

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER IL SERVIZIO DI
FORNITURA PASTI VEICOLATI IN LINEA FRESCO/CALDO E
GESTIONE SALE MENSA
(LOTTO I)**

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI PER L'APPALTO

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

L'Appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di fornitura di pasti in linea fresco/caldo nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, nelle scuole primarie a tempo pieno e a tempo modulare, nelle scuole secondarie di primo grado a tempo pieno e a tempo prolungato, nei servizi integrativi scolastici (S.I.S.) funzionanti presso alcune scuole primarie e secondarie di primo grado, nei centri estivi del Comune di Trieste.

Art. 2 – Tipologia dei servizi

Il presente Appalto si articola in un lotto unico ed indivisibile e comprende le seguenti prestazioni:

1. fornitura di pasti in linea fresco/caldo e gestione sale mensa per le strutture scolastiche, come specificato nell'allegato sub "A";
2. fornitura dei pasti "monoporzione" per le strutture sprovviste di locale idoneo alla distribuzione dei pasti;
3. attuazione del piano di autocontrollo presso il centro/i cottura dell'Appaltatore e presso tutte le sedi di mensa scolastica servite, ai sensi e per gli effetti di quanto previsto dal regolamento (CE) 852/04;
4. le prestazioni di cui sopra saranno estese anche ai centri estivi funzionanti nei mesi di luglio ed agosto (allegato "B");

Su richiesta del Comune, l'Appaltatore è tenuto a fornire i pasti in linea fresco/caldo ed i pasti "monoporzione" anche in altre strutture diversamente gestite.

I pasti, a seconda delle diverse tipologie di strutture scolastiche e di servizi, comprendono:

- a. **per le scuole dell'infanzia comunali e statali ed i centri estivi:** merenda di metà mattina, pranzo e merenda di metà pomeriggio;

- b. **per scuole primarie, secondarie di primo grado:** pranzo;
- c. **per il servizio integrativo scolastico (SIS):** pranzo e merenda di metà pomeriggio.

Art. 3 – Dimensione presumibile dell'utenza

Il quantitativo globale dei pasti indicato nell'allegato "A" è relativo al numero degli iscritti nell'anno scolastico 2010/2011, al netto della percentuale media di assenza nell'ultimo triennio, che risulta essere del 20% per le scuole dell'infanzia comunali e statali e del 10% per gli altri ordini di scuola, ed al numero del personale avente diritto alla fruizione del pasto.

Il quantitativo globale dei pasti indicato nell'allegato "B"- centri estivi è relativo al numero degli iscritti nell'anno 2010 ed al numero del personale avente diritto alla fruizione del pasto.

Esso non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale, la quale corrisponderà i compensi stabiliti esclusivamente sulla base del numero dei pasti effettivamente forniti.

Il numero di sedi ed il numero di iscritti del servizio mensa scolastica presso i centri estivi funzionanti nei mesi di luglio ed agosto è annualmente comunicato dal Comune all'Appaltatore 15 giorni prima dall'avvio del servizio.

Art. 4 - Inizio e termine del servizio

L'Appaltatore si impegna - in relazione a ciascuna annualità del contratto - a garantire l'erogazione del servizio in coincidenza con l'inizio dell'anno scolastico, secondo le date previste dal relativo calendario. Sarà cura dell'Appaltatore prendere utilmente conoscenza di tale calendario.

La data finale del servizio - per ciascuna annualità e con l'eccezione dei centri estivi - coinciderà con la data di conclusione dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola. L'Amministrazione Comunale, nel rispetto dell'autonomia scolastica, tenuto conto delle richieste dei Dirigenti Scolastici o dei Coordinatori per le scuole dell'infanzia comunali e i SIS, si riserva la facoltà di anticipare o posticipare la data iniziale e finale del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole. In tale caso sarà cura dell'Amministrazione Comunale comunicare alla ditta aggiudicataria eventuali modifiche apportate al calendario.

Art. 5 – Estensione o riduzione del servizio

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di ridurre il servizio del presente Capitolato ovvero di estenderlo ad ulteriori sedi scolastiche.

Tali estensioni o riduzioni potranno comunque essere effettuate nei limiti di 1/5 del valore complessivo dell'Appalto ed alle stesse condizioni, nonché ai prezzi indicati nell'offerta

dell'aggiudicatario.

L'Appaltatore sarà tenuto a dare esecuzione, entro i termini indicati dall'Amministrazione Comunale, alle richieste di estensione o riduzione del servizio e/o in difetto di indicazioni, entro il termine di quindi giorni dal ricevimento della richiesta.

Eventuali riduzioni, dipendenti da soppressioni o da temporanee interruzioni di servizio o da nuove esigenze nello svolgimento dello stesso, non comporteranno penalizzazioni e/o oneri a carico dell'Amministrazione Comunale.

TITOLO II

DERRATE ALIMENTARI, MENÙ E DIETE

Art. 6 – Caratteristiche merceologiche

Le derrate alimentari utilizzate per il confezionamento dei pasti dovranno essere di ottima qualità e conformi ai requisiti di legge previsti per ogni singolo alimento, così come previsto dall'allegato "C".

L'Appaltatore dovrà esibire, a richiesta dell'Ente, le certificazioni di qualità.

Art. 7 – Prodotti alimentari, biologici, tipici, tradizionali, da commercio equo e solidale, prodotti agricoli regionali

La ditta dovrà fornire ed utilizzare i prodotti di seguito elencati, oltre a quelli offerti eventualmente in aggiunta, ai sensi degli artt. 53 e 54 del presente Capitolato.

Prodotti biologici

Con il termine biologico si intende un prodotto alimentare ottenuto, preparato e distribuito secondo le disposizioni previste dal regolamento (CE) 834/07. La ditta dovrà fornire ed utilizzare i seguenti prodotti biologici:

- a. tutti i giorni pasta, riso, orzo, sfarinati, passata di pomodoro o pelati;
- b. tre volte alla settimana la frutta.

Prodotti tipici DOP e IGP

Con il termine tipico si intende un prodotto alimentare ottenuto, preparato e distribuito secondo le disposizioni previste dal regolamento (CE) 510/06. La ditta dovrà fornire ed utilizzare i seguenti prodotti tipici:

- prosciutto crudo di San Daniele DOP, Bresaola della Valtellina IGP; Parmigiano Reggiano DOP, Montasio DOP, Asiago DOP.

Prodotti agroalimentari tradizionali PAT

Con il termine tradizionale si intende un prodotto alimentare ottenuto, preparato e distribuito secondo le disposizioni previste dal decreto del Ministero per le politiche agricole 8.9.1999 n° 350. La ditta dovrà fornire ed utilizzare i seguenti prodotti tradizionali provenienti da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva regionale:

- formaggio latteria, formaggio tabor, mais da polenta, miele friulano di acacia.

Prodotti da commercio equo-solidale

Con il termine da commercio equo-solidale si intende un prodotto alimentare ottenuto, preparato e distribuito secondo quanto contenuto nella Risoluzione del Parlamento Europeo 2005/2245 (INI). La ditta dovrà fornire ed utilizzare i seguenti prodotti tradizionali:

- banane, cacao, thè in filtri, zucchero di canna.

Prodotti agricoli regionali

Anche al fine di garantire la qualità igienica, nutrizionale e sensoriale dei prodotti agricoli, di favorire processi di sostenibilità ambientale connessi alla riduzione delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto dei prodotti, nonché la conoscenza delle tradizioni alimentari locali assicurando all'utenza un'adeguata informazione sull'origine e sulle specificità di tali produzioni, integrando anche i programmi didattici di educazione alimentare ed ambientale, si prevede l'utilizzo dei seguenti prodotti agricoli provenienti da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in regione Friuli Venezia Giulia, anche a marchio AQuA, secondo le disposizioni previste dalla legge regionale n° 21/2002:

- carni fresche di suino pesante, patate, filetti di trota freschi sottovuoto

Le caratteristiche degli alimenti sono indicate nell'allegato "C".

Art. 8 – Menù

I pasti confezionati giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati negli allegati dalla lettera "D" alla lettera "F-I" e dovranno rispettare le tabelle dietetiche e le grammature di cui all'allegato "G".

Le grammature per il personale avente diritto alla fruizione del pasto (indicato negli allegati "A" e "B"), s'intendono quelle previste per le scuole secondarie di primo grado incrementate del 20%.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, eventuali variazioni al menù, concordando con l'Appaltatore gli ingredienti e le relative grammature.

I menù possono essere soggetti a delle variazioni annuali concordate dall'Amministrazione Comunale con l'utenza relativamente alle modalità di cottura di alcuni alimenti o alla variazione, all'interno di uno stesso gruppo alimentare, di un alimento (ad esempio la pasta con il riso, la carne di pollo con carne di bovino, oppure lo stracchino con il latte).

È fatto assoluto divieto di provvedere a preparazioni o cotture, anche parziali, dei cibi nei giorni antecedenti a quello del consumo.

Nel menù sono previste ogni giorno verdura e frutta di stagione che dovranno essere scelte in base al calendario di stagionalità elencato nell'allegato "C" ed inoltre dovranno essere variate giornalmente all'interno della settimana.

La verdura dovrà essere proposta nella settimana 2 volte cotta e 3 volte cruda.

Le merende, indicate nell'allegato "H", sono erogate giornalmente con le seguenti modalità:

- per i bambini di scuola dell'infanzia e per i centri estivi, (anche per i centri estivi che si svolgono nelle scuole primarie), vengono fornite le merende di metà mattina e di metà pomeriggio;
- per il servizio integrativo scolastico (SIS) viene fornita la sola merenda pomeridiana.

Le merende di metà mattina e metà pomeriggio saranno preparate calde nelle scuole provviste di cucinotto ed andranno comunque consegnate calde anche nelle scuole sprovviste di tali locali.

La ditta dovrà predisporre, per una giornata al mese e con un sistema di turnazione, un menù regionale, alternativo a quelli indicati negli allegati e dedicato agli alunni delle scuole primarie, dei SIS e delle scuole secondarie di primo grado.

Il menù dovrà avere la caratteristica di incuriosire/invogliare l'utenza.

L'Appaltatore dovrà aggiornare i menù con l'indicazione dei prodotti stagionali – a propria cura e spese e con cadenza mensile – ed esporli in tutte le strutture oggetto del presente Appalto e provvederà a consegnarne copia a tutti gli iscritti al servizio.

Art. 9 – Menù particolari

A richiesta delle singole scuole a Natale, a Carnevale ed alla fine dell'anno scolastico sono previsti **"menù festa"** che dovranno avere la seguente composizione:

- 2 panini di (a scelta): prosciutto crudo, cotto, mozzarella e pomodoro, tonno all'olio in scatola;
- 1 pezzo di pizza;
- 1 succo di frutta in confezione tetra brik da 200 ml.;
- 1 dolce: pandoro (Natale), crostoli (Carnevale), gelato (fine anno scolastico).

Per il giorno 6 dicembre (Festa di San Nicolò) è prevista la distribuzione per tutti i bambini di un San Nicolò di cioccolato al latte.

Qualora la data del 6 dicembre cada in giorno festivo, la distribuzione dovrà essere anticipata all'ultimo giorno utile prima della festività.

L'Appaltatore è tenuto a preparare un "pranzo al sacco" qualora le singole scuole ne facciano richiesta una settimana prima della gita.

Il **"pranzo al sacco"** sarà composto per ogni utente da:

- 2 panini di (a scelta): prosciutto cotto, crudo, formaggio, tonno all'olio in scatola, pomodoro e mozzarella;
- 1 succo di frutta in confezione tetra brik da 200 ml.;
- 1 bottiglietta di acqua minerale naturale da 500 ml.;
- 1 dolce.

Il "pranzo al sacco" dovrà essere consegnato dalla ditta sul luogo di consumo qualora sia nella provincia di Trieste, altrimenti sarà cura dell'Appaltatore fornire alle scuole le borse frigorifere per il trasporto del cibo nel rispetto delle temperature previste dalla normativa in materia igienico sanitaria.

Per gli utenti che usufruiscono di diete speciali di cui all'art. 10, l'Appaltatore deve prevedere un adeguato sostituto ai menù particolari sopra elencati che sia il più simile possibile agli stessi.

Art. 10 – Diete speciali

L'Appaltatore è tenuto a fornire 5 diete speciali indicate negli allegati dalla lettera "I" alla lettera "O" e precisamente quattro diete predisposte per soggetti che presentino le più diffuse allergie o intolleranze alimentari ed una "dieta leggera" predisposta per eventuali emergenze e/o per singole richieste.

Gli utenti che intendano usufruire di una dieta speciale dovranno presentare alla scuola un'autocertificazione tramite compilazione di apposito modello disponibile presso le strutture

scolastiche (allegato sub “P-1”).

L'Appaltatore è tenuto a fornire per le 5 diete speciali un menù il più possibile aderente a quello generale; in particolare per la “dieta no glutine” dovrà fare uso del prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri.

Per casi particolari, non assorbibili entro il sistema delle diete speciali, compete all'Azienda per i Servizi Sanitari la valutazione delle certificazioni mediche volte ad evidenziare intolleranze alimentari e alla formulazione di regimi alimentari ad personam per problematiche particolari.

La valutazione dell'Azienda per i Servizi Sanitari non è necessaria nel caso in cui la certificazione medica sia stata rilasciata da una struttura pubblica.

L'Appaltatore è tenuto comunque a fornire un menù equilibrato ed il più simile possibile a quello indicato in capitolato, secondo quanto previsto dalla prescrizione medica. L'Appaltatore dovrà acquisire, a tal fine, unicamente certificati medici già valutati dall'Azienda per i Servizi Sanitari ove siano riportate esclusivamente indicazioni riguardanti gli alimenti da escludere dalla dieta e non diagnosi, osservando comunque al riguardo le disposizioni contenute nel decreto legislativo 196/2003 e successive modifiche ed integrazioni.

L'Appaltatore deve inoltre provvedere alla sostituzione di un alimento non gradito con un altro presente in capitolato per motivi etico-religiosi o per scelte culturali, osservando le disposizioni contenute nel decreto legislativo n. 196/2003.

La sostituzione per motivi etico-religiosi o culturali verrà effettuata dietro presentazione alla scuola di un'autocertificazione tramite compilazione di apposito modello disponibile presso le strutture scolastiche (allegato sub “P-2”).

Art. 11 – Ordinazioni e consegne

Per le forniture dei pasti le ordinazioni, effettuate giornalmente in base al numero dei presenti, verranno eseguite in via telematica (con eventuale integrazione via fax e/o telefono) dalle singole scuole entro un termine congruo per le prenotazioni. Le merende di metà mattina, andranno consegnate in base al numero delle presenze del giorno antecedente maggiorate di alcune unità.

Le consegne andranno effettuate giornalmente negli orari concordati con le autorità scolastiche.

Art. 12– Emergenze

In particolari circostanze, derivanti da cause di forza maggiore, come ad esempio guasti all'impianto idrico o altro, su richiesta, anche telefonica o e - mail, delle scuole, l'Appaltatore è tenuto a fornire acqua minerale imbottigliata e stoviglie a perdere, senza oneri aggiuntivi.

Art. 13 – Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti ai controlli, salve le ulteriori disposizioni di legge in materia, sono:

- a. i competenti servizi dell'Azienda Servizi Sanitari;
- b. i competenti servizi del Comune di Trieste;
- c. i membri delle commissioni mensa composte da incaricati del Comune e rappresentanti dei genitori.

L'Appaltatore è tenuto a fornire, ai rappresentanti delle commissioni mensa ed a tutti i visitatori autorizzati dal Comune, idonei camici e copricapo monouso da indossare durante la visita ai centri di produzione pasti; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

Art. 14 – Tipologia dei controlli

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio.

Essi potranno essere effettuati anche senza preavviso alcuno, dagli organismi di cui all'art. 13.

Le ispezioni riguarderanno:

1. lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
2. le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
3. i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
4. i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
5. i procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
6. l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
7. i mezzi e le modalità di conservazione delle derrate alimentari;

8. l'igiene e l'abbigliamento del personale addetto al centro cottura;
9. i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
10. modalità di cottura;
11. modalità di distribuzione;
12. lavaggio e impiego dei sanificanti;
13. modalità di eliminazione dei rifiuti;
14. verifica del corretto uso degli impianti;
15. caratteristiche dei sanificanti;
16. modalità di sanificazione;
17. stato igienico – sanitario del personale addetto;
18. stato igienico dei servizi;
19. organizzazione del personale;
20. controllo dell'organico;
21. distribuzione dei carichi di lavoro;
22. professionalità degli addetti;
23. controllo delle quantità delle porzioni in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni);
24. modalità di manipolazione;
25. controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
26. controllo delle attrezzature;
27. controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti alla distribuzione dei pasti;
28. controllo delle modalità di trasporto dei pasti;
29. stato igienico degli impianti e dell'ambiente.

I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale incaricato dall'Amministrazione Comunale.

Art. 15 – Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente, agli effetti del presente appalto, le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Appaltatore dovrà prelevare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno (piatto e secondo piatto, salse in sacchetto separato, contorni cotti e/o crudi non conditi, eventuale dolce): devono essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non.

Il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione; ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per eventuali analisi, cioè almeno 150 grammi edibili; il campione deve essere mantenuto refrigerato a + 4C° per 72 ore dal momento della preparazione e conservato in sacchetti sterili che saranno forniti a cura e spesa dell'Appaltatore medesimo.

Sui sacchetti devono essere riportate le seguenti indicazioni: ora e giorno di inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

Si precisa che la procedura descritta non risponde alla normativa prevista per l'esecuzione dei campioni con valore legale. La stessa si ritiene possa rappresentare una procedura a valore conoscitivo.

TITOLO III

STRUTTURE ED ATTREZZATURE

Art. 16 – Consegna dei beni immobili e mobili affidati in gestione

Il Comune mette a disposizione in comodato dell'Appaltatore spazi, utensileria manuale, attrezzature, macchine, impianti e arredi dei cucinotti e delle sale mensa affidati in gestione, nonché quant'altro necessario all'espletamento del servizio.

I beni sopra citati saranno elencati in apposito verbale di consegna al momento dell'affidamento del servizio. Le attrezzature, le macchine e gli impianti presi in consegna si intendono in buono stato d'uso e conformi alle vigenti normative sulla sicurezza del lavoro. All'atto della firma del verbale di consegna, la ditta aggiudicataria accerterà le condizioni di quanto concesso in comodato, assumendosi, da quel momento, ogni responsabilità connessa al suo utilizzo da parte del proprio personale. Il Comune fornirà copia della documentazione attinente a quanto concesso in comodato. L'Appaltatore si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ad attrezzature, locali o impianti, senza previa autorizzazione del Comune.

L'appaltatore dovrà predisporre, prima dell'avvio del servizio, un elenco delle sue attrezzature e delle macchine, che intende installare e/o usare per la prestazione dei servizi nei luoghi di esecuzione dell'appalto e consegnarlo al Comune prima dell'avvio del servizio.

Tutte le attrezzature – sia quelle date in uso dal Comune, sia quelle fornite dall'appaltatore – dovranno essere oggetto di idonea manutenzione così come previsto dal costruttore e/o da specifica norma di legge. E' fatto obbligo all'appaltatore, nell'ambito degli obblighi di cui agli articoli 36 e 37 del D.Lgs. 81/08, provvedere affinché per ogni attrezzatura di lavoro messa a disposizione, i lavoratori incaricati dell'uso dispongano di ogni necessaria informazione e istruzione. E' fatto altresì obbligo all'appaltatore di provvedere affinché i lavoratori ricevano un addestramento, se previsto da vigenti normative sulla sicurezza del lavoro o da specifiche indicazioni del costruttore, o comunque se adibiti all'uso di attrezzature che richiedono conoscenze e responsabilità particolari, anche in relazione a rischi che possono essere causati da altre persone.

Nei luoghi di esecuzione delle attività dovranno essere sempre disponibili alla consultazione dei propri dipendenti e del Comune copia dei libretti di uso e manutenzione delle attrezzature, macchine, e quant'altro di proprietà dell'appaltatore per l'esecuzione dell'appalto, completi di certificazioni attestanti la conformità alle normative, la regolare manutenzione e l'eventuale verifica periodica effettuata, se prevista, ed eseguita secondo le modalità prescritte dalla legge.

E' fatto divieto al personale dell'appaltatore di usare utensileria manuale, attrezzature, macchine, mezzi d'opera, veicoli, impianti e quant'altro di proprietà del Comune non espressamente previsti nel verbale di consegna.

Qualora quanto previsto nel precedente paragrafo debba essere derogato per naturali ragioni connesse alle esigenze del servizio oggetto dell'appalto, qualsiasi utilizzo di utensileria manuale, attrezzature, macchine, mezzi d'opera del Comune potrà avvenire solo previa autorizzazione scritta preventiva del committente, anche in via generale e verifica dello stato d'uso dei suddetti materiali. Dopo detta verifica l'Appaltatore si assume ogni responsabilità connessa all'utilizzo da parte del proprio personale. E' comunque esclusa la cessione in uso temporaneo di macchine di cui all'art. 71 comma 7 del D.Lgs. 81/08, se esistenti.

L'Appaltatore utilizzerà la stoviglieria, l'utensileria e le attrezzature di proprietà del Comune, a disposizione presso i cucinotti e le sale mensa con l'obbligo di mantenere costante, a proprie cura e spese, la relativa quantità per tutta la durata dell'appalto.

Alla scadenza del contratto i beni consegnati dovranno essere riconsegnati in buono stato manutentivo, con l'obbligo di sostituzione degli eventuali beni danneggiati per colpa dell'appaltatore, fermo restando l'obbligo di ristoro degli eventuali ulteriori danni.

Art. 17 – Attrezzature e arredo: oneri a carico dell'Appaltatore

L'Appaltatore, eventualmente anche in collaborazione con sponsor, curerà la manutenzione e le riparazioni ordinarie e straordinarie della dotazione di attrezzature e degli arredi avuti in consegna da parte dell'Amministrazione Comunale, procedendo alla loro sostituzione o alla sostituzione di componenti in caso di rotture.

L'Appaltatore è tenuto ad integrare, laddove mancante, la dotazione di attrezzature (lavastoviglie, frigoriferi, motoriduttori con utensili e carrello relativo, bilance, frullatori, miscelatori-frusta, omogeneizzatori, spremiagrumi, carrelli scalda-vivande, ecc.) ed arredo (armadi, scaffalature, tavoli inox, ecc.) presso tutti i cucinotti e le sale mensa comunali, previa comunicazione scritta agli uffici preposti del Comune.

Sono a totale carico dell'Appaltatore le sostituzioni di attrezzature ed arredi che si dovessero rendere necessarie a causa di usura, danneggiamenti o furti, fino al momento in cui il Comune non provveda eventualmente ad acquistare le nuove apparecchiature/attrezzature nel qual caso sarà cura dell'Appaltatore spostare le proprie dai locali.

In qualunque momento, su richiesta dell'Ufficio Economato del Comune, referente per l'inventario, ed in ogni caso ogni dodici mesi, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze, l'Appaltatore sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dalla verifica.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza dell'Appaltatore, il Comune provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'Appaltatore e addebitando allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

A fronte di circostanze di forza maggiore, contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da prescrizioni dell'A.S.S., NAS od altri organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Committente, l'Appaltatore sarà tenuto ad adeguare le attrezzature esistenti o, qualora ciò non fosse possibile, ad acquistarle "ex novo".

In caso di sostituzione delle attrezzature e degli arredi da parte dell'Appaltatore, sarà cura

del medesimo fornire al Comune copia della relativa documentazione.

Tutte le attrezzature e i macchinari forniti dall'Appaltatore dovranno essere per uso professionale. Sono escluse forniture di elettrodomestici destinati ad uso domestico.

Le attrezzature di proprietà non comunale, presenti nelle strutture scolastiche, non saranno oggetto dei verbali di consegna da parte del Comune.

Sarà cura, inoltre, dell'Appaltatore provvedere alla manutenzione e/o alla sostituzione delle zanzariere presso le sedi di mensa scolastica, su segnalazione dell'A.S.S. o dell'Amministrazione Comunale.

Art. 18 – Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale

Sono a totale carico dell'Amministrazione Comunale le spese relative all'alimentazione delle attrezzature (gas, acqua, energia) nonché le spese relative ai collegamenti telefonici eventualmente necessari.

Art. 19 – Gestione sale mensa

Il servizio di distribuzione pasti e merende di metà mattina e metà pomeriggio, definito come "gestione sale mensa" sub allegati "A" e "B", è effettuato dall'Appaltatore e comprende:

- a. la fornitura di tutta l'attrezzatura necessaria (carrelli portavivande, carrelli termici, ecc);
- b. l'arredo che si rendesse necessario in caso di ampliamento del servizio dovuto all'aumento del numero degli iscritti od all'apertura di nuove sedi di mensa scolastica nonché la sostituzione dello stesso in caso di usura;
- c. la fornitura della stoviglieria (piatti, bicchieri, tazze, ciotole, posate, vassoi, brocche, porta pane, spremiagrumi manuali, oliere, ecc.) necessaria per il regolare e completo funzionamento della somministrazione dei pasti ai bambini ed agli adulti, con l'obbligo di usare tre piatti per servire il primo, il secondo e la verdura con il divieto di usare vetro o altro materiale fragile;
- d. la fornitura di tovaglioli di carta e di tovaglie in tela cerata, compresa la sostituzione di queste ultime a seguito di logoramento;
- e. la fornitura, in caso di sporadici ed isolati casi di guasti agli impianti di sanificazione, di stoviglie e posate monouso di tipo robusto in luogo di quelle debitamente usate;
- f. l'allestimento dei tavoli, lo sporzionamento e la distribuzione dei pasti;
- g. lo sparecchiamento dei tavoli compresa la pulizia di tavoli e sedie ed il lavaggio delle stoviglie,

tale lavaggio dovrà essere effettuato con le macchine in dotazione o, in carenza di esse ed in attesa che l'Appaltatore integri quelle mancanti, mediante asporto delle stoviglie per effettuare il lavaggio e successiva riconsegna di stoviglie pulite trasportate in contenitori sterilizzati e sigillati con il rispetto di tutte le norme igienico-sanitarie;

- h. qualora il servizio si svolgesse in più turni, tra l'uno e l'altro l'Appaltatore dovrà provvedere a sparecchiare i tavoli, pulire i tavoli e le sedie ed apparecchiare i tavoli prima che gli utenti del turno successivo prendano posto a tavola;
- i. la pulizia, l'igienizzazione e la sanificazione dei locali (cucinotti, sale mensa e locali accessori).

Gli interventi vanno eseguiti con cadenza giornaliera e devono essere comprensivi della spazzatura e lavatura di tutti i pavimenti, della completa sanificazione di tutti gli arredi, compresi quelli dei cucinotti, sale mensa, locali accessori e delle attrezzature.

Per le scuole di ogni ordine e grado statali, l'onere relativo alla pulizia delle sale mensa e dei locali accessori, esclusa la pulizia dei tavoli mensa e delle sedie che è a carico dell'Appaltatore, fa capo all'Autorità Scolastica Statale ex lege 124/1999, tranne nell'ipotesi in cui la mensa sia usufruita nell'ambito dell'attività del S.I.S. o dei centri estivi.

L'Autorità Scolastica Statale risponde di tali operazioni di pulizia anche ai sensi del regolamento (CE) 852/04.

L'Appaltatore è tenuto ad informare l'Autorità stessa ed il Comune qualora non sussistano le condizioni igienico - sanitarie necessarie a garantire la corretta erogazione del servizio.

Sono a carico dell'Appaltatore anche le pulizie straordinarie, ivi comprese le operazioni di ceratura e inceratura con gli appositi macchinari.

Le pulizie straordinarie, che comprendono lo spostamento ed il riposizionamento degli arredi, consistono, in via esemplificativa ma non esaustiva nel:

- completo lavaggio ed igienizzazione/sanificazione delle pentole, delle stoviglie, delle attrezzature e di tutti gli arredi;
- completo lavaggio ed igienizzazione/sanificazione dei pavimenti, pareti, infissi.

Le operazioni di cui al precedente paragrafo dovranno essere effettuate durante la chiusura delle scuole per le festività natalizie e pasquali.

Nel periodo di chiusura estiva, la pulizia straordinaria va eseguita nella settimana antecedente l'inizio dell'anno scolastico.

Per le sedi di centro estivo, la pulizia straordinaria va eseguita anche nella settimana successiva all'ultimo giorno di attività scolastica e prima dell'apertura per il servizio di centro

estivo.

Con riguardo alla fornitura di stoviglieria di cui al punto “c” si prevede che, dell’eventuale stoviglieria di proprietà comunale presente all’atto della consegna dei locali, verrà steso apposito verbale di consegna. Alla scadenza dell’appalto, l’Appaltatore è tenuto a riconsegnare una dotazione di stoviglieria pari a quella presa in consegna.

Art. 20 – Forniture per cucinotti e locali accessori, spogliatoi e servizi igienici

L’Appaltatore, eventualmente anche in collaborazione con sponsor, è tenuto a fornire, a propria cura e spese, e per tutte le sedi di mensa:

1. bidoni porta immondizie di materiale lavabile dotati di coperchio, pedale e ruote;
2. sacchi per l’immondizia;
3. rotoloni di carta per gli eventuali cucinotti e relativi contenitori;
4. rotoli di carta-forno;
5. rotoli di pellicola trasparente;
6. rotoli di alluminio;
7. detersivo per lavastoviglie e tutti i detersivi necessari alle operazioni di pulizia e sanificazione;
8. spugnette detersivi;
9. guanti monouso.

I servizi igienici del personale addetto al servizio mensa dovranno essere dotati di: comando non manuale e di acqua calda, sapone igienizzante e relativo dispenser, salviette monouso con dispenser, carta igienica, porta carta igienica di tipo protettivo, scopini e porta scopini per wc e contenitori per assorbenti igienici.

Dovranno altresì essere forniti e posizionati presso i lavelli dei cucinotti: comando non manuale e di acqua calda, sapone igienizzante con relativo dispenser e salviette monouso con dispenser.

Tutte le forniture sopra citate dovranno essere conformi a quanto prescritto dai regolamenti (CE) 852/04 e dal D.Lgs 81/08.

TITOLO IV

IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI: HACCP

Art. 21 – Disposizioni igienico – sanitarie, piano di autocontrollo e piano di campionamento microbiologico

Per quanto concerne le norme igienico - sanitarie, si fa riferimento al regolamento (CE) 852/04 e successive modificazioni e integrazioni, nonché a quanto espressamente previsto nel presente Capitolato.

Tutte le attività in cui viene effettuata la manipolazione degli alimenti devono essere sottoposte alle procedure di autocontrollo previste dal regolamento (CE) 852/04.

I piani di autocontrollo dovranno essere, quindi, distinti e specificatamente dimensionati alle diverse situazioni, per:

- I le cucine della ditta appaltatrice;
- II per ogni cucinotto / sale mensa.

L'Appaltatore è tenuto a fornire per ciascuna delle sedi il piano di autocontrollo previsto dal sopracitato regolamento.

Piano di campionamento microbiologico

La ditta appaltatrice dovrà obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese per l'intera durata del appalto e per ognuno degli anni solari:

per ciascuna delle sale mensa servite (comprese quelle dei centri estivi):

- n. I analisi microbiologica su prodotti di ristorazione cucinati (es. pasta al ragù);
- n. I analisi microbiologica su alimenti freschi da consumare crudi (affettati o formaggi freschi e ricotta o verdura mondata/lavata);

per ciascuna delle cucine e cucinotti:

- n. I tampone superficiale su attrezzature e piani di lavoro.

La tipologia di analisi da effettuare ed i limiti microbiologici ritenuti accettabili devono seguire quanto indicato nel protocollo d'intervento per la ristorazione collettiva e assistenziale pubblicato dalla Direzione Regionale della Sanità e delle Politiche Sociali della Regione Friuli Venezia Giulia.

La Ditta appaltatrice è tenuta a comunicare preventivamente all'Amministrazione Comunale i giorni durante i quali effettuerà le campionature e i tamponi di cui ai precedenti paragrafi in modo da consentire l'eventuale presenza alle operazioni dei referenti dell'Amministrazione Comunale.

La Ditta è tenuta a comunicare al Comune i risultati delle analisi non appena disponibili. Qualora i risultati delle analisi microbiologiche di cui sopra superassero i limiti previsti, il Comune, ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, comunicherà l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico, imputando alla Ditta i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra Ditta. In casi di particolare gravità il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

Art. 22 – Attrezzature, macchine e prodotti per la pulizia dei cucinotti e delle sale mensa

L'Appaltatore dovrà utilizzare solo macchine, prodotti ed attrezzature di comprovata validità ed affidabilità, assicurando al servizio un continuo aggiornamento con le più moderne tecniche di lavoro.

Tutte le macchine per la pulizia impiegate dovranno essere conformi alle normative vigenti in Italia e nella Unione Europea.

Tutti i prodotti chimici impiegati devono essere rispondenti alle normative vigenti in Italia (biodegradabilità, dosaggi, avvertenze di pericolosità). Ciascun prodotto deve essere accompagnato dalla relativa "scheda di sicurezza" prevista in ambito comunitario che deve essere inserita nel piano di autocontrollo in dotazione presso ogni struttura.

È vietato l'uso di prodotti tossici e/o corrosivi, in particolare acido cloridrico (HCl) ed ammoniaca (NH₄). I detergenti ed i disinfettanti devono essere usati ad esatta concentrazione e devono essere preparati di fresco; dopo l'uso tutto il materiale deve essere accuratamente lavato ed asciugato. I detersivi ed i disinfettanti ed in genere tutti i materiali dovranno essere di ottima qualità e tali da non danneggiare in alcun modo le persone, gli immobili e gli arredi.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di proibire l'uso di prodotti (detersivi, disinfettanti ecc.), attrezzature, macchine che, a suo insindacabile giudizio, venissero ritenuti dannosi alle persone, agli immobili ed agli arredi.

L'Amministrazione si riserva altresì la facoltà di effettuare dei prelievi a campione dei prodotti chimici e delle soluzioni pronte all'uso per verificare le caratteristiche dei prodotti e

l'esatta percentuale del dosaggio delle soluzioni.

Art. 23 – Detersivi

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi e specificatamente dedicati ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Art. 24 – Personale addetto al lavaggio ed alla pulizia

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

Il personale che effettua il lavaggio o la pulizia dovrà indossare indumenti dedicati a tali operazioni di colore chiaro e comunque diverso da quelli usati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento.

Art. 25 – Pulizie esterne e disinfestazioni

Le pulizie delle eventuali aree esterne di pertinenza dei locali di produzione e distribuzione saranno a carico dell'Appaltatore che dovrà avere cura di mantenere le suddette aree ben pulite come previsto dall'art. 19 (gestione sale mensa) per tutte le scuole di ogni ordine e grado.

Qualora si rendesse necessario l'Appaltatore sarà tenuto ad effettuare la disinfestazione nei cucinotti, sale mensa e locali accessori.

Art. 26 – Servizi igienici

I servizi igienici annessi ai cucinotti dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto e, qualora siano presenti in numero insufficiente, dovranno essere integrati a cura e a spese dell'Appaltatore.

Per la pulizia delle mani dovranno essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

TITOLO V

PERSONALE

Art. 27 – Personale

L'esecuzione delle prestazioni previste dal presente contratto dovrà essere svolta da personale alle dipendenze dell'Appaltatore.

Tutto il personale impiegato dovrà possedere adeguate professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto alla manipolazione, trasporto e scodellamento dovrà scrupolosamente seguire l'igiene personale e dovrà osservare attentamente le procedure individuate nel piano di autocontrollo.

Art. 28 – Addetti alla distribuzione

Per ogni sala mensa deve essere garantito un numero minimo di addetti, durante la fase di somministrazione dei pranzi nel turno considerato, volto ad assicurare la qualità del servizio e pari ad un rapporto di 1 unità per 25 bambini presenti nelle scuole dell'infanzia, di 1 unità per 40 bambini presenti nelle scuole primarie e di 1 unità per 50 bambini presenti nelle scuole secondarie di primo grado.

Qualora al momento del pasto il numero dei bambini superi di 5 unità le suddette proporzioni dovrà essere garantito un operatore in più.

Art. 29 – Reintegro personale mancante

Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pranzi distribuiti di cui all'articolo precedente.

La reintegrazione dovrà avvenire assicurando il mantenimento del rapporto operatori/bambini, da parametrare per turni e giornalmente.

Art. 30 – Organico addetti

L'Appaltatore dovrà individuare e comunicare al Comune, entro il termine di cui all'art. 50 comma 7 (10 gg. dall'inizio del Servizio):

- il nome del Responsabile del servizio, nonché le figure tecniche, quali ad esempio quelle contemplate dal piano di autocontrollo HACCP con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione del servizio;
- l'organico inteso come numero, mansioni, livello, monte-ore e orario di lavoro per distribuzione dei pranzi e, laddove previste, per la distribuzione delle merende di metà mattina e di metà pomeriggio e per la gestione delle sale mensa.

La consistenza del personale impiegato deve essere riconfermata tramite elenco

nominativo all'Amministrazione con frequenza trimestrale a mezzo lettera o via fax (firmato e datato).

L'Appaltatore deve conservare un foglio di firma giornaliero e mensile del personale addetto ad ogni sede di mensa scolastica, completo dei nominativi e degli orari dei dipendenti da esibire in caso di controllo da parte del personale incaricato dall'Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione comunica ai Responsabili del plesso scolastico i nomi dei responsabili e l'organico, così come definito in precedenza, destinato dall'Appaltatore alla distribuzione dei pasti.

Art. 31 – Personale dell'Appaltatore

L'Appaltatore deve impiegare, per l'esecuzione del servizio, personale idoneo allo svolgimento dello stesso in termini di qualità complessiva, corretto rapporto, buona disponibilità nei confronti degli utenti del servizio e di garanzia del rispetto delle norme di igiene, garantendo, per quanto possibile, la continuità del personale impiegato.

L'Amministrazione Comunale ha facoltà di chiedere all'Appaltatore la sostituzione di personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi ed in tal caso l'Appaltatore provvederà con urgenza e comunque nei termini indicati dall'Amministrazione Comunale senza che ciò possa costituire maggiore onere per l'Amministrazione stessa.

Art. 32 – Formazione e addestramento

L'Appaltatore deve garantire lo svolgimento di corsi addestramento allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune. Inoltre lo stesso Appaltatore dovrà svolgere corsi di formazione come indicato nella nota prot. 9916 dd. 12.05.2008 della Direzione Centrale della Salute e della Protezione Sociale della Regione FVG, che regola la formazione degli addetti al settore alimentare al fine di prevenire le malattie trasmesse dagli alimenti, come disposto dal regolamento (CE) 852/04.

Nella fattispecie i responsabili della procedura di autocontrollo dovranno seguire corsi obbligatori per una durata minima di 8 ore annuali con i seguenti contenuti: rischi e pericolo alimentari, conservazione degli alimenti lungo la filiera alimentare, metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP, obbligo e responsabilità dell'operatore del settore alimentare, le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo, identificazione dei punti critici e loro monitoraggio, misure correttive e verifiche, prerequisiti, GMP, HACCP, documentazione, esempi applicativi.

Gli addetti che operano una manipolazione a rischio dovranno seguire corsi con una durata minima di tre ore annuali con i seguenti contenuti: nozioni di igiene degli alimenti, nozioni sulle principali malattie trasmissibili con alimenti, nozioni sull'igiene della persona.

Inoltre le succitate figure professionali dovranno essere formate in merito alla gestione dei pericoli relativi a tutte le fasi di produzione delle diete speciali: la durata della formazione è di almeno 3 ore annuali.

Dovranno essere, inoltre, organizzati dei corsi relativi alla parte nutrizionale con una durata di almeno 4 ore annuali per il personale addetto alla produzione del pasto e di 2 ore annuali per il personale addetto alla distribuzione del pasto.

Ai corsi potrà partecipare anche l'Amministrazione Comunale con propri incaricati; a tale scopo l'Appaltatore informerà gli Uffici preposti del Comune circa il giorno ed il luogo dove si terrà il corso di aggiornamento.

TITOLO VI

NORME DI SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 33 – Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI)

L'Appaltatore dovrà fornire a tutto il proprio personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento previsto all'art. 17 del D.Lg.vo 81/08 e sue modifiche ed integrazioni, eventualmente integrati con quelli individuati nel DUVRI, i cui costi vengono riconosciuti all'Appaltatore come oneri per la sicurezza.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa appaltatrice con i dati personali del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la loro distribuzione e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità alle disposizioni vigenti.

Art. 34 – Controllo della salute degli addetti

L'A.S.S., anche su richiesta dell'Amministrazione Comunale, può sottoporre o disporre accertamenti sanitari nei confronti del personale comunque adibito al servizio e adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli utenti (art. 41 dpr n. 327/80).

Art. 35 – Rispetto delle normative vigenti

L'Appaltatore deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dall'Amministrazione Comunale e rispettando le eventuali indicazioni da essa provenienti.

Art. 36 – Applicazioni contrattuali

L'Appaltatore dovrà applicare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative, retributive e contributive previste dai contratti collettivi di lavoro di settore nazionali e locali che siano in grado di assicurare una adeguata motivazione del personale al fine di rispondere ad obiettivi di qualità del servizio. Il trattamento economico dei soci lavoratori delle Cooperative non può essere inferiore a quello dei lavoratori dipendenti.

L'Appaltatore è tenuto altresì a continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi, anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

Ai sensi dell'art. 18, comma 7, della Legge 55/90, dall'inizio sino alla fine del presente appalto l'Appaltatore deve presentare, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, o di uno o più soci o dipendenti interessati, una dichiarazione dei competenti uffici, dalla quale risulti che il personale addetto al servizio è stato regolarmente assicurato ai fini previdenziali ed assicurativi.

In caso di violazione dei predetti impegni sarà effettuata un'adeguata ritenuta sui certificati di pagamento e sulla cauzione versata, mediante la quale l'Amministrazione Comunale ha facoltà di corrispondere direttamente ai lavoratori o, per conto di essi, all'Ente assicurativo, quanto dovuto dall'Appaltatore medesimo.

L'Appaltatore dovrà esibire, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, gli estratti delle buste paga del personale impiegato nel servizio ed i modelli DM 10 INPS.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale saranno a carico dell'Appaltatore.

Del contenuto del predetto articolo è fatto obbligo all'Appaltatore di dare notizia scritta a tutti i lavoratori da lui dipendenti e nei confronti dei quali si applica il relativo C.C.N.L.

TITOLO VII

NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art. 37 – Contenitori pasti

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi a quanto disposto dal regolamento (CE) 852/04 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte, in particolare, per il trasporto dei cibi che vanno serviti caldi, i contenitori devono garantire una temperatura non inferiore ai 60° C, mentre il trasporto dei cibi deperibili va garantito ad una temperatura compresa tra 1° C e 4° C, oppure sotto i 10° C, come indicato dalla normativa.

Saranno esclusi i contenitori in polistirolo.

I contenitori devono essere in materiale coibentante, all'interno dei quali sono collocati contenitori gastro - norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

I contenitori dovranno essere asportati alla fine del pasto per poter garantire la loro sanificazione; in nessun caso potranno permanere sporchi nei locali mensa oltre al giorno di consumo del pasto.

Le diete speciali dovranno essere consegnate in un unico contenitore ermetico termosaldato, recante l'indicazione chiaramente identificabile dell'utente destinatario.

Il pane dovrà essere confezionato ed etichettato secondo la normativa vigente, riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

La frutta dovrà essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Nessun contenitore può essere lasciato incustodito all'esterno delle strutture.

Art. 38 – Mezzi di trasporto

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle vigenti normative.

Dovranno essere tutti dotati di collegamento elettrico per il mantenimento delle temperature dei pasti.

È fatto obbligo di provvedere puntualmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati.

I trasporti andranno eseguiti con appositi mezzi, debitamente muniti di tutte le autorizzazioni igienico sanitarie previste dalla normativa vigente, in numero sufficiente a garantire che le consegne avvengano nei tempi previsti dall'art. 39 (tempi di trasporto).

Art. 39 – Tempi di trasporto

Il trasporto e la relativa consegna dei pasti forniti in linea fresco/caldo devono essere eseguiti entro 60 minuti dalla conclusione delle operazioni di confezionamento - cottura del cibo.

La distribuzione del pasto dovrà essere eseguita entro 40 minuti dalla consegna.

TITOLO VIII

NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 40 – Somministrazione/distribuzione portate

L'Appaltatore dovrà garantire la somministrazione/distribuzione di tutte le preparazioni previste dai menù allegati e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche di cui all'allegato "G".

Art. 41 – Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione

Il servizio di distribuzione dei pranzi e delle merende di metà mattina e metà pomeriggio, ove previste, sarà assunto per tutte le sedi di mensa scolastica dall'Appaltatore e si svolgerà nei locali adibiti a sale mensa del Comune.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà rispettare le seguenti prescrizioni:

1. togliere gli anelli, braccialetti, orologi, collane ed orecchini (compresi i vari tipi di piercings) e lavare accuratamente le mani;
2. indossare camice guanti, cuffie ed apposite calzature che dovranno essere sempre puliti e decorosi;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, piatti, bicchieri e brocche d'acqua;
5. all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
6. prima di procedere al porzionamento, effettuare il rilevamento delle temperature in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Tale operazione dovrà essere rapida e non prevederà

l'apertura contemporanea di più contenitori, che dovranno essere, terminato il rilevamento della temperatura, subito richiusi e collocati nel contenitore isotermico; a tal fine l'Appaltatore dovrà utilizzare propri termometri tarati, la cui procedura dovrà tenere conto dell'errore dello strumento che dovrà avere una precisione di almeno più/meno 0,25°. Il rilevamento delle temperature dovrà essere effettuato anche nel corso della distribuzione, qualora la tipologia dei prodotti o il protrarsi delle operazioni possano, secondo le valutazioni dell'Appaltatore, portare la temperatura degli alimenti al di sotto dei valori consentiti; l'Appaltatore dovrà, nel proprio piano di autocontrollo, contemplare le modalità operative di tali adempimenti;

7. procedere alla distribuzione solo dopo che i bambini abbiano preso posto a tavola;
8. prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni utente, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo di cui all'allegato "G";
9. non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
10. distribuire ad ogni utente le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento delle disponibilità;
11. eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione e le stoviglie appropriate;
12. aprire il contenitore o la pentola solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
13. per la distribuzione devono essere utilizzati strumenti adeguati;
14. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli utenti abbiano terminato di consumare il primo piatto;
15. il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo od alla fine della consumazione del primo piatto (concordando le modalità con le Autorità scolastiche).

Per le scuole dell'infanzia e prime classi delle primarie è richiesto il taglio della carne e la sbucciatura della frutta. Qualora quest'ultima operazione avvenisse in tempi non ravvicinati al consumo della frutta, questa dovrà essere conservata in idonei contenitori per alimenti e con tutte le precauzioni necessarie al fine di mantenerne inalterate le caratteristiche organolettiche.

L'Appaltatore, anche in collaborazione con il gestore del progetto Last Minute Market, concorderà con l'Amministrazione Comunale, che ha il compito di svolgere attività destinate all'educazione dei consumatori (art. 4 del D.L.vo n. 206/2005) e che acquisirà in tal senso apposite prescrizioni da parte della competente Azienda Sanitaria, modalità di utilizzo dei cibi eventualmente non consumati al fine del loro tempestivo ritiro da parte di organizzazioni di assistenza, che ne cureranno la distribuzione alle persone bisognose.

L'Appaltatore si assumerà tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni da cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Appaltatore, salvo gli interventi a favore dello stesso da parte di Società Assicuratrici di cui all'art. 58 (Assicurazione).

TITOLO IX

PENALI

Art. 42 – Penalità

Il Comune, a tutela nelle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità:

A. STANDARD MERCEOLOGICI

1.Mancato rispetto, nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera, degli standard previsti nelle Tabelle Merceologiche:

Euro 600,00 per ogni standard violato.

2.Confezionamento non conforme, nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera, alla vigente normativa in materia:

Euro 600,00 per ogni confezionamento non conforme.

3.Etichettatura non conforme alla vigente normativa:

Euro 600,00 per ogni etichettatura non conforme.

4.Prodotto preparato non conformemente alle buone tecniche di cucinatura

(sovra/sottocottura, sovrasapidità/sottosapidità ecc.) tali da non renderne possibile la consumazione:

Euro 600,00 per ogni preparazione non conforme

5.Dieta speciale preparata con tecniche o alimenti non conformi alle prescrizioni sanitarie e/o alle disposizioni di cui all'art. 10 (diete speciali):

Euro 2.800,00 per singolo pasto

B. QUANTITÀ

1.Non corrispondenza del numero dei pranzi e delle merende consegnati rispetto al numero dei pranzi e delle merende ordinati presso la singola struttura scolastica:

euro 600,00 per ogni singolo pranzo non conforme

euro 200,00 per ogni singola merenda non conforme.

2.Totale mancata consegna dei pranzi ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico:

euro 5.600,00 per ogni giornata di mancata consegna.

3.Totale mancata consegna di una portata del pranzo, presso ogni singolo plesso scolastico:

euro 2.800,00 per ogni giornata di mancata consegna.

4.Totale mancata consegna della merenda di metà mattina o di metà pomeriggio laddove previste, presso ogni singolo plesso scolastico:

Euro 1.700,00 per ogni giornata di mancata consegna

5.Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate:

euro 2.000,00 per ogni pasto non consegnato.

6.Mancata integrazione delle stoviglie ed utensili necessari ad una corretta erogazione del servizio:

Euro 600,00 per ogni singolo plesso scolastico in cui si è riscontrata l'irregolarità

7.Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione:

euro 600,00 per ogni singolo plesso scolastico.

8.Irregolare distribuzione da parte degli addetti (art. 41) esclusa l'inosservanza delle disposizioni igieniche:

Euro 400,00 per ogni irregolarità riscontrata

9. Quantità insufficiente di cibi in distribuzione a seguito di trasporto non corretto per rovesciamento od altro del contenitore termico:

Euro 600,00 per ogni irregolarità riscontrata

C. RISPETTO DEL MENÙ

1. Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto) presso ogni plesso scolastico:

euro 600,00 per ogni giornata di irregolarità.

2. Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto) presso ogni plesso scolastico:

euro 600,00 per ogni giornata di irregolarità.

3. Mancato rispetto del menù previsto (contorno) presso ogni plesso scolastico:

euro 300,00 per ogni giornata di irregolarità.

4. Mancato rispetto del menù previsto (frutta) presso ogni plesso scolastico:

euro 300,00 per ogni giornata di irregolarità.

5. Mancato rispetto del menù previsto (merenda) presso ogni plesso scolastico:

Euro 300,00 per ogni giornata di irregolarità

D. MANCATO RISPETTO DELLE NORME IGIENICO-SANITARIE

1. Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale:

Euro 1.100,00 per ciascuna infrazione

2. Mancato rispetto del Piano di Campionamento di cui all'art. 21:

Euro 1.100,00 per ciascuna infrazione

3. Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici, ivi compresi i parassiti, nei pasti erogati:

Euro 2.800,00 per ciascuna infrazione.

4. Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti presso ogni plesso scolastico:

Euro 2.200,00 per ciascuna partita di prodotto.

5. Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili:

Euro 1.100,00 per ciascuna infrazione riferita alla giornata.

6. Inadeguata igiene degli automezzi e contenitori portavivande:

Euro 1.100,00 per ciascuna infrazione riferita alla giornata.

7.Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana, per ciascun pasto erogato:

Euro 1.500,00 per ciascun pasto erogato.

8.Conservazione delle derrate in modo non conforme alla normativa vigente:

Euro 600,00 per ciascuna partita di prodotto.

9.Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente:

Euro 1.500,00 per ciascuna fornitura giornaliera di pasto.

10.Mancato rispetto delle norme igienico - sanitarie da parte del personale operante presso i cucinotti:

Euro 600,00 per ciascuna infrazione.

11.Mancato rispetto delle norme igienico - sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti:

Euro 600,00 per ciascuna infrazione.

12.Mancato rispetto delle norme igienico - sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, porzionamento e sanificazione delle sale mensa:

Euro 600,00 per ciascuna infrazione.

13.Mancato o non corretto prelievo dei campioni del pasto:

Euro 600,00 per ciascuna infrazione

14.Uso di contenitori per la veicolazione non corrispondenti a quanto previsto dal capitolato:

Euro 600,00 per ciascuna infrazione.

In occasione dell'applicazione delle penalità sono inoltre a totale carico dell'Appaltatore i costi relativi alle eventuali analisi di laboratorio che si rendessero necessarie.

E. TEMPISTICA

1.Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto, per ciascun plesso scolastico:

Euro 1.100,00 per ogni giornata di ritardo.

2.mancato rispetto degli orari di distribuzione dei pasti per un ritardo superiore a 15 minuti dell'orario previsto, per ciascun plesso scolastico:

Euro 1.100,00 per ogni giornata di ritardo

F. PERSONALE

1.Mancata esecuzione della estensione del servizio nei tempi di cui all'art. 5:

Euro 100,00 per ogni giorno di ritardo

2.Mancato rispetto dei rapporti numerici di cui all'art. 28 – Addetti alla distribuzione

Euro 1.700,00 per ogni infrazione

3.Mancata distribuzione delle merende di metà mattina e di metà pomeriggio laddove previste:

Euro 1.100,00 per ogni infrazione

4.Violazione delle disposizioni dell'art. 32 relativo alla formazione del personale:

Euro 5.600,00 per ogni infrazione

5.Errato destinatario di diete speciali

Euro 2.800,00 per ogni infrazione

G. VARIE

1.Mancato rispetto delle norme di cui al titolo V del presente contratto:

Euro 350,00 fatta salva la violazione degli artt. 35 (Rispetto delle normative vigenti) e 36 (applicazioni contrattuali) per i quali viene applicata una penale pari a Euro 5.600,00.

2.Mancata fornitura nei tempi richiesti di stoviglie, attrezzature ed arredi per cucinotti, sale mensa e locali accessori:

50% del valore della merce da fornire.

3.Mancato rispetto degli obblighi relativi ai programmi di educazione alimentare ed obblighi informativi di cui all'art. 47:

Euro 500,00 per mancata presentazione del programma di educazione alimentare

Euro 500,00 per mancata presentazione del programma di comunicazione e di informazione

4. mancato rispetto degli obblighi relativi alla valutazione della qualità del servizio di cui all'art. 48:

Euro 500,00 per la mancata predisposizione della carta del servizio

Euro 500,00 per la mancata valutazione annuale della performance del servizio

Per i casi non specificamente previsti l'importo della penale verrà determinato desumendolo e ragguagliandolo alla violazione più assimilabile.

Qualora l'Appaltatore sia stato sanzionato – in ciascun anno scolastico – per un importo complessivamente superiore ad euro 10.000,00.=, il Comune si riserva la facoltà di comminare le ulteriori sanzioni raddoppiando l'importo della penalità.

E' facoltà dell'Amministrazione risolvere il contratto qualora il totale delle penali superi il 10% del valore annuo del contratto.

Art. 43 – Contestazione delle inadempienze

I rilievi relativi alla non conformità del servizio saranno fatti constatare tempestivamente all'Appaltatore, per via telefonica o telematica con conferma telematica o per iscritto mediante fax, con le adeguate prescrizioni in merito.

Se l'Appaltatore non si conformerà alle prescrizioni imposte dall'Amministrazione Comunale entro i termini da essa fissati, ovvero non fornirà idonei riscontri su quanto rilevato, l'Amministrazione Comunale procederà, sulla base della propria valutazione, a formulare contestazione dell'inadempienza rilevata, mediante lettera raccomandata A.R. con l'indicazione di un termine non inferiore agli otto giorni per eventuali giustificazioni.

Nella contestazione delle inadempienze e nell'irrogazione delle sanzioni, l'Amministrazione Comunale potrà ritenere assorbibili tra loro eventuali fattispecie riconducibili singolarmente alle inadempienze di cui all'art. 42, ovvero ridurre in via equitativa gli importi delle penali.

Si procederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del primo mese utile dopo l'adozione del provvedimento. Le ritenute potranno essere in subordine applicate mediante l'incameramento della cauzione.

Art. 44 – Risoluzione del contratto e clausola risolutiva espressa

L'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile, per il ripetersi di qualsiasi inadempimento agli obblighi contrattuali, quali ad esempio:

- i. interruzione o sospensione del servizio anche per un solo giorno;
- ii. la sussistenza di significative violazioni nei casi previsti dall'art. 42 (penalità);

Ai sensi dell'art. 1456 cod. civ. l'Amministrazione disporrà la risoluzione del contratto nei casi in cui si verifichino le seguenti fattispecie:

- a. cessione ad altri in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente, di diritti o di obblighi inerenti al presente capitolato;
- b. violazione del divieto di subappalto, di cui all'art. 60 (divieto di subappalto);
- c. il superamento del valore annuo di cui all'ultimo comma dell'art. 42 (penalità).

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie determina la risoluzione di diritto del presente contratto.

La risoluzione del contratto, dovrà in tutti i casi essere preceduta da contestazione dell'addebito, con lettera raccomandata con avviso di ricevimento indirizzata all'Appaltatore, con l'indicazione di un termine non inferiore ai quindici giorni dalla ricezione per eventuali osservazioni.

Nei casi previsti dal presente articolo, la ditta perderà il deposito cauzionale e sarà tenuta al risarcimento dei danni ai sensi dell'art. 45 (modalità di calcolo del danno subito dal Comune ...).

Art. 45 – Modalità di calcolo del danno subito dal Comune in caso di risoluzione per inadempimento

In caso di risoluzione per inadempimento, come previsto dall'art. 44 (risoluzione del contratto e clausola risolutiva espressa) l'Aggiudicatario corrisponderà al Comune una somma pari alla differenza del prezzo fra quello da lui offerto e quello che il Comune dovrà affrontare per la gestione del servizio, nel periodo corrente tra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto, più altri costi sostenuti, forfetariamente maggiorati del 20% rispetto alla somma anzidetta, fermo altresì restando l'ulteriore rimborso dei costi di pubblicazione sui giornali e sulle Gazzette Ufficiali, conseguenti all'eventuale l'indizione di una nuova gara da parte dell'Amministrazione Comunale.

Art. 46 – Recesso dal contratto

L'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere al recesso unilaterale dal contratto ai sensi dell'art. 1671 cod. civ. con preavviso scritto che dovrà pervenire all'Appaltatore almeno 60 (sessanta) giorni prima della relativa decorrenza.

TITOLO X

RAPPORTI CON L'UTENZA

Art. 47 – Comunicazioni all'utenza e Progetto di educazione alimentare

Preliminarmente all'avvio di ciascun anno scolastico l'Appaltatore è tenuto a presentare all'Amministrazione Comunale un progetto di comunicazione e di informazione dell'utenza servita, con riguardo alle caratteristiche ed alla qualità del servizio offerto (confezionamento dei pasti, trasporti e gestione sale mensa).

L'informazione potrà essere attuata con conferenze, corredata anche da strumenti audiovisivi, diffusione di depliant ed opuscoli e ogni altro strumento ritenuto utile al fine del raggiungimento di un'efficace comunicazione/informazione nei confronti dei cittadini.

I programmi di informazione annualmente predisposti dall'Appaltatore devono ottenere la preventiva approvazione da parte del Comune e la conseguente autorizzazione ad essere attuati.

Tutti i materiali informativi, che dovranno presentarsi con una immagine di buona qualità, dovranno essere divulgati con l'intestazione e il logo del Comune.

L'Appaltatore dovrà presentare, inoltre, un progetto di educazione alimentare (organizzato tramite opuscoli, pubblicazioni anche su supporto informatico, conferenze, laboratori sensoriali con bambini – genitori – insegnanti, ecc.), in linea con i programmi di educazione alimentare dell'Azienda per i Servizi Sanitari n I Triestina già in corso.

Il progetto, indirizzato ai bambini, ai genitori, agli insegnanti e al personale comunale interessato, dovrà essere organizzato in collaborazione con gli insegnanti ed i genitori, e verterà sui seguenti temi:

- a.** l'importanza di una sana alimentazione come mezzo di prevenzione delle principali patologie;
- b.** linee guida per una sana alimentazione da applicare alla ristorazione scolastica;
- c.** l'educazione sensoriale;
- d.** il metodo di produzione biologico;
- e.** principi del consumo consapevole in un'ottica di sviluppo sostenibile (filiera corte, filiere dedicate, produzioni di prossimità, commercio equo e solidale);
- f.** aspetti storici, culturali, antropologici legati alle produzioni agricole della regione Friuli Venezia Giulia

Il progetto dovrà essere preferibilmente organizzato tramite laboratori esperenziali di analisi sensoriale di alimenti e/o bevande (organizzati, ad esempio, anche sotto forma di "degustazioni" o "feste" con bambini, genitori ed insegnanti, ecc.), seguiti da una discussione guidata sui temi sopra elencati.

Il progetto può anche comprendere la fornitura della merenda di metà mattina nelle scuole primarie, a base di frutta, yogurt e/o pane e può essere organizzato come parte integrante di progetti educativi svolti da altri Enti.

I programmi di educazione alimentare annualmente predisposti dall'Appaltatore devono ottenere la preventiva approvazione da parte dell'Amministrazione Comunale e la conseguente autorizzazione ad essere attuati.

Tutti i materiali informativi, che dovranno presentarsi con una immagine di buona qualità, dovranno essere divulgati con l'intestazione e il logo del Comune.

Le spese per l'attuazione dei programmi di educazione alimentare e di informazione sono a carico dell'Appaltatore.

Art. 48 – Valutazione di qualità e carta del servizio

L'Appaltatore dovrà predisporre la carta del servizio e un sistema per la valutazione della performance del servizio.

A tal fine, entro la conclusione di ciascun anno scolastico, deve essere effettuata la rilevazione della qualità del servizio percepita dall'utenza (customer satisfaction).

Per l'attuazione di quanto previsto al precedente comma, l'Appaltatore, in costanza del servizio, è tenuto a predisporre, in collaborazione con il Comune, uno schema contenente una griglia che consenta un'oggettiva "misurazione" del gradimento espresso dalle diverse tipologie di utenza in ordine alla qualità del complessivo servizio erogato.

Le modalità e gli strumenti di valutazione della performance, proposti dall'Appaltatore, devono ottenere la preventiva approvazione dell'Amministrazione Comunale.

L'esito di ogni indagine, comprensivo di tutti i dati raccolti, deve essere presentato al Comune. Contestualmente l'Appaltatore è tenuto a presentare le proposte migliorative che si rendesse necessario predisporre a seguito del giudizio formulato dall'utenza.

Lo schema e/o altri strumenti di indagine devono essere predisposti con il logo del

Comune.

Le spese per l'attuazione del sistema di valutazione della performance sono a carico dell'Appaltatore.

TITOLO XI

CONDIZIONI GENERALI PER L'APPALTO

Art. 49 – Durata e valore dell'appalto

Il presente appalto decorre dall'01.03.2011 al 31.08.2015.

L'importo complessivo a base d'asta dell'appalto è quantificato in Euro **14.202.715,00.=**, al netto dell'I.V.A e degli adeguamenti dell'ISTAT ed è da intendersi per il periodo di quattro anni e sei mesi, comprensivo di Euro 24.444,00.= a copertura dei costi relativi alla eliminazione/riduzione dei rischi interferenziali (DUVRI); tale ultimo importo non è soggetto a ribasso d'asta ai sensi del combinato disposto dall'art. 26 del D.Lgs. n. 81/08 e dell'art. 86 del D.Lgs. 163/2006.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di prorogare il presente contratto (proroga tecnica per garantire la continuità del servizio), con le stesse modalità e condizioni, nessuna esclusa, a mezzo di lettera raccomandata da inoltrare all'Appaltatore almeno 30 giorni prima della scadenza, per un termine non superiore a mesi 6.

Art. 50 – Obblighi dell'Aggiudicatario

L'impresa aggiudicataria dovrà disporre, per tutta la durata dell'appalto, di strutture, attrezzature, automezzi e personale idonei a svolgere il servizio, conformemente alla vigente normativa in materia e secondo quanto previsto dal presente capitolato.

L'impresa aggiudicataria, improrogabilmente entro l'avvio del servizio, pena la decadenza dell'aggiudicazione, dovrà indicare l'ubicazione di uno o più centri di cottura ai quali far riferimento per la veicolazione dei pasti di cui alla dichiarazione presentata quale documentazione per la partecipazione alla gara e presentare il numero di registrazione dell'impresa alimentare ove avrà luogo la preparazione ed il confezionamento dei pasti, come previsto dal regolamento (CE) 852/04.

Nei centri cottura dovrà essere prevista una filiera dedicata per la produzione dei pasti destinati alle refezione scolastica, individuando gli spazi adibiti al deposito delle materie prime, gli spazi, gli impianti e le attrezzature adibiti alle lavorazioni, preparazione e confezionamento dei

pasti.

I centri cottura dovranno essere ubicati ad una distanza non superiore a km 30 dalle singole sedi di mensa scolastica e comunque capaci di garantire la consegna dei pasti nei tempi indicati all'art. 39 del presente capitolato.

L'aggiudicatario dovrà, altresì, produrre, entro l'avvio del servizio ed a pena di decadenza dall'aggiudicazione, un elenco dettagliato degli automezzi idonei che verranno utilizzati per la consegna dei pasti e relative caratteristiche atte allo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto, corredando l'elenco medesimo di copia del libretto di circolazione e del foglio complementare di ciascun veicolo.

E' ammessa in corso di appalto l'utilizzazione di altri automezzi rispetto a quanto precedentemente comunicato, purché la circostanza sia comunicata all'Amministrazione Comunale, contestualmente all'inizio dell'utilizzazione dei nuovi automezzi e con la produzione di copia del libretto di circolazione e del foglio complementare dei veicoli.

L'aggiudicatario, improrogabilmente entro 10 giorni dall'inizio del servizio e a pena di decadenza dall'aggiudicazione, dovrà individuare e comunicare all'Amministrazione Comunale quanto previsto dall'art. 30, comma 1 (Organico addetti), in materia di personale impiegato.

L'aggiudicatario dovrà, altresì, adempiere a quanto disposto dall'art. 58 (Assicurazione) in materia di assicurazione.

Durante tutta la vigenza contrattuale, l'Appaltatore potrà modificare l'originaria ubicazione del/dei centri cottura indicati o trasferendoli presso altri già esistenti o realizzando uno o più centri cottura di proprietà, dandone comunicazione almeno quindici giorni prima dell'avvio del servizio dal nuovo centro cottura.

Contestualmente alla suddetta comunicazione dovranno essere presentati i numeri di registrazione dell'impresa alimentare come previsto dal regolamento (CE) 852/04.

Resta inteso che, nell'ipotesi di cui sopra, rimangono immutati tanto i prezzi offerti dall'aggiudicatario alla stipula del presente contratto quanto i tempi fissati nel presente Capitolato Speciale per la consegna dei pasti.

Qualora durante la vigenza contrattuale, come eventualmente prorogata, il Comune venga a disporre di uno o più centri di cottura, rimane convenuta la facoltà da parte dell'Appaltatore di disporre di detto/i centro/i in luogo di quelli a sua disponibilità.

In tal caso verranno concordate le conseguenti modifiche alle condizioni economiche

dell'appalto.

Rimane convenuto altresì che – durante tutta la vigenza contrattuale come eventualmente prorogata o nei 12 mesi successivi a detta scadenza qualora l'Appaltatore intenda alienare a terzi il centro/i di cottura di proprietà viene riconosciuto, a parità di condizioni, al Comune il diritto di prelazione – da esercitarsi nel periodo di 60 giorni dalla comunicazione delle condizioni di vendita che l'alienante è tenuto ad effettuare.

L'aggiudicatario che non ottempererà agli obblighi del presente articolo sarà comunque tenuto al risarcimento dei danni subiti dall'Amministrazione Comunale, per effetto dell'inadempimento.

Art. 51 Sopralluoghi

Tutti i soggetti che intendono partecipare alla gara hanno l'obbligo di visitare i luoghi di esecuzione dell'appalto. Tale obbligo non sussiste per i concorrenti che abbiano già eseguito i sopralluoghi in relazione alla gara d'appalto indetta con il bando di gara di data 19.03.2010 e che siano in possesso della relativa "attestazione" rilasciata dalla stazione appaltante.

L'obbligo sussiste anche per i sopra citati concorrenti per le strutture aperte all'inizio dell'anno scolastico 2010/2011 e precisamente:

- a. scuola dell'infanzia comunale "Casetta Incantata";
- b. scuola primaria "Filzi Grego";
- c. scuola primaria "Gaspardis";
- d. scuola secondaria di primo grado "Caprin" (apertura prevista a gennaio 2011);
- e. scuola secondaria di primo grado "Svevo" (apertura prevista a gennaio 2011).

Alla visita sarà opportuna la presenza del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione dei soggetti che intendano partecipare alla gara al fine di prendere visione degli edifici, aree, locali, attrezzature, arredi e quant'altro il Comune mette a disposizione per l'esecuzione dell'appalto, così come descritto in Capitolato.

I sopralluoghi si terranno nei giorni ed alle ore da concordare con i concorrenti.

Al termine di ciascun sopralluogo il funzionario incaricato rilascerà una certificazione attestante l'avvenuto sopralluogo, sottoscritta dalle parti.

I soggetti che intendono partecipare alla gara danno il tal modo atto, senza riserva di sorta:

- di aver eseguito un attento e approfondito sopralluogo degli edifici, aree, locali, attrezzature, arredi e quant'altro il Comune mette a disposizione per l'esecuzione dell'appalto;
- di avere conseguentemente verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di predisporre adeguati interventi di prevenzione e protezione verso i propri lavoratori.

Art. 52 – Cauzione provvisoria e cauzione definitiva

Per partecipare alla gara, i concorrenti dovranno produrre una garanzia pari al 2% dell'importo posto a base di gara, riducibile del 50% in caso di possesso da parte del soggetto concorrente della certificazione del sistema di qualità.

Detta cauzione, infruttifera per i concorrenti, verrà restituita a gara ultimata ai concorrenti soccombenti, mentre all'aggiudicatario verrà restituita dopo costituito il deposito cauzionale definitivo.

A garanzia del completo adempimento di tutti gli obblighi assunti con il presente capitolato, l'aggiudicatario dovrà costituire una garanzia fidejussoria nell'entità stabilita dall'art. 113 del D.L.vo n. 163/2006, riducibile del 50% in caso di possesso da parte del soggetto aggiudicatario della certificazione del sistema di qualità. La cauzione verrà restituita al termine dell'Appalto, qualora tutti gli obblighi risultino regolarmente adempiuti. Salvo il diritto di risarcimento di eventuali maggiori danni, il Comune di Trieste, potrà ritenere sul deposito cauzionale i propri crediti derivanti dal presente capitolato; in tale caso l'Appaltatore sarà obbligato a reintegrare o ricostituire il deposito stesso entro 10 giorni dalla data di notificazione del relativo avviso, a pena di risoluzione del contratto.

In caso di risoluzione del contratto per inadempienza dell'Appaltatore, il deposito cauzionale, potrà essere incamerato a titolo di penale, salvo il risarcimento degli eventuali ulteriori danni.

Art. 53 – Formulazione delle offerte – Fase di gara

Nei termini e con le modalità specificate, i concorrenti dovranno far pervenire, con qualsiasi mezzo, al *Comune di Trieste – Area Affari Generali ed Istituzionali – Ufficio Contratti* tramite il Protocollo generale la loro offerta, contenuta in plico chiuso e sigillato, recante, oltre l'indicazione dell'impresa mittente, la seguente scritta: “OFFERTA PER LA GARA DEL GIORNO -

LOTTO 1 - FORNITURA DI PASTI VEICOLATI IN LINEA FRESCO/CALDO E GESTIONE SALE MENSA”

L’offerta dovrà contenere **a pena di esclusione dalla gara:**

1. l’indicazione in cifre dei singoli prezzi unitari (IVA esclusa) offerti per ogni tipo di scuola oggetto del servizio, con l’obbligo della compilazione dell’allegato sub “Q”, debitamente sottoscritto dal legale rappresentante;
2. l’indicazione in cifre ed in lettere del prezzo globale (IVA esclusa), omnicomprensivo di tutte le prestazioni indicate all’art. I, risultante dai singoli prezzi unitari moltiplicati per il numero degli utenti e per le giornate previste nell’arco del periodo contrattuale (v. allegato “Q”); l’indicazione della composizione economica dei prezzi unitari offerti per ciascuna tipologia di pasti suddivisa in: prezzo merenda mattino, prezzo pranzo, prezzo merenda pomeriggio; in caso di non corrispondenza tra i dati di cui al n. I ed al presente numero farà fede il prezzo unitario offerto;
3. l’indicazione, ai fini della valutazione di cui all’art. 54, di quanto offerto in tema di prodotti agricoli ed agroalimentari biologici, DOP, IGP, Prodotti Agricoli Tradizionali PAT, prodotti agricoli ed agroalimentari provenienti da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in Regione Friuli Venezia Giulia, nonché le eventuali proposte migliorative di cui ai fattori 3 e 4 dell’art. 54;
4. copia del capitolato e degli allegati debitamente controfirmati per accettazione incondizionata.

Art. 54 – Aggiudicazione del servizio

La gara verrà esperita mediante procedura aperta con il sistema delle offerte segrete.

L’aggiudicazione sarà effettuata a favore del soggetto concorrente che avrà presentato **l’offerta economicamente più vantaggiosa**, ai sensi dell’art. 83 del D.L.vo n. 163/2006 e succ. mod, tenuto conto congiuntamente degli aspetti qualitativi e del prezzo che saranno valutati nelle seguenti proporzioni: qualità e merito tecnico: 70/100, prezzo: 30/100 e in base ai seguenti quattro fattori e criteri:

1. **prezzo (maggiore ribasso punti 30)** - l’offerta economica verrà valutata secondo la seguente formula:

$$PO:PB=30:X$$

in cui:

X = punteggio da attribuire

30 = punteggio dell'offerta economica globale più bassa

PO = prezzo dell'offerta globale considerata

PB = prezzo della minore offerta globale

La formula utilizzata prevede che al concorrente che propone il prezzo più basso siano attribuiti 30 punti.

Agli altri concorrenti saranno attribuiti punteggi in modo inversamente proporzionale.

In relazione alla formula relativa alla determinazione dell'elemento di valutazione prezzo, si precisa che nel risultato si terrà conto di n. 2 decimali con arrotondamento della seconda cifra decimale all'unità superiore se il terzo decimale è pari o superiore a cinque ed all'unità inferiore se il terzo decimale è inferiore a cinque.

- 2. offerta relativa alla qualità dei prodotti agricoli - art. 59 comma 4 L. n. 488/1999 (prodotti biologici, DOP, IGP, PAT, prodotti agricoli ed agroalimentari provenienti da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in Regione Friuli Venezia Giulia, anche a marchio AQuA - L.R. 21/2002 - in più rispetto a quelli previsti nel Capitolato d'Appalto):**

Tutta la verdura (fresca e surgelata), gli aromi ed i legumi secchi (fagioli, lenticchie, ceci, piselli e legumi misti) presenti nel menù bio	10
Tutta la frutta presente in menù	10
Tutto il pane	4
Tutti i derivati del latte (burro, yogurt intero ed alla frutta, mozzarella, ricotta e stracchino)	4
Tutta la carne bianca (tacchino e pollo) Tutta la carne rossa (manzo, maiale)	10
Alcuni prodotti per la merenda di metà mattina e di metà pomeriggio (fette biscottate, biscotti, marmellata, miele, succhi di frutta, tè in filtro, sfuso o in tetra brick, camomilla, latte e cacao)	5
I condimenti (olio d'oliva extra vergine, aceto)	4
Altri prodotti (olio di semi d'arachide, olive nere o verdi snocciolate, il pesto alla genovese, prodotti dolci da forno confezionati e non, crema di cioccolato spalmabile, cacao in polvere, gelati, budini)	1
Le uova (intere e pastorizzate)	2
Ulteriori alimenti IGP, DOP o PAT (prosciutto cotto, bresaola, speck)	3

Prodotti origine regionale anche a marchio AQUA	5
---	---

TOTALE MAX 58 PUNTI

L'indicazione dei prodotti offerti in più dovrà riportare l'intera descrizione per ogni voce, facendo riferimento alla tabella di cui al fattore 2 del presente articolo, al fine della assegnazione del relativo intero punteggio.

I contenuti della tabella non possono essere modificati, a pena di esclusione dalla gara.

In caso di descrizione incompleta riferita ad una voce ben individuata, l'offerta comporterà la fornitura di tutti i prodotti indicati nella medesima voce, con attribuzione del relativo intero punteggio.

3. offerta relativa alla qualità del servizio: proposta migliorativa relativa agli addetti alla distribuzione di cui all'art. 28 del presente Capitolato

TOTALE MAX 9 PUNTI

La proposta di cui al fattore 3 è eventuale.

Il punteggio relativo al fattore 3 verrà assegnato tenuto conto del criterio della distribuzione numerica e dei sottoelencati sub punteggi:

SCUOLE	CRITERIO DISTRIBUZIONE NUMERICA	SUB PUNTEGGI	TOTALE PUNTEGGIO
a) Scuole dell'infanzia	Rapporto numerico di 1 addetto ogni 23 bambini presenti (art. 28, comma 1)	Punti 3	
b) Scuole dell'infanzia	Un operatore in più qualora al momento del pasto il numero di bambini superi di 4 unità le proporzioni di cui al comma 1 dell'art. 28	Punti 3	
c) Scuole primarie con più di 200 bambini iscritti	Rapporto numerico di 1 addetto ogni 35 bambini	Punti 3	

	presenti (art. 28, comma 1)		
a + b + c			Punti totali 9

L'offerta migliorativa dovrà riportare l'intera descrizione per ogni voce, facendo riferimento alla tabella di cui al fattore 3 del presente articolo, al fine della assegnazione del relativo intero punteggio.

I contenuti della tabella non possono essere modificati.

4. offerta relativa alla qualità del servizio: proposta migliorativa relativa alle modalità di organizzazione del servizio

TOTALE MAX 3 PUNTI

La proposta di cui al fattore 4 è eventuale.

Il punteggio relativo al fattore 4 verrà assegnato sulla base della presentazione di una proposta migliorativa, di natura qualitativa, da articolare in una relazione (non più lunga di una pagina formato A4), che illustri le modalità individuate per ottimizzare la distribuzione del personale tra le operazioni di somministrazione dei pranzi (art. 28), le operazioni di gestione sale mensa (art. 19) e le operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione (art. 41).

L'assegnazione del punteggio di cui al fattore 4 verrà effettuata dalla commissione giudicatrice a seguito di una valutazione discrezionale della relazione che illustra la proposta migliorativa.

La mancata presentazione delle offerte migliorative concernenti la qualità del servizio di cui ai fattori 3 e 4 comporterà l'assegnazione di zero punti.

Si procederà all'aggiudicazione anche nel caso di presentazione di una sola valida offerta.

Sono escluse offerte in aumento.

Affinché l'offerta sia ritenuta valida, il concorrente, **a pena di esclusione dalla gara**, dovrà raggiungere un punteggio relativo ai prodotti biologici, DOP, IGP, PAT, prodotti agricoli ed agroalimentari provenienti da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in Regione Friuli Venezia Giulia, anche a marchio AQuA (L.R. 21/2002) di cui al fattore 2, non inferiore a 43 su 58 punti.

In caso di offerte pari si procederà all'esperimento di miglioramento, limitatamente

all'elemento prezzo, ai sensi dell'art. 77 del R.D. 23/5/1924 n. 827, anche in presenza di uno solo dei pari offerenti (a mezzo del legale rappresentante o persona da questi espressamente delegata con poteri di esprimere il miglioramento dell'offerta).

Art. 55 – Pagamento dei corrispettivi

La fatturazione del corrispettivo, calcolato sulla base del prezzo unitario per il numero dei pasti giornalieri prenotati, dovrà essere mensile e suddivisa per ogni ordine di scuola e/o istituto e con indicazione separata per pasti adulti e pasti bambini. Il pagamento sarà effettuato entro 30 giorni dalla presentazione delle fatture, alle quali dovranno essere allegate le bolle di consegna debitamente confermate dai responsabili delle istituzioni scolastiche. Il termine dei 30 giorni potrà essere superato, senza alcun onere da parte dell'Amministrazione Comunale, qualora la documentazione necessaria fosse incompleta.

L'ente appaltante, a seguito dell'aggiudicazione definitiva, si riserva la facoltà di negoziare con l'appaltatore un termine superiore di pagamento delle fatture, che comunque non potrà superare i 75 giorni.

Il Comune potrà concordare con l'Appaltatore una procedura informatica per il pagamento delle fatture, con ciò riducendo i termini previsti dal primo comma del presente articolo.

La consegna dei pasti dovrà essere accompagnata dalla relativa bolletta, indicante la quantità e la qualità della merce fornita e il numero dei pasti.

Per i generi che possono presentare vizi occulti, non accertabili alla consegna, il rilascio da parte del responsabile della struttura della ricevuta della merce non implica di per sé accettazione, sotto l'aspetto qualitativo, della merce stessa; al riguardo l'Amministrazione si riserva la facoltà di formulare entro 30 giorni, per iscritto, le proprie osservazioni e contestazioni, nonché di procedere secondo le modalità previste agli artt. 42 (Penalità) e 43 (Contestazione delle inadempienze).

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, quello delle pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico dell'Impresa aggiudicataria e quant'altro dalla stessa dovuto.

Qualora dovessero verificarsi ritardi nei pagamenti dovuti all'esito positivo delle verifiche da effettuarsi presso Equitalia S.p.A. ai sensi dell'art. 48 bis del D.P.R. 602/1973 e del relativo Regolamento di attuazione, approvato con Decreto del Ministero dell'Economia e delle Finanze 18/01/2008 n. 40, non potranno essere applicati interessi di mora sulle somme relative a pagamenti

sospesi per effetto dell'applicazione del suddetto articolo, a partire dalla data della verifica fino alla conclusione del blocco del pagamento.

La liquidazione può, inoltre, essere sospesa, senza oneri per il Comune, in caso di mancata regolarità contributiva risultante dal DURC fino al permanere di tale irregolarità.

L'aggiudicatario del presente appalto si assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. n. 136 dd. 13.08.2010.

Art. 56 - Contributi

L'Appaltatore dovrà fornire tutta la documentazione necessaria che l'Amministrazione richiederà ai fini di avviare le procedure per l'ottenimento dell'aiuto comunitario sul consumo dei prodotti lattiero caseari e di altri eventuali contributi erogati da enti pubblici e privati.

L'Appaltatore dovrà rispettare i termini indicati dall'Amministrazione Comunale per la consegna della documentazione di cui al paragrafo precedente.

Art. 57 – Revisione prezzi/rivalutazione monetaria

La rivalutazione monetaria risultante dagli indici dei prezzi al consumo dell'ISTAT verrà applicata con l'avvio di ciascun anno scolastico, a partire dall'anno scolastico 2011/2012.

Art. 58 – Assicurazione

L'impresa aggiudicataria dovrà stipulare una polizza assicurativa, per qualsiasi danno derivante dall'esercizio della propria attività, di cui al presente contratto, ivi, segnatamente comprese, le ipotesi di tossinfezioni alimentari, con i seguenti massimali minimi:

- Euro 6.000.000,00 con il limite di
 - Euro 2.000.000,00 per danni a ogni persona in relazione a ciascun sinistro;
 - Euro 500.000,00 per danni patrimoniali e/o economici, subiti da ciascun avente diritto in relazione a ciascun sinistro.

Resta ferma l'intera responsabilità dell'appaltatore anche per gli eventuali maggiori danni eccedenti i massimali di cui sopra.

È fatto obbligo all'appaltatore di depositare presso l'Amministrazione Comunale copia della polizza, almeno dieci giorni prima dell'inizio del servizio, a pena di decadenza dall'aggiudicazione.

Art. 59 – Domicilio

L'impresa aggiudicataria agli effetti del presente appalto dovrà eleggere domicilio in Trieste,

indicando l'indirizzo che dovrà essere comunicato prima dell'inizio del servizio.

Ogni eventuale variazione, sempre nell'ambito del Comune di Trieste, deve venire comunicata all'Amministrazione con preavviso di cinque giorni, mediante lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.

Art. 60 – Divieto di subappalto

È fatto divieto di subappaltare tutto o in parte quanto forma oggetto del presente appalto, ad eccezione degli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria di cui all'art. 17.

In caso di violazione l'Amministrazione Comunale procederà ai sensi dell'art. 44 (risoluzione del contratto).

Art. 61 – Stipulazione del contratto

L'Amministrazione, dopo l'aggiudicazione e dopo aver proceduto alle conseguenti verifiche, convocherà il soggetto aggiudicatario per la stipulazione del relativo contratto.

Art. 62 – Spese e tasse

Tutte le spese, imposte e tasse, inerenti e conseguenti al presente appalto, sono a carico dell'aggiudicatario.

Art. 63 – Foro competente

Tutte le controversie inerenti e conseguenti il presente servizio non risolubili in via amministrativa, saranno devolute all'Autorità Giudiziaria Ordinaria.

Il Foro competente sarà quello di Trieste.

Art. 64 – Norme generali

Per quanto non specificatamente previsto dalle norme del presente Capitolato, vanno applicate le disposizioni in materia dettate dal Codice Civile.

Art. 65 – Norma finale

Tutte le norme ed i termini contenuti nel presente Capitolato devono intendersi essenziali ai fini dell'appalto.

TITOLO I	1
INDICAZIONI GENERALI PER L'APPALTO	1
Art. 1 – Oggetto dell'appalto	1
Art. 2 – Tipologia dei servizi	1
Art. 3 – Dimensione presumibile dell'utenza.....	2
Art. 4 - Inizio e termine del servizio	2
Art. 5 – Estensione o riduzione del servizio	2
TITOLO II	3
DERRATE ALIMENTARI, MENÙ E DIETE	3
Art. 6 – Caratteristiche merceologiche	3
Art. 7 – Prodotti alimentari, biologici, tipici, tradizionali, da commercio equo e solidale, prodotti agricoli regionali	3
Art. 8 – Menù.....	4
Art. 9 – Menù particolari	5
Art. 10 – Diete speciali	6
Art. 11 – Ordinazioni e consegne.....	7
Art. 12– Emergenze.....	7
Art. 13 – Organismi preposti al controllo.....	8
Art. 14 – Tipologia dei controlli.....	8
Art. 15 – Conservazione campioni	9
TITOLO III.....	10
STRUTTURE ED ATTREZZATURE.....	10
Art. 16 – Consegna dei beni immobili e mobili affidati in gestione.....	10
Art. 17 – Attrezzature e arredo: oneri a carico dell'Appaltatore	12
Art. 18 – Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale.....	13
Art. 19 – Gestione sale mensa.....	13
Art. 20 – Forniture per cucinotti e locali accessori, spogliatoi e servizi igienici.....	15
TITOLO IV	15
IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI: HACCP.....	16
Art. 21 – Disposizioni igienico – sanitarie,piano di autocontrollo e piano di campionamento microbiologico	16
Art. 22 – Attrezzature, macchine e prodotti per la pulizia dei cucinotti e delle sale mensa	17
Art. 23 – Detersivi.....	18
Art. 24 – Personale addetto al lavaggio ed alla pulizia.....	18
Art. 25 – Pulizie esterne e disinfestazioni	18
Art. 26 – Servizi igienici.....	18
TITOLO V.....	18
PERSONALE.....	18
Art. 27 – Personale.....	18
Art. 28 – Addetti alla distribuzione	19
Art. 29 – Reintegro personale mancante.....	19
Art. 30 – Organico addetti	19
Art. 31 – Personale dell'Appaltatore	20
Art. 32 – Formazione e addestramento.....	20
TITOLO VI	21
NORME DI SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO.....	21
Art. 33 – Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI)	21
Art. 34 – Controllo della salute degli addetti	21
Art. 35 – Rispetto delle normative vigenti	22
Art. 36 – Applicazioni contrattuali	22
TITOLO VII	22
NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI.....	23
Art. 37 – Contenitori pasti	23
Art. 38 – Mezzi di trasporto	23
Art. 39 – Tempi di trasporto	24
TITOLO VIII	24
NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI	24
Art. 40 – Somministrazione/distribuzione portate.....	24
Art. 41 – Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione.....	24

TITOLO IX.....	26
PENALI	26
Art. 42 – Penalità.....	26
Art. 43 – Contestazione delle inadempienze.....	31
Art. 44 – Risoluzione del contratto e clausola risolutiva espressa	31
Art. 45 – Modalità di calcolo del danno subito dal Comune in caso di risoluzione per inadempimento.....	32
Art. 46 – Recesso dal contratto.....	32
TITOLO X	32
RAPPORTI CON L'UTENZA	33
Art. 47 – Comunicazioni all'utenza e Progetto di educazione alimentare	33
Art. 48 – Valutazione di qualità e carta del servizio.....	34
TITOLO XI.....	35
CONDIZIONI GENERALI PER L'APPALTO	35
Art. 49 – Durata e valore dell'appalto	35
Art. 50 – Obblighi dell'Aggiudicatario.....	35
Art. 51 Sopralluoghi.....	37
Art. 52 – Cauzione provvisoria e cauzione definitiva	38
Art. 53 – Formulazione delle offerte – Fase di gara.....	38
Art. 54 – Aggiudicazione del servizio.....	39
Art. 55 – Pagamento dei corrispettivi.....	43
Art. 56 - Contributi	44
Art. 57 – Revisione prezzi/rivalutazione monetaria	44
Art. 58 – Assicurazione.....	44
Art. 59 – Domicilio.....	44
Art. 60 – Divieto di subappalto	45
Art. 61 – Stipulazione del contratto.....	45
Art. 62 – Spese e tasse	45
Art. 63 – Foro competente	45
Art. 64 – Norme generali	45
Art. 65 – Norma finale	45