (acqua, luce e gas);

In entrambi le ipotesi, rimane a carico della ditta appaltatrice la tassa per lo smaltimento dei rifiuti.

Art. 22- Contenitori

Il trasporto delle vivande dal luogo di cottura a quello della consumazione dovrà avvenire con confezioni conformi alle vigenti normative in materia in contenitori termici, in modo che i cibi giungano al consumatore alla temperatura prescritta per il consumo ed evitando un doppio ciclo termico agli elementi con raffreddamento o congelazioni intermedie.

I contenitori devono essere in polipropilene all'interno dei quali sono collocati contenitori gasrto-norm in acciaio inox a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare sino al momento della distribuzione dei pasti, il mantenimento delle temperature previste per legge. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori separati. Il pane dovrà essere trasportato in contenitori ad uso alimentare e muniti di coperchio. I mezzi di trasporto in contenitori ad uso alimentare e muniti di coperchio. I mezzi di trasporto devono essere idonei a adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle norme in materia di automezzi adibiti al trasporto di derrate alimentari.

Art. 23 - Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione

I pasti sono distribuiti da personale della ditta nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici. Il

personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- a) lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
 - b) indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
 - c) esibire il cartellino di riconoscimento;
 - d) imbandire i tavoli.
 - e) all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
 - f) procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola; la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o crudo; non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
 - i) distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
 - j) eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
 - k) aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
 - l) per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
 - m) la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
 - n) distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto;
 - o) il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto.
- Per le scuole materne e per la prima classe elementare è richiesto il taglio della carne e la sbucciatura della frutta.

Art. 24 - Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta. Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso la cucina.

Art. 25 - Tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto

Alla ditta compete la responsabilità in merito alla applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prevista dal D.lgs. 155/97.

La ditta dovrà individuare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP di cui all'art. 3, 2 comma, del citato Decreto.

Dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate le schede o altri strumenti consentiti dalla legge per la dovuta informazione sulla natura, frequenza e risultati delle procedure.

La ditta dovrà altresì predisporre un adeguato piano di formazione del personale addetto al servizio agli effetti della formalizzazione ed applicazione delle procedure e delle prescrizioni di cui al capitolo X dell'allegato al citato Decreto D.lgs. 155/97.

Ai fine dell'espletamento del servizio, sia il centro cottura, sia i mezzi e sia i contenitori adibiti al trasporto dovranno essere in possesso delle autorizzazioni in materia di igiene di cui al Regolamento CE nr. 852/2004.

Art. 26 -Diritto di controllo – commissione

E' facoltà del Comune effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il centro cottura ed i refettori, per verificare la rispondenza del servizio erogato dall'Impresa alle prescrizioni sia legislative sia contrattuali del Capitolato d'onori nonché all'offerta tecnica formulata in sede di gara.

Ai fini dell'esercizio del predetto controllo, il Comune può impiegare sia personale proprio sia personale esterno incaricato specificamente allo scopo.

Inoltre, è facoltà dell'Amministrazione Comunale avvalersi della Commissione mensa a tal fine costituita e così

composta:

- Amministrazione Comunale
- Amministrazione scolastica
- Rappresentanti dei genitori

Art. 27- Criterio di aggiudicazione

La procedura di aggiudicazione avverrà ai sensi all'articolo 95, commi 2 e 3, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 ovvero a favore della ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

Il punteggio massimo di 100 punti sarà attribuito in base ai seguenti elementi valutativi:

OFFERTA TECNICA = MASSIMO PUNTI 80

OFFERTA ECONOMICA = MASSIMO PUNTI 20

La valutazione delle offerte sarà effettuata da Commissione giudicatrice appositamente costituita. In riferimento agli elementi di valutazione viene attribuito un punteggio all'offerta considerata. La somma dei punteggi per il peso attribuito a ciascun elemento rappresenta la valutazione complessiva dell'offerta.

In caso di parità di punteggio complessivo, l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio nella valutazione dell'offerta tecnica. In caso di parità di punteggio, sia nella valutazione economica che nella valutazione tecnica, si procederà a sorteggio. Saranno ammessi all'apertura della busta contenente l'offerta economica le ditte concorrenti che avranno conseguito, nel complesso dell'offerta tecnica, almeno il punteggio di 35 su 70.

Si precisa che la valutazione avverrà secondo i seguenti parametri:

OFFERTA TECNICA: Totale punti 80

n	PARAMETRI QUALITA'	PUNTEGGIO
1	Sistema organizzativo e gestionale del servizio.	max 15 punti Proposte di diversificazione del servizio: Piano di Confezionamento, veicolazione, e di somministrazione che garantisca la preservazione delle proprietà organolettiche degli alimenti e la loro gradibilità.
2	Descrizione dei contenitori per le varie pietanze che saranno utilizzati per il trasporto dei pasti oggetto del presente appalto e l'indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura	max 5 punti 0: = contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria) 3 punti = contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica 5 punti = contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica. Da installare previa verifica tecnica da parte del Comune per ogni plesso scolastico prima dell'inizio del servizio)
3	Presenza di personale in ogni locale adibito a mensa che provveda a dispensare i pasti agli alunni ed al riordino dei suddetti locali	Max 10 punti 0 punti = 1 persona a plesso 5 punti = 2 persone a plesso 10 punti = 3 persone in ogni locale adibito a mensa che provvedano a dispensare i pasti agli alunni ed al riordino dei suddetti locali

4	Utilizzo di prodotti IGP/ DOP (indicare i prodotti) oltre il minimo previsto nel capitolato	Max 15 punti: da 4 a 6 prodotti: punti 5 da 7 a 9 prodotti: punti 10 oltre 9 prodotti: punti 15
5	Utilizzo prodotti derivanti da agricoltura biologica (indicare i prodotti) oltre il minimo previsto nel capitolato	Max 15 punti: da 4 a 6 prodotti: punti 5 da 7 a 9 prodotti: punti 10 oltre 9 prodotti: punti 15
6	Piano di gestione degli imprevisti ed emergenze con l'indicazione delle modalità e dei tempi	Max Punti 10
7	Piano di formazione del personale: adeguato piano di formazione teorico/pratica per il personale da impiegare nel servizio.	Da 0 a 5 punti: -per corsi di almeno 10 ore per anno: punti 1; -per corsi di almeno 20 ore per anno: punti 3; - per corsi di almeno 30 ore per anno: punti 5
8	Destinazione del cibo non somministrato	Max Punti 5 Solo dichiarazione: punti 2 Dichiarazione sottoscrizione di uno specifico protocollo con Organizzazione non lucrativa di Utilità sociale che distribuiscono gratuitamente i prodotti alimentari agli indigenti: Punti 6

Offerta economica

L'offerta economica dovrà indicare il costo unitario per pasto, al netto di IVA.

I valori da attribuire alle offerte saranno fissati applicando la seguente formula:

$$Ci \text{ (per } Ai < A \text{ soglia)} = X \cdot \frac{Ai}{A \text{ soglia}}$$

$$Ci \text{ (per } Ai > A \text{ soglia)} = x + (1,00 - x) \cdot \left[\frac{Ai - A \text{ soglia}}{A \text{ max} - A \text{ soglia}} \right]$$

Dove:

Ci = Coefficiente attribuito al concorrente i esimo

Ai = valore dell'offerta (ribasso) del concorrente i esimo

$A \text{ soglia}$ = media aritmetica dei valori delle offerte (ribasso dei concorrenti)

$X = 0,90$

$A \text{ max}$ = valore dell'offerta (ribasso) più conveniente

Il prezzo offerto dall'aggiudicatario dovrà essere comprensivo di tutte le spese che l'aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'IVA.

L'Amministrazione procederà alla verifica delle offerte anormalmente basse, secondo quanto previsto dalla normativa.

L'appalto verrà aggiudicato alla impresa che avrà ottenuto il miglior punteggio, dato dalla sommatoria dell'offerta tecnica e dell'offerta economica.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purché valida.

Art. 28- Stipula del contratto

La Ditta appaltatrice si obbliga a stipulare il contratto previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso per l'importo e alla data che saranno comunicati dall'amministrazione comunale. Nel caso la Ditta appaltatrice non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà sciolto con semplice comunicazione scritta dell'amministrazione comunale che le porrà a carico l'eventuali ulteriori spese che dovessero affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne dell'eventuali prestazioni effettuate nel frattempo.

Il contratto verrà stipulato presso la sede del Comune di Vitulazio con rogito del Segretario Comunale.

La sottoscrizione del contratto da parte dell'Appaltatore equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione di tutte le norme che regolano il presente appalto.

Art.29- Cauzione definitiva (Art. 103 d.lgs. 50/2016)

Il Concessionario dovrà costituire per i termini di durata del contratto una cauzione fissata nella misura prevista dal comma 1 dell'art 103 del D. Lgs. 50/2016.

La garanzia potrà essere costituita sotto forma di cauzione o fidejussione con le modalità di cui all'art.93 commi 2 e 3 del D.Lgs 50/2016 rilasciata da imprese di assicurazione debitamente autorizzate all'esercizio del ramo cauzione.

La garanzia dovrà contenere le seguenti condizioni particolari:

- rinuncia da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del C.C. ed impegno da parte dello stesso a rimanere obbligato in solido con il debitore principale fino a quando il Comune non dichiara il pieno adempimento degli obblighi assunti dal debitore stesso;
- rinuncia all'onere di una tempestiva e diligente escussione del debitore ad opera del creditore di cui all'art. 1957 del C.C.;
- impegno da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale a versare l'importo della cauzione entro quindici giorni, a semplice richiesta del Comune, senza alcuna riserva.

L'importo della garanzia è ridotta del 50% per coloro che presentino originale, copia conforme, ovvero copia con dichiarazione di corrispondenza all'originale resa dal legale rappresentante corredata da fotocopia del documento identificativo del sottoscrittore, della certificazione del sistema di qualità di cui all'art. 93 comma 7 del D. Lgs 50/2016.

In caso di R.T.I.:

- Se tutte le imprese facenti parte del raggruppamento sono in possesso della certificazione di qualità, al raggruppamento va riconosciuto il diritto alla riduzione della garanzia;
- Se solo alcune delle imprese sono in possesso della certificazione di qualità, il raggruppamento non può godere del beneficio della riduzione della garanzia.

Ai sensi dell'art. 103, co. 4, del D.Lgs. 50/2016, la mancata costituzione della garanzia fidejussoria determina la decadenza dell'affidamento, l'acquisizione della garanzia provvisoria e l'affidamento della concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

Art. 30- Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze

Il Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (D.U.V.R.I.) elaborato dall'Amministrazione viene riportato in Allegato al presente Capitolato Speciale.

Entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione, e comunque prima dell'avvio del servizio, la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere l'allegato Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze, compilato e sottoscritto per accettazione dal legale rappresentante della ditta, previo sopralluogo obbligatorio presso i locali interessati.

In caso di R.T.I. o Consorzio, tale obbligo incombe all'Impresa mandataria.

Successivamente verrà indetta una riunione per la valutazione congiunta dei rischi connessi alla concessione, al fine della predisposizione del Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze da allegare al contratto.

Art.33-Provvedimenti interdittivi a seguito di provvedimenti di sospensione dell'attività imprenditoriale

Nel caso in cui la Ditta appaltatrice sia sottoposta a un provvedimento interdittivo alla contrattazione con le pubbliche amministrazioni ed alla partecipazione a gare ai sensi di legge, il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto qualora detto provvedimento interdittivo emesso sia tale da impedire, il normale adempimento contrattuale.

Art. 31- Fatturazione e pagamento

Il pagamento dei corrispettivi dei servizi forniti avverrà a mezzo di disposizione di liquidazione, a seguito di presentazione d'apposite fatture mensili da parte della Ditta appaltatrice, emesse a norma di legge, riepilogative per tipologia di servizio reso (ossia fatture distinte per scuola dell'infanzia, scuola primaria e scuola secondaria di primo grado, nonché all'interno della fattura, suddivisa per plesso scolastico, pasti insegnanti e pasti alunni) previo versamento dell'importo già incassato mediante vendita dei buoni pasto e corredate dei rispettivi documenti di trasporto. La fattura deve essere emessa in relazione al numero dei pasti ordinati ed effettivamente somministrati, in conformità delle prescrizioni del presente Capitolato.

In caso di raggruppamento temporaneo d'impresе la fatturazione dovrà essere effettuata, preferibilmente, dalla capogruppo.

Il Comune, ricevute le fatture, effettua gli adempimenti tendenti ad accertare la regolare effettuazione della relativa fornitura. La liquidazione avverrà entro 30 giorni, conteggiati dalla data di ricevimento delle fatture, salvo insorgano fondate contestazioni sulle stesse, formalizzate per iscritto, alla Ditta appaltatrice.

Non si potrà dare corso al pagamento di fatture che risultino non conformi alle disposizioni del precedente comma. In caso di inadempienze da parte del Concessionario, la liquidazione della fattura, per la parte contestata, resta sospesa fino alla definizione delle eventuali penali da applicare.

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la Ditta appaltatrice dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente capitolato.

Art. 32- Penalità e risoluzione del contratto

La Ditta appaltatrice riconosce alla Stazione Appaltante il diritto di applicare le seguenti penalità:

- 1) Euro 2.000,00. per ogni giorno di ritardo in caso di mancato avvio del servizio alla data fissata;
- 2) Euro 500,00 ad episodio in caso di mancata fornitura dei pasti per singolo plesso per colpa della Ditta appaltatrice, sia per quanto riguarda pasti totalmente mancanti, sia in numero inferiore rispetto all'ordinato del giorno, sia per pasti non conformi (la non conformità deve considerarsi oggettivamente riscontrabile e rilevata in contraddittorio tra le parti), garantendo comunque la sostituzione o il reintegro entro i 30 minuti dall'inizio della distribuzione;
- 3) Euro 200,00 per ogni inosservanza, in caso di ritardo di oltre 30 minuti nella consegna dei pasti, salvo comprovate cause di forza maggiore;
- 4) Euro 250,00 per ogni grado di scostamento (arrotondato per eccesso all'unità) in caso di mancato rispetto delle temperature sia nelle pietanze calde che devono raggiungere almeno la temperatura di 60°C misurata al cuore della vivanda, sia nelle pietanze da consumare fredde che non devono superare la temperatura di 10°C;
- 5) Euro 200,00 per ogni inosservanza in caso di mancato rispetto al menù, salvo comprovate cause di forza maggiore;;
- 6) Euro 200,00 per ogni dieta interessata in caso di mancata somministrazione di diete speciali in bianco e/o di diete richieste per motivi etico religiose;
- 7) Euro 1000,00 per ogni dieta interessata in caso di somministrazione di diete speciali non conformi alle patologie richieste, che possano causare danno alla salute (allergie o similari), fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria;
- 8) Euro 500,00 per ogni inosservanza in caso di rinvenimento di corpo estraneo nel pasto;
- 9) Euro 500,00 per ogni inosservanza in caso di mancato rispetto da parte del personale delle norme igienico sanitarie nelle operazioni di distribuzione dei pasti;
- 10) Euro 500,00 in caso di confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia;
- 11) Euro 300,00 per ogni inosservanza in caso di mancato o non idoneo allestimento, sanificazione e riordino

dei locali refettorio;

- 12) Euro 300,00 in caso di non rispetto delle temperature di riferimento per la somministrazione dei cibi;
- 13) Euro 500,00 per ogni inosservanza in caso di mancato rispetto degli impegni previsti in caso di sciopero o di improvvisi inconvenienti tecnici tali da impedire la produzione di pasti caldi sul centro di cottura;
- 14) Euro 1.000,00 per ogni inosservanza in caso di condizioni igieniche insufficienti verificate al centro cottura sia durante la fase di produzione dei pasti che in fase di trasporto;
- 15) Euro 1.000,00 per ogni inosservanza, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria, in caso di somministrazione di alimenti contaminati;
- 16) Euro 1.000,00 per ciascuna omissione in caso di mancato rispetto di uno degli elementi che, in sede di valutazione della parte tecnica dell'offerta, hanno portato all'acquisizione di punteggi.
- 17) Euro 150,00 giornaliero: qualora il metodo di cottura e/o qualità degli alimenti siano non graditi dagli utenti e ciò venga segnalato al Comune e sia oggettivamente valutabile dalla Commissione mensa.
- 18) Da Euro 50,00 ad Euro 500,00 per eventuali inadempienze contrattuali non contemplate ai precedenti punti l'Amministrazione appaltante applicherà penali variabili da un minimo di € 50,00 ad un massimo di € 500,00 giornaliero, in rapporto alla gravità dell'inadempienza e ad insindacabile giudizio del Comune

L'unica formalità richiesta per l'irrogazione delle penalità è la contestazione dell'infrazione commessa mediante richiamo scritto (notificato tramite fax o PEC) e l'assegnazione di un termine di giorni 10 (dieci) giorni lavorativi per eseguire le prestazioni e/o per la presentazione di eventuali discolpe. Scaduto il termine assegnato si procederà a' sensi dell'art. 108 del D. Lgs. 50/2016 Si procederà al recupero della penalità da parte del Concessionario mediante ritenuta diretta sulla fattura presentata o sulla garanzia definitiva.

Art. 33- Procedure di affidamento in caso di fallimento

In caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione del contratto per grave inadempimento del medesimo, sono interpellati progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento del servizio. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, escluso l'originario aggiudicatario. L'affidamento avviene alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta dal soggetto progressivamente interpellato, sino al terzo miglior offerente in sede di gara.

Art. 34-Cause di risoluzione

L'Amministrazione ha facoltà, anche, in deroga agli artt. 1455 e 1564 del C.C., di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., con incameramento automatico della cauzione e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, nelle seguenti ipotesi:

- Per motivi di pubblico interesse, in qualsiasi momento.
- Cessione anche parziale del contratto o subappalto non dichiarato in sede di gara o comunque non autorizzato.
- Gravi violazioni contrattuali, anche, non reiterate che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio.
- Nel caso di frode, grave negligenza, di contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi contrattuali.
- Mancata, anche, singola prestazione del servizio di erogazione pasti, fatte salve le cause di forza maggiore. Non sono in ogni caso considerate cause di forza maggiore gli scioperi, le agitazioni sindacali e le condizioni meteorologiche, salvo quelle derivanti da calamità naturali.
- Reiterate infrazioni contrattuali soggette a penalità, formalmente contestate e concluse con avvenuta applicazione delle stesse.
- Mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente.
- Inosservanza recidiva delle norme igienico-sanitarie nella conduzione delle cucine del centro produzione pasti;
- Utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle

- condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- Utilizzo per tre volte di derrate non previste dal contratto;
- Inosservanza delle norme di legge per il personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- insussistenza dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla gara;
- Perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso all'appalto.
- Accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode:
- Fallimento, messa in liquidazione o apertura di altra procedura concorsuale.
- Perdita dell'autorizzazione sanitaria all'esercizio dell'attività di ristorazione;
- Contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte del Concessionario o del personale dell'impresa adibito al servizio o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- Accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte del Concessionario, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- Cumulo da parte del prestatore di servizi di una somma delle penalità superiore al 10% dell'importo del contratto;
- Accertamento di false dichiarazioni rese in sede di gara;
- Mancata reintegrazione della garanzia definitiva, eventualmente escussa, entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione;
- nel caso in cui il Comune accerti l'effettuazione di pagamenti senza l'utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni così come previsto dall'art. 3 della Legge n. 136/2010, così come modificata dal D.L. 187/2010.
- ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto impossibile per la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art. 1453 C.C.,

In tutti i casi di risoluzione del contratto, il Comune avrà diritto di ritenere definitivamente la cauzione prestata, fermo restando il diritto al risarcimento dell'ulteriore danno e all'eventuale esecuzione in danno. Rimane in ogni caso salva l'applicazione dell'art. 1453 c.c. nonché viene fatta salva la facoltà del Comune di compensare l'eventuale credito della Ditta appaltatrice con il credito dell'Ente per il risarcimento del danno.

Sono esclusi dal calcolo delle penali i ritardi dovuti a:

- cause di forza maggiore dimostrate;
- cause imputabili al Comune di Vitulazio.

In tali casi l'Amministrazione comunale potrà risolvere di diritto il contratto comunicando alla ditta, con raccomandata A.R., di volersi avvalere delle clausole risolutive espresse ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti. La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio. L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'amministrazione comunale, di risarcimento per danni subiti. Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, l'amministrazione comunale avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario a procedere a nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi dell'impresa con cui il contratto è stato risolto. In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze.

Alla ditta appaltatrice verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni. Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, l'amministrazione comunale potrà rivalersi su eventuali crediti della ditta appaltatrice, nonché sulla cauzione senza necessità di diffide o formalità di sorta.

Art. 35-Risoluzione per inadempimento

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento. Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

Art. 36- Recesso da parte dell'amministrazione comunale

Ai sensi dell'art. 1671 del C.C. la Stazione Appaltante può recedere dal contratto, anche, se è iniziata la prestazione, purché tenga indenne la ditta appaltatrice delle spese sostenute, delle forniture eseguite e del mancato guadagno.

Art. 37-Disdetta del contratto da parte della ditta appaltatrice

Qualora l'impresa intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso senza giustificato motivo o giusta causa, l'amministrazione comunale si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti dall'assegnazione dei servizi ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni. In questo caso nullo è dovuto alla ditta appaltatrice per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

Art. 38-Divieta di cessione e di sub appalti

La Ditta appaltatrice, non potrà cedere o subappaltare tutta la fornitura prevista in contratto pena la immediata risoluzione dello stesso, facendo salvo l'eventuale risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione Comunale.

Art. 39-Informativa ai sensi dell'art.13 del d.lgs 196/2003

Ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo 30.06.2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" si informa che i dati forniti dalle imprese, il cui conferimento è obbligatorio, pena l'esclusione dalla gara, saranno trattati, anche con strumenti informatici, dal Comune di Vitulazio, titolare del trattamento, al solo fine dell'espletamento della gara di cui al presente capitolato ed eventuale successiva stipula ed esecuzione del contratto. In ogni momento potranno essere esercitati i diritti riconosciuti all'interessato dall'art. 7 del medesimo decreto.

La ditta aggiudicataria potrà essere nominata responsabile del trattamento dei dati personali, che alla medesima saranno eventualmente affidati per l'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato.

Art. 40- Controversie

Ogni controversia che dovesse insorgere tra la stazione appaltante e la Ditta appaltatrice, riguardante l'interpretazione o l'esecuzione dei patti contrattuali è competente in via esclusiva il Foro di S. Maria C. V..

Art. 41- Normativa di riferimento

Il valore del servizio suddetto è costituito in maniera prevalente da servizi compresi tra quelli indicati nell'allegato IX codice CPV 55524000-9.

Il servizio oggetto del presente capitolato dovrà essere eseguito in osservanza delle seguenti norme:

- Prescrizioni contenute nel presente capitolato;
- disposizioni dell'Azienda Sanitaria Locale CE 2 - Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione: tabelle dietetiche, tabella merceologica delle materie prime, grammatura degli alimenti;
- da quanto previsto dal D. Lgs. 155/1997 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari";
- dalle norme del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n.50 in quanto applicabili o richiamate ed in particolare gli artt. 34, 95 comma 3, 144 commi 1 e 2, 216 comma 18;
- dalle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica redatte dal Ministero della Salute, approvate il 29 aprile 2010 dalla Conferenza Unificata e pubblicate nella Gazzetta Ufficiale n° 134 del 11/06/2010 e dalla nota integrativa del Ministero della Salute, Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione, prot. n. 0011703 del 25 marzo 2016;
- dalle norme del Codice Civile in quanto applicabili;
- da quanto previsto da tutte le altre vigenti norme di leggi e regolamenti in materia e da quelle che eventualmente entreranno in vigore durante il periodo contrattuale;
- Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate.

Il Responsabile di procedimento
FTO SOCCI Cornelio