



COMUNE DI AMANTEA

(Provincia di Cosenza)

C.A.P. 87032 - Cod. Fiscale 86000330786

SETTORE ISTRUZIONE-CULTURA-TURISMO-SPORT

TEL/FAX 0982-429241

GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA .ANNO SCOLASTICO

2016/2017

CIG: 6819340962

- ALLEGATI
- BANDO DI GARA
- DISCIPLINARE DI GARA
- CAPITOLATO D'APPALTO
- DUVRI
- TABELLA DIETETICA

Comune di Amantea	
(Provincia di Cosenza)	
NUMERO	663
N. DI	
DEL	7 OTT. 2016
DEL	28 OTT. 2016



COMUNE DI AMANTEA
(Provincia di Cosenza)
C.A.P. 87032 - Cod. Fiscale 86000330786

Città di Amantea (Provincia di Cosenza)	
Publicazione: Tribunale Pretorio	
N° Reg. 663	
Dal 27 OTT. 2016	
Al 28 OTT. 2016	

SETTORE ISTRUZIONE-CULTURA-TURISMO-SPORT
TEL/FAX 0982-429241

**GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA. ANNO SCOLASTICO 2016/2017**
CIG: 6819340962

BANDO DI GARA

1. STAZIONE APPALTANTE: Comune di Amantea(CS), Corso Umberto I° n.7- 87032 Amantea –Settore Istruzione,Cultura, Turismo, Sport, tel/fax 0982- 429241.– sito internet: www.comuneamantea.gov.it- Posta Elettronica : istruzione@comune.amantea.cs.it-

PEC: servizisociali@pec.comune.amantea.cs.it .

2. DETERMINAZIONE A CONTRARRE: Determinazione Responsabile Settore n. 127 del 01/10/2016.

3. IMPORTO A BASE DI GARA

L'importo a base di gara è fissato in €. **4,00** IVA inclusa al 4% per ogni singolo pasto (compresa acqua) con la seguente distinzione:

- Euro **3,79** IVA esclusa per costo unitario pasto
- Euro **0,06** per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso
- Euro **0,15** (IVA 4%) non soggetto a ribasso

Nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante,si considerano interamente compensati all'impresa aggiudicataria tutti i servizi,le derrate, le prestazioni del personale , oneri di sicurezza , spese ed ogni altro onere , espresso e non dal presene capitolato, inerente e conseguente al servizio di che trattasi .

Il valore presunto complessivo dell'appalto per la fornitura di circa 32.942 pasti per l'intero anno scolastico è stimato in **Euro 126.700,00** (euro centoventiseimilasettecento /00) di cui Euro **2.000,00** (duemila/00) per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso oltre IVA al 4%.

Detto importo è meramente presuntivo e non vincola l'Amministrazione perché il suo ammontare dipenderà dal numero di pasti che saranno realmente consumati; pertanto l'Amministrazione si riterrà vincolata solo al prezzo unitario del pasto fissato dall'impresa aggiudicataria e non all'importo complessivo.

4. DESCRIZIONE E CATEGORIA DEL SERVIZIO:

Servizio di refezione scolastica, per le scuole statali dell'infanzia, primaria e secondaria di I° grado del Comune di Amantea, anno scolastico 2016/2017, con le modalità specificate nel Disciplinare di Gara e nel Capitolato d'Appalto, CPV 55524000-9 di cui all'allegato IX del D.Lgs n. 50/2016.

5. MODALITA' DI FINANZIAMENTO E DI PAGAMENTO: l'appalto è finanziato con fondi del bilancio comunale. I pagamenti avverranno secondo le modalità stabilite nel capitolato d'appalto. Per quanto attiene ai pagamenti, trova applicazione l'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i., in tema di tracciabilità dei flussi finanziari.

6. LUOGO DI ESECUZIONE: scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del comune di Amantea.

7. MODALITA' DEL SERVIZIO: secondo quanto prescritto nel Capitolato d'Appalto.

8. DURATA DEL SERVIZIO: il servizio sarà effettuato durante l'anno scolastico 2016/2017, a decorrere dalla data del verbale di avvio del servizio fino al 31 maggio 2017;

L'operatore economico aggiudicatario è tenuto a rimborsare alla Stazione appaltante le spese di pubblicazione, in ottemperanza all'art. 216, comma 11, del D. Lgs. n. 50/2016, entro il termine di 60 (sessanta) giorni dall'aggiudicazione definitiva, il cui importo verrà comunicato dalla Stazione appaltante.

9. DIVISIONE IN LOTTI: No.

10. SUBAPPALTO: Non ammesso .

11. PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE: mediante esperimento di procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. n. 50/2016, con l'aggiudicazione in favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, lettera a) del medesimo decreto, valutabile in base agli elementi contenuti nell'offerta tecnica ed economica presentate, in base ai parametri di seguito riportati:

- **massimo punti 30 attribuibili all'offerta** con il prezzo più favorevole, alle altre offerte il punteggio verrà assegnato secondo il criterio meglio specificato nel disciplinare di gara;

- **massimo punti 70 attribuibili all'offerta tecnica**, come meglio specificato nel disciplinare di gara.

12. SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE ALLA GARA: sono ammessi a partecipare alla gara gli operatori economici di cui all'art. 45, comma 2, lettere a), b), c), d), e), f) e g), del D. Lgs. n. 50/2016, che non si trovino nelle situazioni di esclusione di cui all'art. 80, comma 1, del

medesimo decreto, nonché gli operatori economici stabiliti in altri Stati membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi.

In caso di RTI dovrà essere allegato l'atto di associazione; in caso di c/RTI dovrà essere allegata una dichiarazione sottoscritta da tutti i componenti del raggruppamento nella quale si impegnano a costituirsi in RTI nel caso di aggiudicazione, con espressa indicazione della società mandataria, di quelle mandanti e con la ripartizione delle attività da esse svolte nell'esecuzione del servizio oggetto della presente gara e la relativa partecipazione percentuale alla costituenda RTI.

12. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE: i requisiti di partecipazione sono previsti nel Disciplinare di gara scaricabile dal sito internet: www.comuneamantea.gov.it sezione Concorsi e Bandi di Gara.

13. MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA: le indicazioni sono fornite nel Disciplinare di gara di gara scaricabile dal sito internet: www.comuneamantea.gov.it _sezione Concorsi e Bandi di gara.

14. MODALITÀ DI VERIFICA DEI REQUISITI DI PARTECIPAZIONE GARA: le indicazioni sono fornite dal Disciplinare: la verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario avviene attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass, reso disponibile dall'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture. Pertanto, tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono, obbligatoriamente, registrarsi al sistema AVCpass, accedendo all'apposito link sul portale dell'Autorità (servizi ad accesso riservato- avcpass), secondo le istruzioni ivi contenute, nonché acquisire il "PASSOE", da produrre in sede di partecipazione alla gara.

15. SOGGETTI AMMESSI ALL'APERTURA DELLE OFFERTE: legali rappresentanti delle ditte concorrenti o loro incaricati muniti di apposita delega.

16. AVVALIMENTO: è ammesso il ricorso all'avvalimento ai sensi dell'art. 89, comma 1, del D.Lgs. n.50/2016.

17. TERMINE PER LA RICEZIONE DELLE OFFERTE: Il plico, confezionato secondo le modalità previste nel Disciplinare di gara, dovrà pervenire, pena esclusione, **entro le ore 12,00 del giorno 28/10/2016**, al seguente Indirizzo: Comune di Amantea - Ufficio Protocollo, Corso Umberto I° n. 7 - 87032 Amantea. Il recapito dell'offerta è effettuato a cura e rischio del concorrente; ogni ritardo rispetto al termine previsto, anche se imputabile a causa di forza maggiore o al servizio postale, comporterà l'esclusione dalla gara.

18. TERMINE DI VALIDITÀ DELL'OFFERTA: 180 giorni dalla data di scadenza per la presentazione delle offerte.

19. CHIARIMENTI: eventuali informazioni complementari e/o chiarimenti sul contenuto del Bando di gara, del Disciplinare e del Capitolato d'Appalto, potranno essere richiesti al Comune di Amantea – Settore Istruzione, Cultura, Turismo, Sport – corso Umberto I° n. 7 – dott.ssa Anna Concetta Trafficante –tel/fax 0982/429241 o tramite posta elettronica : istruzione@comune.amantea.cs.it. Chiarimenti ed eventuali rettifiche agli atti di gara verranno pubblicati in formato elettronico sul sito internet del Comune di Amantea: **www.comuncamantea.gov sezione Concorsi e Bandi di gara**, entro e non oltre 6 (sei) giorni dalla scadenza del termine di presentazione dell'offerta. Eventuali rettifiche al Bando di gara verranno pubblicate secondo le modalità di legge.

20. CAUZIONI E GARANZIE: è prevista la costituzione di cauzione provvisoria pari al 2% del valore stimato dell'appalto, in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 93, comma 1, del D. Lgs. n. 50/2016, nelle forme di una fideiussione o polizza assicurativa, a garanzia dell'offerta presentata, e, prima della stipula del contratto, cauzione definitiva pari al 10% dell'importo di aggiudicazione, secondo le modalità previste dall'art. 103 del D. Lgs. n. 50/2016.

21. DATA DI APERTURA DELLE OFFERTE: **giorno 31/10/2016 alle ore 10,00** presso la sede comunale in , corso Umberto I° n. 7- Amantea (CS).

22. RIMANE FACOLTÀ DEL COMUNE DI AMANTEA a) non dar luogo ad alcuna aggiudicazione ove intervengano ragioni di convenienza e di opportunità; b) procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida o laddove una sola offerta tra quelle pervenute, sia ritenuta valida. Per quanto non previsto nel presente bando si fa riferimento al Disciplinare di gara, al Capitolato d'appalto ed alle normative vigenti in materia.

Tutta la documentazione da produrre deve essere redatta in lingua italiana

Responsabile Unico del Procedimento: Dott.ssa Anna Concetta Trafficante

Pubblicazione sulla G.U.R.I. N. 116 del 7/10/2016

Amantea 07/10/2016

IL RESPONSABILE DEL SETTORE

Dott.ssa Anna Concetta Trafficante





COMUNE DI AMANTEA

(Provincia di Cosenza)

C.A.P. 87032 - Cod. Fiscale 86000330786

Città di Amantea (Provincia di Cosenza)	
Publicazione all'Albo Protorio	N° Reg. 663
Dal	7 OTT. 2016
Al	28 OTT. 2016

SETTORE ISTRUZIONE-CULTURA-TURISMO-SPORT

TEL/FAX 0982-429241

GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ANNO SCOLASTICO 2016/2017

CIG: 6819340962

DISCIPLINARE DI GARA

Indice

1. Premessa
2. Oggetto
3. Importo a base di gara
4. Modalità di Finanziamento e Pagamento
5. Luogo di esecuzione
6. Modalità di esecuzione del servizio
7. Durata del servizio
8. Chiarimenti
9. Modalità di partecipazione alla gara
10. Soggetti ammessi alla gara
11. Requisiti di partecipazione
12. Modalità di presentazione dell'offerta
13. Contenuto della busta "A" - documentazione amministrativa
14. Contenuto della busta "B" - offerta tecnica
15. Contenuto della busta "C" - offerta economica
16. Avvalimento
17. Criteri di aggiudicazione
18. Svolgimento delle operazioni di gara
19. Adempimenti per la stipula del contratto
20. Cauzione definitiva
21. Clausole risolutive
22. Accordo bonario
23. Foro competente
24. Spese contrattuali e di pubblicazione
25. Rinvio a norme di diritto vigenti
26. Trattamento dei dati

PARTE I

MODALITÀ PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA, CRITERI DI AGGIUDICAZIONE E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA GARA

Art. 1 – PREMESSA

Il presente disciplinare di gara, contiene le norme integrative al bando di gara di cui costituisce parte integrante e sostanziale, relativamente alle modalità di partecipazione alla procedura di gara indetta dal Comune di Amantea – Settore Istruzione, Cultura, Turismo, Sport, - alle modalità di compilazione e presentazione dell'offerta , ai documenti da presentare a corredo della stessa e alla procedura di aggiudicazione nonché le altre ulteriori informazioni relative all'appalto avente ad oggetto: **“Servizio di refezione scolastica anno scolastico 2016/2017”**, come meglio specificato nel capitolato d'appalto.

La gara è stata approvata con determinazione del Responsabile del Settore n. 127 del 01/10/2016, e si terrà mediante procedura aperta , **con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi degli artt. 60 e 95, comma 3, lettera a) del D. Lgs. n. 50/2016.**

Il bando di gara è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, sul profilo del committente e mediante affissione all'Albo Pretorio on line del Comune di Amantea.

Art. 2 – OGGETTO

1. Oggetto del presente appalto è l'affidamento del servizio di refezione scolastica in favore degli alunni frequentanti le scuole statali dell'infanzia, primaria e secondaria di I° grado di questo Comune nel pieno rispetto dei livelli di servizio indicati nel Capitolato d'Appalto.

L'appalto si articola nelle seguenti prestazioni :

- a) approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare il servizio;
- b) preparazione e porzionatura dei pasti presso i centri cottura
- c) trasporto con mezzi propri , consegna e distribuzione dei pasti ,compresa acqua, nei vari plessi scolastici;
- d) gestione dei Centri di Cottura Comunali e delle attrezzature negli stessi contenute;
- e) pulizia, riordino e sanificazione dei locali dei centri cottura e dei locali adibiti a refettori dei plessi scolastici dove è prevista la somministrazione;
- f) gestione integrale del procedimento di registrazione degli utenti, prenotazione dei pasti , verifica versamenti quota individuale di partecipazione al costo del servizio da parte degli utenti sulla base della tariffa disposta dall'Amministrazione Comunale , con mezzi e personale proprio e con assunzione del rischio per eventuali mancati controlli sulle insolvenze, che rimane a carico dell'appaltatore;

2) I pasti dovranno essere preparati e cucinati con prodotti di qualità, secondo le prescrizioni di cui alle tabelle dietetiche vistate dalla competente Autorità Sanitaria Locale, nei centri cottura ubicati presso le scuole dell'infanzia di Amantea e della Frazione Campora S.G.

3. L'utenza è costituita da alunni e dal personale scolastico in servizio durante la refezione scolastica con compiti di assistenza e vigilanza educativa sugli alunni , il cui numero giornaliero sarà determinato sulla base delle richieste trasmesse dagli Istituti scolastici.

4. L'impresa aggiudicataria dovrà, inoltre, provvedere , in caso di necessità e su specifica richiesta del Comune, alla preparazione di pasti (max 20 pasti giornalieri) per soggetti in condizione di marginalità individuate dai Servizi Sociali, che dovranno essere recapitati nella sede indicata da questo Ente . Detta fornitura dovrà essere resa alle medesime condizioni contrattuali in essere tra le parti.

La gara è regolata dal Bando, dal presente Disciplinare e dal Capitolato d'Appalto, contenenti tutte le informazioni necessarie per la partecipazione alla gara.

La documentazione ufficiale di gara è disponibile in formato cartaceo, ritirabile presso l'ufficio Istruzione del Comune di Amantea – corso Umberto I° n. 7 – piano 1° - dal lunedì al venerdì dalle ore 9,00 alle ore 12,30. Tutta la documentazione è pubblicata e può essere scaricata sul sito internet del Comune di Amantea www.comuneamantea.gov.it sezione Concorsi e Bandi di gara.

.Alla procedura di gara è stato attribuito dall'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Forniture e Servizi il seguente numero identificativo CIG: **6819340962**.

Il Responsabile Unico del procedimento , ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs. n. 50/2016, è la dott.ssa Anna Concetta Trafficante.

Art. 3 – IMPORTO A BASE DI GARA

L'importo a base di gara è fissato in €. **4,00** IVA inclusa al 4% per ogni singolo pasto (compresa acqua) con la seguente distinzione:

- Euro **3,79** IVA esclusa per costo unitario pasto
- Euro **0,06** per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso
- Euro **0,15** (IVA 4%) non soggetto a ribasso

Nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati all'impresa aggiudicataria tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale , oneri di sicurezza , spese ed ogni altro onere , espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di che trattasi .

Il valore presunto complessivo dell'appalto per la fornitura di circa 32.942 pasti per l'intero anno scolastico è stimato in **Euro 126.700,00** (euro centoventiseimilasettecento /00) di cui Euro **2.000,00** (duemila/00) per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso , oltre IVA al 4% .

Detto importo è meramente presuntivo e non vincola l'Amministrazione perché il suo ammontare

dipenderà dal numero di pasti che saranno realmente consumati; pertanto l'Amministrazione si riterrà vincolata solo al prezzo unitario del pasto fissato dall'impresa aggiudicataria e non all'importo complessivo.

Art. 4 - MODALITA' DI FINANZIAMENTO E DI PAGAMENTO

4.1. L'appalto è finanziato con fondi del bilancio comunale. I pagamenti avverranno secondo le modalità stabilite nel capitolato d'appalto. Per quanto attiene ai pagamenti, trova applicazione l'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i., in tema di tracciabilità dei flussi finanziari.

Art. 5 - LUOGO DI ESECUZIONE

Scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del comune di Amantea.

Art. 6 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere prestato con le modalità riportate nel Capitolato d'appalto.

Art. 7 - DURATA DEL SERVIZIO

7.1. La durata dell'appalto è relativa all'anno scolastico 2016/2017 con decorrenza dalla data di consegna del servizio fino al 31 maggio 2017, secondo il calendario delle attività didattiche.

7.2. Il Comune si riserva la facoltà di revocare il presente appalto per cause sopravvenute o per altri motivi che non consentono di portarlo a termine, senza che la ditta aggiudicataria possa pretendere rimborsi o risarcimenti.

7.3 Il Comune, si riserva la facoltà di prorogare il contratto, nel caso in cui al termine dello stesso non fosse riuscito a completare la procedura per l'individuazione di un nuovo contraente, e solo per il tempo necessario alla conclusione delle procedure della nuova gara, ai sensi dell'art. 106, comma 11 del D.Lgs n. 50/2016, con obbligo dell'aggiudicatario di accettare tale proroga alle medesime modalità e condizioni contrattuali in essere e comunque per una durata non superiore ad anni 1.

Art. 8 - CHIARIMENTI

Eventuali informazioni complementari e/o chiarimenti sul contenuto del Bando di gara, del Disciplinare e del Capitolato d'Appalto, potranno essere richiesti al Comune di Amantea - Settore Istruzione, Cultura, Turismo, Sport - corso Umberto I° n. 7 - dott.ssa Anna Concetta Trafficante - tel/fax 0982/429241 o tramite posta elettronica : istruzione@comune.amantea.cs.it.

Chiarimenti ed eventuali rettifiche agli atti di gara verranno pubblicati sul sito internet del Comune di Amantea: www.comuneamantea.gov.it sezione Concorsi e Bandi di gara, entro e non oltre 6 (sei) giorni dalla scadenza del termine di presentazione dell'offerta.

Eventuali rettifiche al Bando di gara verranno pubblicate secondo le modalità di legge.

Art. 9 - MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

I concorrenti dovranno presentare, **a pena di esclusione**, entro il termine previsto dal Bando di gara (**giorno 28/10/2016 ore 12:00**), la documentazione richiesta per la partecipazione alla presente gara. Oltre al termine sopraindicato, non sarà ritenuta valida la presentazione di alcuna documentazione. Il plico, contenente la documentazione in seguito indicata, dovrà pervenire al Comune di Amantea – Ufficio Protocollo - con sede in Amantea Corso Umberto I° n. 7, mediante servizio postale, a mezzo Raccomandata con avviso di ricevimento, o mediante corrieri privati o agenzie di recapito debitamente autorizzate, ovvero consegnato a mano da un incaricato delle offerenti (soltanto in tale ultimo caso verrà rilasciata apposita ricevuta con indicazione della data e dell'ora di consegna) nelle giornate non festive dal lunedì al venerdì dalle ore 9,00 alle ore 13,00. Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine perentorio di scadenza, anche indipendentemente dalla volontà del concorrente e spediti prima del termine medesimo; ciò vale anche per i plichi inviati a mezzo Raccomandata con avviso di ricevimento, a nulla valendo la data di spedizione risultante dal timbro dell'Ufficio postale accettante. Tali plichi non verranno aperti e verranno considerati come non consegnati. Il plico dovrà pervenire, **a pena di esclusione**, chiuso e sigillato con ceralacca, striscia di carta incollata o nastro adesivo, ovvero con equivalenti strumenti idonei a garantire la sicurezza contro eventuali manomissioni, sui lembi di chiusura del plico stesso. Il plico, dovrà recare esternamente l'indicazione del mittente e dovrà essere controfirmato sui lembi di chiusura da un rappresentante dell'Impresa. Il predetto plico non dovrà essere trasparente o comunque tale da rendere anche parzialmente conoscibile il suo contenuto. Tale plico dovrà inoltre riportare all'esterno la seguente dicitura: **"PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A.S. 2016/2017. CIG : 6819340962"**.

Si avverte che, ove il plico fosse sprovvisto della suddetta dicitura, sarà trattato come corrispondenza ordinaria e, pertanto, l'Amministrazione declina ogni responsabilità al riguardo. Il contenuto del citato plico è indicato nel successivo articolo 12 del presente Disciplinare.

Art. 10 - SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Sono ammessi a partecipare alla gara gli operatori economici di cui all'art. 45, comma 2, lettere a), b), c), d), e), f) e g), del D. Lgs. n. 50/2016, in possesso dei requisiti prescritti dal successivo art. 11, che non si trovino nelle situazioni di esclusione di cui all'art. 80 del medesimo decreto, nonché gli operatori economici stabiliti in altri Stati membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi. E' ammessa la partecipazione di imprese temporaneamente raggruppate o raggruppande e di consorzi ordinari di operatori economici con l'osservanza della disciplina di cui all'articolo 48 del D. Lgs. n. 50/2016, ovvero per le imprese stabilite in altri Stati membri dell'U.E., nelle forme previste nei Paesi di stabilimento. E' ammessa la partecipazione di Consorzi di imprese con l'osservanza della disciplina di cui agli articoli 47 e 48 del D. Lgs. n. 50/2016.

I Consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b), del D. Lgs. n. 50/2016, sono tenuti ad indicare, nella dichiarazione per quali consorziati il Consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma (individuale od associata) pena l'esclusione sia del Consorzio che dei consorziati.

Le imprese che intendano presentare domanda in R.T.I. o con l'impegno di costituire un R.T.I. ovvero in Consorzio, dovranno osservare le seguenti condizioni.

La domanda di partecipazione sottoscritta, comprensiva della dichiarazione relativa al possesso dei requisiti previsti dal successivo articolo 11, punto 1, del presente disciplinare, dovrà essere presentata:

- in caso di R.T.I. costituito o costituendo, da tutte le imprese componenti il R.T.I.;
- in caso di consorzio costituito, dal consorzio medesimo e dalle imprese consorziate che parteciperanno alla presente procedura;
- in caso di consorzio costituendo ai sensi dell'art. 48, comma 8, del D. Lgs. n.50/2016, da tutte le imprese che ne faranno parte;
- in caso di consorzio stabile, di cui all'art. 45, comma 2, lettera c, del D. Lgs. n. 50/2016, dal legale rappresentante del Consorzio.

In caso di R.T.I. già formalmente costituito o di consorzio costituito, dovrà essere allegata alla "Documentazione Amministrativa", copia autentica del mandato collettivo con rappresentanza conferito dalle mandanti alla Capogruppo-mandataria ovvero dell'atto costitutivo del Consorzio.

In caso di R.T.I. o Consorzio non ancora formalmente costituiti, la dichiarazione dovrà specificare:

- l'impegno, in caso di aggiudicazione della gara, sottoscritto da ciascuna impresa facente parte del costituendo raggruppamento/consorzio, a conferire mandato collettivo con rappresentanza ad una di esse (da indicare espressamente) qualificata Capogruppo mandataria, la quale stipulerà il contratto di appalto in nome e per conto proprio e delle mandanti;
- le attività che saranno eseguite da ciascuna impresa raggruppanda e dalle imprese consorziate che parteciperanno all'appalto.

Si precisa che i requisiti di carattere generale devono essere posseduti da ciascuna impresa partecipante al raggruppamento o, in caso di consorzio, da tutte le imprese consorziate che partecipano alla presente procedura di gara.

Con riferimento ai requisiti di carattere economico-finanziario e tecnico-organizzativi previsti dal presente disciplinare si evidenzia quanto segue:

In ipotesi di raggruppamento d'impresе o consorzio già costituiti o da costituirsi, l'importo del fatturato globale e del fatturato specifico dovrà essere posseduto dal raggruppamento o dal consorzio nel suo complesso.

La mandataria del raggruppamento costituito o costituendo ovvero, in caso di consorzio ordinario, una consorziata esecutrice del servizio, dovrà possedere i requisiti di carattere economico e tecnico per una percentuale non inferiore al 40% (quaranta per cento); la restante quota dei suddetti requisiti dovrà essere posseduta cumulativamente, fino alla concorrenza prevista del 100%, dalle mandanti o dalle altre consorziate ciascuna delle quali dovrà possedere almeno il 10% (dieci per cento).

In ipotesi di raggruppamento d'impresе o consorzio già costituito o da costituirsi i requisiti relativi al possesso dei certificati, in corso di validità, dovranno essere posseduti almeno dall'impresa mandataria o erigenda mandataria; nel caso di partecipazione come consorzio, i suddetti requisiti devono essere posseduti da almeno una delle imprese del consorzio stesso, esecutrice del servizio.

In caso di R.T.I. costituiti o di Consorzi l'offerta tecnica e l'offerta economica dovranno essere sottoscritte dal legale rappresentante dell'impresa designata mandataria e del Consorzio stesso; in caso di R.T.I. costituendi l'offerta tecnica e l'offerta economica dovranno essere sottoscritte dal legale rappresentante di ciascuna delle imprese raggruppande.

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora partecipino alla gara medesima in raggruppamento o consorzio.

E' vietata la contemporanea partecipazione di un consorzio e dei suoi consorziati.

ART. 11 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione alla presente procedura di gara è riservata agli operatori economici in possesso, a pena di esclusione, dei seguenti requisiti minimi di partecipazione di carattere generale, economico-finanziario e tecnico-organizzativo:

1. Situazione personale degli operatori, inclusi i requisiti relativi all'iscrizione nell'albo professionale o nel registro commerciale.

Pena l'esclusione dalla gara, ciascun concorrente (impresa singola/R.T.I./Consorzio) deve soddisfare, le seguenti condizioni:

a) accettazione delle norme stabilite nel bando, nel disciplinare di gara e nel capitolato speciale d'appalto;

b) iscrizione nel Registro delle Imprese della Camera di Commercio, o analogo Registro dello Stato di appartenenza, per attività oggetto dell'Appalto; per le cooperative sociali ed i relativi consorzi dovranno altresì dichiarare di essere iscritti nell'Albo Regionale, istituito ai sensi della legge n. 381/91, con finalità statutarie e tipologie attinenti alle caratteristiche del servizio oggetto di gara; in caso di partecipazione di cooperative sociali o consorzi di cooperative sociali non iscritte all'Albo Regionale in quanto con sede legale in regioni che ancora non ne dispongano, dovranno documentare di essere in possesso dei requisiti generali previsti dalla l. n. 381\1991 e con finalità

statutarie e tipologie attinenti al servizio oggetto della gara .

c) insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 1, del D. Lgs. n. 50/2016;

d) insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 48, comma 7, del D. Lgs. n. 50/2016, relative alla partecipazione alla medesima gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio di concorrenti, ovvero alla partecipazione alla gara anche in forma individuale in caso di partecipazione alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti;

2. Capacità economica - finanziaria ai sensi dell'art. 83, comma 1, lettera b) del D. Lgs. n. 50/2016:

a) avere un **fatturato globale minimo annuo**, comprensivo di un determinato fatturato minimo nel settore oggetto dell'appalto, riferito agli ultimi tre esercizi finanziari 2013-2014-2015, non inferiore ad **Euro 124.700,00 (centoventiquattromilasettecento/00)** al netto dell'I.V.A., criterio adottato, nel rispetto dell'art. 1, comma 2 - bis, lett. b), del D.L. 95/12, convertito, con modificazioni, dalla legge 7 agosto 2012, n. 135, in quanto trattasi di soglia assolutamente proporzionata al valore dell'appalto ed inoltre di indicazione che consente un apprezzamento di affidabilità dei partecipanti alla gara;

b) avere un **fatturato minimo annuo nel settore oggetto dell'appalto**, riferito agli ultimi tre esercizi finanziari 2013-2014-2015, non inferiore ad **Euro 124.700,00 (centoventiquattromilasettecento/00)** al netto dell'I.V.A., criterio adottato per le identiche ragioni di cui al precedente punto a).

e) almeno due referenze bancarie attestanti la solidità finanziaria ed economica del concorrente e la capacità di far fronte all'appalto in oggetto e ai suoi eventuali rischi finanziari.

3. Capacità tecnico-organizzativa ai sensi dell'art. 83, comma 1, lettera c) del D. Lgs. n. 50/2016:

a) elenco dei principali servizi, di cui al precedente punto **2.b)**, effettuati negli ultimi tre esercizi finanziari 2013-2014-2015, con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari pubblici o privati;

b) Disponibilità per tutta la durata del contratto, di un centro di cottura e deposito alimentari adeguato alla preparazione del numero dei pasti richiesti nel presente disciplinare e nel capitolato, dotato delle necessarie autorizzazioni, da utilizzare in caso di emergenza, ubicato a max 10 Km di distanza dalla sede municipale. Nel caso in cui l'impresa non sia proprietaria, deve dimostrare di averne piena e completa disponibilità per l'intera durata del presente appalto e presentare tra i documenti obbligatori per essere ammessi alla gara, la documentazione che attesti tale disponibilità. In caso di Consorzi e ATI la suddetta disponibilità deve essere posseduta dalla sola impresa indicata per l'esecuzione del servizio presso il centro cottura così individuato;

- c) Possedere la capacità tecnica, il personale e le attrezzature atte a garantire una perfetta e puntuale organizzazione del servizio per come richiesto nel capitolato d'appalto;
- d) Dotazione di sistema informatico di registrazione pasti(rilevazione presenze giornaliera, prenotazione pasti,pagamento pasti/addebiti) per come descritto all'art. 10 del capitolato d'appalto,la cui descrizione dettagliata deve essere inserita tra i documenti di ammissione alla gara. ;
- e) Disponibilità di almeno due furgoni isotermitici di proprietà della ditta abilitati al trasporto di pasti caldi e/o freddi per mense con relative autorizzazioni rilasciate dall'Autorità Sanitaria competente;
- f) Disponibilità di almeno 15 contenitori isotermitici da adibire al trasporto dei pasti caldi e/o freddi di proprietà della ditta muniti di autorizzazione sanitaria e contrassegnati e/o numerati singolarmente.
- g) L'aggiudicatario dovrà presentare il piano di sicurezza ai sensi del D.Lgs n. 81/2008 impegnandosi a rispettarlo in tutte le sue parti, poiché lo stesso costituisce strumento efficace per la gestione del servizio appaltato;
- h) Essere in possesso delle seguenti certificazioni di qualità in corso di validità rilasciate da organismi accreditati :
 - UNI EN ISO 9001:2008 riguardante il servizio oggetto del presente appalto
 - UNI EN ISO 14001:2004 per la gestione ambientale
 - UNI EN ISO 22000 : 2005 per la sicurezza alimentare
- i) Adozione di un proprio piano di autocontrollo HACCP ai sensi del D.Lgs 155/97;
- j) Progetto organizzativo e gestionale del servizio elaborato con riferimento al servizio da attuare nel comune di Amantea, da presentare tra i documenti di ammissione alla gara;
- k) ~~Non~~ utilizzazione di alimenti OGM;
- l) Impegno a realizzare nel corso dell'anno scolastico almeno due iniziative di educazione alimentare con descrizione delle stesse;
- m) Impegno a realizzare con cadenza bimestrale indagini che evidenziano la qualità del servizio percepita dall'utenza;
- n) Indicazione di almeno 5 prodotti di filiera corta che saranno utilizzati per il servizio;
- o) Piano di gestione delle emergenze e modalità di gestione delle stesse

In caso di associazione temporanea d'impresa i requisiti di cui alla lettera h) dovranno essere posseduti, a pena di esclusione, da ciascuna impresa del raggruppamento.

4. Dimostrazione delle suddette condizioni di partecipazione

I suddetti requisiti, ad eccezione delle referenze bancarie, possono essere auto certificati e attestati con dichiarazioni sostitutive di certificazione o di atto di notorietà sottoscritti dal legale rappresentante, o dal procuratore nonché dagli amministratori dotati di poteri di rappresentanza. Dette dichiarazioni potranno non essere autenticate qualora alle medesime venga allegata fotocopia di un documento di identità del sottoscrittore in corso di validità.

In caso di Consorzi o di Associazioni Temporanee di Imprese, le dichiarazioni e certificazioni debbono essere presentate da ciascun rappresentante legale delle Ditte costituenti il raggruppamento o il consorzio.

I Consorzi di imprese dovranno inoltre presentare l'atto costitutivo (in originale o copia autenticata) e gli eventuali atti modificativi.

* La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-professionale ed economico-finanziario avverrà, ai sensi dell'art. 6 bis del codice, attraverso l'utilizzo del sistema **AVCpass**, reso disponibile dall'AVCP con delibera attuativa n. 111 del 20 dicembre 2012 e ss.mm.ii, fatto salvo quanto previsto al comma 3 del citato art. 6 bis.

Ai sensi del disposto dell'art. 48, comma 1, del Codice dei Contratti, prima di procedere all'apertura delle buste delle offerte presentate dai concorrenti, la Commissione di gara procederà ai controlli sul possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico.- professionale, con le modalità e gli effetti stabiliti dall'art. 48 del Codice dei Contratti e nel presente disciplinare di gara. Il concorrente dovrà allegare alla documentazione amministrativa il Documento "PASSOE" rilasciato dal servizio AVCPASS comprovante l'avvenuta registrazione al servizio per la presente procedura, per la verifica del possesso dei requisiti disponibile presso la soppressa Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture (ora A.N.A.C.). I soggetti interessati a partecipare alla procedura devono obbligatoriamente registrarsi al sistema sull'apposito link sul Portale AVCP (servizi ad accesso riservato- AVCPASS) secondo le istruzioni ivi contenute.

Art. 12 - MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Il plico contenente l'offerta e le documentazioni a suo corredo, dovrà, **a pena di esclusione**, pervenire, entro e non oltre il termine perentorio delle ore **12,00 del giorno 28/10/2016 come indicato al punto 18) del Bando di gara.**

Il plico di cui sopra dovrà contenere:

- una busta chiusa e sigillata sui lembi di chiusura, riportante all'esterno la dicitura **Busta A** - "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA", oltre al nome dell'Impresa concorrente;
- una busta chiusa e sigillata sui lembi di chiusura, riportante all'esterno la dicitura **Busta B** "OFFERTA TECNICA", oltre al nome dell'Impresa concorrente;

- una busta chiusa e sigillata sui lembi di chiusura, riportante all'esterno la dicitura **Busta C** "OFFERTA ECONOMICA", oltre al nome dell'Impresa concorrente

Art. 13 - CONTENUTO DELLA BUSTA "A" – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La busta riportante all'esterno la dicitura "Documentazione Amministrativa" sigillata e siglata sui lembi di chiusura, dovrà contenere, **a pena di esclusione**, la seguente documentazione:

1. domanda di partecipazione alla gara, sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente; nel caso di concorrente costituito da associazione temporanea o consorzio non ancora costituito, la domanda deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno la predetta associazione o consorzio; alla domanda, in alternativa all'autenticazione della sottoscrizione, deve essere allegata, **a pena di esclusione**, copia fotostatica di un documento di identità del/dei sottoscrittore/i; la domanda può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va trasmessa la relativa procura.

2. dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, ovvero, per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello stato di appartenenza, con la quale il concorrente assumendosene la piena responsabilità :

A) dichiara di essere iscritto nel Registro delle Imprese della Camera di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato o, per le ditte straniere, residenti negli altri Stati membri dell'Unione Europea, in uno dei competenti registri professionali o commerciali dello Stato d'appartenenza, per attività oggetto dell'Appalto. Nella medesima dichiarazione devono essere riportati il numero e la data d'iscrizione, la durata, la forma giuridica, l'indicazione della C.C.I.A.A. presso la quale la ditta risulta iscritta, nonché l'indicazione e le generalità dei titolari, soci di società in nome collettivo, soci accomandatari, amministratori in carica muniti dei poteri di rappresentanza. Le cooperative sociali ed i relativi consorzi dovranno altresì dichiarare di essere iscritti nell'Albo Regionale, istituito ai sensi della legge n. 381/91, con finalità statutarie e tipologie attinenti alle caratteristiche del servizio oggetto di gara; in caso di partecipazione di cooperative sociali o consorzi di cooperative sociali non iscritte all'Albo Regionale in quanto con sede legale in regioni che ancora non ne dispongano, dovranno documentare di essere in possesso dei requisiti generali previsti dalla l.n.381\1991 e con finalità statutarie e tipologie attinenti al servizio oggetto della gara .

B) dichiara di non trovarsi nelle condizioni previste dall'art. 80, comma 1, del D. Lgs. n. 50/2016;

C) dichiara l'insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 48, comma 7, del D.Lgs. n. 50/2016,

Si precisa che le dichiarazioni di cui ai punti B) e C) dovranno essere rese, a pena di esclusione, per ogni concorrente singolo o raggruppato o consorziato - oltre che dal titolare - legale rappresentante, anche dal direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; dal socio e dal direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo; dai soci accomandatari e dal direttore tecnico se si tratta di

società in accomandita semplice, dagli amministratori muniti di poteri di rappresentanza e dal direttore tecnico, se si tratta di altro tipo di società;

D) **dichiara** che vi sono amministratori e direttori tecnici cessati nell'anno antecedente la pubblicazione del presente bando; in tal caso occorrerà specificare le eventuali condanne da questi riportate e dichiarare la completa ed effettiva dissociazione assunta da parte dell'impresa partecipante nei loro confronti circa la condotta penalmente sanzionata; **oppure, dichiara** che non vi sono amministratori e direttori tecnici cessati nell'anno antecedente la pubblicazione del presente bando;

E) **dichiara** di non essersi avvalso di piani individuali di emersione di cui alla legge 18 ottobre 2001, n. 383 e s.m.i.; **oppure**, di essersi avvalso di piani individuali di emersione di cui alla legge 18 ottobre 2001, n. 383 e s.m.i, ma che gli stessi si sono conclusi;

F) **dichiara** che nei propri confronti non sono state applicate le misure di prevenzione della sorveglianza di cui all'art. 6 del D. Lgs. n. 159/2011 e s.m.i., e che, negli ultimi cinque anni, non sono stati estesi gli effetti di tali misure irrogate nei confronti di un proprio convivente (**elencare i nominativi con i relativi dati anagrafici**);

G) **dichiara** di aver preso visione e di accettare, senza riserva alcuna, tutte le condizioni, prescrizioni e modalità contenute nel bando, nel disciplinare di gara, nel capitolato d'appalto, impegnandosi a rispettarli per tutto quanto in essi contenuto;

H) **dichiara** di aver tenuto conto nell'offerta presentata degli oneri derivanti dall'osservanza delle misure per la prevenzione degli infortuni e per l'igiene del lavoro previste dal D. Lgs. n. 81/2008;

I) **dichiara** di rispettare tassativamente i contratti collettivi nazionali di lavoro di settore, gli accordi sindacali integrativi, le norme sulla sicurezza dei lavoratori nei luoghi di lavoro e tutti gli adempimenti di legge nei confronti dei lavoratori dipendenti o soci, nonché l'avvenuto adempimento, all'interno della propria azienda, degli obblighi di sicurezza previsti dalla vigente normativa;

L) **dichiara** quale sarà il contratto applicato ai propri dipendenti in caso di aggiudicazione;

M) **dichiara** di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei loro confronti per il triennio successivo alla cessazione del rapporto (art. 53, comma 16 ter, del D. Lgs. n. 165/2001);

N) **dichiara** di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad adempiere all'obbligo di cui all'art. 25-bis del D.P.R.n. 313 del 14 novembre 2002, integrato con il D. Lgs. n. 39 del 4 marzo 2014 (certificato di antipedofilia per il personale neo assunto);

O) **dichiara** di aver realizzato un **fatturato globale minimo annuo**, comprensivo di un determinato fatturato minimo nel settore oggetto dell'appalto, riferito agli ultimi tre esercizi

finanziari 2013-2014-2015, non inferiore ad Euro 124.700,00 (centoventiquattromilasettecento/00) al netto dell'I.V.A., come di seguito riportato:

Fatturato globale (2013-2014-2015)	Fatturato annuo 2013	Fatturato annuo 2014	Fatturato annuo 2015

P) dichiara di aver realizzato, un **fatturato minimo annuo nel settore oggetto dell'appalto**, riferito agli ultimi tre esercizi finanziari 2013-2014-2015, non inferiore ad Euro 124.700,00 (centoventiquattromilasettecento/00) al netto dell'I.V.A., come di seguito riportato:

Stazione Appaltante (indicare Ente pubblico e/o)	Fatturato annuo 2013	Fatturato annuo 2014	Fatturato annuo 2015

Q) dichiara di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge n. 136/2010 e s.m.i.;

R) subappalto: in ragione della particolarità delle prestazioni oggetto dell'appalto, non è ammesso il subappalto;

S) ai fini dell'acquisizione del DURC e della certificazione ex L. 68/99: indicazione di:

1) per l'INAIL: codice ditta;

2) per l'INPS: matricola azienda;

3) contratto collettivo nazionale di lavoro applicato;

4) Dimensione aziendale;

5) Percentuale di Incidenza manodopera;

6) Ufficio provinciale competente al rilascio della certificazione ex L. 68/99.

T) di autorizzare il diritto di accesso alle informazioni fornite nell'ambito delle offerte ovvero a giustificazione delle medesime, **ovvero** di non autorizzare il diritto di accesso alle informazioni fornite nell'ambito delle offerte ovvero a giustificazione delle medesime.

(Si ricorda che qualora il concorrente intenda negare il diritto di accesso, dovrà produrre una motivata e comprovata dichiarazione circa il fatto che tali informazioni costituiscono segreti tecnici e commerciali. E' comunque consentito l'accesso al concorrente che lo chieda in vista della difesa in giudizio dei propri interessi in relazione alla procedura di affidamento del contratto nell'ambito del quale viene formulata la richiesta di accesso (Art. 53, comma 6, D. Lgs. n. 50/2016). La mancata indicazione di quanto indicato al suddetto punto equivale ad autorizzazione all'esercizio del diritto di accesso.

U) **Dichiara**, ai sensi dell'art 76, del D. Lgs. n.50/2016:

- che il domicilio eletto per le comunicazioni è il seguente:.....;
- di autorizzare la stazione appaltante all'utilizzo della posta elettronica certificata, in sostituzione della lettera raccomandata a.r., e tal proposito indica l'indirizzo P.E.C.
.....

DICHIARA INOLTRE

1. di aver preso esatta cognizione della natura dell'intervento e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla sua esecuzione;
2. di aver preso conoscenza e di aver tenuto conto, nella formulazione dell'offerta, dei luoghi interessati allo svolgimento del servizio, delle condizioni contrattuali e degli oneri correlati nonché degli obblighi e degli oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove deve essere svolto il servizio nonché di tutte le circostanze generali e speciali che possono incidere sulla determinazione dell'offerta e di ritenere l'offerta che si sta per presentare nel complesso remunerativa;
3. Di possedere la capacità tecnica, il personale e le attrezzature atte a garantire una perfetta e puntuale organizzazione del servizio per come richiesto nel capitolato d'appalto;
4. Di avere la disponibilità e di obbligarsi a impiegare gli stessi per il servizio oggetto del presente appalto, di automezzi (almeno due) appropriati, omologati ed in possesso delle autorizzazioni sanitarie per il trasporto degli alimenti conformi alle vigenti norme di sicurezza di seguito descritti (elencare gli automezzi e relative autorizzazioni) e di obbligarsi a garantire la continuità del servizio mediante la disponibilità (proprietà e/o possesso a qualunque titolo da parte del concorrente) di mezzi, aventi le medesime caratteristiche, necessarie per l'espletamento del servizio, da destinare alla sostituzione dei mezzi ordinariamente impiegati nel caso di loro rimessaggio per interventi di riparazione/manutenzione senza interrompere il servizio;
5. Di disporre delle strutture logistiche, organizzative e funzionali nonché della consistenza patrimoniale richieste per l'assunzione del servizio;
6. Di accettare, fin dal momento di presentazione dell'offerta, l'affidamento anticipato del servizio in oggetto, nelle more della sottoscrizione del contratto;
 - di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi della Legge 12 marzo 1999, n. 68;
 - di non essere tenuta, rientrando nella fascia occupazionale tra 15 e 35 dipendenti, al rispetto delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, in quanto non ha effettuato nuove assunzioni successivamente al 18 gennaio 2000;
 - di non essere tenuta al rispetto delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili,

avendo un numero di dipendenti inferiore a 15;

7. di essere in possesso dei requisiti di idoneità professionale e di capacità tecnica e organizzativa previsti nel capitolato:

- a) disponibilità per tutta la durata del contratto, di un centro di cottura e deposito alimentari ubicato a max 10 Km di distanza , adeguato alla preparazione del numero dei pasti richiesti nel capitolato, espressamente dedicato alla ristorazione scolastica e dotato delle necessarie autorizzazioni, da utilizzare in caso di emergenza. Nel caso in cui l'impresa non sia proprietaria, deve dimostrare di averne piena e completa disponibilità per l'intera durata del presente appalto e presentare tra i documenti obbligatori per essere ammessi alla gara, la documentazione che attesti tale disponibilità. In caso di Consorzi e ATI la suddetta disponibilità deve essere posseduta dalla sola impresa indicata per l'esecuzione del servizio presso il centro cottura così individuato;
- b) capacità tecnica, il personale e le attrezzature atte a garantire una perfetta e puntuale organizzazione del servizio per come richiesto nel capitolato d'appalto;
- c) Dotazione di sistema informatico di registrazione pasti (rilevazione delle presenze giornaliere, prenotazione pasti, pagamenti pasti /addebiti) le cui caratteristiche tecniche rispondono a quanto previsto dall'art. 10 del capitolato d'appalto , la cui descrizione dettagliata deve essere inserita tra i documenti di ammissione alla gara. ;
- d) Disponibilità di almeno due furgoni isotermitici di proprietà della ditta abilitati al trasporto di pasti caldi e/o freddi per mense con relative autorizzazioni rilasciate dall'ASP competente;
- e) Disponibilità di almeno 15 contenitori isotermitici da adibire al trasporto dei pasti caldi e/o freddi di proprietà della ditta muniti di autorizzazione sanitaria e contrassegnati e/o numerati singolarmente;
- f) L'aggiudicatario dovrà presentare il piano di sicurezza ai sensi del D.Lgs n. 81/2008 impegnandosi a rispettarlo in tutte le sue parti, poiché lo stesso costituisce strumento efficace per la gestione del servizio appaltato;
- g) Che la ditta attua il sistema interno di verifica e controllo sul servizio oggetto del presente appalto con metodologie volte ad assicurarne la qualità (descrizione dello stesso _____);
- h) Di Impegnarsi , in caso di aggiudicazione, a stipulare idonee polizze assicurative, da consegnare all'amministrazione comunale prima dell'inizio del servizio;
- i) Certificazioni di qualità rilasciate da un organismo accreditato :
 - UNI EN ISO 9001:2008 riguardante il servizio oggetto del presente appalto
 - UNI EN ISO 14001:2004 per la gestione ambientale
 - UNI EN ISO 22000 :2005 per la sicurezza alimentare
- l) Adozione di un proprio piano di autocontrollo HACCP ai sensi del D.Lgs 155/97;

- m) Progetto organizzativo e gestionale del servizio elaborato con riferimento al servizio da attuare nel comune di Amantea, da presentare tra i documenti di ammissione alla gara;
- n) **Non** utilizzazione di alimenti OGM;
- o) Progetto organizzativo e gestionale del servizio elaborato con riferimento al servizio da attuare nel comune di Amantea, da presentare tra i documenti di ammissione alla gara;
- o) Impegno a realizzare nel corso dell'anno scolastico almeno due iniziative di educazione alimentare con descrizione delle stesse;
- p) Impegno a realizzare con cadenza bimestrale indagini che evidenziano la qualità del servizio percepita dall'utenza;
- q) Indicazione di almeno 5 prodotti di filiera corta che saranno utilizzati per il servizio;
- r) Piano di gestione delle emergenze e modalità di gestione delle stesse

In caso di associazione temporanea d'impresa i requisiti di cui alla lettera i) dovranno essere posseduti, a pena di esclusione, da ciascuna impresa del raggruppamento.

2. Capitolato d'appalto, datato e sottoscritto, **a pena di esclusione**, in ogni pagina con timbro e firma del Legale Rappresentante di ogni impresa concorrente, quale integrale accettazione delle norme in esso contenute.

3. garanzia a corredo dell'offerta, (cauzione provvisoria), pari al 2% dell'importo dell'appalto, in ottemperanza all'art. 93, comma 1, del D. Lgs. n. 50/2016, costituita sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta del contraente. La garanzia fideiussoria può essere rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondono ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'art. 106 del D. Lgs. n. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del Lgs. n. 58/1998 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

La fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata da intermediari finanziari deve, **a pena di esclusione**:

- 1) Contenere l'impegno del fidejussore a rilasciare la garanzia definitiva di cui all'art. 103 del D.lgs. n. 50/2016, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario;
- 2) Prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
- 3) Avere validità per almeno 180 (centottanta) giorni dalla data di presentazione dell'offerta.
- 4) Prevedere espressamente la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del Codice

Civile. Nel caso di costituendi R.T.I. e di Consorzi di concorrenti da costituirsi ai sensi degli artt. 2602 e segg. del Codice Civile la garanzia dovrà essere, a pena di esclusione, almeno intestata a tutti gli operatori economici che faranno parte dei raggruppamenti o consorzi.

Ai sensi dell'art. 93, comma 7, del D. Lgs. n. 50/2016, l'importo della garanzia è ridotto del 50% per gli operatori economici in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000.

4. idonee dichiarazioni bancarie in originale, rilasciate da almeno due istituti di credito o intermediari autorizzati, attestanti la solidità economica e finanziaria del soggetto partecipante in relazione all'entità ed alla tipologia del presente appalto;

5. elenco dei principali servizi prestati negli ultimi tre esercizi finanziari 2013-2014-2015, avvalorata da documentazione che attesti la regolarità di esecuzione di servizi nel settore oggetto della gara, con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari pubblici o privati;

6. documento "PASSOE" rilasciato dall'Autorità di Vigilanza sui Contratti pubblici;

7. elenco descrittivo di tutta la documentazione presentata all'interno della medesima busta.

Le carenze di qualsiasi elemento, di cui ai punti precedenti, possono essere sanate attraverso la procedura di **Soccorso istruttorio** previsto dall'art. 83, comma 9, del D. Lgs. n. 50/2016. In caso di regolarizzazione il concorrente è obbligato al pagamento della sanzione pecuniaria fissata nella misura dell'uno per mille del valore posto a base di gara. Nei casi di irregolarità formali, ovvero in mancanza o incompletezza di dichiarazioni non essenziali, la stazione appaltante ne richiede comunque la regolarizzazione ma non applica alcuna sanzione. Il mancato, inesatto o tardivo adempimento alle richieste della stazione appaltante costituisce **causa di esclusione**.

Art. 14 - CONTENUTO DELLA BUSTA "B" – OFFERTA TECNICA

La busta riportante all'esterno la dicitura "Offerta Tecnica" sigillata e siglata sui lembi di chiusura, dovrà contenere, a pena di esclusione, una relazione tecnica, la quale non deve contenere, a pena di esclusione, alcun riferimento economico. Detta relazione dovrà esplicitare le modalità di svolgimento del servizio(metodo ed organizzazione del lavoro), nel rispetto delle prescrizioni del capitolato d'appalto, e quindi immediatamente applicabile e realizzabile e dovrà comprendere le seguenti sottosezioni che saranno valutate attribuendo a ciascuna un sottopunteggio massimo per come in appresso indicato:

	ELEMENTI CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX
1)	QUALITA' E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	DA 0 A 32
2)	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	DA 0 A 10
3)	SISTEMA RILEVAZIONE,PRENOTAZIONE PASTI E RISCOSSIONE	DA 0 A 10
4)	PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E	DA 0 A 10

	RECUPERO ECCEDENZE ALIMENTARI	
5)	UTILIZZO PRODOTTI A KM 0	DA 0 A 5
6)	SERVIZI AGGIUNTIVI E MIGLIORATIVI	DA 0 A 3
	TOTALE	70

Al fine di poter considerare oggettivamente valutabile la proposta tecnica, contenuta nella relazione di cui al precedente punto, si precisa che la stessa, in quanto impegnativa e da includere nel contratto, dovrà essere dettagliata, specifica e priva di riferimenti generici. La descrizione delle proposte dovrà essere inoltre inequivocabile al fine di consentire una oggettiva comparazione tra quelle pervenute.

La Commissione valuterà ogni singola offerta, attribuendo un punteggio per ogni singolo criterio previsto, tenendo conto della esaustività della presentazione e della validità tecnica e tecnologica della proposta. La Commissione potrà non attribuire il punteggio massimo qualora non ritenga alcuna delle offerte meritevole di tale punteggio.

L'offerta tecnica presentata da R.T.I./Consorti dovrà contenere, nel dettaglio, le attività che saranno eseguite da ciascuna delle imprese raggruppate/consorziate che parteciperanno alla presente procedura. Ciascun concorrente non può presentare più di un'offerta, ai sensi dell'art. 32, comma 4, del D. Lgs. n. 50/2016. L'offerta è vincolante per il periodo di 180 (centottanta) giorni dalla scadenza del termine per la sua presentazione.

Tutta la documentazione relativa all' Offerta Tecnica dovrà essere firmata a seconda dei casi:

- dal legale rappresentante del concorrente singolo;
- dal legale rappresentante dell'impresa capogruppo nel caso di raggruppamenti (A.T.I./consorzi/GEIE) già costituiti;
- dal legale rappresentante di ciascuna delle imprese che intendono raggrupparsi nel caso di raggruppamenti (A.T.I./consorzi/GEIE) costituendi.

Art. 15 - CONTENUTO DELLA BUSTA "C" – OFFERTA ECONOMICA

La busta riportante all'esterno la dicitura "Offerta Economica" sigillata e siglata sui lembi di chiusura, dovrà contenere, a pena di esclusione la dichiarazione in bollo, firmata per esteso e in modo leggibile dal titolare o legale rappresentante del concorrente, nella quale il medesimo dovrà indicare, in cifre ed in lettere, il prezzo offerto, in ribasso sul prezzo unitario del pasto posto a base d'asta, come specificato al punto 3 del Bando di gara ,al precedente art. 3 del presente Disciplinare ed all'art.3 del Capitolato d'appalto. La stessa dovrà essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare o dal legale rappresentate della ditta. Nell'offerta economica il concorrente , ai sensi dell'art. 95,comma 10 del D.Lgs n. 50/2016 "*deve indicare i costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro*" Si precisa

che le documentazioni non in regola con la legge sul bollo, saranno accettate e ritenute valide agli effetti giuridici, ma verranno assoggettate, con spese a carico della ditta concorrente, alla regolarizzazione fiscale presso l'Agenzia delle Entrate. Saranno ritenute nulle e, comunque, non valide le offerte che complessivamente superino l'importo indicato quale base d'asta nel bando di gara e le proposte contenenti varianti di offerta. In caso di contrasto tra l'indicazione in cifre e quella in lettere prevarrà quella più vantaggiosa per l'Amministrazione.

In caso di R.T.I. costituiti o di Consorzi, l'offerta economica dovrà essere sottoscritta dal Legale rappresentante dell'Impresa designata mandataria o del consorzio stesso; in caso di R.T.I. non costituiti al momento di presentazione dell'offerta, dal Legale rappresentante di tutte le Imprese raggruppande.

Art. 16 - AVVALIMENTO

Ai sensi dell'art. 89, comma 1, del D. Lgs. n. 50/2016, il concorrente, singolo o consorziato o raggruppato ai sensi dell'art. 45 dello stesso decreto legislativo, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e organizzativo, di cui all'art. 83, comma 1, lettera b) e c) del medesimo decreto, avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto, ad eccezione del requisito di cui al precedente art. 11, punto 2, lettera h) .

Il concorrente che intenda far ricorso all'avvalimento dovrà produrre, **a pena di esclusione**, nella Busta A – Documentazione Amministrativa – la specifica seguente documentazione:

1) dichiarazione, in carta libera, resa ai sensi del D.P.R. n. 445, con allegata copia del documento d'identità, sottoscritta dal legale rappresentante **dell'impresa concorrente** attestante:

a) l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;

b) il possesso da parte dell'impresa dei requisiti generali di cui all'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016;

2) dichiarazione, in carta libera, resa ai sensi del D.P.R. n. 445, con allegata copia del documento d'identità, sottoscritta dal legale rappresentante **dell'impresa ausiliaria** attestante:

a) il possesso da parte dell'impresa dei requisiti generali di cui all'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016, nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto dell'avvalimento;

b) che l'impresa si obbliga verso il concorrente e verso il Comune di Amantea a mettere a disposizione, per tutta la durata del contratto, in maniera piena ed incondizionata, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente, (il quale, pertanto, potrà disporre effettivamente dei mezzi, delle strutture e delle risorse dell'impresa ausiliaria); il tutto corredato con indicazione specifica di quali mezzi, strutture e risorse verranno messe a disposizione per gli adempimenti contrattali e per quali attività contrattuali;

c) che l'impresa non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'art. 48,

comma 7, del D. Lgs. n. 50/2016.

3) originale o copia autentica del Contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata del contratto. Il predetto contratto, ai sensi dell'art. 88 del D.P.R. n. 207/2010, deve riportare in modo compiuto, esplicito ed esauriente:

- a) oggetto: le risorse e i mezzi prestati in modo determinato e specifico;
- b) durata;
- c) ogni altro utile elemento ai fine dell'avvalimento.

Qualora l'impresa ausiliaria appartenga al medesimo gruppo del concorrente, quest'ultimo potrà presentare, in luogo del contratto, una dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi del D.P.R. 445/00 e s.m.i., attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo.

La Commissione di Gara, si riserva la facoltà di richiedere ogni ulteriore documentazione qualora quella presentata non fosse ritenuta idonea e/o sufficiente.

La Commissione di Gara, nel caso di dichiarazioni mendaci, ferma restando l'applicazione dell'art. 80, comma 12, del D. Lgs. n. 50/2016, applicherà le previsioni di cui all'art. 89, comma 1, del medesimo decreto.

Art. 17 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

La gara sarà esperita con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3, lettera a) del D. Lgs. n. 50/2016, valutabile in base agli elementi contenuti nell'offerta tecnica ed economica presentate.

I punteggi sono così stabiliti:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTI
OFFERTA TECNICA	70
OFFERTA ECONOMICA	30
TOTALE PUNTEGGIO	100

ELEMENTI QUALITATIVI OFFERTA TECNICA

	ELEMENTI CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX
1)	QUALITA' E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	DA 0 A 32
2)	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	DA 0 A 10
3)	SISTEMA RILEVAZIONE, PRENOTAZIONE PASTI E RISCOSSIONE	DA 0 A 10
4)	PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E RECUPERO ECCEDEENZE ALIMENTARI	DA 0 A 10
5)	UTILIZZO PRODOTTI A KM 0	DA 0 A 5

6)	SERVIZI AGGIUNTIVI E MIGLIORATIVI	DA 0 A 3
	TOTALE	70

Per ciascun criterio di valutazione, la Commissione di gara attribuirà il punteggio complessivo previsto nella precedente tabella, in base ai seguenti sottocriteri:

1)	<p>QUALITA' E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO</p> <p>1.1 <u>Modalità organizzative generali e di gestione del servizio</u></p> <p><i>Descrizione delle modalità organizzative e gestionali con le quali verrà attuato il servizio di refezione, con riferimento alle singole attività e servizi previsti dal capitolato di gara.</i></p> <p>Criterio motivazionale</p> <p>Il punteggio massimo sarà assegnato al progetto che meglio risponde alle caratteristiche dell'utenza, che presenta il più alto livello di correlazione tra contenuti, obiettivi, risorse, strumenti e fasi di intervento, nonché la miglior completezza ed aderenza al capitolato di gara.</p> <p>1.2 Strumenti, procedure e modalità di verifica e valutazione della qualità delle attività svolte</p> <p><i>Descrizione delle procedure e modalità di verifica e valutazione della qualità delle attività svolta da parte della concessionaria, con specificazione dei tempi e degli strumenti utilizzati (piano di autocontrollo documentato, procedura di qualificazione dei fornitori, sistema di qualità aziendale e altro (indicare il possesso eventuale di certificazioni di qualità ulteriori rispetto alla UNI EN ISO 9001-2008 per i servizi di refezione scolastica</i></p> <p>Criterio motivazionale</p> <p>Il punteggio massimo sarà assegnato al progetto che prevede strumenti di monitoraggio, verifica e valutazione più efficaci per il controllo della qualità del servizio, anche con specificazione analitica di indicatori, modalità operative, tempi e strumenti previsti.</p> <p>1.3 Programma di pulizia e sanificazione degli ambienti, macchinari e attrezzature</p> <p><i>Descrizione dei trattamenti di pulizia e sanificazione di ambienti, macchinari e attrezzature, con indicazione delle modalità, della tempistica, delle caratteristiche dei prodotti utilizzati (detergenti, disinfettanti, sanificanti, ecc), della loro conservazione e, in generale, delle misure di igiene ambientale adottate dalla ditta.</i></p> <p>Criterio motivazionale</p>	<p>DA 0 A 32</p> <p>Max 16</p> <p>Max 6</p> <p>Max 5</p>
----	--	--

	<p>Il punteggio massimo sarà assegnato al progetto che prevede il più efficace programma di pulizia e sanificazione, anche con riferimento alla tempistica dell'intervento, alle caratteristiche dei prodotti utilizzati, alla loro conservazione ed alle misure generali e specifiche di igiene ambientale adottate</p> <p>1.4 Gestione degli imprevisti e delle emergenze</p> <p><i>Descrizione delle procedure alternative previste in caso di emergenza, sia in riferimento a eventi eccezionali o scioperi, che di interruzione o irregolare funzionamento del sistema informatico.</i></p> <p>Criterio motivazionale</p> <p>Il punteggio massimo sarà assegnato al progetto che prevede le più efficaci e tempestive misure di emergenza in caso di imprevisti, malfunzionamenti o eventi eccezionali.</p>	<p>Max 5</p>
<p>2)</p>	<p>ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE</p> <p>2.1 Piano di formazione e aggiornamento del personale</p> <p><i>Descrizione del piano di formazione/aggiornamento degli operatori, atto a garantire la regolare e corretta esecuzione del servizio, nonché la crescita professionale del personale impiegato, con specifica quantificazione delle ore previste e degli argomenti trattati.</i></p> <p>Criterio motivazionale</p> <p>Il punteggio massimo sarà assegnato al miglior programma di formazione, in termini di completezza degli argomenti, attinenza con il servizio, metodologie didattiche e monte ore</p> <p>2.2 Progetto per il costante monitoraggio e la valutazione continua del servizio di refezione scolastica erogato con analisi di soddisfazione dell'utenza da realizzare per tutta la durata dell'appalto.</p> <p>Criterio motivazionale</p> <p>Il punteggio massimo sarà assegnato al programma di monitoraggio del servizio più completo ed esaustivo, in grado di recepire costantemente il grado di soddisfazione dell'utenza.</p>	<p>DA 0 A 10</p> <p>Max 5</p> <p>Max 5</p>
<p>3)</p>	<p>SISTEMA RILEVAZIONE, PRENOTAZIONE PASTI E VERIFICA PAGAMENTI</p> <p>3.1 Software utilizzato per la gestione del servizio e la prenotazione dei pasti</p> <p><i>Descrizione e specificazione dettagliata del sistema informatizzato utilizzato per la gestione del servizio, la prenotazione giornaliera dei pasti, la rilevazione delle presenze, la verifica dei pagamenti da parte degli utenti, nonché la gestione delle comunicazioni con l'utenza.</i></p> <p>Criterio motivazionale</p> <p>Il punteggio massimo sarà assegnato al progetto che prevede il sistema informatizzato più completo, performante e rispondente alle specifiche caratteristiche del servizio, con riferimento alle singole fasi descritte dal capitolato di gara.</p>	<p>DA 0 A 10</p> <p>Max 10</p>

<p>4)</p>	<p>PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E RECUPERO ECCEDENZE ALIMENTARI</p> <p>4.1 Attuazione progetti di Educazione Alimentare e comunicazione con l'utenza <i>Descrizione e specificazione dettagliata dei progetti di Educazione Alimentare che il concessionario intende attuare, con l'intento di portare le informazioni e la cultura necessaria per far comprendere a tutti l'utilità delle attività di educazione alimentare, nonché di assicurare una costante attività di comunicazione nei confronti delle famiglie, mediante organizzazione di incontri, divulgazione di stampati, comunicati, comunicazioni, ecc.</i></p> <p>Criterio motivazionale</p> <p>Il punteggio massimo sarà assegnato al progetto che prevede l'attuazione di progetti più efficaci nell'ottica di una divulgazione della corretta educazione alimentare, ed una costante ed efficace attività di comunicazione nei confronti dell'utenza e delle famiglie.</p> <p>4.2 Attuazione progetto di Recupero eccedenze alimentari <i>Descrizione e specificazione dettagliata delle iniziative volte ad un recupero e riutilizzo delle eccedenze alimentari (prodotti e cibi già cotti), d'intesa con l'Amministrazione Comunale, attivando eventualmente collaborazione con enti ed istituzioni già attivi sul territorio de lComune.</i></p> <p>Criterio motivazionale</p> <p>Il punteggio massimo sarà assegnato al progetto che prevede iniziative di recupero delle eccedenze alimentari più efficaci ed organizzate, assicurando un costante collegamento con il sistema degli enti e delle istituzioni già attivi sul territorio comunale.</p>	<p>DA 0 A 10</p> <p>Max 5</p> <p>Max 5</p>
<p>5)</p>	<p>UTILIZZO PRODOTTI A KM 0 <i>Descrizione e specializzazione dettagliata delle modalità di impiego di prodotti "a Km-zero", e/o di prodotti a provenienza locale, e/o fornitura quali-quantitativa di prodotti di "filiera corta", con specifica indicazione dei fornitori e produttori ai quali ci si rivolgerà per l'acquisizione di tali prodotti.</i></p> <p>Criterio motivazionale</p> <p>Il punteggio massimo sarà assegnato al progetto che prevede un impiego più elevato, in termini quantitativi e qualitativi, di prodotti a "Km-zero", a provenienza locale e di "filiera corta".</p>	<p>DA 0 A 5</p>
<p>6)</p>	<p>SERVIZI AGGIUNTIVI E MIGLIORATIVI <i>Servizi aggiuntivi e/o migliorativi offerti, dunque non compresi nelle attività previste dal capitolato, e che il concorrente si impegna ad attuare senza oneri ulteriori, ma solamente come valore aggiunto. I servizi migliorativi proposti devono essere illustrati in modo chiaro e dettagliato, con la precisazione dei termini, tempi e modalità di attuazione, in modo che la commissione possa accertarne la concretezza, l'utilità ed il</i></p>	<p>DA 0 A 3</p>

	<i>grado di realizzabilità.</i> Criterio motivazionale Il punteggio massimo sarà assegnato ai servizi aggiuntivi e migliorativi che meglio rispondono alle esigenze del servizio e della sua utenza, sia in termini qualitativi che quantitativi	
	TOTALE	70

Ai fini della valutazione dell'offerta verrà utilizzato il metodo aggregativo - compensatore come da allegato "P" del DPR 207/2010, mediante la seguente formula:

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

C(a) = Indice di valutazione dell'offerta (a);

n = Numero totale dei requisiti

W_i = Peso o punteggio attribuito al requisito(i);

V(a)_i = Coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

Σ_n = sommatoria

L'attribuzione dei punteggi ai singoli contenuti dell'offerta tecnica verrà assegnato un coefficiente compreso tra 0 e 1, espresso in valori centesimali, a ciascun elemento dell'offerta, da parte della commissione di gara procederà come segue:

- assegnazione del coefficiente a ciascun elemento o sub - elemento dell'offerta dai singoli commissari. Per l'attribuzione discrezionale dei coefficienti da parte della Commissione di gara verrà utilizzata la seguente scala di valutazione:

COEFFICIENTE	GIUDIZIO
0,00	Non migliorativa
0,10	Minima
0,20	Limitata
0,30	Evolutiva
0,40	Significativa
0,50	Sufficiente
0,60	Discreta
0,70	Buona
0,80	Ottima
0,90	Eccellente
1,00	Massima/Piena

- terminata l'attribuzione discrezionale dei valori da parte di tutti i commissari, si procederà a determinare relativamente a tutte le offerte, la media dei coefficienti separatamente per ciascun elemento di valutazione e, successivamente, a trasformare tale valore in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate. I punteggi assegnati ad ogni concorrente in base ai sub – criteri e sub – pesi, verranno riparametrati con riferimento ai pesi previsti per l'elemento di partenza.
- per ciascun elemento di valutazione, si procederà moltiplicando il punteggio massimo previsto per tale elemento di valutazione per i coefficienti definitivi: la somma dei punteggi attribuiti ad ogni elemento di valutazione determina il punteggio totale attribuito all'offerta.

Se le offerte ammesse sono in numero inferiore a 3 (tre), a ciascun elemento di valutazione è attribuito un coefficiente, variabile tra zero ed uno, assegnato discrezionalmente da parte di ciascun commissario.

In tal caso, si procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Al fine di poter considerare oggettivamente valutabile la proposta tecnica, contenuta nella relazione di cui al precedente punto, si precisa che la stessa, in quanto impegnativa e da includere nel contratto, dovrà essere dettagliata, specifica e priva di riferimenti generici. La descrizione delle proposte dovrà essere inoltre inequivocabile al fine di consentire una oggettiva comparazione tra quelle pervenute.

La Commissione valuterà ogni singola offerta, attribuendo un punteggio per ogni singolo criterio previsto, tenendo conto della esaustività della presentazione e della validità tecnica e tecnologica della proposta. La Commissione potrà non attribuire il punteggio massimo qualora non ritenga alcuna delle offerte meritevole di tale punteggio.

L'offerta tecnica presentata da R.T.I./Consorti dovrà contenere, nel dettaglio, le attività che saranno eseguite da ciascuna delle imprese raggruppate/consorziate che parteciperanno alla presente procedura. Ciascun concorrente non può presentare più di un'offerta, ai sensi dell'art. 32, comma 4, del D. Lgs. n. 50/2016. L'offerta è vincolante per il periodo di 180 (centottanta) giorni dalla scadenza del termine per la sua presentazione.

Tutta la documentazione relativa all' Offerta Tecnica dovrà essere firmata a seconda dei casi:

- dal legale rappresentante del concorrente singolo;
- dal legale rappresentante dell'impresa capogruppo nel caso di raggruppamenti (A.T.I./consorzi/GEIE) già costituiti;
- dal legale rappresentante di ciascuna delle imprese che intendono raggrupparsi nel caso di

raggruppamenti (A.T.I./consorzi/GEIE) costituenti.

B. ELEMENTI QUANTITATIVI (OFFERTA ECONOMICA): punteggio massimo 30 punti:

Alla Ditta che avrà proposto l'offerta economica più vantaggiosa, la Commissione attribuirà il massimo punteggio pari a 30 punti, mentre per le restanti offerte verrà applicata la seguente formula :

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

ove:

X = punteggio da attribuire

P_i = prezzo unitario più basso

P_O = prezzo unitario in esame

Art. 18 - SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA

La procedura di gara si svolgerà:

I° fase: in seduta pubblica

La prima fase della gara si terrà in “**seduta pubblica**” presso la sede Municipale – corso Umberto I° n. 7 – Amantea -, il giorno e l’ora stabiliti al punto 21 del bando di gara.

La Commissione Giudicatrice, previa presa d’atto dei plichi contenenti le offerte entro il termine stabilito per la loro presentazione e previa verifica dell’integrità degli stessi, provvederà:

- all’apertura della busta riportante all’esterno la dicitura “Documentazione Amministrativa” e alla verifica che contenga tutti i documenti richiesti;
- valuterà inoltre che gli stessi siano conformi a quanto prescritto dal Bando di gara e dal presente Disciplinare e, quindi, procederà all’ammissione dei concorrenti idonei;
- ad effettuare la verifica in capo ai concorrenti sul possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico organizzativo ed economico finanziario, attraverso il sistema AVCpass;
- all’esclusione dalla gara dei concorrenti per i quali non risulti confermato il possesso dei requisiti di cui al punto precedente;
- alla comunicazione di quanto avvenuto agli uffici della stazione appaltante cui spetta provvedere all’escussione della cauzione provvisoria, alla segnalazione, ai sensi dell’art. dell’art. 80, comma 12, del D.Lgs. n. 50/2016, del fatto all’Autorità ai fini dell’inserimento dei dati nel casellario informatico delle imprese, nonché all’eventuale applicazione delle norme vigenti in materia di dichiarazioni non veritiere;
- all’apertura della busta riportante all’esterno la dicitura “Offerta Tecnica” al fine del solo

raggruppamenti (A.T.I./consorzi/GEIE) costituenti.

B. ELEMENTI QUANTITATIVI (OFFERTA ECONOMICA): punteggio massimo 30 punti:

Alla Ditta che avrà proposto l'offerta economica più vantaggiosa, la Commissione attribuirà il massimo punteggio pari a 30 punti, mentre per le restanti offerte verrà applicata la seguente formula :

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

ove:

X = punteggio da attribuire

Pi = prezzo unitario più basso

PO = prezzo unitario in esame

Art. 18 - SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA

La procedura di gara si svolgerà:

I^a fase: in seduta pubblica

La prima fase della gara si terrà in “**seduta pubblica**” presso la sede Municipale – corso Umberto I° n. 7 – Amantea -, il giorno e l’ora stabiliti al punto 21 del bando di gara.

La Commissione Giudicatrice, previa presa d’atto dei plichi contenenti le offerte entro il termine stabilito per la loro presentazione e previa verifica dell’integrità degli stessi, provvederà:

- all’apertura della busta riportante all’esterno la dicitura “Documentazione Amministrativa” e alla verifica che contenga tutti i documenti richiesti;
- valuterà inoltre che gli stessi siano conformi a quanto prescritto dal Bando di gara e dal presente Disciplinare e, quindi, procederà all’ammissione dei concorrenti idonei;
- ad effettuare la verifica in capo ai concorrenti sul possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico organizzativo ed economico finanziario, attraverso il sistema AVCpass;
- all’esclusione dalla gara dei concorrenti per i quali non risulti confermato il possesso dei requisiti di cui al punto precedente;
- alla comunicazione di quanto avvenuto agli uffici della stazione appaltante cui spetta provvedere all’escussione della cauzione provvisoria, alla segnalazione, ai sensi dell’art. dell’art. 80, comma 12, del D.Lgs. n. 50/2016, del fatto all’Autorità ai fini dell’inserimento dei dati nel casellario informatico delle imprese, nonché all’eventuale applicazione delle norme vigenti in materia di dichiarazioni non veritiere;
- all’apertura della busta riportante all’esterno la dicitura “Offerta Tecnica” al fine del solo
- controllo formale del corredo documentale prescritto, leggendo il solo titolo del documento rinvenuto e dandone atto nel verbale.

Di dette operazioni verrà redatto apposito Verbale.

IIª fase: in seduta riservata

Questa seconda fase verrà esperita, in “**seduta riservata**” per esaminare e valutare le “**Offerte tecniche**” delle imprese ammesse; la Commissione attribuirà, quindi, il punteggio in funzione e sulla base dei parametri di cui al precedente articolo del presente Disciplinare di gara.

Di dette operazioni verrà redatto apposito Verbale.

IIIª fase: in seduta pubblica

Questa terza fase verrà esperita in “seduta pubblica”, la cui data, ora e luogo saranno comunicati alle imprese partecipanti **esclusivamente a mezzo Posta Elettronica Certificata con preavviso di almeno 48 ore**, la Commissione procederà:

- a dare lettura dei punteggi attribuiti dalla Commissione Giudicatrice all’offerta tecnica delle ditte ammesse;
- all’apertura delle buste contenenti le offerte economiche delle Ditte e alla verifica della completezza e correttezza formale e sostanziale delle offerte;
- dare lettura delle offerte economiche e quindi ad assegnare il punteggio relativo al prezzo;
- alla verifica delle eventuali anomalie delle offerte in base alle prescrizioni di cui all’art. 97, comma 3, del D. Lgs. n. 50/2016.

L’aggiudicazione della gara avverrà in favore dell’offerente che sommati i punteggi attribuiti all’offerta tecnica e all’offerta economica, avrà ottenuto il punteggio più alto.

In caso di offerte con uguale punteggio totale, l’aggiudicazione avverrà in favore dell’offerta che abbia ottenuto il maggior punteggio relativamente “all’offerta tecnica”. Qualora i punteggi attribuiti al “valore tecnico” dovessero essere uguali, si procederà per sorteggio ai sensi e per gli effetti del R.D. n. 827/1924.

Delle predette operazioni verrà redatto apposito Verbale.

La stazione appaltante si riserva comunque di comunicare eventuali variazioni, rispetto a date e orari sopra indicati, a mezzo posta elettronica certificata, con preavviso di almeno 48 ore.

PARTE II

STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E CONDIZIONI GENERALI PER L’AFFIDAMENTO

Art. 18 - ADEMPIMENTI PER LA STIPULA DEL CONTRATTO

L’impresa aggiudicataria dovrà presentare entro **dieci** giorni dalla data di ricevimento della comunicazione di aggiudicazione la seguente documentazione:

- a) certificato di iscrizione al Registro delle Imprese emesso in data non anteriore a 6 (sei) mesi dalla data di aggiudicazione o, per le Imprese non aventi sede in Italia, certificato equipollente;

- b) idoneo documento comprovante la prestazione di una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale (art. 103, comma 1, del D. Lgs. n. 50/2016);
- c) polizza assicurativa a garanzia di responsabilità civile per danni a terzi nell'esecuzione del servizio;
- e) comunicazione con dichiarazione, rilasciata dal legale rappresentante dell'aggiudicatario, ovvero da soggetto munito di apposita procura, con indicazione degli estremi identificativi (IBAN) del conto corrente dedicato (bancario o postale) ai sensi della legge n. 136/2010 e ss.mm.ii., unitamente alle generalità ed al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso;
- d) bonifico bancario **per diritti di segreteria;**
- f) bonifico bancario **per spese di registrazione;**
- g) bonifico bancario **per marche virtuali;**
- h) bonifico bancario **per spese di pubblicazione atti di gara**, in ottemperanza all'art. 216, comma 11, del D. Lgs. n. 50/2016;
- i) Piano di sicurezza del personale
- j) Elenco nominativo del personale con relative documentazioni attestanti il possesso dei requisiti
- k) Ogni altra documentazione prevista nei precedenti articoli del presente disciplinare e nel capitolato d'appalto.

L'Amministrazione procederà a verificare d'ufficio, ai sensi dell'art. 43, D.P.R. 445/00, la veridicità delle ulteriori dichiarazioni sostitutive rese dall'Impresa aggiudicataria, in sede di presentazione dell'offerta.

Il contratto con l'Impresa aggiudicataria sarà stipulato, a norma di quanto prescritto all'art. 32, comma 9, del D. Lgs. n. 50/2016, non prima di trentacinque giorni dalla comunicazione ai controinteressati del provvedimento di aggiudicazione (art. 76, comma 5, lettera a del medesimo decreto).

Qualora l'aggiudicatario non produca la documentazione richiesta, ovvero non risulti in possesso dei requisiti dichiarati all'atto della presentazione dell'offerta, l'Amministrazione procederà all'aggiudicazione della gara all'Impresa concorrente seconda classificata. Nelle more della stipula del contratto, l'impresa aggiudicataria dovrà comunque, per rilevate ragioni di urgenza, garantire il servizio su richiesta dell'Ente.

L'impresa aggiudicataria è soggetta ad un periodo di prova di mesi 1 (uno) a partire dalla data di decorrenza dell'incarico. Qualora durante tale periodo l'esecuzione della prestazione non rispondesse alle norme previste dal presente Disciplinare e dal Capitolato d'appalto il Comune ha facoltà di risolvere il contratto ed aggiudicare il servizio al concorrente che segue in graduatoria.

Art. 19 – CAUZIONE DEFINITIVA

L'Impresa aggiudicataria dovrà costituire, cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale

a garanzia di regolare esecuzione dello stesso,(art. 103, comma 1, del D. Lgs. n. 50/2016);

Tale cauzione rimarrà vincolata fino al termine del rapporto contrattuale e sarà restituita dall'Impresa dopo la liquidazione dell'ultima fattura, e comunque non prima che siano state definite tutte le ragioni di debito e credito od ogni altra eventuale pendenza.

Salvo il diritto al risarcimento degli eventuali maggiori danni, l'Amministrazione aggiudicataria potrà trattenere sul deposito cauzionale i crediti derivanti a suo favore dal presente contratto; in tal caso, l'Impresa Aggiudicataria sarà obbligata a reintegrare o a ricostituire il deposito cauzionale entro 10 (dieci) giorni da quello del relativo invito, notificato a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento o a mezzo fax.

Art. 20 - CLAUSOLE RISOLUTIVE

Salva in ogni caso la facoltà d'esecuzione in danno, l'appaltatore prende atto che, fermo il diritto dell'Amministrazione di chiedere il risarcimento dei danni subiti e di intraprendere ogni ulteriore iniziativa ritenuta opportuna, il presente contratto si intenderà risolto di diritto al verificarsi di una delle seguenti circostanze:

- a) insorgenza, a suo carico, di un procedimento per la dichiarazione di Fallimento, Liquidazione coatta, Amministrazione controllata o Concordato preventivo;
- b) pronuncia, nei confronti del titolare o dei soci muniti di poteri di rappresentanza, di condanne penali o di provvedimenti di applicazione di misure di prevenzione;
- c) accertamento della non rispondenza al vero, anche in parte, delle dichiarazioni rese dal fornitore ai sensi del D.P.R. 445/00;
- d) inadempimento totale o parziale agli obblighi e divieti previsti dal Capitolato d'Appalto;
- e) ogni altro caso previsto dalle disposizioni legislative vigenti in materia.

Nei casi suddetti, la risoluzione si verificherà di diritto al ricevimento, da parte dell'appaltatore, di lettera Raccomandata A/R con la quale l'Amministrazione dichiara di volersi avvalere della clausola risolutiva. In tutti i casi di risoluzione del contratto, l'Amministrazione - senza bisogno di messa in mora e con semplice provvedimento amministrativo - procederà a incamerare a titolo di penale il deposito cauzionale e all'esecuzione in danno del servizio, nonché all'azione di risarcimento del danno subito e di ogni maggior danno, salvo sempre l'esperimento di ogni altra azione che ritenesse opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di applicare le disposizioni contenute nell'art. 110, comma 1, del D. Lgs. n. 50/2016.

Art. 21 - ACCORDO BONARIO

Trova applicazione l'art. 206 del D. Lgs. 50/2016.

Art. 22 – FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere in relazione all'interpretazione, esecuzione, validità, efficacia e risoluzione del presente contratto, sarà competente il Foro di Paola.

Art. 23 - SPESE CONTRATTUALI E DI PUBBLICAZIONE

Sono a carico dell'Impresa Aggiudicataria tutte le spese inerenti e conseguenti all'aggiudicazione della gara e alla stipulazione del contratto, nonché le spese di pubblicazione, in ottemperanza all'art. 216, comma 11, del D. Lgs. n. 50/2016, entro il termine di 60 (sessanta) giorni dall'aggiudicazione definitiva, il cui importo verrà comunicato dalla Stazione appaltante.

Art. 24 - RINVIO A NORME DI DIRITTO VIGENTI

Per quanto non espressamente previsto nel presente Disciplinare si fa riferimento al Capitolato d'Appalto ed alle vigenti norme regionali, nazionali e comunitarie vigenti in materia. Si applicano inoltre, le Leggi ed i Regolamenti che dovessero entrare in vigore nel corso della durata del presente affidamento.

Art. 25 - TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 13 del D. Lgs. n.196/03, "Codice in materia di protezione dei dati riservati", si fa presente che i dati forniti saranno trattati dall'Amministrazione aggiudicatrice per le finalità connesse all'espletamento della gara e la necessaria stipula e gestione del contratto. Il trattamento dei dati verrà effettuato dall'Amministrazione in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza e potrà essere attestato mediante strumenti manuali e informatici idonei a trattarli nel rispetto delle regole di sicurezza previste dalla Legge. Acquisite, ai sensi del citato art. 13, D. Lgs. n.196/03, le sopra riportate informazioni, con la presentazione dell'offerta e/o la sottoscrizione del Contratto, il concorrente acconsente espressamente al trattamento dei dati personali come sopra indicato. Responsabile del trattamento dei dati personali è il Responsabile Unico del Procedimento, **dott.ssa Anna Concetta Trafficante.**

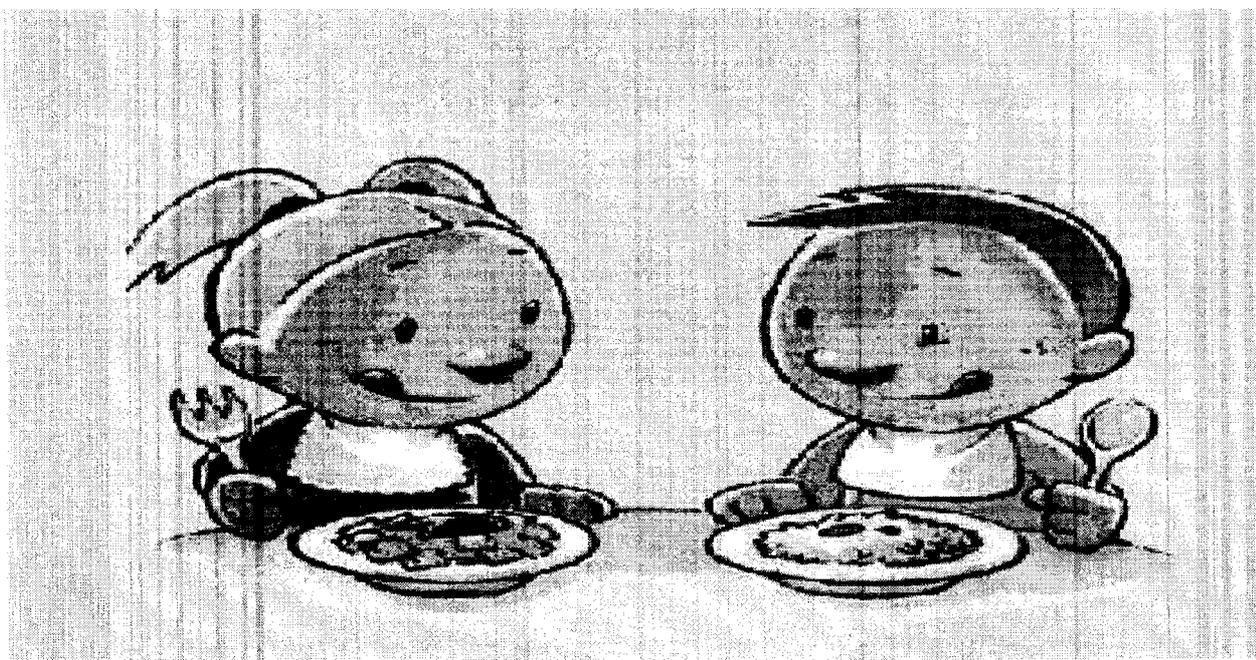
IL RESPONSABILE DEL SETTORE
Dott.ssa Anna Concetta Trafficante



COMUNE DI AMANTEA

(Provincia di Cosenza)

SETTORE -ISTRUZIONE-CULTURA-TURISMO-SPORT
Tel/Fax 0982-42924



**CAPITOLATO D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA ANNO SCOLASTICO 2016/2017
CODICE CIG : 6819340962**

Città di Amantea (Provincia di Cosenza)	
Publicazione	T. alla Pretorio
N° Reg.	663
Dal	28 OTT. 2016
Al	7 OTT. 2016

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

1. Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni frequentanti le scuole statali dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Amantea .

Il servizio comprende:

- a) l'approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare il servizio;
- b) la preparazione e porzionatura dei pasti presso i centri cottura
- c) trasporto con mezzi propri , consegna e distribuzione dei pasti ,compresa acqua, nei vari plessi scolastici;
- d) gestione dei Centri di Cottura Comunali e delle attrezzature contenute;
- e) pulizia, riordino e sanificazione dei locali dei centri cottura e dei locali adibiti a refettori dei plessi scolastici dove è prevista la somministrazione;
- f) gestione integrale del procedimento di registrazione degli utenti, prenotazione dei pasti , verifica versamenti quota individuale di partecipazione al costo del servizio da parte degli utenti sulla base della tariffa disposta dall'Amministrazione Comunale , con mezzi e personale proprio e con assunzione del rischio per eventuali mancati controlli sulle insolvenze, che rimane a carico dell'appaltatore;

2) I pasti dovranno essere preparati e cucinati con prodotti di qualità, secondo le prescrizioni di cui alle tabelle dietetiche vistate dalla competente Autorità Sanitaria Locale, nei centri cottura ubicati presso le scuole dell'infanzia di Amantea e della Frazione Campora S.G.

3. L'utenza è costituita da alunni e dal personale scolastico in servizio durante la refezione scolastica con compiti di assistenza e vigilanza educativa sugli alunni , il cui numero giornaliero sarà determinato sulla base delle richieste trasmesse dagli Istituti scolastici.

4. L'impresa aggiudicataria dovrà, inoltre, provvedere , in caso di necessità e su specifica richiesta del Comune, alla preparazione di pasti (max 20 pasti giornalieri) per soggetti in condizione di marginalità individuate dai Servizi Sociali, che dovranno essere recapitati nella sede indicata da questo Ente . Detta fornitura dovrà essere resa alle medesime condizioni contrattuali in essere tra le parti.

ART. 2 DURATA DELL'APPALTO

L' appalto è relativo all'anno scolastico 2016/2017 e si svolgerà secondo il calendario delle attività didattiche fissato dalle autorità scolastiche, che sarà comunicato all'impresa aggiudicataria prima dell'inizio del servizio.

Detto calendario potrà essere comunque, variato nel caso intervengano modifiche nell'organizzazione scoiastica o l'apertura di nuovi servizi, senza che ciò comporti il riconoscimento di compensi aggiuntivi all'impresa aggiudicataria.

Il Comune si riserva di:

- sospendere, interrompere parzialmente o totalmente il servizio in qualsiasi momento, qualora sopravengano giustificati motivi , senza che l'impresa aggiudicataria possa vantare alcun diritto;
- di anticipare e/o posticipare sia la data di inizio sia la data di cessazione del servizio senza che l'impresa aggiudicataria possa accampare alcuna pretesa;
- per giustificati e documentati motivi, di sospendere o interrompere parzialmente o totalmente il servizio in qualsiasi momento, a proprio insindacabile giudizio.

Nel caso in cui al termine del contratto il Comune non fosse riuscito a completare la procedura per una nuova assegnazione, l'impresa aggiudicataria è obbligata a continuare il servizio alle condizioni stabilite dal contratto scaduto per il tempo strettamente necessario a stipularne uno nuovo, e, in ogni caso, per non più di sei mesi dalla scadenza.

ART. 3 . IMPORTO A BASE DI GARA

L'importo a base di gara è fissato in €. **4,00** IVA inclusa al 4% per ogni singolo pasto (compresa acqua) con la seguente distinzione:

- Euro **3,79** IVA esclusa per costo unitario pasto
- Euro **0,06** per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso
- Euro **0,15** (IVA 4%) non soggetto a ribasso

Nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati all'impresa aggiudicataria tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, oneri di sicurezza, spese ed ogni altro onere, espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di che trattasi.

Il valore presunto complessivo dell'appalto per la fornitura di circa 32942 pasti per l'intero anno scolastico è stimato in **Euro 126.700,00** (euro centoventiseimilasettecento00) di cui Euro **2.000,00** (**duemila/00**) per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso oltre IVA al 4% .

Detto importo è meramente presuntivo e non vincola l'Amministrazione perché il suo ammontare dipenderà dal numero di pasti che saranno realmente consumati; pertanto l'Amministrazione si riterrà vincolata solo al prezzo unitario del pasto fissato dall'impresa aggiudicataria e non all'importo complessivo.

Tale prezzo comprende:

- a) fornitura delle derrate per la preparazione degli alimenti;
- b) cottura, preparazione, porzionamento dei pasti nelle cucine delle scuole materne di Amantea centro e della frazione Campora S.G. e la puntuale consegna a domicilio degli stessi presso le sedi scolastiche dove hanno sede i refettori, secondo la normativa sanitaria vigente in materia e sulla base del calendario giornaliero ed orario stilato dalle scuole medesime;
- c) allestimento dei refettori e successiva la pulizia quotidiana degli stessi, di tutti i locali e del vettovagliamento utilizzati ed impegnati per il servizio di mensa, la deterzione e disinfezione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti e lavelli;
- d) fornitura di bicchieri monouso, tovaglioli di carta, vaschette piatti e posate monouso, queste ultime confezionate in buste singole e quant'altro occorrente per la regolare esecuzione del servizio;
- e) trasporto e consegna dei pasti nei plessi scolastici interessati dal servizio e distribuzione degli stessi nei rispettivi refettori, che dovrà essere effettuato da personale dell'aggiudicataria, munito delle necessarie autorizzazioni sanitarie;
- f) preparazione e consegna di pasti (max 20 pasti giornalieri) per soggetti in condizione di marginalità individuate dai Servizi Sociali, solo in caso di necessità e su specifica richiesta di questo Ente, per come indicato al precedente art. 1, punto 4.

L'impresa aggiudicataria assume specifico obbligo di verificare quotidianamente la provenienza e le scadenze dei prodotti alimentari utilizzati.

L'Autorità Sanitaria Locale eseguirà i controlli ritenuti opportuni.

Il prezzo di aggiudicazione rimarrà invariato per tutta la durata del contratto.

Si precisa che saranno liquidati i corrispettivi relativi ai pasti effettivamente erogati secondo le modalità di controllo delle presenze che l'Ente si riserva di compiere.

Il servizio è finanziato con fondi del bilancio comunale.

ART. 4 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

La gara sarà esperita con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3, lettera a) del D. Lgs. n. 50/2016, valutabile in base agli elementi contenuti nell'offerta tecnica ed economica presentate.

I punteggi sono così stabiliti:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTI
OFFERTA TECNICA	70
OFFERTA ECONOMICA	30
TOTALE PUNTEGGIO	100

ART. 5 RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONE

a) L'impresa aggiudicataria assume piena e diretta responsabilità gestionale del servizio affidato, liberando a pari titolo l'Amministrazione Comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione a regola d'arte, nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nella relazione tecnica in sede di gara, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

b) L'impresa aggiudicataria risponderà direttamente, penalmente e civilmente, di eventuali danni a persone e/o cose, provocati nell'esecuzione del servizio, qualunque ne sia la natura, la causa, restando inteso che sarà a suo carico il completo risarcimento dei danni arrecati, e ciò senza diritti di compensi o rivalsa nei confronti del Comune.- In particolare l'impresa aggiudicataria si assume tutte le responsabilità per intossicazione/avvelenamento causati dall'ingerimento, da parte degli utenti di cibi contaminati o avariati.

c) E' fatto obbligo all'impresa aggiudicataria di stipulare a suo esclusivo onere, con primaria Compagnia di Assicurazione e per l'intera durata del contratto, apposita polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi (R.C.T) e responsabilità civile verso prestatori di lavoro (R.C.O.). Il contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dai rischi di intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio, nonché dei danni alle cose di terzi in custodia e consegna all'assicurato compresi quelli conseguenti a incendio e furto, con risarcimento a suo carico dei danni arrecati e ciò senza diritto a compensi o rivalsa nei confronti della stazione appaltante. Pertanto l'aggiudicatario dovrà stipulare apposita assicurazione che abbia un massimale non inferiore a €. 1.500,00,00. Tale polizza d'assicurazione dovrà essere presentata al momento della stipula del contratto.

ART. 6 SUBAPPALTO

E' vietato all'impresa aggiudicataria di cedere in subappalto il servizio assunto senza il consenso dell'Amministrazione, sotto la comminatoria della immediata rescissione del contratto e del risarcimento dei danni e delle spese all'Amministrazione Comunale.

ART. 7 MODALITÀ DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Il numero dei pasti da somministrare ammonta presumibilmente a n. 32.942 per l'intero anno scolastico. Questi dati, relativi alla quantità dei pasti da erogare, sono indicativi, in quanto suscettibili di variazioni, con possibilità di aumento o di diminuzione giornaliera, senza limitazione alcuna, e comunque secondo le effettive richieste da parte della popolazione scolastica ad usufruire del servizio. Per tali aumenti o riduzioni del numero dei pasti l'aggiudicataria non può opporre eccezioni alla stazione appaltante, né pretendere risarcimento alcuno, impegnandosi a seguire l'effettivo numero dei pasti richiesti giornalmente, agli stessi prezzi, patti e condizioni dell'appalto.

A) CARATTERISTICHE E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

Le derrate alimentari, la cui fornitura è a carico dell'impresa aggiudicataria, dovranno essere:

- * di "prima qualità" dal punto di vista igienico-sanitario, merceologico e commerciale;
- * conformi ai requisiti previsti dalle vigenti disposizioni normative e regolamentari - nazionali e Locali e con particolare riferimento alle direttive e normative emanate in materia di ristorazione

scolastica dalla Unione Europea, dalle prescrizioni specifiche dell'A.S.L. nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esecuzione dell'appalto;

- * le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi alla 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;
- * conformi alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari;
 - * è fatto tassativo divieto di fornitura di prodotti sottoposti a trattamenti "transgenici";
 - * 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;
 - * le merci dovranno essere mantenute nelle confezioni originali integre fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
 - * è fatto assoluto divieto di congelare pane ed alimenti già scongelati;
 - * 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); tale circostanza, rilevata direttamente dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;
 - * 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 dovranno essere evitati 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 con utilizzo di prodotti da forno freschi
 - * 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 (anche in funzione delle indicazioni specifiche a tal fine fornite nelle schede merceologiche allegate), nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.
 - * 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.
 - * È tassativamente esclusa la fornitura di cibi precotti
 - * L'impresa aggiudicataria è tenuta a fornire all'Ente appaltante, su richiesta dello stesso, tutti i documenti relativi ai prodotti, biologici e non, acquistati per la preparazione dei pasti presso le mense scolastiche comunali (copie fatture e bolle di consegna con indicata la destinazione delle merci, necessari al fine di permettere un controllo sul rispetto da parte dell'impresa aggiudicataria dell'offerta elaborata in sede di gara).

B) PREPARAZIONE DEI PASTI

- c) La fornitura dei pasti dovrà essere eseguita tutti i giorni da lunedì a venerdì per le scuole dell'infanzia, nei giorni per i quali sono previste attività didattiche pomeridiane per le altre scuole, che saranno concordati con le Istituzioni scolastiche, salvo impedimenti dovuti a cause di forza maggiore.
- b) L'impresa dovrà effettuare il trasporto e la distribuzione dei pasti nei refettori dei vari plessi scolastici, con utilizzo di automezzi idonei, contenitori termici, con rispetto delle norme igieniche

e utilizzo di personale necessario, entro la fascia oraria compresa tra le ore 12:00 e le ore 14:00 ovvero nell'arco orario che eventualmente dovesse essere indicato dalle Istituzioni Scolastiche.

c) La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo) presso i Centri Cottura del Comune di Amantea a cura dell'impresa aggiudicataria ;

d) Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica. Si intende che tutte le preparazioni previste non dovranno contenere corpi estranei e impurità di qualunque genere.

e) è tassativamente vietato qualsiasi riciclo di pasti od avanzi;

f) non sono previste frittiture di alimenti;

g) le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo la normativa vigente.

h) I tempi di preparazione dei pasti dovranno essere adeguati al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti ;

i) L'impresa aggiudicataria assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'Amministrazione Comunale.

Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

l) L'impresa aggiudicataria per la preparazione dei pasti dovrà rispettare obbligatoriamente la tabella dietetica approvata dall'Asl n. 1 e allegata al presente capitolato, relativamente alle grammature e ai requisiti qualitativi , secondo il criterio di alternanza settimanale, e che potrà essere suscettibile di variazioni da parte del predetto servizio riservandosi il Comune, altresì, di concordare modifiche scaturenti da eventuali variazioni di competenze e norme.

I pasti dovranno corrispondere alle caratteristiche per qualità e quantità definite nella medesima tabella dietetica.

Non è consentita alcuna variazione rispetto ai menù vistato dall'ASL .Solo in via eccezionale, saranno ammesse variazioni temporanee nei seguenti casi:

- guasto improvviso di uno o più impianti o attrezzature da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura della impresa aggiudicataria sia per gli interventi di manutenzione ordinaria che straordinaria;
- interruzioni temporanee della produzione per cause quali incidenti, black-out, scioperi o altre cause di forza maggiore, ecc.;
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura dell'impresa aggiudicataria ;

Tali variazioni potranno essere effettuate previa comunicazione all'Ente in forma scritta o verbale, in funzione dei tempi di accadimento delle emergenze suddette, fermo restando l'obbligo dell'impresa aggiudicataria di garantire pasti sostitutivi rispettosi del necessario apporto nutrizionale calibrato dai menù originari in relazione alle tipologie d'utenza .

Variazioni di menù apportate unilateralmente dall'impresa aggiudicataria , al di fuori dei casi suesposti, saranno soggette all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato. Sono ammesse variazioni al menu approvato dalla ASL competente su espressa richiesta della commissione mensa e supportate dal monitoraggio circa il gradimento del pasto soggetto a richiesta di variazione.

m) Nella preparazione giornaliera dei pasti, sarà richiesta la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta, e ciò in relazione alla qualità, alla conservazione ed alla somministrazione dei cibi ed ingredienti utilizzati.

I Pasti a seguito della loro preparazione devono essere sigillati in appositi contenitori , conformi per caratteristiche costruttive e funzionali alle prescrizioni dettate dal Ministero della Sanità, i quali assicurino la salvaguardia delle sostanze alimentari dal contatto, con agenti batterici e virali di qualunque specie, nonché assicurino al tempo stesso il mantenimento della temperatura degli

alimenti soggetti a cottura ad un livello non inferiore a 40 gradi centigradi al momento della consegna presso le sedi scolastiche.

n) I pasti devono pervenire con oneri di trasporto a carico dell'impresa aggiudicataria nei giorni e orari stabiliti dal calendario scolastico e comunque entro la fascia oraria compresa tra le 12'00 e le 14'00.

o) Potrà essere richiesta all'impresa aggiudicataria la sostituzione del pasto con cestini freddi in caso di gite scolastiche o di altri eventi e occasioni, previa comunicazione data alla ditta aggiudicataria con congruo anticipo, comunque non inferiore a due giorni, dalle competenti autorità scolastiche.

p) I cibi saranno sottoposti a cottura giornaliera utilizzando le attrezzature in dotazione e adottando le opportune modalità culinarie, con esclusione di cibi "precotti".

L'Ente appaltatore procederà con proprio personale nei momenti che più riterrà opportuni, al controllo qualitativo delle derrate acquistate che dovranno risultare selezionate e comunque di prima qualità e appartenenti a marchi noti e diffusi sul territorio nazionale.

Nel caso di contestazione da parte dell'Ente delle merci acquistate, l'impresa aggiudicataria e dovrà provvedere a propria cura e spese al ritiro immediato della partita contestata.

L'impresa aggiudicataria è responsabile della buona conservazione delle derrate depositate o preparate e ad essa sarà imputato ogni caso di avaria ad eccezione del caso fortuito o forza maggiore, la stessa ha l'obbligo di esporre presso i centri di cottura ed i locali adibiti a refettori copie del menù .

q) L'impresa aggiudicataria , ad ogni cambio di stagione, potrà concordare con l'Ufficio Istruzione del Comune , che si avvarrà della consulenza del competente Servizio Sanitario e della Commissione Mensa, variazioni dei cibi nei menu giornalieri che tengano conto delle variazioni stagionali soprattutto per quanto riguarda l'uso della frutta e degli ortaggi.

L'impresa aggiudicataria dovrà altresì provvedere ad approntare :

● diete speciali, (compresa la fornitura dei relativi prodotti dietetici e di tutti gli alimenti necessari)

L'impresa aggiudicataria si impegna a garantire la preparazione, senza alcuna limitazione numerica , di pasti a favore di utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari certificate, a carattere permanente, nel pieno rispetto delle prescrizioni indicate nei regimi dietetici specifici elaborati a cura delle autorità sanitarie competenti. Tali regimi dietetici dovranno essere comunicati all'impresa aggiudicataria . La richiesta di diete speciali deve essere effettuata dal genitore o da chi ne fa le veci accompagnata da idonea documentazione medica. L'attivazione di diete speciali è vincolata all'approvazione del competente Servizio Sanitario dell'ASP territoriale.

Presso i Centri di Cottura dovrà essere predisposta una linea di preparazione separata delle diete speciali ovvero dovranno essere predisposte opportune zone dedicate allo stoccaggio dei prodotti da utilizzare per le diete speciali, alla loro preparazione e confezionamento. L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre individuare gli addetti responsabili della preparazione/confezionamento delle diete speciali nei centri cottura e della loro distribuzione.

Ogni dieta speciale dovrà essere confezionata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e trasportate in contenitori monoporzione isotermitici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge.

● menu' alternativi – l'impresa aggiudicataria si impegna a garantire la preparazione di pasti a favore di utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi religiosi o di altra natura (qualora ne venga fatta specifica richiesta). Per gli utenti vegetariani deve essere fornito formaggio in sostituzione della carne. Nei casi di diete speciali determinate da motivi etici e religiosi l'aggiudicataria dovrà fornire menù alternativi su specifiche indicazioni dei genitori.

● diete leggere- l'impresa aggiudicataria, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno, dovrà fornire diete in bianco, costituite di norma da pasta o riso in bianco, una verdura e una porzione di prosciutto cotto o formaggio fresco.

Le diete dovranno essere confezionate in appositi contenitori recanti indicazioni che riconducano inequivocabilmente dell'utente destinatario nel rispetto della normativa sulla privacy.

Somministrazione dei pasti

La somministrazione dei pasti avverrà presso i luoghi preposti alla somministrazione dei pasti di ogni scuola, secondo le modalità e nel rispetto degli orari indicati per tipologie d'utenza a cura dell'impresa aggiudicataria, che ne assume in pieno ogni responsabilità. Il mancato rispetto di modalità e orari di somministrazione sarà assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

● La stazione appaltante potrà anche richiedere per motivate esigenze, la fornitura di **cestini alimentari** che dovranno essere confezionati in sacchetti individuali di carta idonei al contatto con gli alimenti e conformi alle normative vigenti.

Le mense scolastiche rimarranno in funzione dal lunedì al venerdì, secondo le esigenze richieste dall'orario delle lezioni, anche con l'effettuazione di doppi turni qualora le necessità del servizio lo richiedano.

Il calendario di apertura del servizio e gli orari di distribuzione dei pasti verranno notificati dal Comune, previa comunicazione delle Istituzioni Scolastiche.

●E' richiesta, inoltre, all'aggiudicataria la preparazione di pasti (max 20 pasti giornalieri) per soggetti in condizione di marginalità individuate dai Servizi Sociali, solo in caso di necessità e su specifica richiesta di questo Ente.

ART. 8 CENTRI COTTURA

Il Comune mette a disposizione dell'impresa aggiudicataria, esclusivamente per il servizio oggetto dell'appalto e per la durata del contratto, i locali attualmente in uso ed adibiti allo scopo:

Centro cottura sito nei locali della scuola dell'infanzia della frazione Campora San Giovanni;

Centro cottura sito nei locali della scuola dell'infanzia di via Dogana;

Quanto messo a disposizione dell'impresa aggiudicataria, da parte del Comune per l'erogazione del servizio mensa, sarà consegnato con apposito verbale ed alla scadenza del contratto, dovrà essere riconsegnato nello stesso stato in cui è stato preso in godimento, salvo il normale deterioramento.

L'aggiudicataria dovrà provvedere a:

- a) attrezzare le cucine e le mense di tutto il materiale complementare comprese le attrezzature portavivande per l'allestimento dei carrelli, necessari per il funzionamento delle cucine e delle mense. Detto materiale dovrà essere conforme alle normative in materia;
- b) se necessario e secondo le indicazioni dell'Autorità Sanitaria preposta alla vigilanza, integrare a sue spese, l'attrezzatura delle cucine, sostituire quelle usurate non più idonee al servizio;
- c) garantire il mantenimento, l'efficienza e la conformità alle normative vigenti in materia di igiene e sicurezza dei suddetti locali degli arredi degli impianti e delle attrezzature, con l'impegno di riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto di consegna assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo;
- d) effettuare a propria cura e spese, ogni intervento di manutenzione ordinaria e straordinaria su tutti gli arredi e le attrezzature;
- e) depositare in Comune prima dell'inizio del servizio il piano di manutenzione previsto e comunicare successivamente gli interventi effettuati;
- f) secondo le proposte eventualmente formulate a tale titolo in sede di gara, provvederà, a propria cura e spese, alla realizzazione degli interventi finalizzati al miglioramento del servizio con l'introduzione di nuove attrezzature(o al miglioramento di quelle esistenti);

L'impresa aggiudicataria sarà pienamente responsabile, con obbligo di risarcimento al Comune, di danni alle strutture per negligenza, uso improprio, atti vandalici del proprio personale dipendente;

I pasti prodotti dovranno essere forniti a domicilio delle seguenti sedi scolastiche:

Amantea Centro: Scuole dell'infanzia di Via Dogana, via Garibaldi, via Baldacchini, Santa Maria, scuole elementari di via Garibaldi e via Baldacchini;

Frazione Campora San Giovanni: scuola dell'infanzia , Scuola elementare e scuola media via dei Gladioli.

ART. 9 OBBLIGHI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Obblighi dell'impresa aggiudicataria :

- 1) Il pieno rispetto delle norme di legge in materia igienico sanitaria, di sicurezza alimentare e di ogni altra direttiva emanata dalle competenti autorità, con l'assunzione di tutti gli oneri derivanti dalla procedura prevista dal sistema di autocontrollo HACCP, comprensivo delle metodiche di rintracciabilità degli alimenti e della predisposizione di tutta la documentazione prevista. L'aggiudicataria deve produrre un piano di autocontrollo e darne copia al Comune che potrà richiedere le integrazioni necessarie, nomina altresì un responsabile del Piano di autocontrollo il quale deve effettuare e documentare almeno un sopralluogo mensile in ogni singola struttura seguendo una specifica check-list per il monitoraggio della sicurezza alimentare e gli adempimenti del sistema di prevenzione igienico sanitario e deve trasmettere tempestivamente copia del verbale di sopralluogo al preposto ufficio comunale.
- 2) Fornitura delle derrate necessarie per la preparazione degli alimenti e quant'altro occorrente per l'esecuzione del servizio;
- 3) Preparazione e cottura dei cibi con l'osservanza, in qualità, quantità e composizione, del menù vistato dall'ASL n.1 e allegato al presente capitolato;
- 4) L'utilizzo di piatti, bicchieri, posate, tovaglioli, ecc., monouso, salvo diverse disposizioni del Comune;
- 5) **Personale:** l'impresa aggiudicataria dovrà assumere a suo esclusivo carico e spese, personale sufficiente, qualificato, in possesso dei requisiti professionali e sanitari (cuoco, aiuto cuoco, responsabile controlli qualità e sicurezza, addetto servizio di refezione autisti, altre qualifiche ritenute necessarie) ,in misura sufficiente a garantire nel complesso l'organico sufficiente per il regolare e puntuale svolgimento del servizio previsto nel presente capitolato, per tutta la durata contrattuale, con l'impiego delle dotazioni strumentali necessarie (divise da lavoro, copricapo e cuffie, grembiuli, calzature antinfortunistiche, guanti monouso ecc.).
- 6) Evitare, nello svolgimento del servizio ,qualsiasi intralcio o disturbo all'attività scolastica
- 7) Ottemperare a tutte le norme legislative in materia di personale dipendente, nonché a quanto previsto dai relativi contratti collettivi nazionali di categoria. L'aggiudicataria si avvarrà di personale qualificato e lo impiegherà sotto la propria esclusiva responsabilità, lo stesso, munito di regolare libretto sanitario, dovrà essere sottoposto, sia all'atto dell'assunzione sia periodicamente a tutte le visite mediche, agli accertamenti batteriologici , e a tutti i controlli prescritti dalle leggi e regolamenti in vigore.
- 8) Trasmissione, prima della stipula del contratto, all'ufficio preposto del Comune dell'elenco del personale utilizzato nelle mense scolastiche, specificando per ognuno il possesso delle qualifiche necessarie per lo svolgimento del servizio e del libretto sanitario, nonché il nominativo del responsabile del servizio .Il Comune si riserva di operare in proposito tutti i controlli che riterrà opportuni, nonché la facoltà di richiedere il trasferire il personale ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi. In tal caso l'aggiudicataria provvederà alla sostituzione con altro personale senza che ciò comporti la richiesta di compensi aggiuntivi;
- 9) Dotazione del vestiario di lavoro per il personale dipendente,(tute o sopravestiti di colore bianco nonché guanti, mascherine,cappellini, cuffie ecc.) che dovrà indossare durante il servizio . E' pure onere dell'aggiudicataria controllare che tutte le norme igieniche comprese quelle relative al vestiario, siano rigorosamente rispettate dal personale

- dipendente. Tutto il personale dipendente dall'aggiudicataria dovrà portare in modo visibile l'indicazione dell'appartenenza allo stesso;
- 10) Provvedere alle assicurazioni sociali, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro.
 - 11) Istruire e responsabilizzare il proprio personale, assicurarne una formazione adeguata, esigerne il corretto impiego, controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e igiene del lavoro da parte dello stesso.
 - 12) Tutti gli oneri e gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali, per il personale dipendente sono a carico dell'impresa aggiudicataria;
 - 13) L'applicazione nei confronti dei lavoratori dipendenti o utilizzati, di condizioni non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro della categoria. Resta inteso che i lavoratori suddetti restano a tutti gli effetti dipendenti dell'impresa aggiudicataria che dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di aver ottemperato a tutti gli obblighi relativi al personale dipendente.
 - 14) Dotare ogni mensa di appositi contenitori, distinti e separati e igienicamente idonei, per la conservazione del pane, della frutta e del materiale a perdere (posate, piatti e bicchieri ecc.) in attesa della loro distribuzione per la consumazione dei pasti.
 - 15) Esonero del Comune da qualsiasi responsabilità derivante dal mancato rispetto da parte dell'aggiudicataria di norme di legge o regolamenti concernenti l'assunzione, la tutela, la protezione, la salute, la sicurezza, l'assicurazione e l'assistenza dei lavoratori, nonché il puntuale pagamento delle spettanze al personale dipendente;
 - 16) L'assunzione di ogni responsabilità nei confronti dei propri fornitori di prodotti alimentari e materiale vario, per eventuali carenze igienico-sanitarie attinenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti;
 - 17) provvedere alle spese per la fornitura del gas dei centri cottura
 - 18) **Derattizzazione e disinfestazioni:** sono a carico dell'impresa aggiudicataria il monitoraggio degli infestanti, gli interventi di derattizzazione e disinfestazione da effettuarsi presso i centri di cottura e nelle relative pertinenze e aree esterne. L'aggiudicataria è tenuta ad effettuare il monitoraggio almeno con cadenza mensile. Il personale dell'impresa aggiudicataria deve essere appositamente formato per il riconoscimento di segni e tracce di infestanti e, in loro presenza, deve richiedere alla propria azienda l'effettuazione degli opportuni interventi. In caso di riscontro positivo, la data, il tipo di intervento da effettuare e la ditta incaricata devono essere preventivamente comunicati all'Amministrazione Comunale e al Dirigente Scolastico di riferimento. Gli interventi devono essere effettuati da una ditta specializzata, in possesso delle abilitazioni previste dalla legge, in orari di non svolgimento del servizio e di non presenza degli alunni nel plesso scolastico, con prodotti e modalità che non provochino contaminazioni dirette o indirette degli alimenti e nel rispetto delle norme di sicurezza. In nessun caso sono ammesse esche a "cielo aperto". Nei casi di infestazione manifesta, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere il monitoraggio con frequenza maggiore rispetto a quella sopra definita. L'impresa aggiudicataria deve conservare presso il Centro Cottura e i plessi scolastici tutte le attestazioni rilasciate dalle imprese specializzate che hanno svolto le disinfestazioni e derattizzazioni e provvedere tempestivamente all'invio di copia all'Amministrazione Comunale.
 - 19) **Smaltimento rifiuti** I rifiuti solidi urbani provenienti dai Centri Cottura, refettori e locali annessi dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il loro consumo presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta, nel rispetto della disciplina comunale in materia di raccolta dei rifiuti, collocati all'esterno dell'edificio per il successivo ritiro e smaltimento a cura dell'Ente appaltante. L'impresa aggiudicataria è tenuta, per i Centri Cottura a propria cura e spese, allo smaltimento degli oli e grassi vegetali e/o animali, residui della cottura nel

rispetto della normativa vigente. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

- 20) **Materiali di pulizia e consumo** l'impresa aggiudicataria assume a propria cura e spese la fornitura di ogni materiale di pulizia e sanificazione, nessuno escluso, necessario per l'esecuzione del servizio, con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni, nonché nel rispetto delle indicazioni previste dalla normativa in materia;
- 21) È inoltre posta a carico dell'impresa aggiudicataria la fornitura di ogni materiale di consumo, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione – in ogni fase - del servizio oggetto dell'appalto (materiali a perdere per conservazione alimenti e campioni, per somministrazione, per preparazione pasti, ecc), con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.
- 22) **Eventi eccezionali e scioperi** In caso di sciopero del personale dell'impresa aggiudicataria o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata con congruo anticipo, e comunque almeno tre giorni prima. Resta inteso che in caso di sciopero dovrà essere rispettata la normativa vigente.

In caso di sospensione delle lezioni, per qualsiasi motivo, le Istituzioni Scolastiche provvederanno ad avvisare, almeno 20 ore prima, salvo eventi eccezionali non prevedibili, l'impresa aggiudicataria che non potrà pretendere nessuno indennizzo.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambi le parti.

L'impresa aggiudicataria in caso di impossibilità di erogazione del servizio per cause di forza maggiore, s'impegna a fornire un pasto alternativo.

ART. 10 REGISTRAZIONE PASTI E TICKET UTENTI

- a) L'impresa aggiudicataria deve essere dotata di un sistema informatico per l'iscrizione al servizio degli utenti, la rilevazione giornaliera delle presenze, prenotazione dei pasti, verifica controllo pagamento quote individuali, da attivare fin dal primo giorno di inizio del servizio, le cui caratteristiche tecniche devono essere tali da consentire il rilevamento degli utenti richiedenti il servizio (distinti per ciascuna sede scolastica) del numero di pasti quotidiano correlato alle presenze degli utenti che abbiano regolarmente pagato, nonché il controllo del pagamento del ticket individuale (la cui descrizione dettagliata deve essere inserita tra i documenti di ammissione alla gara). Il sistema impiegato deve essere tale da fornire un servizio utile al cittadino rendendo più semplici, veloci ed automatiche le procedure per usufruire del servizio refezione, garantire il rispetto delle esigenze dietetiche degli alunni grazie ad una prenotazione nominativa delle presenze, migliorare l'efficienza delle modalità di prenotazione pasti, allo scopo di evitare sprechi o disservizi, tutelare la privacy delle famiglie con particolare riguardo ai dati sanitari, religiosi e reddituali;
- b) In particolare il sistema dovrà garantire i seguenti processi:
 - Registrazione anagrafica utenti e adulti responsabili dei pagamenti e attribuzione del codice utente;
 - Gestione completa delle prenotazioni dei pasti con personale proprio attraverso l'impiego di strumenti informatici che dovranno essere dettagliati in fase di progetto. Il sistema dovrà prevedere anche la gestione dei pasti del personale docente, differenziandone le relative prenotazioni.
 - Verifica di avvenuto pagamento con modalità anticipata da parte degli utenti previo ritiro di apposite ricevute da consegnare successivamente al Comune di Amantea unitamente alle relative fatturazioni. La soluzione proposta dovrà agevolare il più

- possibile l'utenza, attraverso la semplicità d'uso, la comodità e la numerosità dei punti di prenotazione ricarica;
- Gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza.
 - Gestione completa delle comunicazioni con i genitori, oltre che con documenti cartacei anche con sistema WEB based. Tale sistema dovrà essere accessibile grazie ad un link presente sul sito del Comune.
 - In ogni momento il sistema dovrà consentire di redigere statistiche relative ai diversi momenti della gestione, lo storico, i costi, le presenze, il numero dei pasti forniti totale e parziale secondo le date e i periodi desiderati.
 - L'impresa aggiudicataria attraverso il sistema informatizzato dovrà gestire tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.l. 30/06/2003 n. 196, convertito con modifiche dalla L. 26 febbraio 2004, n. 45, con particolare attenzione ai dati sensibili quali dati sanitari, etico-religiosi, amministrativi e di pagamento.
- c)** all'impresa aggiudicataria spetta la gestione di tutto il processo della ristorazione: dalla prenotazione giornaliera dei pasti alla verifica dei pagamenti a quella degli insoluti. La morosità anche reiterata degli utenti non dovrà in nessun caso determinare l'interruzione del servizio. Il pasto dovrà essere somministrato sempre a tutti gli utenti. L'impresa aggiudicataria dovrà tempestivamente e preventivamente informare e concordare con la Stazione appaltante le modalità per risolvere eventuali morosità.
- d)** l'impresa aggiudicataria deve rilevare il numero degli utenti cui erogare il pasto. La rilevazione dovrà essere nominativa ed effettuata giornalmente, con modalità e tempi in grado di garantire il corretto e regolare svolgimento del servizio con particolare attenzione alle esigenze alimentari dell'utenza (diete alimentari).
- e)** Tutte le prenotazioni dovranno essere inserite nel sistema informatico giornaliero entro le ore 10.00. tutte le informazioni inserite nel sistema dovranno essere disponibili e stampabili dall'Amministrazione Comunale per controllo ed ogni altra eventualità. L'Impresa dovrà fornire una dettagliata descrizione di come intende organizzare il servizio per soddisfare tale requisito.
- f)** il sistema dovrà consentire di rilevare la presenza giornaliera degli utenti, la prenotazione dei pasti e il numero degli stessi erogati e la verifica dell'avvenuto pagamento della quota individuale di compartecipazione al servizio da parte degli utenti. Tale quota a carico degli utenti è fissata in €. 1,60 per ogni singolo pasto, salvo diversa disposizione in merito da parte del Comune. Il personale preposto da parte dell'impresa aggiudicataria provvederà ad inserire nel sistema, per ciascun utente, le prenotazioni del numero di pasti corrispondenti alle somme versate e documentate tramite acquisizione di apposita idonea ricevuta di pagamento. Le ricevute saranno consegnate al preposto ufficio comunale unitamente alle fatture di pagamento.
- g)** Il sistema deve registrare costantemente credito acquistato dall'utenza ed aggiornare algebricamente il saldo individuale; tale saldo sarà decrementato, sempre giornalmente, all'atto della prenotazione del pasto.
- h)** La cancellazione della prenotazione deve essere possibile entro le ore 10.00 senza che nulla venga addebitato all'utente. Dopo tale termine è possibile restituire il costo del pasto all'utente che non abbia usufruito del servizio solo dietro autorizzazione della Stazione Concedente ed in presenza di conferma scritta da parte del personale scolastico.
- i)** mensilmente l'impresa dovrà comunicare alla stazione appaltante il numero dei pasti addebitati all'utenza. L'Amministrazione Comunale provvederà a liquidare i soli pasti effettivamente addebitati/consumanti. Nel caso in cui l'utenza effettui contestazioni sui pasti addebitati in mesi precedenti e già fatturati dall'Impresa, e sia verificato un effettivo errore di rilevazione, si potrà procedere allo storno del pasto (e del relativo

addebito) solo a fronte di idonea documentazione comprovante. In tal caso il pasto/i erroneamente addebitato/i, verranno riaccreditati alla famiglia ed al Comune.

D) L'impresa dovrà effettuare solleciti (anche attraverso sms e raccomandate A/R) verso l'utenza inadempiente nei tempi e con le modalità concordate con l'Amministrazione Comunale, ma sempre nel rispetto della privacy individuale e delle norme vigenti in materia. In nessun caso dovrà essere interrotto il servizio nei confronti degli utenti morosi. Eventuali situazioni riguardanti utenti appartenenti alle categorie più deboli andranno concordate con l'Amministrazione Comunale.

m) in sede di iscrizione al servizio di refezione scolastica, gli utenti potranno fare istanza di riduzione e/o esenzione della quota di contribuzione individuale. Sarà compito del competente ufficio comunale provvedere alla determinazione degli aventi diritto alle esenzioni e/o riduzioni ai sensi del Regolamento Comunale e trasmettere i relativi elenchi all'impresa aggiudicataria;

n) è competenza dell'impresa aggiudicataria:

- la gestione e l'aggiornamento tecnico dell'intera banca dati
- l'inserimento delle iscrizioni al servizio all'inizio dell'anno scolastico sulla base dei moduli cartacei sottoscritti dall'utenza e relative variazioni
- la quotidiana rilevazione/prenotazione dei pasti in tutti i plessi, con personale appositamente incaricato ed adeguatamente istruito, entro le ore 10.00
- la stampa dei fogli presenza (griglie)
- lo storno delle prenotazioni nel caso in cui gli utenti escano da scuola entro e non oltre le ore 10.00 con aggiornamento immediato dei dati nel sistema;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole;
- la gestione dei reclami e/o segnalazioni dell'utenza. A tal fine l'Impresa dovrà comunicare alla Stazione Appaltante, prima dell'inizio del servizio, il soggetto incaricato della gestione degli stessi ed i recapiti telefonici a cui gli utenti potranno rivolgersi per eventuali reclami e/o segnalazioni connessi alla gestione del servizio in questione;
- l'attivazione di procedure alternative di emergenza per rilevazione/prenotazione pasti in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico
- La gestione ed il controllo del saldo dei crediti/debiti degli utenti da comunicare mensilmente alla Stazione Appaltante
- La gestione delle comunicazioni e dei solleciti di pagamento agli utenti

o) L'Impresa aggiudicataria dovrà emettere fattura esclusivamente sulla base dei pasti inseriti nel sistema informatizzato. Prima dell'inizio del servizio, l'impresa aggiudicataria dovrà fornire l'intero sistema (software, apparecchiature e quant'altro rispondenti alle descrizioni fornite in sede di gara. Resta inteso che al termine dell'appalto e/o in caso di risoluzione anticipata del contratto, l'aggiudicataria dovrà trasferire al Comune senza alcun onere o costo aggiuntivo, la banca dati completa e documentata.

Si precisa che non saranno liquidati i corrispettivi dei pasti che, nelle verifiche disposte dall'ufficio, non troveranno riscontro con i relativi pagamenti.

ART. 11 PREZZO

Il prezzo di aggiudicazione rimarrà invariato per la durata del contratto. Con tale corrispettivo l'impresa aggiudicataria si intende compensata di qualsiasi avere e pretendere dal Comune per il servizio in oggetto, connesso o conseguente senza alcun diritto a nuovi e maggiori compensi, in tutto essendo soddisfatto con il pagamento del canone fissato con l'aggiudicazione. Il Comune

provvederà al pagamento dietro presentazione di regolari fatture e previa verifica della rispondenza del numero di pasti erogati con i relativi versamenti.

L'aggiudicataria esonera espressamente e irrevocabilmente l'Amministrazione dal pagamento di interessi, rivalutazioni o altro, compreso il risarcimento danni, qualora il ritardato pagamento non è imputabile a fatto proprio dell'Amministrazione o non vi abbia contribuito con dolo o grave colpa.

ART. 12 MODALITA' DI FATTURAZIONE E DI PAGAMENTO

Il corrispettivo d'appalto è quello determinato dal ribasso presentato dall'aggiudicatario in sede di gara.

Il pagamento all'Impresa appaltatrice sarà effettuato nei termini di legge, dietro emissione di regolare fattura, previa acquisizione della fattura medesima al protocollo dell'Ente alla quale dovranno essere allegati le attestazioni dei pasti erogati cui la fattura fa riferimento.

Detto corrispettivo s'intende remunerativo di tutti gli oneri e gli obblighi assunti contrattualmente per l'esecuzione del servizio indicato nel presente Capitolato e nel progetto offerta presentato dall'Impresa in sede di gara.

Esso comprende, comunque, tutte le spese dirette ed indirette per il personale compresi i contributi e gli accantonamenti.

Il corrispettivo comprende, inoltre, gli oneri di ammortamento e gli interessi sul capitale per i materiali e le attrezzature e quanto altro di proprietà della ditta aggiudicataria, le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti i beni mobili ed immobili utilizzati per l'espletamento dei servizi, i consumi, le spese generali, gli oneri, le tasse, l'utile d'impresa, le assicurazioni e qualsiasi altra imposta presente e futura.

Nell'importo contrattuale pattuito sono compresi gli adeguamenti e/o ampliamenti del servizio conseguenti a variazioni normative o regolamentari o ad altri motivi tecnicoorganizzativi.

L'Amministrazione Comunale provvederà al pagamento del corrispettivo dovuto per il servizio di che trattasi soltanto previa acquisizione ex art. 16-bis, comma 10 del DL 185/2008 del DURC che attesti la regolarità contributiva dell'appaltatore. Non si procederà, pertanto, alla liquidazione della fattura in presenza di un DURC da cui risulti in via definitiva l'irregolarità contributiva dell'impresa aggiudicataria.

ART. 13 GARANZIE DI ESECUZIONE

Prima della stipula del contratto l'Impresa aggiudicataria dovrà costituire, cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale, a garanzia di regolare esecuzione dello stesso, (art. 103, comma 1, del D. Lgs. n. 50/2016) e del pagamento delle penalità eventualmente comminate, dell'eventuale risarcimento dei danni nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere per fatti o danni provocati dall'aggiudicataria a causa di inadempienze contrattuali o cattiva esecuzione del servizio, da costituire con le modalità di cui all'art. 93, commi 2 e 3 del D. Lgs. n. 50/2016. La mancata costituzione della cauzione determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta, e l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria (art. 103 comma 3 del D. Lgs. n. 50/2016). La cauzione definitiva dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Resta salva la facoltà dell'Amministrazione Comunale di esperire ogni altra azione nel caso la cauzione risultasse insufficiente. La ditta è obbligata a reintegrare entro 30 gg. la cauzione per l'importo di cui l'Amministrazione Comunale abbia dovuto eventualmente avvalersi.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali e comunque fino a che non siano state definite tutte le ragioni di debito e credito od ogni altra eventuale pendenza.

Tale cauzione definitiva dovrà essere prodotta dall'Impresa Aggiudicataria entro il termine di 10 (dieci) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione di aggiudicazione definitiva.

ART. 14 CLAUSOLE RISOLUTIVE

Salva in ogni caso la facoltà d'esecuzione in danno, l'appaltatore prende atto che, fermo il diritto dell'Amministrazione di chiedere il risarcimento dei danni subiti e di intraprendere ogni ulteriore iniziativa ritenuta opportuna, il presente contratto si intenderà risolto di diritto al verificarsi di una delle seguenti circostanze:

- a) insorgenza, a suo carico, di un procedimento per la dichiarazione di Fallimento, Liquidazione coatta, Amministrazione controllata o Concordato preventivo;
- b) pronuncia, nei confronti del titolare o dei soci muniti di poteri di rappresentanza, di condanne penali o di provvedimenti di applicazione di misure di prevenzione;
- c) accertamento della non rispondenza al vero, anche in parte, delle dichiarazioni rese dal fornitore ai sensi del D.P.R. 445/00;
- d) inadempimento totale o parziale agli obblighi e divieti previsti dal presente Capitolato d'Appalto specialmente di quelle relative all'igiene, alla sicurezza e alla composizione dei pasti di cui alla tabella dietetica allegata al presente capitolato. Fanno fede, in tal senso, gli addebiti formali regressi.
- e) Ogni altro caso previsto dalle disposizioni legislative vigenti in materia.

Nei casi suddetti, la risoluzione si verificherà di diritto al ricevimento, da parte dell'appaltatore, di lettera Raccomandata A/R con la quale l'Amministrazione dichiara di volersi avvalere della clausola risolutiva. In tutti i casi di risoluzione del contratto, l'Amministrazione - senza bisogno di messa in mora e con semplice provvedimento amministrativo - procederà a incamerare a titolo di penale il deposito cauzionale e all'esecuzione in danno del servizio, nonché all'azione di risarcimento del danno subito e di ogni maggior danno, salvo sempre l'esperimento di ogni altra azione che ritenesse opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di applicare le disposizioni contenute nell'art. 110, comma 1, del D. Lgs. n. 50/2016.

ART. 15 PENALI

1. Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, applicherà alla ditta una penale di €. 500,00 per ciascuna delle seguenti infrazioni:

- a) per ogni giorno di mancata fornitura dei pasti ordinati, presso ogni singola mensa;
- b) per rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nei centri di cottura e nei refettori;
- c) per mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;
- d) per fornitura di pasti chimicamente contaminati e inadatti all'alimentazione.
- e) per mancato rispetto delle caratteristiche qualitative previste;
- f) per confezionamento non conforme alle vigenti normative;
- g) per etichettatura non conforme alla vigente normativa;
- h) per non corrispondenza dei pasti rispetto a quelli previsti dalla tabella dietetica giornaliera;
- i) per mancata consegna dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate;
- l) per rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei cibi preparati;
- m) per inadeguatezza igienica delle attrezzature ed utensili;
- n) per inadeguatezza igienica degli automezzi di trasporto dei pasti;
- o) per mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia dei locali cucina;
- p) per conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;
- q) per mancato rispetto delle norme igieniche da parte del personale addetto alla preparazione dei pasti e trasporto;
- r) per mancata consegna di materiale a perdere (posate, bicchieri, tovaglioli);
- s) per ogni violazione di quanto previsto per la grammatura a crudo;

t)per mancato rispetto per ciascuno dei menù riferiti al contorno, alla frutta, al pane;
u) per rinvenimento di parassiti.
v)per mancato rispetto delle temperature di conservazione e distribuzione rilevate durante i controlli del servizio
z)operazioni di cottura e relative preparazioni non eseguite nello stesso giorno di distribuzione e consumazione
x) accertato riciclo di prodotti non consumati in precedenza
y)per mancata predisposizione del manuale di autocontrollo entro i termini previsti e/o per la mancata o scorretta esecuzione delle indicazioni riportate nel manuale stesso
- Per qualunque variazione apportata al menù e non concordata con il competente ufficio comunale e per altre inosservanze di quanto previsto nel presente capitolato .
L'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza a cura del Responsabile comunale di servizio, e dall'esame delle contro deduzioni presentate dall'impresa aggiudicataria , che dovranno pervenire entro e non oltre 10 giorni dal ricevimento dello stesso.
L'Ente appaltante provvederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo delle fatture da liquidare .
Qualora le inadempienze succitate, anche se non reiterate, rivestano carattere di gravità e comportino il pregiudizio della salute e sicurezza degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio, costituiranno causa di risoluzione immediata del contratto.
L'impresa aggiudicataria dovrà comunicare il domicilio presso il quale il Comune potrà effettuare tutte le comunicazioni e contestazioni relative all'appalto il nominativo e recapito telefonico dei responsabili per ogni danno e inadempienza.
In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivati dalle inadempienze.
L'importo delle sanzioni sarà decurtato sull'importo delle fatture da liquidare.

ART. 16 S.C.I.A- AUTORIZZAZIONI

1.L'aggiudicataria, per l'espletamento dell'attività richiesta dal presente Capitolato dovrà inoltrare al Comune e all'ASL la prevista Segnalazione Certificata di Inizio Attività (S.C.I.A.) rispettivamente per l'inizio dell'attività di somministrazione e per la registrazione presso l'Ufficio di Igiene e Sanità Pubblica e verificare l'esistenza o eventualmente acquisire, tutte le necessarie autorizzazioni secondo quanto previsto dalla normativa vigente.
2. L'aggiudicataria dovrà inoltre possedere all'inizio delle attività il Registro di carico e scarico degli oli esausti e il contratto con ditta autorizzata al ritiro degli oli esausti. Tale documentazione dovrà permanere sempre presso i locali di produzione ed essere disponibile per ogni eventuale controllo da parte degli organi ufficiali di vigilanza igienico-sanitaria.

ART. 17 TRACCIABILITA' DEI PAGAMENTI E ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA LEGGE ANTIMAFIA

L'Aggiudicataria assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art.3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i. A tal fine comunica all'Ente gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati e le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi. La stipulazione del contratto è subordinata all'acquisizione da parte della stazione appaltante dell'informazione antimafia ex art. 10 D.P.R. 252/98 . La stazione appaltante acquisirà d'ufficio la certificazione suddetta ai sensi dell'art 6 comma 3 bis della Legge 04.04.2012 n. 35.

ART. 18 RISPETTO DELLE NORME DI SICUREZZA

A)L'impresa aggiudicataria dovrà osservare scrupolosamente le norme vigenti in materia di

prevenzione e sicurezza sul lavoro e in particolare assicurare la piena osservanza delle norme sancite dal D.Lgs 9 aprile 2008 n. 81 e s.m.i.

In osservanza della normativa in materia di “ Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori “ di cui al D.Lgs n. 81/2008 e ss.mm.ii, l’aggiudicataria, prima della stipula del contratto , dovrà presentare il Piano Operativo di Sicurezza (POS) ai sensi del D.Lgs 81/2008 e s. m.i. e provvedere agli ulteriori adempimenti previsti. Il Piano sarà allegato al contratto d’appalto. Dovrà attenersi, inoltre, alle prescrizioni contenute nel D.U.V.R.I. redatto in ottemperanza all’art. 26 del D.Lgs n. 81/2008, fermo restando la facoltà di evidenziare ulteriori rischi. La stesa dovrà nominare il responsabile del servizio di prevenzione e protezione (RSPP) il quale deve effettuare e documentare almeno un sopralluogo mensile , in ogni singola struttura e trasmettere tempestivamente copia del verbale di sopralluogo al competente ufficio comunale. Resta a carico dell’impresa aggiudicataria la dotazione di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e Collettivi necessari all’espletamento del lavoro in sicurezza. Il personale dovrà essere edotto e formato sugli specifici rischi che la propria attività comporta ai sensi del D.L. 81/2008.

L’Impresa deve notificare immediatamente all’Amministrazione Comunale, oltre che alle autorità ed enti previsti dalla legislazione vigente, ogni incidente e/o infortunio avvenuto durante l’esecuzione dei lavori da parte dell’Impresa..

L’Impresa deve predisporre e trasmettere al Responsabile del Servizio della stazione appaltante il rapporto di incidente/infortuni o entro 7 giorni naturali consecutivi dal suo verificarsi.

Al bando di gara è allegato il DUVRI

L’impresa aggiudicataria deve predisporre e far affiggere a propria cura e spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all’interno dei locali secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

L’aggiudicataria si impegna a tenere corsi di formazione per sicurezza che dovranno essere adeguati al livello di rischio connesso all’attività ed aggiornati costantemente. Spetta alla stessa l’applicazione delle norme antincendio di cui al DM 10 marzo 1998 e ss.mm. ii. L’Impresa aggiudicataria può proporre modifiche e integrazioni al DUVRI in tutti i casi che lo ritenga opportuno.

L’impresa aggiudicataria dovrà affidare la direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto dell’appalto ad un “**Responsabile di servizio**”, presente in loco secondo l’orario di servizio indicato in sede di gara, in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica nell’ambito della ristorazione scolastica (in servizi di portata simile), opportunamente comprovate ed idonee allo svolgimento delle funzioni affidate.

Il nominativo del Responsabile del Servizio dovrà essere comunicato dall’impresa aggiudicataria prima della stipula di contratto d’appalto.

In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:

- alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell’intero staff di servizio;
- al pieno rispetto della disciplina del presente appalto, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio previsti dal presente ed ulteriormente garantiti in sede di gara, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sulla sicurezza degli impianti e sull’igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;
- alla supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, nonché delle attività opzionali di marketing, degli interventi a miglioramento di ambienti ed attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara;
- all’esplicazione della funzione di “referente unico” nei confronti dell’Ente appaltante, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull’andamento degli stessi), oltre che nei confronti degli Organi di controllo, delle Istituzioni scolastiche, delle Rappresentanze dell’utenza e di ogni altra autorità od istituzione

competente in materia (in tal senso, le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza rivolte dall'Ente appaltante al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente all'impresa).

B) L'impresa aggiudicataria si impegna ad osservare ed a far osservare a tutto lo staff ogni norma vigente in materia igienico- sanitaria e di sicurezza del lavoro.

Si impegna inoltre specificamente ad osservare ed a far osservare la disciplina normativa e comportamentale di cui al presente articolo, nonché ad assumere a proprio carico gli adempimenti di seguito indicati:

Idoneità sanitaria – controlli:

Tutto il personale addetto al servizio dovrà essere munito di idoneità sanitaria aggiornata secondo la normativa vigente.

Il personale dovrà inoltre essere periodicamente sottoposto a tutti i controlli medici, agli accertamenti ed alle vaccinazioni previsti dalla normativa vigente.

Igiene del personale:

Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materia igienico – sanitaria e del presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale.

Norme comportamentali:

Il personale in servizio dovrà:

- tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quale il servizio si svolge;
- segnalare tempestivamente al responsabile di servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni;
- ricevere disposizioni esclusivamente da soggetti ed organi competenti;
- mantenere il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio.

Vestiario:

L'impresa aggiudicataria dovrà provvedere, a propria cura e spese, a dotare tutto il personale in servizio di adeguata uniforme e calzature anatomiche e di sicurezza, nel rispetto delle prescrizioni specifiche a tal fine previste dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia. Dovranno altresì essere previsti, per tutto il personale, ricambi prontamente utilizzabili in casi di insudiciamento od altro deterioramento degli indumenti in uso. Il personale dovrà inoltre essere munito di idoneo cartellino di identificazione personale immediata.

Formazione ed Aggiornamento professionale:

L'impresa aggiudicataria dovrà garantire la formazione ed il costante aggiornamento professionale nei confronti del proprio personale di servizio, con referto periodico all'Amministrazione Comunale.

ART. 19 CONTROLLI DI QUALITÀ – HACCP

L'impresa aggiudicataria assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicitazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto della normativa vigente in materia, con particolare riguardo alla normativa relativa all'HACCP, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici. Per quanto non espressamente definito nel presente capitolato d'appalto in tutti i suoi aspetti, ai fini della sicurezza igienica l'impresa Appaltatrice dovrà tassativamente attenersi alla normativa in vigore relativa all'HACCP.

L'impresa Appaltatrice nel proprio manuale HACCP deve inserire una procedura specifica riguardante la gestione delle diete speciali e formare opportunamente il personale che sarà addetto alla realizzazione e distribuzione delle diete speciali.

Il mancato rispetto di tale normativa, sarà soggetto all'applicazione delle penali previste o, nei casi più gravi, potrà dar luogo alla risoluzione del contratto.

A tal fine l'impresa Appaltatrice dovrà essere dotata, nell'ambito della propria struttura aziendale o a mezzo di apposite convenzioni stipulate, di un laboratorio di analisi chimico-fisiche e microbiologiche riconosciuto o accreditato, con obbligo di preventiva comunicazione circostanziata a tale titolo.

Durante l'anno scolastico, l'impresa Appaltatrice sarà tenuta ad effettuare, con conseguente comunicazione e referto all'Ente appaltante, controlli analitici su matrici alimentari diverse in ragione delle seguenti indicazioni minime:

- n. 1 tampone ambientale;
- n. 30 analisi microbiologiche sui semilavorati/prodotti finiti.

L'Amministrazione Comunale si riserva comunque la facoltà di richiedere all'impresa Appaltatrice, in qualsiasi momento e qualora la stessa lo ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi chimico-fisiche e microbiologiche, in eccedenza a quelle minime prescritte.

Gli adempimenti di cui al presente articolo andranno inoltre condotti nel pieno rispetto di ogni ulteriore eventuale indicazione contenuta nel piano di autocontrollo aziendale, nonché nel rispetto della normativa vigente in materia.

L'impresa Appaltatrice libera l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico – sanitaria delle trasformazioni alimentari.

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, l'impresa Appaltatrice dovrà prelevare 100 gr. di ogni tipo di alimento prodotto e somministrato giornalmente, sia cotto che non, riporlo in sacchetti sterili, mantenerlo refrigerato a circa + 4°C per 72 ore dal momento della preparazione in contenitori ermeticamente chiusi riportanti un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora, giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

I pasti preparati con alimenti non rispondenti a norme di legge o alle prescrizioni di cui al presente capitolato, che come tali risultino accertati dagli organi di controllo, saranno rifiutati e dovranno essere tempestivamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo, con applicazione conseguente delle penalità successivamente previste nel presente capitolato.

ART. 20 CONTROLLI

- A)** Il Comune di Amantea vigilerà sul servizio oggetto dell'appalto per tutta la sua durata e con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che l'impresa aggiudicataria possa eccepire alcunché. L'impresa aggiudicataria è tenuta a fornire al personale incaricato delle attività di controllo la più ampia collaborazione, fornendo ed esibendo tutta la documentazione eventualmente richiesta e permettendo l'accesso ai locali principali e accessori ove il servizio viene effettuato. L'esito dei controlli sarà documentato mediante compilazione di specifiche schede valutative;
- B)** Nel caso in cui gli accertamenti di cui sopra dovessero evidenziare una qualsiasi difformità rispetto alle prescrizioni del presente capitolato, saranno applicate le relative sanzioni previste.
- C)** Le attività di vigilanza, controllo e verifica saranno eseguite a cura del personale dipendente e di appositi incaricati e/o collaboratori dell'impresa appaltatrice, dal Comune e dall'Autorità Sanitaria Locale, il tutto congiuntamente e disgiuntamente al fine di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato e dalla normativa in materia.

Gli organi preposti al controllo sono:

- a) Comune di Amantea e Autorità Sanitaria Locale
- b) Organi di vigilanza e ispezione dell'Azienda Sanitaria per tutti gli aspetti di sua competenza;

- c) Organi di vigilanza e ispezione dei NAS
- d) Commissione Mensa con compiti specificati nel successivo articolo
- D) L'impresa aggiudicataria dovrà mettere a disposizione degli organismi sopra citati l'eventuale abbigliamento monouso per l'accesso alle strutture nelle quali viene effettuata l'attività inerente il servizio oggetto dell'appalto;
- E) E' obbligo dell'impresa aggiudicataria intervenire alle riunioni della Commissione Mensa per fornire indicazioni e chiarimenti sullo svolgimento del servizio.

ART. 21 COMMISSIONE MENSA

A) La Commissione mensa può procedere a rilevare.

- mancato rispetto del menù
- corrispondenza delle derrate a quanto indicato nel contratto
- temperature di stoccaggio delle derrate
- difetto di grammatura da farsi almeno su dieci campioni
- temperatura di stoccaggio delle derrate
- date di scadenza dei prodotti
- controllo a vista delle derrate
- pulizia degli ambienti
- rilevazione del gradimento o percentuale di scarto
- B) la Commissione mensa può proporre al Comune di Amantea modifiche al menù previo parere favorevole dell'Autorità Sanitaria competente;
- C) prima dell'inizio del servizio la Commissione mensa comunicherà i nominativi delle persone autorizzate ad effettuare i controlli (di norma max 2 incaricati per il centro cottura ed i refettori di Campora S.Giovanni e n. 2 incaricati per i centri cottura ed i refettori di Amantea Centro, al fine di non arrecare intralci all'attività dell'impresa aggiudicataria). Le persone designate agiranno sulla base di un protocollo concordato con il Comune di Amantea e l'Azienda Sanitaria . Nel corso delle ispezioni potranno effettuare assaggi di piccole porzioni di pasti. Di ogni ispezione effettuata dovrà essere redatto apposito resoconto da inviare al Comune ed al competente Servizio Sanitario.

ART.22 PROCEDURA DI CONTESTAZIONE

Tutte le osservazioni e le contestazioni rilevate in fase di controllo saranno trasmesse al responsabile unico del procedimento il quale le farà pervenire sollecitamente e per iscritto all'impresa aggiudicataria . Qualora l'impresa entro 5 giorni lavorativi dalla data di ricevimento della comunicazione, non fornisca valide giustificazioni idonee ad escludere ogni responsabilità per l'inadempienza contestata , alla medesima impresa verranno applicate le sanzioni e le penali previste nel presente capitolato con ritenute sui pagamenti e, in caso di in capienza, con escussione parziale della cauzione.

ART. 23 TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 13 del D. Lgs. n.196/03, "Codice in materia di protezione dei dati riservati", si fa presente che i dati forniti saranno trattati dall'Amministrazione aggiudicatrice per le finalità connesse all'espletamento della gara e la necessaria stipula e gestione del contratto. Il trattamento dei dati verrà effettuato dall'Amministrazione in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza e potrà essere attestato mediante strumenti manuali e informatici idonei a trattarli nel rispetto delle regole di sicurezza previste dalla Legge. Acquisite, ai sensi del citato art. 13, D. Lgs. n.196/03, le sopra riportate informazioni, con la presentazione dell'offerta e/o la sottoscrizione del Contratto, il concorrente acconsente espressamente al trattamento dei dati personali come sopra indicato. Responsabile del trattamento dei dati personali è il Responsabile Unico del Procedimento, dott.ssa Anna Concetta Trafficante.

ART. 24 RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile Unico del procedimento, ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs n. 50/2016 è la dott.ssa Anna Concetta Trafficante –Responsabile Settore Istruzione-Cultura- Turismo-Sport.

ART. 25 RINVIO AD ALTRE NORME

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato d'Appalto si fa riferimento alle vigenti norme regionali, nazionali e comunitarie vigenti in materia. Si applicano inoltre, le Leggi ed i Regolamenti che dovessero entrare in vigore nel corso della durata del presente affidamento.

Al termine del servizio, liquidati tutti i conti, definite le eventuali contestazioni e vertenze che fossero insorte, il Comune rilascerà il nulla osta per lo svincolo del deposito, da effettuarsi su domanda dell'appaltatore. Con lo svincolo della cauzione si intenderà, per patto espresso, estinto e risolto ogni rapporto giuridico tra l'Amministrazione Comunale e l'appaltatore del servizio.

ART. 26 CONTRATTO

Il responsabile del servizio, dopo l'istruttoria di rito, con proprio provvedimento, procederà all'aggiudicazione dell'appalto, riservandosi la facoltà di non darvi corso in presenza di intervenute comprovate circostanze di varia natura, senza che l'impresa aggiudicataria possa accampare alcuna pretesa al riguardo.

L'impresa aggiudicataria dovrà, entro 10 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione di aggiudicazione, la seguente documentazione:

- a) certificato di iscrizione al Registro delle Imprese emesso in data non anteriore a 6 (sei) mesi dalla data di aggiudicazione o, per le Imprese non aventi sede in Italia, certificato equipollente;
- b) idoneo documento comprovante la prestazione di una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale come previsto dall'art. 103, comma 1, del D. Lgs. n. 50/2016, da costituire con le modalità di cui all'art. 93, commi 2 e 3 del medesimo Decreto;
- c) polizza assicurativa a garanzia di responsabilità civile per danni a terzi nell'esecuzione del servizio;
- c) comunicazione con dichiarazione, rilasciata dal legale rappresentante dell'aggiudicatario, ovvero da soggetto munito di apposita procura, con indicazione degli estremi identificativi (IBAN) del conto corrente dedicato (bancario o postale) ai sensi della legge n. 136/2010 e ss.mm.ii., unitamente alle generalità ed al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso;
- d) bonifico bancario **per diritti di segreteria**;
- f) bonifico bancario **per spese di registrazione**;
- g) bonifico bancario **per marche virtuali**;
- h) bonifico bancario **per spese di pubblicazione atti di gara**, in ottemperanza all'art. 216, comma 11, del D. Lgs. n. 50/2016;
- i) Piano di sicurezza del personale
- j) Elenco nominativo del personale con relative documentazioni attestanti il possesso dei requisiti
 - Ogni altra documentazione necessaria ai fini della stipula del contratto e specificata ai precedenti articoli del presente capitolato

L'Amministrazione procederà a verificare d'ufficio, ai sensi dell'art. 43, D.P.R. 445/00, la veridicità delle ulteriori dichiarazioni sostitutive rese dall'Impresa aggiudicataria, in sede di presentazione dell'offerta. L'esito positivo degli accertamenti d'ufficio nonché la ricezione della

predetta documentazione da parte dell'Impresa aggiudicataria entro il predetto termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della comunicazione di avvenuta aggiudicazione è condizione necessaria per la stipula del contratto.

Il contratto con l'Impresa aggiudicataria sarà stipulato, a norma di quanto prescritto all'art. 32, comma 9, del D. Lgs. n. 50/2016, non prima di trentacinque giorni dalla comunicazione ai controinteressati del provvedimento di aggiudicazione (art. 76, comma 5, lettera a del medesimo decreto). Qualora l'aggiudicatario non produca la documentazione richiesta, ovvero non risulti in possesso dei requisiti dichiarati all'atto della presentazione dell'offerta, l'Amministrazione procederà all'aggiudicazione della gara all'Impresa concorrente seconda classificata.

Nelle more della stipula del contratto, l'impresa aggiudicataria dovrà comunque, per rilevate ragioni di urgenza, garantire il servizio su richiesta dell'Ente.

L'impresa aggiudicataria è soggetta ad un periodo di prova di mesi 1 (uno) a partire dalla data di decorrenza dell'incarico. Qualora durante tale periodo l'esecuzione della prestazione non rispondesse alle norme previste dal presente Disciplinare e dal Capitolato d'appalto il Comune ha facoltà di risolvere il contratto ed aggiudicare il servizio al concorrente che segue in graduatoria.

ART. 27 DOMICILIO DELL'APPALTATORE

L'appaltatore elegge domicilio legale a tutti gli effetti presso il recapito fissato nell'offerta, al quale verranno pertanto indirizzate tutte le eventuali comunicazioni o notifiche relative al presente contratto.

Amantea 07/10/2016



IL RESPONSABILE DEL SETTORE
D.ssa Anna Concetta TRAFFICANTE

Indice

1. OGGETTO DELL'APPALTO
2. DURATA DELL'APPALTO
3. IMPORTO A BASE DI GARA
4. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE
5. RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI
6. SUBAPPALTO
7. MODALITA' DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO
8. CENTRI COTTURA
9. OBBLIGHI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA
10. REGISTRAZIONE PASTI E TICKET UTENTI
11. PREZZO
12. MODALITA' DI FATTURAZIONE E DI PAGAMENTO
13. GARANZIE DI ESECUZIONE
14. CLAUSOLE RISOLUTIVE
15. PENALI
16. S.C.I.A AUTORIZZAZIONI
17. TRACCIABILITA' DEI PAGAMENTI E ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA LEGGE ANTIMAFIA
18. RISPETTO DELLE NORME DI SICUREZZA
19. CONTROLLI DI QUALITA' - HACCP
20. CONTROLLI
21. COMMISSIONE MENSA
22. PROCEDURA DI CONTESTAZIONE
23. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI
24. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
25. RINVIO AD ALTRE NORME
26. CONTRATTO
27. DOMICILIO DELL'APPALTATORE



COMUNE DI AMANTEA

(Provincia di Cosenza)

C.A.P. 87032 - Cod. Fiscale 86000330786

SETTORE -ISTRUZIONE-CULTURA-TURISMO-SPORT- E.R.P.

Tel/ Fax 0982-429241

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ANNO SCOLASTICO 2016/2017-

CODICE CIG: 6819340962

Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti
(art. 26 Decreto Legislativo 81/2008 e s.m.i.)

ALLEGATO AL CAPITOLATO D'APPALTO

Città di Amantea	
<small>(Provincia di Cosenza)</small>	
Publicazioni	Protorio
N° Reg.	863
Del	7 OTT. 2016
Al	28 OTT. 2016

PREMESSA

Il presente documento è stato redatto ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs 9 aprile 2008 n. 81 (Testo Unico delle norme sulla sicurezza e salute nei luoghi di lavoro).

Esso costituisce parte integrante del contratto che sarà stipulato con l'impresa aggiudicataria dell'appalto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica in favore degli alunni frequentanti le scuole statali dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Amantea e del personale autorizzato delle scuole per l'anno scolastico 2016/2017.

Il presente documento ha lo scopo di :

- individuare i rischi da interferenze, al momento prevedibili per la tipologia dell'appalto in oggetto, dovuti alla compresenza di personale delle imprese aggiudicatarie di altri servizi in ambito scolastico, di personale docente e non e degli alunni, con il personale dell'impresa affidataria del servizio di refezione, durante l'esecuzione dello stesso.
- indicare le misure di prevenzione da adottare per eliminare o per ridurre al minimo i rischi da interferenze ai sensi dell'art. 26 del Decreto Legislativo 81/2008 e s.m.i.

Non vengono richiamati nel presente documento i rischi propri dell'impresa aggiudicataria del servizio .

Il presente documento è da considerarsi dinamico in quanto la valutazione dei rischi che viene effettuata in questa sede dall'Ente Appaltante, prima dell'inizio del servizio e nel corso dell'esecuzione del contratto, dovrà essere obbligatoriamente aggiornata nel caso in cui dovessero rilevarsi ulteriori potenziali rischi di interferenze. Lo stesso, in sede di stipula del contratto d'appalto, potrà essere integrato con le indicazioni provenienti dall'impresa aggiudicataria.

Qualora ricorrano condizioni particolari , in conformità a quanto disposto dal D.Lgs n. 81/2008 artt. 18 e 19, il responsabile dell'impresa affidataria del servizio, in collaborazione con le Autorità scolastiche e con i competenti uffici comunali, avrà il compito di individuare ulteriori rischi specifici, adottare e impartire ulteriori misure di prevenzione. Tali rischi verranno analizzati dall'impresa affidataria con i propri documenti di valutazione, come prescritto dal D.L.gs n. 81/2008.

- ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO

-

Nella redazione del presente documento sono state prese in esame le attività costituenti il servizio di refezione scolastica , con una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia del servizio.

Il Comune di Amantea affida in appalto all'impresa....., risultata aggiudicataria per l'anno scolastico 2016/2017, il servizio di refezione scolastica

L'espletamento del servizio comporta le seguenti attività:

- a) approvvigionamento delle derrate per la preparazione degli alimenti;
- b) cottura , preparazione, porzionamento dei pasti nelle cucine delle scuole materne di Amantea centro e della frazione Campora S.G. e la consegna degli stessi presso le sedi scolastiche dove hanno sede i refettori , secondo la normativa sanitaria vigente in materia e sulla base del calendario giornaliero ed orario stilato dalle scuole medesime;
- c) allestimento dei refettori e successiva pulizia quotidiana degli stessi, di tutti i locali e del vettovgliamento utilizzati ed impegnati per il servizio di mensa, la detersione e disinfezione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti e lavelli;
- d) fornitura di bicchieri monouso, tovaglioli di carta, vaschette piatti e posate monouso, queste ultime confezionate in buste singole e quant'altro occorrente per la regolare esecuzione del servizio;
- e) trasporto e consegna dei pasti nei plessi scolastici interessati dal servizio e distribuzione degli stessi nei rispettivi refettori, che dovrà essere effettuato con propri mezzi regolarmente autorizzati ;
- f) conferimento dei rifiuti previa differenziazione secondo le norme stabilite dall'Ente appaltante;

La somministrazione dei pasti avviene durante il periodo di attività scolastica. Il servizio dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico escluso il sabato.

g) Il personale impiegato dall'impresa affidataria durante l'esecuzione del servizio deve essere munito di divise da lavoro, copricapo e cuffie, grembiuli, calzature antinfortunistiche, guanti monouso ecc. e di apposita tessera di riconoscimento corredata da fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. Il suddetto personale dovrà osservare ogni cautela per evitare rischi da interferenza con gli utenti del servizio.

I plessi scolastici interessati al servizio sono i seguenti:

Scuola dell'infanzia :

Direzione Didattica di Amantea	Via Dogana-via Garibaldi – via Baldacchini
Istituto comprensivo Mameli	Via Santa Maria
Istituto Comprensivo Longo	Via Delle Ginestre

Scuola primaria :

Direzione Didattica di Amantea	Via Garibaldi- via Baldacchini
Istituto Comprensivo Longo	Via Delle Ginestre

Scuola secondaria di primo grado

Istituto Comprensivo Longo	Via Delle Ginestre
----------------------------	--------------------

TIPOLOGIA DEI RISCHI DA INTERFERENZA

A titolo esemplificativo, devono essere considerati come rischi interferenti, per i quali occorre redigere il DUVRI:

- i rischi derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte da appaltatori diversi;
- i rischi immessi dall'attività dell'impresa appaltatrice nei locali scolastici;
- rischi da sovrapposizioni derivanti dallo svolgimento in contemporanea delle attività dell'impresa appaltatrice del servizio di refezione e delle attività del personale scolastico (docenti, personale amministrativo, ausiliario e tecnico);
- rischi a carico degli alunni fruitori del servizio refezione;
- i rischi esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;
- i rischi derivanti da modalità di esecuzione particolari (che comportano rischi ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata) richieste esplicitamente dal committente.

Valutazione dei rischi e misure di prevenzione e protezione

Rischio di incidente causato dal transito degli automezzi dell'impresa appaltatrice nei cortili e nelle aree di sosta dei locali scolastici.

-Misure di prevenzione :

1. Usare molta cautela nella fase di apertura del cancello di accesso al cortile della scuola, con l'ausilio eventuale di personale scolastico onde accertare che non possa verificarsi la presenza di persone nell'area di manovra o l'introduzione di persone non autorizzate nell'area scolastica-
2. L'ingresso dei mezzi di trasporto utilizzati per la consegna dei pasti nei cortili delle scuole deve avvenire previa verifica della non presenza di bambini nell'area esterna interessata dal percorso dei mezzi. In caso positivo aspettare che si allontanino;
3. Ridurre la velocità, procedere a passo d'uomo e prestare massima attenzione alla presenza di persone nel cortile della scuola;
4. Effettuare le manovre dei veicoli con l'assistenza di una unità appartenente al personale ausiliario della scuola presente nell'area, nel caso in cui si rilevi la presenza di persone nel cortile scolastico;

Rischi di interferenza nella fase di allestimento dei locali mensa e nelle fasi di consumo dei pasti:

1. Il trasporto e la somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità e antiribaltamento;
2. La sovrapposizione delle attività tra il personale dell'impresa appaltatrice dovrà essere limitata alla sola fase di consumo dei pasti. Nelle fasi di necessaria compresenza il personale dell'impresa appaltatrice dovrà prestare massima attenzione a non introdurre rischi specifici a carico di altri lavoratori e degli utenti, in particolare durante la movimentazione di carichi quali casse/contenitori dei pasti, carrelli portacontenitori ecc. Dovrà essere evitata nei locali adibiti a refettorio o in quelli accessori la presenza del personale scolastico e degli utenti nelle fasi di allestimento dei pasti effettuate dall'impresa appaltatrice;
3. Durante il trasporto dei pasti nei locali refettorio e durante la somministrazione dei pasti gli alunni devono rimanere seduti al proprio tavolo e i docenti devono mantenersi a debita distanza dagli operatori dell'impresa che eseguono le prestazioni;
4. È fatto divieto di ingombrare passaggi, corridoi, e uscite di sicurezza con i contenitori adibiti alla conservazione dei pasti durante il trasporto;
5. Il personale ausiliario scolastico cui compete la pulizia delle scuole potrà accedere ai refettori solo dopo che gli operatori dell'impresa appaltatrice hanno provveduto alla pulizia e sanificazione ed alla rimozione dei rifiuti;

Rischi nelle fasi di pulizia dei locali

Tali rischi sono connessi all'utilizzo di sostanze chimiche per la pulizia, all'urto con arredi ed oggetti presenti nei locali, scivolamenti su superfici bagnate, tagli, abrasioni, colpi, schiacciamento. Le misure di prevenzione da adottare sono le seguenti;

1. Il personale dell'impresa appaltatrice deve obbligatoriamente utilizzare i prodotti chimici (materiali di pulizia e simili) in conformità alle schede tecniche e di sicurezza dei produttori ed in modo da non arrecare pregiudizio al personale scolastico ed agli utenti;
2. Durante le operazioni di pulizia e lavaggio pavimenti, le relative zone dovranno essere interdette ad ogni transito (personale scolastico e alunni);
3. Il personale dell'impresa appaltatrice deve curare il corretto stoccaggio dei prodotti per le operazioni di pulizia e simili nei depositi, scaffalature e armadi e comunque negli spazi assegnati, tenendo separati prodotti chimici tra loro incompatibili e tenendo conto degli altri materiali e sostanze presenti, conservandoli in modo tale da non essere accessibili all'utenza ed a terzi;

Rischi per contatti diretti o indiretti con parti dell'impianto elettrico in tensione

1. I lavoratori dell'impresa appaltatrice dovranno usare le componenti terminali dell'impianto elettrico così come presenti, senza apportare loro alcuna modifica, con assoluto divieto di intervenire sui quadri e sugli impianti elettrici;
2. L'impresa appaltatrice dovrà segnalare ai dirigenti scolastici ed al Comune eventuali anomalie riscontrate sugli impianti;

Rischio incendi

1. L'impresa appaltatrice dovrà prendere visione dei piani di sicurezza dei locali scolastici, dei percorsi di esodo e della localizzazione dei presidi di emergenza e darne pronta informazione al proprio personale.
2. Non fumare o usare fiamme libere in presenza del cartello di divieto o comunque in prossimità di sostanze infiammabili, non gettare mozziconi di sigaretta accesi;
3. Il personale dell'impresa appaltatrice deve essere formato su come intervenire in caso di emergenza dovuta allo sviluppo di un incendio- verificare sempre che i fornelli e le manopole dei fornelli siano sempre in posizione corretta (gas chiuso) quando non utilizzati- aerare l'ambiente in caso venga avvertito odore di gas.

Rischi per utilizzo attrezzature da cucina

1. Verificare prima dell'inizio del servizio lo stato di conservazione delle attrezzature presenti nei centri cottura;
2. Evitare di lasciare incustodite le attrezzature taglienti e riporle sempre negli alloggiamenti dedicati; evitando altresì di muoversi tra gli ambienti con coltelli, forbici e altre attrezzature taglienti onde ridurre la possibilità di ferirsi e/o ferire accidentalmente altre persone presenti;
3. Utilizzare idonei dispositivi di protezione delle mani sia per l'utilizzo di attrezzature taglienti sia per la presenza di superfici calde
4. Evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza e usare scarpe antidrucciolo, porre attenzione ai pavimenti bagnati- Intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione .

L'impresa appaltatrice ha l'obbligo di segnalare immediatamente all'autorità scolastica ed al Comune eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo o di emergenza(adoperandosi direttamente, ma solo in caso di urgenza e nell'ambito delle proprie competenze e possibilità) per l'eliminazione di dette deficienze e pericoli.

Si ritiene utile l'effettuazione di riunioni di coordinamento tra l'impresa appaltatrice e le autorità scolastiche in cui possano essere stabiliti i provvedimenti operativi e le modalità previste per eliminare o ridurre i rischi interferenziali. L'impresa appaltatrice avrà cura di richiedere alle autorità scolastiche informazioni in merito alle possibili interferenze con personale di altre imprese incaricate dalle stesse autorità dell'esecuzione di altri lavori o servizi (manutenzione, pulizia della scuola ecc.).

Oneri per la sicurezza

I costi finalizzati al rispetto delle norme di sicurezza e salute dei lavoratori, non soggetti a ribasso relativamente all'appalto del servizio di refezione scolastica per l'anno scolastico 2016-2017 sono stati così calcolati: **€. 0,06** per ogni singolo pasto- **€. 2.000,00** complessivi.

I costi per la sicurezza sono in particolar modo quelli relativi alla formazione e sorveglianza sanitaria del personale, all'organizzazione di coordinamento fra operatori scolastici e l'impresa appaltatrice, alla fornitura di segnaletica di sicurezza ecc.

I costi per l'eliminazione o riduzione al minimo dei rischi da interferenza si aggiungono a quelli che l'impresa deve sostenere per garantire la sicurezza nel luogo di lavoro afferenti l'esercizio dell'attività svolta dall'impresa e per i quali la stessa ha l'obbligo di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi .

Aggiornamento del DUVRI

Il DUVRI è un documento dinamico per cui la valutazione dei rischi da interferenza deve essere necessariamente aggiornata al mutare delle situazioni originarie quali quelle risultanti da modifiche di tipo tecnico, logistico e organizzativo che si sono rese necessarie nel corso dell'esecuzione del servizio.

Il presente DUVRI viene sottoscritto per completa accettazione e condivisione dal Committente e dall'Appaltatore.

AMANTEA, 

Firme

Per il committente

Per L'Appaltatore

Dichiarazione sostitutiva di certificazione

Io sottoscritto _____ nato a _____ il _____ residente a _____
(Prov. ___) in via _____ in qualità di legale rappresentante dell'impresa
_____ con sede in _____, ai Sensi e per gli
effetti di cui all'art. 47 del Dpr 28.12.2000 n. 445, consapevole delle pene stabilite per le false
attestazioni e mendaci dichiarazioni previste dal Codice Penale e dalle leggi speciali in materia e
delle conseguenti responsabilità civili e contrattuali

DICHIARO

sotto la mia personale responsabilità e con riferimento all'appalto affidato dal Comune di Amantea per il servizio di refezione scolastica per l' anno scolastico 2016/2017 di possedere tutti i requisiti di idoneità tecnico professionale previsti dall'art. 26, comma 1 lettera a), punto 1, del Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81, di aver elaborato il documento di valutazione dei rischi, di condividere il DUVRI prodotto dal committente e di impegnarsi a formare il personale dipendente e di aver nominato il responsabile del servizio prevenzione e protezione.

Data _____



REGIONE CALABRIA

ASP Cosenza

Città di Amantea (Provincia di Cosenza)	
Publicazione	663
N° Rep.	
Del	7 OTT. 2016
Al	28 OTT. 2016

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - S.I.A.N. TIRRENO

U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione (Sian)

Direttore dott.M.Perrelli

Dirigente Medico Responsabile

Sian Tirreno- Dott.Francesco Dignitoso

Amantea, Via Ticino 15

Tel. 0982 491280 – 428272 - fax 0982 491280

E - mail : dignit@libero.it

Amantea, 30/09/2016

Protocollo n° 581 SIAN

SPETT.le COMUNE DI

AMANTEA (CS)

**OGGETTO: TABELLA DIETETICA RISTORAZIONE SCOLASTICA- RISCONTRO
VOSTRA RICHIESTA ANNO 2016/2017**

In riferimento alla Vs richiesta Prot.n°13570 del 28/09/2016, si trasmette, allegata alla presente, la proposta di tabella dietetica per la ristorazione scolastica relativa alle” Scuole dell’Infanzia – Primaria e Secondaria di 1° grado” di Amantea (CS) e della Fraz. Campora S.Giovanni, debitamente vidimata come previsto dalle vigenti norme.

In aderenza alle disposizioni della Legge 4 Luglio 2005 n°. 123- Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia-sono stati aggiunti anche i criteri per la preparazione dei pasti per i bambini affetti da celiachia da introdurre nel capitolato di appalto come da art.4, comma 3, della citata legge.



Distinti Saluti

A.S.P. COSENZA
U.O.S. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
AMBITO TIRRENO
IL RESPONSABILE
DOCT. F. DIGNITOSO



ASP REGIONE CALABRIA

AS n°1 - AS n°2 - AS n°3 - AS n°4

DIPARTIMENTO AREA DI PREVENZIONE - 87027 PAOLA

U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione (Sian)

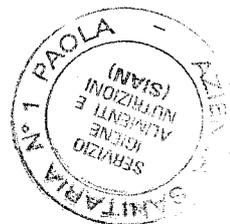
Resp. dott. F. Dignitoso

Via Ticino 15, Distretto di Amantea tel. 0982 491280 – 491282 - fax 0982 491277

E - mail : sian@as1paola.info

MENU'
REFEZIONE SCOLASTICA
ANNO SCOLASTICO 2016/2017
COMUNE DI AMANTEA

Id. n. 581 Sian
30/09/2016



A.S.P. COSENZA
U.O.S. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
AMBITO TIRRENO
IL RESPONSABILE
DOTT. F. DIGNITOSO

MENU' INVERNALE DAL 01/11/2016 AL 31/03/2017

PRIMA SETTIMANA

LUNEDI'

RISO – BRODO DI CARNE O PASSATO DI VERDURA
POLLO AL FORNO
PATATE AL FORNO
PANINO
FRUTTA DI STAGIONE

MARTEDI'

PENNETE AL POMODORO
BOCCONCINI DI MOZZARELLA
INSALATA MISTA(INSALATA VERDE-RADICCHIO -CAROTE)
PANINO
FRUTTA DI STAGIONE

MERCOLEDI'

PASTA E LENTICCHIE
SCALOPPINA DI VITELLO
SPINACI SALTATI
PANINO
FRUTTA DI STAGIONE

GIOVEDI'

RISO AL POMODORO
PROSCIUTTO COTTO (NO SPALLA)
JULIENNE DI CAROTE
PANINO
FRUTTA DI STAGIONE

VENERDI'

PASTA E PATATE AL FORNO
BASTONCINI 1° SCELTA
INSALATA MISTA(INSALATA VERDE – FINOCCHI)
PANINO
FRUTTA DI STAGIONE



[Handwritten signature]
A.S.P. COSENZA
U.O.S. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
AMBITO TIRRENO
IL RESPONSABILE
DOTT. F. DIGNITOSO

[Handwritten signature]
30/09/2016

SECONDA SETTIMANA

LUNEDI'

RISOTTO CON CECI ROSATO
PETTO DI POLLO PANATO (NO CONFEZIONATO)
INSALATA VERDE
PANINO
FRUTTA DI STAGIONE

MARTEDI'

CONCHIGLIETTE IN BRODO DI CARNE
BOLLITO DI MANZO
PURE' DI PATATE (NO FIOCCHI)
PANINO
FRUTTA DI STAGIONE

MERCOLEDI'

MEZZE PENNE RIGATE CON PATATE
FILETTO DI MERLUZZO PANATO AL FORNO (NO PRECONFEZIONATO)
INSALATA MISTA (INSALATA VERDE- CAROTE)
PANINO
CROSTA DI FRUTTA

GIOVEDI'

RISOTTO ALLA ZUCCA
SFORMATO DI RICOTTA E SPINACI
CAROTE E FINOCCHI
PANINO
CROSTATINA DI FRUTTA

VENERDI'

PIZZA MARGHERITA (NO SURGELATA)
CACIOCAVALLO
INSALATA MISTA (INSALATA VERDE)
PANINO
BANANA

John 581 8000
30/09/2016



A.S.P. COSENZA
U.O.S. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
AMBITO TIRRENO
IL RESPONSABILE
DOTT. F. DIGNITOSO

TERZA SETTIMANA

LUNEDI'

GNOCCHETTI SARDI AL RAGU' BOLOGNESE
PIZZAIOLA DI VITELLO
INSALATA VERDE
PANINO
FRUTTA DI STAGIONE

MARTEDI'

PENNETTE OLIO E GRANA
PROSCIUTTO COTTO
CAROTE E FINOCCHI
PANINO
FRUTTA DI STAGIONE

MERCOLEDI'

PASTA MISTA E FAGIOLI
COSCIE DI POLLO AL FORNO
PATATE AL FORNO
PANINO
FRUTTA DI STAGIONE

GIOVEDI'

TIMBALLO DI PASTA AL FORNO
CACIOCAVALLO
CAROTE GRATINATE AL FORNO
PANINO
FRUTTA DI STAGIONE

VENERDI'

FARFALLE AL POMODORO
FRITTATA
INSALATA MISTA (INSALATA VERDE-RADICCHIO- CAROTE)
PANINO
YOGURT



Aut. n. 581 Socu
30/09/2016

A.S.P. COSENZA
U.O.S. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
AMBITO TIRRENO
IL RESPONSABILE
DOTT. F. DIGNITOSO

QUARTA SETTIMANA

LUNEDI'

RISO E LENTICCHIE
LONZA DI MAIALE TIPO ROAST BEEF
PATATE AL FORNO
PANINO
FRUTTA DI STAGIONE

MARTEDI'

PASTA E ZUCCHINE
BOCCONCINI DI FESA DI TACCHINO CON CAROTE E PISELLI
PANINO
FRUTTA DI STAGIONE

MERCOLEDI'

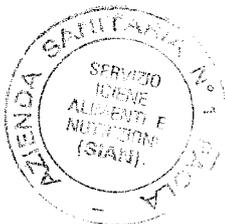
LASAGNA
BOCCONCINI DI MOZZARELLA
INSALATA MISTA
PANINO
FRUTTA DI STAGIONE

GIOVEDI'

SEDANINI AL POMODORO
FILETTO DI NASELLO ROSATO AL FORNO
BIETOLA SALTATA
PANE E MARMELLATA

VENERDI'

PIZZA MARGHERIA (NO SURGELATA)
PROSCIUTTO CRUDO
INSALATA VERDE
BANANA



Dot. Dr. 581 Sacu
30/09/2016

A.S.P. COSENZA
U.O.S. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
AMBITO TIRRENO
IL RESPONSABILE
DOTT. F. DIGNITOSO

MENU' ESTIVO DAL 01/10/2016 AL 31/10/2016 – DAL 01/04/2017 AL 31/05/2017

PRIMA SETTIMANA

LUNEDI'

RISO AL POMODORO
POLLO AL FORNO
PATATE AL FORNO
PANINO
FRUTTA DI STAGIONE

MARTEDI'

FUSILLI CON ZUCCHINE
BOCCONCINO DI MOZZARELLA
INSALATA MISTA(INSALATA VERDE-CAROTE)
PANINO
FRUTTA DI STAGIONE

MERCOLEDI'

PASTA E PISELLI
FRITTATINA
ZUCCHINE TRIFOLATE
PANINO
FRUTTA DI STAGIONE

GIOVEDI'

PENNETTE OLIO E GRANA
PROSCIUTTO COTTO (NO SPALLA)
POMODORI IN INSALATA
PANINO
FRUTTA DI STAGIONE

VENERDI'

PASTA AL SUGO
FILETTO DI NASELLO GRATINATO
INSALATA MISTA
PANINO
FRUTTA DI STAGIONE



A.S.P. COSENZA
U.O.S. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
AMBITO TIRRENO
IL RESPONSABILE
DOTT. F. DIGNITOSO

Feb. P. 581 Facc
30/09/2016

SECONDA SETTIMANA

LUNEDI'

PASTA E CECI
LONZA DI MAIALE TIPO ROAST BEEF
SPINACI SALTATI
PANINO
FRUTTA DI STAGIONE

MARTEDI'

PENNETTE POMODORO E BASILICO
BOCCONCINI DI PETTO DI POLLO ALLE OLIVE
POMODORI IN INSALATA/CETRIOLI
PANINO
FRUTTA DI STAGIONE

MERCOLEDI'

FUSILLI PESTO E POMODORINI
BASTONINI 1° SCELTA
INSALATA MISTA (INSALATA VERDE- CAROTE)
PANINO
FRUTTA DI STAGIONE

GIOVEDI'

RISOTTO AGLI SPINACI
SFORNATO DI PATATE RIPIENO DI PISELLI E FORMAGGIO
INSALATA DI POMODORI
PANINO
FRUTTA DI STAGIONE

VENERDI'

PIZZA MARGHERITA (NO SURGELATA)
CACIOCAVALLO
PANINO
COPPETTA DI GELATO



A.S.P. COSENZA
U.O.S. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
AMBITO TIRRENO
IL RESPONSABILE
DOTT. F. DIGNITOSO

*Aut. n. 581 succ
30/09/2016*

TERZA SETTIMANA

LUNEDI'

POMODORO E BASILICO
PLATESSA AL FORNO CON POMODORINI E PATATE
PANINO
FRUTTA DI STAGIONE

MARTEDI'

PASTA E FAGIOLINI
BOCONCINI DI MOZZARELLA
POMODORI IN INSALATA
PANINO
FRUTTA DI STAGIONE

MERCOLEDI'

RISO E PISELLI
SCALOPPINA DI TACHINO
INSALATA VERDE E CETRIOLI
PANINO
FRUTTA DI STAGIONE

GIOVEDI'

PENNETTE AL PESTO SENZA AGLIO
PETTO DI POLLO PANATO
JULIENNE DI CAROTE
PANINO
FRUTTA DI STAGIONE

VENERDI'

TIMBALLO DI PASTA CON ZUCCHINE E MELANZANE
PROSCIUTTO COTTO (NO SPALLA)
INSALATA MISTA (INSALATA VERDE-RADICCHIO- CAROTE)
PANINO
CROSTATINA DI FRUTTA



A.S.P. COSENZA
U.O.S. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
AMBITO TIRRENO
IL RESPONSABILE
DOTT. F. DIGNITOSO

fat. n. 581 Scuc
30/09/2016

QUARTA SETTIMANA

LUNEDI'

PIZZA MARGHERITA (NO SURGELATA)
CACIOCAVALLO
FAGIOLINI ALL'OLIO
PANINO
FRUTTA DI STAGIONE

MARTEDI'

FUSILLI POMODORINI E BASILICO
COSCE DI POLLO AL FORNO CON PATATE
PANINO
FRUTTA DI STAGIONE

MERCOLEDI'

PASTA E FAGIOLI
ROAST BEEF DI VITELLO
INSALATA VERDE
PANINO
FRUTTA DI STAGIONE

GIOVEDI'

RISO CON PASSATO DI VERDURA O BRODO DI CARNE
TORTINO DI ZUCCHINE PROSCIUTTO COTTO E GRANA
INSALATA DI POMODORI
PANINO
FRUTTA DI STAGIONE

VENERDI'

FARFALLE CON DADOLATA DI ZUCCHINE E POMODORINI
FILETTO DI SOGLIOLA
INSALATA MISTA (INSALATA VERDE-RADICCHIO-CAROTE)
PANINO
CIAMBELLA ALLO YOGURT (DA FORNO)



A.S.P. COSENZA
U.O.S. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
AMBITO TIRRENO
IL RESPONSABILE
DOTT. F. DIGNITOSO

Aut. n. 587 Sani
30/09/2016

Stampa circolare con data 30/09/2016 e numero 1-201.000

INDICAZIONI SULLE CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI DA UTILIZZARE NELLA PREPARAZIONE DEL MENU'

SALE: si ricorda che la quantità giornaliera non deve superare i 6 gr. a persona. Si consiglia l'utilizzo di sale iodato. Si consiglia inoltre l'uso di aromi (origano, basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, aglio, cipolla, limone, ecc.) che insaporiscono i cibi permettendo di ridurre la quantità di sale.

PANE: preparato con farina tipo "00", di produzione giornaliera (mai congelato), che all'analisi organolettica risulti: crosta dorata e croccante, mollica morbida elastica, di colorito paglierino, il gusto e l'aroma gradevoli. **OGNI GIORNO PANE FRESCO 1 panino** (circa 50-70 gr)

PASTA: di semola di grano duro, non deve presentare difetti ed essere indenne da parassiti, larve o altri agenti infestanti; in perfetto stato di conservazione alla pressione deve rompersi con suono secco e frattura vitrea, non farinosa. Cottura al dente non solo per la gradevolezza, ma perché è migliore la digeribilità.

RISO: ribe parboiled, indenne da parassiti o altri agenti infestanti, non deve presentare difetti tipici di striatura o vaiolatura interna.

CARNI ROSSE O BIANCHE: di 1° taglio, disossata, priva di grasso di copertura; deve presentare il marchio della visita sanitaria e provenire da stabilimenti con marchio CEE; in condizioni igieniche ottime e prive di alterazioni microbiche o fungine. **HAMBURGER:** dato che la pezzatura viene effettuata a monte cioè in macelleria, vista l'impossibilità di stabilire al momento dell'ordinazione il numero esatto di pasti per le scuole, si ritiene di uniformare la grammatura dell'hamburger: 80 gr. **CARNI AVICUNICOLE:** provenienti da stabilimenti con marchio CEE, devono presentare l'etichettatura prevista dall'Ordinanza Ministeriale Ministero Salute 26 agosto 2005; prive di odori e sapori anomali; se congelate devono avere la pelle completamente spennata ed esente da residui di peli e da grumi di sangue.

PESCE: fresco o surgelato, privo di pelle e di lische.

AFFETTATI : di produzione nazionale, di qualità superiore, senza polifosfati aggiunti.

PARMIGIANO REGGIANO O GRANA PADANO: contrassegnato dal marchio d'origine e convenientemente stagionato.

ALTRI FORMAGGI: (mozzarella, provola, formaggio spalmabile ecc.) in confezione chiusa con riportata la data di produzione e di scadenza.

UOVA: di categoria "A", con peso non inferiore a 60 gr.; gli imballi devono essere muniti di etichettatura leggibile recante il nome dell'azienda produttrice e confezionatrice, la data di imballaggio e di consumazione. La data di scadenza deve essere riportata sulle singole uova. Per la preparazione della frittata, oltre alla cottura al forno è ammessa la cottura in padella antiaderente, utilizzando una minima quantità di olio di oliva (Si ricorda che l'olio usato per la frittura non va mai riutilizzato).

SURGELATI: devono essere confezionati, mai sfusi, la confezione dovrà riportare la data di confezionamento e quella di scadenza; i prodotti non devono presentare segni di parziale

scongelo né ghiaccio in superficie; una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato e va consumato entro 24 ore.

OLIO: utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

LEGUMI: in confezione originale, mondati, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati. Le dosi consigliate si riferiscono a legumi secchi.

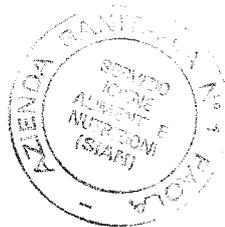
FRUTTA, VERDURA, ORTAGGI: possibilmente di stagione, giunti a naturale e compiuta maturazione fisiologica, privi di difetti visibili, né trasudanti acqua di condensazione indice di sbalzi termici repentini. Ridurre al minimo le quantità di acqua di immersione e preferire tempi di cottura brevi, aggiungere il sale a fine cottura.

Ogni giorno frutta fresca rispettando possibilmente la stagionalità 150 gr (1 mela, 1 pera, 1 banana, 1 arancio, 2 mandarini, 2 albicocche.....) E' possibile, una volta a settimana, sostituire la frutta fresca con un **SUCCO DI FRUTTA** o con uno **YOGURT** alla frutta; questi dovranno essere in confezione monodose, di buona qualità dovranno riportare ben stampigliata la data di scadenza; gli yogurt non devono contenere coloranti né conservanti.

N.B. la tabella si riferisce genericamente a frutta, ortaggi e verdure in quanto sarà cura dell'addetto agli acquisti scegliere di volta in volta, all'interno del gruppo, i prodotti di stagione con le migliori caratteristiche.

SUGHI DI POMODORO: la preparazione dei sughi di pomodoro va fatta utilizzando preferibilmente pomodori pelati: peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60%; ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato; colore rosso, sapore ed odore caratteristici del pomodoro.

Lot. n. 581 8000
30/09/2016



A.S.P. COSENZA
U.O.S. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
AMBITO TIRRENO
IL RESPONSABILE
DOTT. F. DIGNITOSO

Indicazioni per i soggetti affetti da celiachia

La celiachia è una complessa condizione patologica dovuta ad intolleranza permanente al glutine, sostanza proteica contenuta in alcuni cereali e precisamente il frumento, la segale, l'orzo, l'avena, il farro.

La chiave del corretto trattamento della celiachia si articola su due punti fondamentali:

- l'assoluta necessità della dieta senza glutine**
- le corrette modalità per seguirla.**

LA DIETA SENZA GLUTINE

Al momento attuale l'unico trattamento della celiachia è l'introduzione di una dieta rigorosamente senza glutine per tutta la vita, perché l'intolleranza al glutine è una condizione permanente. La dieta senza glutine significa l'eliminazione da qualunque cibo dei cereali tossici e loro derivati, cioè del frumento, della segale, dell'orzo, dell'avena e del farro.

Si dovranno quindi eliminare il pane comune, la pasta, la pasticceria ed inoltre tutti i prodotti del commercio (salumi composti, minestre o sughi pronti, preparati per impanare, budini e creme varie, etc.) confezionati con cereali con glutine o loro farine. Si dovranno anche evitare i prodotti di cui non si conosce esattamente la composizione o la modalità di preparazione.

Naturalmente non vi sono problemi per i cibi proteici (carni, pesci, uova) purchè non miscelati con cereali tossici, per i grassi (olio d'oliva, burro, olio di semi purchè non da cereali tossici), tutti i legumi, verdure, frutta, noci e nocciole e altri semi non di cereali.

Sono invece da evitare:

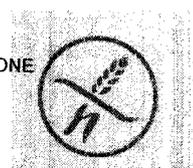
1. i formaggi cremosi, i formaggini, i formaggi fusi, per i quali non si possono escludere sofisticazioni con farine di cereali;
2. tra i grassi andranno eliminati l'olio di germe di grano, quello di semi vari e le margarine a composizione non definita;
3. vanno evitati i dadi per brodo, sia di carne sia di verdure la cui composizione è difficilmente controllabile;
4. tra le bevande vanno esclusi il caffè solubile, i surrogati del caffè o bevande (tipo ovomaltina) contenenti malto, orzo, avena, segale o grano;
5. per i dolci l'occasione o l'infrazione può essere invece rappresentata da quelli di diffusione commerciale, specialmente quelli che più insospettabilmente potrebbero contenere farine, per esempio alcuni tipi di caramelle, confetti, canditi, gomme da masticare (specie in confetto), creme di cioccolato da spalmare;
6. tra i lieviti bisogna evitare il lievito di birra, che è una coltura di saccaromiceti fatta crescere su malto d'orzo, sottoprodotto della produzione della birra, e quelli artigianali acquistati dal fornaio. Si potrà invece usare il lievito naturale Eridania in cubetti (coltivato su melassa di barbabietola da zucchero).

L'industria dietoterapica ha messo a disposizione oggi un'ampia serie di prodotti alimentari, adatti a questa dieta, come pane, fette biscottate, biscotti, torte, paste alimentari, combinazioni di farine etc. Tali alimenti sono in vendita nelle farmacie e nei negozi specializzati. E' stato

*col. 2 5018rem
30/09/2016*



A.S.P. COSENZA
U.O.S. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
AMBITO TIRRENO
RESPONSABILE
DOTT. F. DIGNITOSO



ideato un simbolo che certifica la mancanza del glutine nel cibo commercialmente confezionato. Tale simbolo è una spiga di grano barrata, con o senza cerchio intorno.

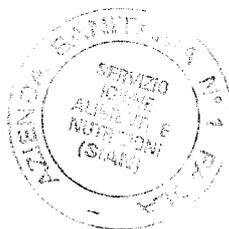
Sostanzialmente la dieta del celiaco, oltre a mantenere una rigorosa esclusione del glutine, dev'essere anche bilanciata e corretta per quanto riguarda i principali nutrienti e l'apporto calorico. La dieta del celiaco da questo punto di vista non differisce affatto da quella di un soggetto non affetto da celiachia, infatti la persona celiaca ben compensata dal punto di vista della malattia, ha gli stessi fabbisogni nutrizionali, i quali variano a seconda di vari parametri, quali l'età, il peso, la struttura fisica, il sesso, l'attività fisica ed eventualmente condizioni fisiche particolari (malattia, stress, gravidanza, allattamento, etc.) Quindi, a parte l'esclusione di tutti gli alimenti contenenti glutine, il celiaco dovrà assumere e fare uso in modo variato degli alimenti consentiti (carne, pesce, uova, latte e derivati, legumi, cereali permessi, frutta, verdura etc.) in modo tale da garantirsi un'alimentazione varia, equilibrata e soprattutto assicurarsi tutti i principi nutritivi di cui necessita.

Si ritiene, per motivi facilmente intuibili, che la tabella dietetica degli scolari affetti da celiachia debba essere quanto più simile a quella degli altri bambini, pertanto si propone lo stesso menù ovviamente preparato utilizzando, dove necessario ed ove possibile, prodotti specifici privi di glutine. Si indicano pertanto di seguito alcune regole da seguire nella preparazione dei pasti.

CORRETTE E FONDAMENTALI REGOLE PER ESEGUIRLA

- * Evitare prodotti di cui non si conosce esattamente la composizione e utilizzare solo ingredienti assolutamente sicuri e cioè:
 - Alimenti naturalmente privi di glutine (verdura, frutta, carne, pesce, uova, latte)
 - Prodotti alimentari presenti nel prontuario dei prodotti in commercio Pubblicato dall'Associazione Italiana Celiachia
 - Prodotti dietetici specifici (preparati da aziende autorizzate dal Ministero della Salute)
- * Conservare gli alimenti senza glutine in zona della dispensa ad essi riservata
- * Lavare bene le mani dopo aver preparato pietanze con farine comuni
- * Prima dell'uso, lavare gli attrezzi di cucina (scolapasta, mestoli, pentole) se precedentemente utilizzati nella preparazione di pietanze contenenti glutine
- * Assicurarsi che sui piani di lavoro, teglie, piastre o griglie non vi siano briciole o tracce di farina
- * Assicurarsi che l'acqua per la cottura della pasta e l'olio per friggere non siano entrati in contatto con alimenti contenenti glutine
- * Per infarinare o impanare i cibi (carni, verdure, formaggi) e addensare salse o sughi utilizzare esclusivamente farine o panature senza glutine

Protocollo = 581 8000
30/09/2015



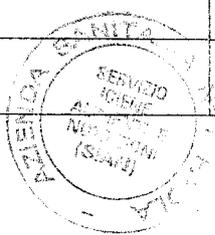
A.S.P. COSENZA
U.O.S. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
AMBITO TIRRENO
IL RESPONSABILE
DOTT. F. DIGNITOSO

Si allegano di seguito le grammature **orientative minime** per i tre ordini di scuole (materna, elementare e media) interessati dalla refezione scolastica

GRAMMATURE A CRUDO

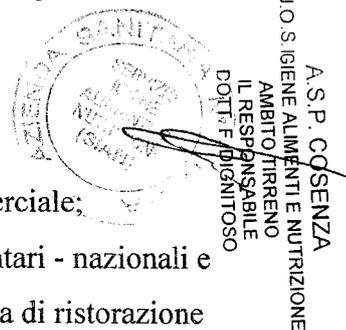
	MATERNA	ELEMENTARE	MEDIA
PASTA O RISO	50	70	80
PASTA O RISO PER MINISTRONE	20	25	30
MINISTRONE PASSATO	90	100	120
LEGUMI SECCHI	20	25	30
INSALATA VERDE	30	40	50
ORTAGGI	100	120	150
VERDURA COTTA	100	120	150
POMODORI INSALATA	60	80	100
POMODORO PER SUGO	30	40	50
PATATE	120	150	200
MOZZARELLA (da 100 gr)	1	1	1
FORMAGGI FRESCHI (provola, crescenza, stracchino.....)	60	70	90
PARMIGIANO O GRANA GRATTUGIATO	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino
PESCE	100	120	140
BASTONCINI	3	3	4
CARNE	60	80	100
PROSCIUTTO	40	50	60
UOVA	1	1	1
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	Max 15	Max 15	Max 15
FRUTTA	150	150	150
PANE	1 panino	1 panino	1 panino

*Job. a 581 8000
30/09/2016*



U.O.S. IGIENE ALIMENTARE E NUTRIZIONE
AMBITO TERRITORIALE
IL RESPONSABILE
DOTT. F. DIGNITOSO

prot. 501 San
30/09/2016



CARATTERISTICHE E QUALITA' DEGLI ALIMENTI

Le derrate alimentari dovranno essere:

1. di "prima qualità" dal punto di vista igienico-sanitario, merceologico e commerciale;
2. conformi ai requisiti previsti dalle vigenti disposizioni normative e regolamentari - nazionali e locali e con particolare riferimento alle direttive e normative emanate in materia di ristorazione scolastica dalla Unione Europea, dalle prescrizioni specifiche dell'A.S.L. nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esecuzione dell'appalto;
3. le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi alla 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;
4. conformi alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari;
5. è fatto tassativo divieto di fornitura di prodotti sottoposti a trattamenti "transgenici";
6. 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;
7. le merci dovranno essere mantenute nelle confezioni originali integre fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
8. è fatto assoluto divieto di congelare pane ed alimenti già scongelati;
9. 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); tale circostanza, rilevata direttamente dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;
10. 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 dovranno essere evitati 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.
11. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera con utilizzo di prodotti da forno freschi

prot. 581/2016
30/09/2016



U.C. AMB. ALIMENTI E NUTRIZIONE
A.S.P. COSENZA

12. 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 (anche in funzione delle indicazioni specifiche a tal fine fornite nelle schede merceologiche allegate), nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.

13. 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.

14. È tassativamente esclusa la fornitura di cibi precotti

14. L'impresa aggiudicataria è tenuta a fornire all'Ente appaltante, su richiesta dello stesso, tutti i documenti relativi ai prodotti, biologici e non, acquistati per la preparazione dei pasti presso le mense scolastiche comunali (copie fatture e bolle di consegna con indicata la destinazione delle merci, necessari al fine di permettere un controllo sul rispetto da parte dell'impresa aggiudicataria dell'offerta elaborata in sede di gara).

B) PREPARAZIONE DEI PASTI

c) La fornitura dei pasti dovrà essere eseguita tutti i giorni da lunedì a venerdì per le scuole dell'infanzia, nei giorni per i quali sono previste attività didattiche pomeridiane per le altre scuole, che saranno concordati con le Istituzioni scolastiche, salvo impedimenti dovuti a cause di forza maggiore.

b) L'impresa dovrà effettuare il trasporto e la distribuzione dei pasti nei refettori dei vari plessi scolastici, con utilizzo di automezzi idonei, contenitori termici, con rispetto delle norme igieniche e utilizzo di personale necessario, entro la fascia oraria compresa tra le ore 12:00 e le ore 14:00 ovvero nell'arco orario che eventualmente dovesse essere indicato dalle Istituzioni Scolastiche.

c) La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo) presso i Centri Cottura del Comune di Amantea a cura dell'impresa aggiudicataria;

d) Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica. Si intende che tutte le preparazioni previste non dovranno contenere corpi estranei e impurità di qualunque genere.

e) è tassativamente vietato qualsiasi riciclo di pasti od avanzi;

f) non sono previste frittiture di alimenti;

g) le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo la normativa vigente.

Prot. N. 581
30/09/2016

A.S.P. COSENZA
U.O.S. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
AMBITO TERRITORIALE
A RESPONSABILITÀ
CONGIUNTA
DOTT. F. BRIGANTOSO

h) I tempi di preparazione dei pasti dovranno essere adeguati al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti ;

i) L'impresa aggiudicataria assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'Amministrazione Comunale.

l) L'impresa aggiudicataria per la preparazione dei pasti dovrà rispettare obbligatoriamente la tabella dietetica approvata dall'Asl n. 1 e allegata al capitolato, relativamente alle grammature e ai requisiti qualitativi, secondo il criterio di alternanza settimanale, e che potrà essere suscettibile di variazioni da parte del predetto servizio riservandosi il Comune, altresì, di concordare modifiche scaturenti da eventuali variazioni di competenze e norme.

I pasti dovranno corrispondere alle caratteristiche per qualità e quantità definite nella medesima tabella dietetica.

Non è consentita alcuna variazione rispetto ai menù vistato dall'ASL. Solo in via eccezionale, saranno ammesse variazioni temporanee nei seguenti casi:

- guasto improvviso di uno o più impianti o attrezzature da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura della impresa aggiudicataria sia per gli interventi di manutenzione ordinaria che straordinaria;
- interruzioni temporanee della produzione per cause quali incidenti, black-out, scioperi o altre cause di forza maggiore, ecc.;
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura dell'impresa aggiudicataria ;

Tali variazioni potranno essere effettuate previa comunicazione all'Ente in forma scritta o verbale, in funzione dei tempi di accadimento delle emergenze suddette, fermo restando l'obbligo dell'impresa aggiudicataria di garantire pasti sostitutivi rispettosi del necessario apporto nutrizionale calibrato dai menù originari in relazione alle tipologie d'utenza .

Variazioni di menù apportate unilateralmente dall'impresa aggiudicataria , al di fuori dei casi suesposti, saranno soggette all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato. Sono ammesse variazioni al menu approvato dalla ASL competente su espressa richiesta della commissione mensa e supportate dal monitoraggio circa il gradimento del pasto soggetto a richiesta di variazione.

m) Nella preparazione giornaliera dei pasti, sarà richiesta la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta, e ciò in relazione alla qualità, alla conservazione ed alla somministrazione dei cibi ed ingredienti utilizzati.

n) Pasti a seguito della loro preparazione devono essere sigillati in appositi contenitori , conformi per caratteristiche costruttive e funzionali alle prescrizioni dettate dal Ministero della Sanità, i

genitore o da chi ne fa le veci accompagnata da idonea documentazione medica. L'attivazione di diete speciali è vincolata all'approvazione del competente Servizio Sanitario dell'ASP territoriale.

Presso i Centri di Cottura dovrà essere predisposta una linea di preparazione separata delle diete speciali ovvero dovranno essere predisposte opportune zone dedicate allo stoccaggio dei prodotti da utilizzare per le diete speciali, alla loro preparazione e confezionamento. L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre individuare gli addetti responsabili della preparazione/confezionamento delle diete speciali nei centri cottura e della loro distribuzione.

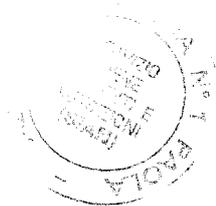
Ogni dieta speciale dovrà essere confezionata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e trasportate in contenitori monoporzione isotermici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge.

● menu' alternativi – l'impresa aggiudicataria si impegna a garantire la preparazione di pasti a favore di utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi religiosi o di altra natura (qualora ne venga fatta specifica richiesta). Per gli utenti vegetariani deve essere fornito formaggio in sostituzione della carne. Nei casi di diete speciali determinate da motivi etici e religiosi l'aggiudicataria dovrà fornire menù alternativi su specifiche indicazioni dei genitori.

● diete leggere- l'impresa aggiudicataria, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno, dovrà fornire diete in bianco, costituite di norma da pasta o riso in bianco, una verdura e una porzione di prosciutto cotto o formaggio fresco.

Le diete dovranno essere confezionate in appositi contenitori recanti indicazioni che riconducano inequivocabilmente dell'utente destinatario nel rispetto della normativa sulla privacy.

Nota 581 San
30/09/2016



A.S.P. COSENZA
U.O.S. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
AMBITO TIRRENO
IL RESPONSABILE
DOTT. F. DIGNITOSO