

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA PER CONVITTORI E SEMICONVITTORI,
PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI, FORNITURA
DI ATTREZZATURE**

**ANNI SCOLASTICI
2009/2010 – 2010/2011 - 2011/2012**

C.I.G. 0337027B77

Indice

- Art. 1 Oggetto dell'appalto
- Art.2 Modalità di aggiudicazione e durata del servizio
- Art. 3 Aggiornamento del prezzo
- Art. 4 Assicurazioni
- Art. 5 Spese, imposte e tasse
- Art. 6 Termini, modalità di presentazione dell'offerta e procedura di aggiudicazione
- Art. 7 Criteri di aggiudicazione
- Art. 8 Cauzione provvisoria
- Art. 9 Cauzione definitiva
- Art. 10 Cessione del contratto e subappalto del servizio
- Art. 11 Rinuncia all'aggiudicazione
- Art. 12 Oggetto del servizio
- Art. 13 Tipologia dell'utenza
- Art. 14 Standard minimi di qualità del servizio
- Art. 15 Inizio del servizio
- Art. 16 Ordinativi dei pasti
- Art. 17 Oneri inerenti al servizio
- Art. 18 Altri oneri
- Art. 19 Continuità del servizio
- Art. 20 Pagamenti
- Art. 21 Licenze e autorizzazioni
- Art. 22 Personale
- Art. 23 Organico addetti
- Art. 24 Direzione del servizio
- Art. 25 Formazione e addestramento
- Art. 26 Vestiario e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)
- Art. 27 Controllo della salute degli addetti
- Art. 28 Rispetto delle normative vigenti
- Art. 29 Applicazioni contrattuali
- Art. 30 Disposizioni igienico – sanitarie
- Art. 31 Caratteristiche delle derrate alimentari

Art. 32 Etichettatura delle derrate alimentari, garanzie di qualità

Art. 33 Igiene della produzione

Art. 34 Conservazione delle derrate

Art. 35 Riciclo

Art. 36 Manipolazione e cottura

Art. 37 Preparazione piatti freddi

Art. 38 Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Art. 39 Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti

Art. 40 Modalità di esecuzione del servizio

Art. 41 Condimenti

Art. 42 Menu'

Art. 43 Variazione del menu'

Art. 44 Variazioni e diete speciali

Art. 45 Introduzione di nuove portate e menù sperimentali

Art. 46 Regolamenti

Art. 47 Divieti

Art. 48 Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

Art. 49 Rifiuti

Art. 50 Servizi igienici

Art. 51 Diritto di controllo

Art. 52 Organismi preposti al controllo

Art. 53 Tipologia dei controlli

Art. 54 Monitoraggio ed autocontrollo da parte della Ditta

Art. 55 Commissioni controllo mensa nelle scuole

Art. 56 Blocco dei prodotti alimentari

Art. 57 Idoneità sanitaria dei componenti gli organismi di controllo

Art. 58 Campionatura rappresentativa del pasto

Art. 59 Controllo della qualità

Art. 60 Disposizioni in materia di sicurezza

Art. 61 Referenti della sicurezza

Art. 62 Imposizione del rispetto delle norme dei regolamenti

Art. 63 Norme generali per l'igiene del lavoro

Art. 64 Impiego di energia
Art. 65 Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro
Art. 66 Piano di evacuazione
Art. 67 Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti
Art. 68 Responsabilità
Art. 69 Penalità previste per il servizio di refezione scolastica
Art. 70 Procedura di applicazione
Art. 71 Clausola risolutiva espressa
Art. 72 Sostituzioni dell'Impresa aggiudicataria
Art. 73 Foro competente
Art.74 Richiamo alla legge ed altre norme

Allegato A attrezzature

Allegato n.1 Planimetrie

Allegato n.2 Menù

Allegato n.3 Grammature

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli utenti a Convitto o Semiconvitto della scuola elementare, media e superiore del **Convitto Nazionale "Vittorio Emanuele II" Piazza Monte Grappa, 5 00195 Roma** (di seguito denominato Convitto Nazionale V.E.II) ad impresa di ristorazione specializzata (di seguito denominata Impresa Aggiudicataria), che utilizzerà per la produzione dei pasti i locali messi a disposizione dal Convitto Nazionale V.E.II. in uso gratuito per tutto il tempo della durata dell'appalto. Il Convitto Nazionale V.E.II si riserva di avvalersi di quanto previsto all'art. 57 comma 5 lettera b) del D.Lgs 163/06 e s.m.i.

Il soggetto aggiudicatario dovrà provvedere alla pulizia e sanificazione degli ambienti di cucina e refettori e dovrà fornire le attrezzature presenti nell'allegato "A" che non saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica presentata.

Art. 2 Modalità di aggiudicazione e durata del servizio

Il prezzo a base d'asta, comprensivo delle voci relative a tutti gli obblighi a carico dell'aggiudicatario, è fissato in **€ 5,00** IVA esclusa, riferito a circa n. 93.500 pasti annui dei Semiconvittori e **€ 11,00** IVA esclusa, per l'intera giornata alimentare composta da colazione, pranzo, merenda e cena dei Convittori riferita a circa n. 12.750 giornate alimentare annue per un importo complessivo presunto annuo a base d'asta di **€ 607.750,00** IVA esclusa. A questa somma va aggiunto ai sensi del D.lgs 81/2008 il 2% pari a **€ 12.155,00** per gli oneri della sicurezza dei lavoratori. Tale somma non è soggetta a sconto da parte dell'impresa offerente. L'importo a base d'asta annuo, compreso di oneri della sicurezza è di **€ 619.905,00**. **L'importo complessivo per la durata triennale del contratto è pari a € 1.859.715,00 IVA esclusa.**

Non sono ammesse offerte in aumento.

La gara verrà aggiudicata alla ditta concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs. 163/06, in base agli elementi indicati negli articoli del presente Capitolato.

La durata del servizio da appaltare comprende gli anni scolastici 2009/2010, 2010/2011, 2011/2012.

Art. 3 Aggiornamento del prezzo

Il prezzo per il servizio offerto verrà adeguato, a partire del secondo anno, secondo quanto previsto all'art 115 del D.Lgs. 163/06 e s.m.i..

Art. 4 Assicurazioni

L'Impresa Aggiudicataria si impegna a tenere sollevato ed indenne il Convitto Nazionale V.E.II da qualsiasi responsabilità, verso se stessa e verso i terzi, interamente e senza riserve o eccezioni, per danni che dovessero derivare a persone o cose in relazione alle attività svolte. A tale scopo, l'aggiudicatario è tenuto a stipulare una polizza R.C. verso terzi estesa a tutta la durata del contratto, per un massimale non inferiore a € 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomila/00), per sinistro e di € 250.000,00 (duecentocinquantamila/00) per persona con una primaria compagnia di assicurazione.

La polizza assicurativa deve essere presentata almeno 10 giorni prima della stipula del contratto.

Art. 5 Spese, imposte e tasse

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico dell'Impresa Aggiudicataria

Art. 6 Termini, modalità di presentazione dell'offerta e procedura di aggiudicazione

I soggetti che intendono partecipare alla presente gara, dovranno presentare un "Plico portante", al cui interno dovranno essere presenti quattro plichi, contenenti rispettivamente, la Documentazione Amministrativa (Plico A), l'Offerta Tecnica (Plico B), l'Offerta Economica (Plico C) e le Giustificazioni (Plico D).

Il "Plico portante" dovrà pervenire all'Ufficio Protocollo del Convitto Nazionale Vittorio Emanuele II, a mezzo raccomandata A/R del servizio postale di Stato, a mezzo corriere o mediante consegna diretta (a mano), entro il termine perentorio **del 04/08/2009 ore 13,00** all' Ufficio Protocollo del Convitto Nazionale V. E. II, P.zza Monte Grappa n. 5 – Roma, **pena la non ammissione alla gara.**

Il recapito tempestivo del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente.

Il plico esterno ed i quattro plichi interni, dovranno essere, **pena la non ammissione alla gara**, idoneamente sigillati a mezzo ceralacca o nastro adesivo trasparente e controfirmati sui lembi di chiusura; dovranno altresì recare all'esterno, oltre all'intestazione ed all'indirizzo del mittente e dell'Ente appaltante,

l'indicazione **"Offerta per l'affidamento del Servizio di refezione scolastica, scadenza giorno 04/08/2009 ore 13,00"**.

Inoltre, **a pena di esclusione**, i plichi contenenti la Documentazione Amministrativa, l'Offerta Tecnica, l'Offerta Economica e le Giustificazioni dovranno recare all'esterno, oltre a quanto sopra indicato, rispettivamente:

PLICO "A - Documentazione Amministrativa";

PLICO "B - Offerta Tecnica";

PLICO "C - Offerta Economica";

PLICO "D – Giustificazioni";

MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

PLICO "A" contenente, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

- a) Dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 circa il possesso dei requisiti generali previsti dall'art. 38 del decreto legislativo 163/2006.
- b) Dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 circa l'insussistenza di una qualsiasi delle forme di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile con altri concorrenti partecipanti alla gara, ovvero la riconducibilità delle offerte ad un unico centro decisionale ai sensi dell'art. 34, 2° comma, del decreto legislativo 163/2006.
- c) *(Nel caso di ATI e consorzi di concorrenti non ancora costituiti)*: dichiarazione attestante l'impegno di ciascuna impresa a costituire in sede di aggiudicazione un raggruppamento o consorzio con l'indicazione dell'impresa che sarà designata quale capogruppo nonché dichiarazione attestante quella che sarà la quota di partecipazione al raggruppamento e le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese.
- d) *(Nel caso di ATI e consorzi di concorrenti costituiti)*: produrre il mandato collettivo speciale con rappresentanza ovvero l'atto costitutivo nelle forme di legge, unitamente alla dichiarazione indicante le parti del servizio svolte da ciascun componente il raggruppamento o consorzio e, in caso di consorzio, l'indicazione di quali sono i consorziati per i quali il consorzio concorre nonché dichiarazione attestante la quota di partecipazione al raggruppamento e le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese.
- e) Certificati di correttezza contributiva, in corso di validità rilasciati da INPS e INAIL riguardanti tutte le posizioni aperte presso gli istituti stessi che siano attinenti al servizio oggetto della gara.

f) Certificato CCIAA o per le imprese straniere, all'equivalente registro previsto nello Stato di residenza, rilasciato in data non inferiore a mesi 6 rispetto alla data limite di partecipazione, per l'esercizio di attività di refezione scolastica;

Il certificato di cui al punto f), può essere presentato nella forma dell'autocertificazione ai sensi del D.P.R. n. 445/2000.

g) Essere in possesso di n. 2 referenze bancarie rilasciate da primari Istituti Bancari o intermediari autorizzati ai sensi del d. lgs. 385/1993, rilasciate in data successiva a quella di pubblicazione del presente bando di gara, attestanti il possesso della capacità economica e finanziaria.

h) Dichiarazione del legale rappresentante resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 dalla quale risulti che l'impresa ha effettuato o ha in corso di esecuzione nel triennio (2006 – 2007 – 2008) servizi identici o analoghi a quelli oggetto del presente appalto (Ristorazione Scolastica) dichiarando per ciascuno, il committente, la durata, il numero dei pasti e l'importo.

Tra i servizi effettuati dovranno essere compresi almeno n. 2 contratti di ristorazione scolastica, in corso di esecuzione ovvero regolarmente eseguiti di dimensioni pari ad un numero di pasti giornalieri non inferiore a 1500.

i) Certificazione rilasciata da organismo accreditato, attestante che l'Offerente adotta Sistema Qualità conforme alla UNI EN ISO 9001: 2000 (Vision) per la gestione di mense scolastiche;

l) Possesso della Certificazione del sistema di gestione ambientale UNI EN ISO 14001:2004;

m) Dichiarazione del legale rappresentante resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 dalla quale risulti che l'impresa ha un patrimonio netto risultante da ultimo bilancio approvato, non inferiore ad € 400.000,00 nonché il conseguimento negli anni 2006, 2007 e 2008 di un fatturato globale al netto dell'IVA non inferiore ad € 1.800.000,00;

n) Attestato di avvenuto sopralluogo (nel caso di RTI da parte della mandataria) presso i locali dove verrà effettuato il servizio, rilasciato dal Convitto Nazionale V. E. II. Il sopralluogo, preventivamente concordato con l'ufficio competente, potrà essere effettuato **entro il 10° giorno antecedente la data di presentazione delle offerte.**

o) Possesso di un centro di cottura con autorizzazione sanitaria intestata al soggetto partecipante, per preparazione pasti in caso di fermo tecnico delle cucine, distante dalla sede del Convitto Nazionale V.E.II non oltre km 25.

p) Attestazione dell'avvenuto pagamento del contributo a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di lavori, servizi e forniture per un importo pari ad Euro 70,00 (settanta/00) CODICE

IDENTIFICATIVO GARA **CIG 0337027B77**; Il pagamento della contribuzione avviene con le seguenti modalità:

- versamento *online*, collegandosi al Servizio riscossione contributi disponibile in homepage sul sito web dell'Autorità all'indirizzo <http://www.avcp.it>, seguendo le istruzioni disponibili sul portale, tramite: carta di credito (Visa o MasterCard), carta postepay, conto BancoPostaOnLine oppure conto BancoPostaImpresaOnLine. A riprova dell'avvenuto pagamento, l'operatore economico deve allegare all'offerta copia stampata dell'e-mail di conferma, trasmessa dal Servizio riscossione contributi e reperibile in qualunque momento mediante la funzionalità di "Archivio dei pagamenti";

- versamento sul conto corrente postale n. 73582561, intestato a "AUT. CONTR. PUBBL." Via di Ripetta, 246, 00186 Roma, presso qualsiasi ufficio postale. A riprova dell'avvenuto pagamento, il partecipante deve allegare all'offerta la ricevuta in originale del versamento ovvero fotocopia dello stesso corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità in corso di validità.

La causale del versamento deve riportare esclusivamente:

- 1) il codice fiscale del partecipante;
- 2) il CIG che identifica la procedura alla quale si intende partecipare;

Per i soli operatori economici esteri, è possibile effettuare il pagamento anche tramite bonifico bancario, sul conto corrente postale n. 73582561, IBAN IT 75 Y 07601 03200 0000 73582561 (BIC/SWIFT BPPITRRXXX), intestato a "AUT. CONTR. PUBBL." Via di Ripetta, 246, 00186 Roma (codice fiscale 97163520584). La causale del versamento deve riportare esclusivamente:

- il codice identificativo ai fini fiscali utilizzato nel Paese di residenza o di sede del partecipante;
- il CIG che identifica la procedura alla quale si intende partecipare.

Gli estremi del versamento non effettuati *online* sul Servizio riscossione contributi devono essere comunicati al Servizio riscossione contributi disponibile all'indirizzo <http://www.avcp.it>. La stazione appaltante, **ai fini dell'esclusione dalla gara del partecipante**, procederà al controllo, anche tramite l'accesso al SIMOG, dell'avvenuto pagamento, dell'esattezza dell'importo e della rispondenza del CIG riportato sulla ricevuta del versamento con quello assegnato alla procedura in corso.

q) Dichiarazione attestante la regolarità rispetto alle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei soggetti disabili ai sensi della legge 68/1999;

r) Dichiarazione attestante la regolarità con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore di lavoratori, secondo la vigente legislazione, nonché attestante l'applicazione delle norme contrattuali di settore;

- s) Dichiarazione attestante la regolarità e l'adempimento da parte dell'impresa agli obblighi in materia di sicurezza di cui al D. Lgs. 81/2008;
- t) Dichiarazione attestante la conformità alle norme di cui alla legge 383/2001 (Piani Individuali di Emersione).
- u) Dichiarazione di aver preso esatta conoscenza dello stato di fatto dei locali refettorio, della cucina, dei locali annessi e delle zone di pertinenza, nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possono incidere sulla modulazione dell'offerta e sullo svolgimento del servizio di ristorazione e di aver giudicato il prezzo medesimo, nel suo complesso remunerativo e tale da garantire la qualità dell'offerta.
- v) Dichiarazione dalla quale si evinca che il concorrente ha tenuto conto nel redigere l'offerta degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori.
- z) Dichiarazione dalla quale si evinca che il concorrente ha tenuto conto nella formulazione dell'offerta, del costo del lavoro in base ai valori economici deducibili dalla contrattazione collettiva.
- aa) Dichiarazione dalla quale si evinca che il concorrente pratica a favore dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, anche verso i soci, condizioni retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e dagli accordi locali integrativi applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono i servizi ed a rispettare le norme e le procedure previste dalle leggi e normative vigenti.
- bb) Dichiarazione dalla quale si evinca che il concorrente ha acquisito ed esaminato il presente Capitolato Speciale di Appalto, il bando e la documentazione tecnica, ove allegata, e dichiara di accettarne integralmente, ai sensi dell'art. 1341 del codice civile senza riserve e condizioni, tutte le disposizioni, clausole, restrizioni, limitazioni e responsabilità in essi contenute e dichiarare che il servizio oggetto dell'appalto sarà effettuato conformemente a tutti i patti, modalità e condizioni di cui agli stessi atti di gara.
- cc) nel caso in cui il concorrente si avvalga dei requisiti di altro soggetto ai sensi dell'art. 49 del D. Lgs 163/06, come previsto anche dall'art. 12.22 del Bando di gara, lo stesso dovrà produrre tutta la documentazione richiesta dal menzionato art. 49.

Le suddette dichiarazioni sostitutive e documentazioni certificative, salvo quanto appresso, nel caso di RTI e consorzi di concorrenti, devono essere rese da tutti i componenti del RTI e del consorzio.

In caso di RTI e consorzi di concorrenti, il requisito di cui al punto h) dovrà essere posseduto almeno per il 60% dalla Capogruppo e per la quota rimanente dalle altre imprese facenti parte del raggruppamento o consorzio. Queste ultime dovranno comunque possedere almeno il 20% dei suddetti requisiti. La dichiarazione di cui al punto m) esclusivamente nella parte relativa al possesso di un patrimonio netto

risultante dall'ultimo bilancio approvato non inferiore ad € 400.000,00 deve essere resa almeno dalla Capogruppo mentre per quanto concerne il fatturato del triennio dovrà essere posseduto nella misura minima del 60% dall'impresa capogruppo e nella misura minima del 20% dalle imprese mandanti.

La sottoscrizione delle dichiarazioni deve essere effettuata dal legale rappresentante dell'impresa e deve essere autenticata, o, in alternativa, corredata da fotocopia del documento di identità del sottoscrittore, a pena di esclusione. Nel caso in cui le dichiarazioni vengano sottoscritte da un procuratore del legale rappresentante, va allegata, a pena di esclusione, copia conforme all'originale della relativa procura.

MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA E DELL'OFFERTA ECONOMICA

PLICO "B" "Offerta Tecnica":

I concorrenti dovranno presentare un Progetto Tecnico, che evidenzii gli elementi di cui al successivo art. 7. L'offerta tecnica dovrà contenere a **pena di esclusione** una proposta relativa alle migliorie di carattere organizzativo e gestionale dei locali ad uso cucine e dei locali ad uso refezione, redatta sulla base delle piante dei medesimi luoghi allegate al presente Capitolato Speciale di Appalto.

PLICO "C" "Offerta Economica":

L'Offerta Economica, sottoscritta in ogni suo foglio dal legale rappresentante dell'impresa o da suo procuratore, dovrà contenere il prezzo per il singolo pasto, espresso al netto di Iva di legge.

L'offerta economica, a pena di esclusione, dovrà essere formulata indicando in maniera separata il prezzo offerto relativo al pasto semiconvittori (prezzo A) e il prezzo offerto relativo alla giornata alimentare dei convittori (prezzo B) mediante ribasso sui prezzi a base d'asta di cui all'art. 2 del presente Capitolato.

PLICO "D" "Giustificazioni"

I concorrenti dovranno fornire le giustificazioni di cui all'art. 86, comma 5 e all'art. 87 del D. Lgs. 163/06 ritenute pertinenti al fine di valutare la congruità dell'offerta in merito agli elementi costitutivi dell'offerta medesima.

PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

Il giorno **06/08/2009** alle ore **12.00**, la commissione di gara appositamente nominata, esaminerà in seduta pubblica il contenuto dei plichi contenenti la "Documentazione Amministrativa", inserita nella busta "A", determinando l'ammissione alla gara; successivamente la commissione valuterà, in seduta riservata,

la documentazione contenuta nella busta "B", relativa all'Offerta Tecnica, assegnando i punteggi con le modalità indicate al successivo articolo 7).

Saranno ammesse alla valutazione dell'Offerta Economica tutte quelle Ditte che nella valutazione dell'Offerta Tecnica avranno ottenuto un punteggio superiore a 33 punti.

Quindi si procederà in seduta pubblica, a rendere noti i punteggi delle Offerte Tecniche e successivamente, si procederà all'apertura della busta "C" "Offerta economica", ed alla valutazione della stessa. In seguito si procederà ad eseguire la somma dei punteggi derivanti dalla valutazione dell'Offerta Tecnica, a quelli risultanti dalla valutazione dell'Offerta Economica.

L'appalto sarà aggiudicato alla ditta che avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato. A parità di punteggio sarà preferita la ditta che avrà ottenuto il punteggio maggiore nell'Offerta Tecnica.

L'Amministrazione potrà procedere all'aggiudicazione anche nel caso in cui fosse pervenuta una sola offerta valida, sempre che la medesima sia congrua e valida.

Sarà applicato l'art. 87 del D. Lgs n. 163/2006 relativo all'accertamento delle offerte anomale ed in caso di accertata anomalia si procederà all'apertura del plico D) - "Giustificazioni" di quei soggetti la cui offerta dovesse risultare anomala.

Art. 7 Criteri di aggiudicazione

Ai fini dell'aggiudicazione, il Convitto Nazionale V.E.II. applicherà i criteri di seguito indicati

Totale dei punti 100, distribuiti come di seguito:

a) Prezzo – incidenza massima 36 punti

All'Impresa che avrà offerto il miglior importo sul prezzo "A" e prezzo "B" posto a base d'asta pro pasto per i semi convittori e pro giornata alimentare per i convittori, verrà attribuito un punteggio totale 36 punti ed alle altre Imprese punteggi inversamente proporzionali secondo le seguenti formule:

PREZZO "A" - PASTO SEMINCONVITTORI (TOTALE PUNTI 30)

$$X = \frac{30 \times \text{offerta "A" più bassa,}}{\text{offerta "A" in esame}}$$

PREZZO "B" - GIORNATA ALIMENTARE CONVITTORI (TOTALE PUNTI 6)

6 x offerta "B" più bassa,

X = -----

offerta "B" in esame

b) Qualità - incidenza massima 64 punti suddivisi in:

PARAMETRI QUALITA'	PUNTEGGI 64 Punti totali
A - Presentazione di un progetto tecnico descrittivo dell'organizzazione del servizio. Caratteristiche metodologiche ed organizzative per l'esecuzione del servizio.	Da 0 a 41 punti complessivi di cui: 0 a 28 punti: modalità organizzative e assistenza al servizio così attribuiti: 1) modalità organizzative e assistenza al servizio per gli studenti delle scuole elementari, Max 7 punti; 2) modalità organizzative e assistenza al servizio per gli studenti delle scuole medie inferiori, Max 7 punti; 3) modalità organizzative e assistenza al servizio per gli studenti delle scuole medie superiori, Max 7 punti; 4) modalità organizzative e assistenza al servizio per i convittori, Max 7 punti; 0 a 5 punti: gestione approvvigionamento derrate; 0 a 4 punti: piano alimentare; 0 a 4 punti: criteri e modalità di applicazione del sistema di qualità;
B – Migliorie di carattere organizzativo gestionale dei locali ad uso cucine e dei locali ad uso refezione, sulla base delle piante dei medesimi luoghi allegate al presente Capitolato Speciale di Appalto.	Da 0 a 6 punti
C - Progetto educativo alimentare, iniziative formative, divulgative e promozionali, corsi di formazione e	Da 0 a 5 punti

campagne di comunicazione e informazione in favore degli studenti del Convitto	
D - Piano di pulizie e sanificazione	Da 0 a 5 punti
E - Sistemi di rilevazione della qualità percepita: <i>customer satisfaction</i>	Da 0 a 5 punti
F – Prodotti biologici offerti in più	Da 0 a 2 punti

La Commissione si riserva la facoltà di escludere le ditte che non abbiano raggiunto almeno 33 punti nella valutazione qualitativa di cui agli articoli sopra riportati, e di verificare le attestazioni presentate.

Art. 8 Cauzione provvisoria

Per partecipare alla gara i soggetti concorrenti devono presentare l'effettuato versamento, con le modalità indicate nel bando di gara, della cauzione provvisoria, pari al 2% dell'importo complessivo a base d'asta, in misura pari a **€ 37.194,30** detta cauzione, se prestata mediante fidejussione bancaria o assicurativa, deve:

- a) prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta del soggetto appaltante;
- b) avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

La cauzione copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario e sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo, mentre ai non aggiudicatari sarà restituita entro trenta giorni dall'aggiudicazione. L'importo della garanzia può essere ridotto del 50% ai sensi del comma 7 dell'art. 75 del d. lgs 163/06.

Art. 9 Cauzione definitiva

L'Impresa Aggiudicataria dovrà versare, prima della stipulazione del contratto con le modalità indicate nel bando di gara, la cauzione definitiva, nella misura pari al 10% dell'importo annuo di aggiudicazione, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni nonché del rimborso delle spese che il Convitto Nazionale V. Emanuele II dovesse eventualmente sostenere durante la gestione a causa dell'inadempimento delle obbligazioni o cattiva esecuzione del servizio da parte dell'Impresa Aggiudicataria, ivi compreso il maggior prezzo che il Convitto Nazionale V.E.II dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione del contratto

aggiudicato all'Impresa Aggiudicataria, in caso di risoluzione del contratto stesso per inadempienze dell'Impresa Aggiudicataria Resta salvo per il Convitto l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'Impresa Aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Convitto Nazionale V.E.II dovesse avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto. L'importo della garanzia può essere ridotto del 50% ai sensi del comma 7 dell'art. 75 del d. lgs 163/06.

Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto dirigenziale.

Art. 10 Cessione del contratto e subappalto del servizio

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.

E' fatto divieto di subappaltare il servizio caratteristico dell'appalto oggetto del presente capitolato. Per i servizi accessori è prevista la possibilità di subappaltare il servizio secondo quanto previsto all'art 118 del D.Lgs 163/06 e s.m.i. entro il limite del 30% dell'importo totale dell'appalto.

Art. 11 Rinuncia all'aggiudicazione ed esecuzione anticipata.

Qualora l'Impresa Aggiudicataria non intenda accettare l'aggiudicazione perderà definitivamente, a titolo di sanzione, la cauzione provvisoria, perdendo per esso ogni diritto e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali ulteriori danni subiti dal Convitto Nazionale V.E.II.

In caso di urgenza, nelle more della stipulazione del contratto, il Convitto Nazionale V. E. II si riserva la facoltà di richiedere all'aggiudicatario l'esecuzione anticipata delle prestazioni oggetto d'appalto.

TITOLO II

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

GESTIONE DEL SERVIZIO

Art. 12 Oggetto del servizio

Il servizio prevede la preparazione dei pasti presso i locali messi a disposizione gratuitamente dal Convitto Nazionale V.E.II per l'intera durata dell'appalto. Il servizio di refezione si svolgerà dal lunedì al venerdì secondo il calendario scolastico con la preparazione dei pasti a pranzo per i Semiconvittori per circa

93.500 pasti annuali; per tutti i giorni della settimana ad esclusione del mese di luglio e agosto con la preparazione di circa 12.750 giornate alimentari per i Convittori composta da:

Colazione

- Latte, caffè, the, succo d'arancia;
- Fette biscottate, biscotti monoporzione;
- Burro, marmellata, miele, nutella;
- Trancio di pizza;
- Frutta fresca;
- Pane.
-

Pranzo/Cena

- Primo piatto a scelta tra 2 alternative;
- Secondo piatto a scelta tra 2 alternative;
- Contorno a scelta tra 2 alternative;
- Pane;
- Frutta o dolce;
- Caffè.

(per i bambini delle elementari è previsto menù unico)

Merenda

- Succo di frutta
- Merendina o panino con affettato

Per i convittori che frequentano corsi di studio esterni è prevista la sostituzione del pranzo e/o della merenda con un cestino da asporto.

Cestino (pranzo/merenda)

- Trancio di pizza;
- Primo, secondo piatto, contorno monoporzione, grissini, crackers, condimenti monoporzione o in alternativa 2 panini assortiti;
- Frutta

- Acqua minerale 50 cl.;
- Succo di frutta
- Merendina o panino con affettato

Il servizio prevede l'acquisto di alcune attrezzature, necessarie al corretto svolgimento del servizio, già individuate dal Convitto Nazionale V.E.II e presenti nell'allegato "A"; inoltre l'allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione dei pasti agli utenti mediante il sistema self-service (per i ragazzi delle scuole medie e superiori) e servizio al tavolo (per i bambini delle scuole elementari). La pulizia dei locali utilizzati, la pulizia delle stoviglie e dei contenitori sporchi, nonché la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione e la fornitura delle stoviglie in porcellana e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo nelle scuole con refettori (posaterie, bicchieri, tovaglioli di carta, contenitori per pane, brocche per l'acqua etc.), dei bidoni delle immondizie all'interno dei locali mensa.

Il Convitto Nazionale V.E.II si riserva di richiedere la fornitura di pasti trasportati a legume fresco-caldo in situazioni di particolare emergenza.

E' a carico dell'Impresa Aggiudicataria la manutenzione ordinaria di tutti gli apparecchi, tavoli, sedie e attrezzature esistenti (compreso i bidoni delle immondizie), utilizzati per il servizio di refezione, sia di proprietà del Convitto Nazionale V.E.II che dell'Impresa Aggiudicataria, in modo da assicurare, comunque, l'assoluta continuità del servizio reso all'utenza.

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Convitto Nazionale V.E.II.

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

Il Convitto Nazionale V.E.II si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con la Impresa Aggiudicataria

Art. 13 Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta da alunni delle scuole elementari, delle scuole medie inferiori e delle scuole superiori, dal personale docente dal personale operante presso la struttura, da eventuali ospiti autorizzati dal Convitto Nazionale V.E.II e dai rappresentanti della commissione mensa.

Art. 14 Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del contratto.

Tali standard sono da considerarsi minimi.

Art. 15 Inizio del servizio

Salvo la richiesta di esecuzione anticipata, l'Impresa Aggiudicataria si impegna ad iniziare il servizio a partire dal 1° settembre 2009 o dall'eventuale data successiva indicata dal Committente. La mancata attivazione parziale o totale del servizio non dà diritto alla Impresa Aggiudicataria di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

Art. 16 Ordinativi dei pasti

Il numero dei pasti, da erogare viene rilevato a cura del personale scolastico entro le ore 9.00 di ogni giorno, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nelle Tabelle Dietetiche e secondo il menù in allegato.

Riduzioni del numero di pasti superiori al 50% della frequenza media giornaliera, devono essere comunicate all'Impresa Aggiudicataria almeno 48 ore prima delle ore del giorno di somministrazione del pasto.

Art. 17 Oneri inerenti al servizio

Sono a carico dell'Amministrazione del Convitto Nazionale V.E.II, i seguenti oneri relativi dei locali messi a disposizione per l'effettuazione del servizio di ristorazione:

- la fornitura di gas;
- la fornitura di energia elettrica;
- la fornitura di acqua calda e/o fredda;
- il riscaldamento dei refettori;
- costi di smaltimento dei rifiuti.

Art. 18 Altri oneri

Nei refettori dovranno essere utilizzati piatti in porcellana, posate in acciaio inox e bicchieri in vetro. L'attuale dotazione di stoviglie in possesso del Convitto Nazionale V.E.II sarà messa a disposizione dell'Impresa Aggiudicataria nello stato in cui si trovano.

L'Impresa Aggiudicataria provvederà a propria cura e spese alla sostituzione delle stoviglie danneggiate, deteriorate o comunque non più funzionanti, allo smaltimento delle immondizie nei rispettivi cassonetti posizionati all'esterno dei singoli edifici.

Art. 19 Continuità del servizio

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, l'Impresa Aggiudicataria dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9,00 del giorno precedente alla fornitura. Per scioperi del personale dipendente dell'Impresa Aggiudicataria, l'Impresa Aggiudicataria stessa dovrà darne comunicazione alla stazione appaltante con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di pasti trasportati a legume fresco-caldo, preparati in un centro di cottura di emergenza autorizzato sito all'interno del territorio comunale.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti etc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, l'Impresa Aggiudicataria dovrà fornire in sostituzione pasti trasportati di cui sopra o piatti freddi alternativi.

L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo.

Art. 20 Pagamenti

L'Impresa Aggiudicataria deve presentare all'inizio di ogni mese le fatture relative alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, che saranno liquidate sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ogni pasto o giornata alimentare.

Le fatture debitamente firmate dal legale rappresentante dell'Impresa Aggiudicataria o da un suo delegato, saranno pagate entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse.

Art. 21 Licenze e autorizzazioni

L'Impresa Aggiudicataria deve provvedere all'acquisizione, o alla voltura, delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie per l'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato Speciale.

Tutte le licenze ed autorizzazioni saranno richieste ai competenti organi dall'Impresa Aggiudicataria e saranno intestate al Legale rappresentante della società.

PERSONALE

Art. 22 Personale

L'esecuzione del servizio deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa Aggiudicataria

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere Libretto di idoneità sanitaria in corso di validità, adeguate professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione e distribuzione dei pasti deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

Art. 23 Organico addetti

L'Impresa Aggiudicataria deve obbligatoriamente rilevare il personale già presente nell'organico in forza presso le cucine del Convitto Nazionale V. E. II. L'organico per la corretta esecuzione del servizio dovrà essere costituito da:

n. 1 Direttore	III livello	h. 40
n. 1 Capo Cuoco	II Livello	h. 40
n. 2 Cuochi	IV livello	h. 36
n. 1 A. Cuoco	V livello	h. 30
n. 1 A. Cuoco	V livello	h. 25
n. 1 Asm	VI livello	h. 30
n. 2 Asm	VI livello	h. 25
n. 9 Asm	VI livello	h. 20
n. 1 Asm	VI livello	h. 24
n. 5 Asm	VII livello	h. 15

L'Impresa Aggiudicataria deve individuare e comunicare al Convitto Nazionale V.E.II il Responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

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

In caso di variazione del numero dei pasti il personale impiegato dovrà essere riproporzionato rispetto alle nuove esigenze.

Art. 24 Direzione del servizio

Il servizio deve essere eseguito sotto la direzione di un Direttore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di Direttore di un servizio di ristorazione. Il Direttore deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti al controllo dell'andamento del servizio.

Art. 25 Formazione e addestramento

L'Impresa Aggiudicataria deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

Art. 26 Vestiario e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)

L' Impresa Aggiudicataria deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42) da indossare durante le ore di servizio e disposizioni di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento all'art. 4 del D.Lgs 626/94 e s.m.i., integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

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

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80 art. 42.

Art. 27 Controllo della salute degli addetti

L'A.S.L. competente, può sottoporre o disporre accertamenti clinici nei confronti del personale ed adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli utenti.

Art. 28 Rispetto delle normative vigenti

L'Impresa Aggiudicataria deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dal Committente (ad es: D.P.R. 547/55, D.P.R. 303/56, D.Lgs. 277/91, D.Lgs. 626/94, D.P.R. 459/96, nonché le direttive macchine 89/392/CEE e 91/368/CEE).

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

L'Impresa Aggiudicataria deve, in ogni momento, a semplice richiesta, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 29 Applicazioni contrattuali

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

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

I suddetti obblighi vincolano l'Impresa Aggiudicataria anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'Impresa Aggiudicataria

Art. 30 Disposizioni igienico – sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico – sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/1980 e s.m.i., al D.Lgs. n. 155 del 26/05/1997, al D.Lgs. n. 156 del 26.05.1997, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato, fermo restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive comunitarie auto applicative non condizionate.

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 31 Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.

Le derrate alimentari utilizzate per la ristorazione presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle Tabelle Merceologiche.

In generale si fa riferimento alle seguenti indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti:

Fonti proteiche : la quota proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti sotto indicati. E' consigliabile alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche in modo che ciascuna venga rappresentata mediamente una volta la settimana.

Carni: vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio disossato, vitellone, tacchino, suino ed equino.

Pesce: va data la preferenza ai pesci surgelati, deliscati filetti o tranci, surgelati individualmente o interfogliati. (filetti di halibut, filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, seppie. I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, non devono essere ricostituiti);

Tonno: al naturale o all'olio d'oliva;

Formaggio: utilizzare formaggi esenti da polifosfati aggiunti e conservanti, evitare l'uso di formaggi fusi, preferire i formaggi D.O.P.;

Uova: per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, optare per quelle di categoria A extra di produzione nazionale in confezioni originali conformi alle norme vigenti.

Assoluto divieto di consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.

Prosciutto: va utilizzato prosciutto crudo oppure prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati, ottenuto dalla coscia;

Legumi: se consumati in abbinamento con i cereali (pasta, riso, orzo, etc.), garantiscono un apporto di proteine elevato e di buona qualità analogo agli alimenti di origine animale. Oltre ai legumi freschi, potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi.

Pasta: deve essere di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). E' raccomandabile variare i formati per garantire l'alternanza quotidiana. Per i bambini della

scuola materna dovranno essere previsti formati tagliati ossia più piccoli rispetto al formato di pasta da offrire ai ragazzi della scuola elementare e media e superiore.

Riso: il ricorso al riso parbolito deve essere limitato preferibilmente a ricette o situazioni che ne richiedano l'uso particolare, mentre per il comune impiego specie nelle cucine annesse alla mensa è da favorire l'utilizzo di risi nazionali: Arboreo, Vialone etc.

Gnocchi: di norma utilizzare gnocchi di patate freschi.

Verdure e ortaggi: hanno un elevato contenuto di vitamine e sali minerali, quindi la frequenza dovrà essere giornaliera, vanno utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte, o verdure surgelate. Per salvaguardarne i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua.

Per favorire il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, si suggerisce di curare in generale la presentazione di detta preparazione sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura del taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma mista).

Frutta: ha un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi deve essere presente ogni giorno, va utilizzata preferibilmente frutta di stagione. Anche la macedonia va preparata preferibilmente con frutta di stagione e poco tempo prima della somministrazione.

Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.

La scelta dei prodotti avverrà nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione.

Pane e prodotti da forno: utilizzare pane fresco di giornata. Va evitato il pane riscaldato o surgelato.

Per merenda o lo spuntino pomeridiano, il pane può essere sostituito con fette biscottate, crackers non salati in superficie, pizza.

Latte: utilizzare preferibilmente latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato.

Yogurt: utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta, ai cereali.

Dolci: orientare la scelta su dolci semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi o per l'infanzia.

Gelato: deve essere confezionato in vaschette "multiporzione" o in confezioni singole "monoporzione". E' auspicabile una preferenza per le formulazioni semplici.

Aromi freschi provenienti da produzione biologica: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, etc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.

Sale ed estratti per brodo: va utilizzato in quantità moderata il sale alimentare, preferibilmente iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato.

Sono da escludere gli estratti per brodo a base di glutammato monopotassico.

Conservas e semiconservas alimentari (scatolame): sono consigliati i pomodori pelati senza aggiunta di concentrato.

Condimenti: sono da utilizzare:

- olio extra vergine di oliva;
- burro, solo in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature;
- olio monosemie di arachide, di mais o di girasole.

Per prodotti biologici si intendono gli alimenti provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi nel rispetto del Reg. CEE n.2092 del 24/06/91 reperiti presso aziende sottoposte ai controlli di cui al D.M. 17915/GL 775 del 31/12/92 da parte di uno degli Enti autorizzati. Le etichette dei prodotti biologici dovranno essere conformi a quanto prescritto dal D.Lgs.220 del 17/03/1995.

Art. 32 Etichettatura delle derrate alimentari, garanzie di qualità

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

L'Impresa Aggiudicataria deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'Amministrazione del Convitto Nazionale V. E. II, idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche.

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 33 Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti". L'Impresa Aggiudicataria deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche, che la stessa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale regolamento deve essere visibile all'interno della struttura produttiva.

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

Durante tutte le operazioni di produzione, le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrosti e brasati..

Art. 34 Conservazione delle derrate

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

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

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiate a terra.

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

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

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

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

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

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 77.

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

E' vietato l'uso di recipienti di alluminio.

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

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

Art. 35 Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 36 Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Art. 37 Preparazione piatti freddi

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

La conservazione dei piatti freddi precedentemente al consumo deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

Art. 38 Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

- Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0 C e +4 C, ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo.
- La carne trita deve essere macinata in giornata.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo.
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
- Ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata preferibilmente in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.).
- Tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

- Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua.

Art. 39 Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti

Per la preparazione dei pasti l'Impresa Aggiudicataria dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione.

In particolare si richiede:

- cuocere le verdure al vapore o al forno;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo avere eliminato dalla carne i grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, etc.);
- si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della Stagionalità.

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto o lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, etc.).

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

Art. 40 Modalità di esecuzione del servizio

I pasti vengono distribuiti giornalmente con sistema self-service per gli alunni delle scuole medie e superiori e con servizio al tavolo per gli alunni delle scuole elementari.

Le stoviglie tradizionali dovranno essere di ceramica o porcellana, di colore bianco, integre, non annerite, non graffiate, non scheggiate.

I bicchieri di vetro, dovranno essere integri, non graffiati né scheggiati ed idonei per il lavaggio in lavastoviglie.

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

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

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasiere.

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

Art. 41 Condimenti

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

MENU' PER TUTTE LE UTENZE

Art. 42 Menu'

I piatti proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati dall'Amministrazione appaltante nei successivi allegati.

Innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra l'Amministrazione, la commissione controllo mensa e l'Impresa Aggiudicataria

Il Convitto Nazionale V.E.II può richiedere all' Impresa Aggiudicataria la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione. Tali forniture oltre che per le gite scolastiche potranno essere richieste giornalmente per le allieve che seguono corsi all'esterno della struttura.

Art. 43 Variazione del menù

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto del Convitto Nazionale V.E.II.

L'Impresa Aggiudicataria può, in via temporanea e previa comunicazione all'ufficio comunale preposto per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Art. 44 Variazioni e diete speciali

L'Impresa Aggiudicataria dovrà assicurare "diete speciali" cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti.

Il menù speciale può essere richiesto in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi.

Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

Art. 45 Introduzione di nuove portate e menù sperimentali

Il Convitto Nazionale V.E.II si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con l'Impresa Aggiudicataria ingredienti e relative grammature.

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art. 46 Regolamenti

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso i locali adibiti alla ristorazione sono regolamentati dalle norme Haccp, D. Lgvo 157/95.

In particolare, durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti e attrezzature, gli interruttori del quadro generale devono essere disinseriti.

Di tutti i prodotti di pulizia che l'Impresa Aggiudicataria intende utilizzare, devono essere prodotte all'Amministrazione del Convitto Nazionale V.E.II le schede tecniche di sicurezza. Sono da preferire prodotti ecocompatibili.

L'Impresa Aggiudicataria deve predisporre un piano di sanificazione presso le cucine e tenere un registro comprovante il rispetto di tale piano presentato in sede di offerta.

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

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

Art. 47 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 altri armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate.

Art. 48 Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

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

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

Art. 49 Rifiuti

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta.

Nessun contenitore di rifiuti urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali della cucina o dei refettori, nell'ambito dei cortili di pertinenza. Detti contenitori dovranno essere conferiti direttamente nei cassonetti sulla pubblica via.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal desolatore verranno trattati come rifiuti speciali oppure come materie prime e seconde in conformità alle normative vigenti.

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

Le spese per la nettezza urbana sono a carico della stazione appaltante. Contenitori e pattumiere devono essere a pedale e munite di coperchio.

Art. 50 Servizi igienici

I servizi igienici annessi alle cucine devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamenti a perdere.

CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 51 Diritto di controllo

E' facoltà della stazione appaltante effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che si riterrà opportune, controlli presso la cucina ed i refettori per verificare la rispondenza del servizio di refezione fornito dall'Impresa Aggiudicataria alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale.

Art. 52 Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell'A.S.L.;
- le strutture specializzate eventualmente incaricate dal Convitto Nazionale V.E.II;
- i componenti della Commissione Mensa.

Art. 53 Tipologia dei controlli

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, il Convitto Nazionale V.E.II si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti della commissione controllo mensa.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio del Convitto Nazionale V.E.II, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per il servizio, l'Impresa Aggiudicataria verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire.

L'Impresa Aggiudicataria dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla produzione-preparazione e distribuzione.

L'Impresa Aggiudicataria è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Il Convitto Nazionale V.E.II si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni.

Art. 54 Monitoraggio ed autocontrollo da parte della Ditta

L'Impresa Aggiudicataria deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

L'Impresa Aggiudicataria è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Amministrazione del Convitto Nazionale V.E.II, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

L'Impresa Aggiudicataria deve altresì redigere ed implementare il piano di autocontrollo come previsto dal D.L.vo 24 maggio 1997, n. 155 rispondente a quello presentato in sede di offerta.

Art. 55 Commissioni controllo mensa nelle scuole

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche da una "Commissione controllo mensa", costituita secondo le modalità previste dalla direzione del Convitto Nazionale V.E.II i membri della "commissione controllo mensa" effettuano nell'orario della refezione scolastica il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

Il controllo sul servizio dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e secondo le modalità d'accesso alla mensa concordate con l'autorità scolastica e con l'Impresa Aggiudicataria.

Art. 56 Blocco dei prodotti alimentari

I controlli effettuati potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari" in tal caso, i tecnici incaricati dal Convitto Nazionale V.E.II provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in celle frigorifera (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".

Il Convitto Nazionale V.E.II provvederà entro 2 (due) giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa Aggiudicataria; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate alla Impresa Aggiudicataria

Art. 57 Idoneità sanitaria dei componenti gli organismi di controllo

I componenti gli organi di controllo devono essere muniti della documentazione richiesta dall'A.S.L locale di competenza.

Essi devono essere muniti di autorizzazione sanitaria e indossare in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso la cucina ed i refettori, apposito camice bianco e copricapo, nonché attuare comportamenti conformi alle normative igienico-sanitarie.

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

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

Nulla potrà essere richiesto al per le quantità di campioni prelevati.

Art. 58 Campionatura rappresentativa del pasto

L'Impresa Aggiudicataria è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno (pasto-test) presso la cucina.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0/+4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione".

Art. 59 Controllo della qualità

L'Impresa Aggiudicataria è tenuta a consentire l'accesso alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano del servizio.

TITOLO III

NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 60 Disposizioni in materia di sicurezza

E' fatto obbligo all' Impresa Aggiudicataria al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalle seguenti normative in materia: "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" D.L. n. 626 del 11/09/1994" e successive modifiche ed integrazioni.

A tal fine la ditta aggiudicatrice dovrà presentare prima dell'inizio del servizio e comunque prima della stipula del contratto il piano di sicurezza delle proprie attività con specifica indicazione delle modalità con cui opererà il personale addetto. Il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione nominato da Convitto Nazionale V.E.II avrà cura di valutare la conformità del piano (art. 7 D.L.vo 626/94).

Art. 61 Referenti della sicurezza

Il Convitto Nazionale V.E.II. comunicherà il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione.

L'Impresa Aggiudicataria deve comunicare al Convitto Nazionale V.E.II il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

Art. 62 Imposizione del rispetto delle norme dei regolamenti

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

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

L'Impresa Aggiudicataria deve osservare e far osservare da parte del suo personale tutte le disposizioni legislative, le norme interne ed i regolamenti vigenti all'interno dei quali l'impresa stessa verrà idoneamente informata.

Art. 63 Norme generali per l'igiene del lavoro

L'Impresa Aggiudicataria ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti nel presente Capitolato quanto previsto dal D.P.R. 303/56.

Art. 64 Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore, da parte del personale dell'Impresa Aggiudicataria deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione; in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica.

Art. 65 Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

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

Art. 66 Piano di evacuazione

L'Impresa Aggiudicataria deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali.

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

Art. 67 Norme di sicurezza nell'uso dei detersivi e dei sanificanti

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

TITOLO IV

RESPONSABILITÀ E SANZIONI

Art. 68 Responsabilità

La ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortunio o danni arrecati all'amministrazione del Convitto Nazionale V.E.II in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione del servizio. La ditta appaltatrice si assume inoltre tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.

La ditta si obbliga altresì a prestare garanzia che i pasti forniti siano confezionati con materie prime "di qualità superiore" intendendosi per tale: la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

La ditta appaltatrice è sempre responsabile, sia verso il Convitto Nazionale V.E.II che verso terzi, della qualità e della bontà del servizio assunto.

Art. 69 Penalità previste per il servizio di refezione scolastica

Ferma la responsabilità dell'Impresa Aggiudicataria per le violazioni delle norme poste a suo obbligo di osservanza e per le sanzioni conseguenti, a tutela del corretto svolgimento del servizio di refezione scolastica, verranno applicate delle penalità, quantificate con riferimento a singole infrazioni. Ove non attenda agli obblighi assunti con l'appalto in argomento, ovvero violi le disposizioni del presente capitolato, sarà decurtata in sede di liquidazione, da parte del Responsabile del servizio, previa contestazione scritta alla ditta, una somma a titolo di penale di importo pari ad € 500,00 (cinquecento). In particolare verrà applicata una sanzione in caso di:

- grammature dei cibi, qualità dei cibi o numero di razioni non rispondenti a quanto stabilito con l'amministrazione;
- ritrovamento di corpi estranei nei cibi;
- menu non rispondenti a quanto concordato all'inizio dell'anno scolastico.

Art. 70 Procedura di applicazione

Ai fini di applicazione delle penali previste, il Convitto Nazionale V.E.II provvederà a contestare formalmente le inadempienze riscontrate, assegnando all'Impresa Aggiudicataria un termine non inferiore a 5 gg. per la presentazione di memorie e controdeduzioni, ferma restando la facoltà dell'ente appaltante, in caso di grave violazione di sospendere immediatamente il servizio.

In caso di inutile decorso del termine assegnato ovvero qualora le giustificazioni addotte siano ritenute infondate, si procederà all'applicazione della penale. In caso di recidiva per la medesima infrazione la penalità è raddoppiata. In ragione della delicatezza della fornitura il Convitto Nazionale V.E.II ritiene equo stabilire un livello massimo annuale di tolleranza di cinque gravi inadempimenti complessivi.

Dopo il quinto inadempimento il Convitto avrà diritto a richiedere la risoluzione del contratto.

Il Convitto Nazionale V.E.II contesterà deficienze o carenze alla ditta appaltatrice per iscritto. Unica formalità preliminare per l'applicazione delle sanzioni è la contestazione degli addebiti. Il Convitto Nazionale V.E.II comunicherà con raccomandata A.R. le penalità ed ogni altro provvedimento di contestazione. L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Convitto Nazionale V.E.II per altre violazioni contrattuali.

Per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla Ditta, il rimborso delle spese ed il pagamento di penalità il Convitto Nazionale V.E.II potrà rivalersi mediante incameramento della cauzione o, in subordine, a mezzo di ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, il contratto, inteso nel suo insieme dei rapporti d'appalto, locazione ed altro, unitariamente considerato, sarà risolto di diritto ex art. 1456 Codice Civile.

CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 71 Clausola risolutiva espressa e cause di scioglimento

Ai sensi dell'Art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione del presente contratto unitariamente considerato, nelle sue componenti di rapporti contrattuali (appalto, locazione ed altro), le seguenti ipotesi:

- a) Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Impresa Aggiudicataria;
- b) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'Impresa Aggiudicataria;
- c) Impiego di personale non dipendente dall'Impresa Aggiudicataria, al di fuori dei casi previsti dal presente capitolato;
- d) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- e) Gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;

- f) Mancata osservanza del sistema di auto controllo ex D.Lgs. 26 maggio 1997, n.155;
- g) Casi di grave tossinfezione provocati dalla somministrazione dei cibi predisposti dall'Impresa Aggiudicataria;
- h) Inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- i) Interruzione non motivata del servizio;
- j) Sub-appalto totale o parziale del servizio;
- k) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione infortuni;

In questi casi, il Convitto Nazionale V.E.II provvederà a contestare formalmente le inadempienze riscontrate, assegnando all'Impresa Aggiudicataria un termine non inferiore a 5 gg. per la presentazione di memorie e contro deduzioni.

In caso di inutile decorso del termine assegnato ovvero qualora le giustificazioni addotte siano ritenute infondate, il contratto si intenderà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Convitto Nazionale V.E.II in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

In caso di risoluzione, il Convitto Nazionale V.E.II è autorizzato, sin da ora e senza alcuna ulteriore formalità, ad incassare la cauzione definitiva di cui all'art. 9, ferma restando la facoltà di agire per il risarcimento del danno ulteriore eventualmente subito.

Art. 72 Sostituzioni dell'Impresa aggiudicataria

Qualora per il Convitto Nazionale V.E.II si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'Impresa Aggiudicataria in caso di risoluzione del contratto, l'Ufficio preposto del Convitto Nazionale V.E.II procederà mediante trattativa privata con le prime 5 ditte successive alla prima ditta classificatasi in sede gara. Qualora le suddette ditte non fossero disponibili per tali aggiudicazioni integrative, il Convitto Nazionale V.E.II si riserva di procedere mediante trattativa privata con soggetti diversi. Il Convitto Nazionale V.E.II si riserva inoltre di procedere a trattativa privata.

TITOLO V CONTROVERSIE

Art. 73 Foro competente

Per tutte le controversie che dovessero insorgere sull'interpretazione ed esecuzione del contratto è competente il Foro di Roma, in via assolutamente esclusiva.

TITOLO VI
NORME FINALI

Art. 74 Richiamo alla legge ed altre norme.

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

Allegati

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

Allegato A attrezzature

Allegato n.1 Planimetrie

Allegato n.2 Menù

Allegato n.3 Grammature

Il Responsabile del Procedimento
(Francesco Ciardullo)