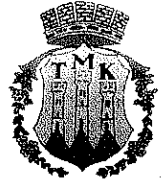




COMUNE DI GIOIA DEI MARSI

Provincia di L'Aquila

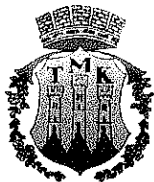


Codice Fiscale 81004440665 – Partita IVA 00652220666
Piazza della Repubblica già Piazza Savoia, 1 - 67055 Gioia dei Marsi (AQ)
Telefono 086388168 - Fax 086388488
e-mail: gioiadeimarsi@tiscali.it

5

CAPITOLATO D'APPALTO

PER L'AFFIDAMENTO DIRETTO, PREVIA COMPARAZIONE DI PREVENTIVI, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI GIOIA DEI MARSI AA.SS. 2022/2023 E PERIODO OTTOBRE 2023/DICEMBRE 2023 . CIG 9430164184



COMUNE DI GIOIA DEI MARSI

Provincia di L'Aquila



Codice Fiscale 81004440665 – Partita IVA 00652220666
Piazza della Repubblica già Piazza Savoia, 1 - 67055 Gioia dei Marsi (AQ)
Telefono 086388168 - Fax 086388488
e-mail: gioiadeimarsi@tiscali.it

PREMESSA

Normativa

L'appalto del servizio di ristorazione scolastica per l'Istituto Comprensivo "San Giovanni Bosco" nel Comune di Gioia dei Marsi è principalmente disciplinato dalla seguente normativa:

- Regio Decreto 827/1924 e s.m.i.;
 - D.lgs. 50/2016 - D.lgs 155/1997 e s.m.i.;
 - L.123/1993 e s.m.i.;
 - D.lgs. 507/1999 e s.m.i.
- e da quanto verrà normato dai documenti di gara.

Oggetto dell'appalto e modalità di svolgimento del servizio

Il presente capitolato disciplina la gestione completa della fornitura delle derrate, la preparazione e la distribuzione dei pasti agli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia, la scuola primaria e la scuola secondaria di primo grado, ai rispettivi insegnanti e personale ausiliario che fornisce assistenza al momento del pasto, secondo l'assegnazione del Dirigente Scolastico, nonché la pulizia dei locali cucina e refettorio, oltre alla fornitura e manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature deputate a tale scopo.

Il Servizio di ristorazione scolastica sarà svolto in tutte le sue fasi, quindi dalla preparazione al consumo, presso il Centro Cottura del plesso scolastico di Via Vittorio Veneto. I pasti per gli alunni della Scuola Primaria, durante l'anno scolastico 2022/2023 da e da Ottobre 2023 a Dicembre 2023 saranno distribuiti con la modalità di servizio al tavolo, a cura e spese della ditta affidataria, presso il plesso scolastico di via Vittorio Veneto.

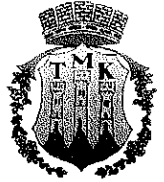
I pasti dovranno essere trasportati presso i locali in Via Lamarmora, sede della scuola secondaria di 1° grado (l'edificio in questione dista circa 200 metri dal centro di cottura) , durante l'anno scolastico 2022/2023 e da Ottobre 2023 a Dicembre 2023, i pasti per gli alunni della Scuola dell'Infanzia, dovranno essere trasportati, a cura e spese della ditta affidataria, presso l'edificio adibito a scuola dell'Infanzia in via Gualtrone –Frazione di Casali di Aschi - distante circa 1500 metri dal centro di cottura , durante l'anno scolastico 2022/2023 e da Ottobre 2023 a Dicembre 2023. I pasti saranno distribuiti con la modalità di servizio al tavolo.

Il servizio di refezione scolastica si svolgerà dal lunedì al venerdì, per l'intera durata del calendario scolastico per le scuole dell'infanzia e primaria, mentre per la scuola media la refezione scolastica sarà effettuata durante i rientri settimanali , precisamente, il Martedì e il Giovedì, . La fornitura del pasto dovrà avvenire in modo tale che ogni alimento da servirsi cotto, dovrà essere cucinato giornalmente nel centro cottura di via Vittorio Veneto.



COMUNE DI GIOIA DEI MARSI

Provincia di L'Aquila



Codice Fiscale 81004440665 – Partita IVA 00652220666
Piazza della Repubblica già Piazza Savoia, 1 - 67055 Gioia dei Marsi (AQ)
Telefono 086388168 - Fax 086388488
e-mail: gioiadeimarsi@tiscali.it

E' assolutamente vietato al gestore del Servizio l'utilizzo dei locali per usi diversi da quelli contenuti nel presente capitolato, a pena di risoluzione immediata del contratto d'appalto.

PRESCRIZIONI GESTIONALI

Art. 1 – Qualificazione del servizio – servizi di emergenza

Il servizio di refezione scolastica e di preparazione e distribuzione dei pasti si considera di pubblica utilità ad ogni conseguente effetto e per nessuna ragione potrà essere sospeso o eseguito parzialmente.

Verificandosi scioperi, la ditta affidataria garantirà sempre un servizio di emergenza previo accordo con le organizzazioni sindacali le cui modalità, trattandosi di servizio essenziale, dovranno essere trasmesse all'Amministrazione comunale.

Considerata la particolare natura delle prestazioni, l'Ente si riserva la facoltà di affidare a terzi l'esecuzione delle prestazioni, per qualsiasi motivo non rese dalla ditta incaricata, con addebito a quest'ultima dell'intero costo maggiore sopportato e degli eventuali danni.

Art. 2 – Estensione dell'utenza

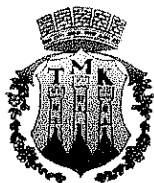
L'Amministrazione comunale può richiedere, in qualsiasi momento, previo avviso di 15 giorni, che il servizio venga esteso alle utenze non comprese nel presente contratto al momento della stipula, con applicazioni dei prezzi praticati ad utenze assimilabili.

È, altresì, facoltà dell'Amministrazione richiedere la preparazione di pasti per soggetti impegnati in attività di soccorso correlate ad eventi atmosferici e non di natura eccezionale, per i quali sia stata dichiarata dal Sindaco od altra autorità competente, la necessità dell'intervento sia di volontari che di forze dell'ordine, con pagamento di un corrispettivo, da fatturarsi separatamente all'Amministrazione comunale, pari al prezzo praticato normalmente aumentato del 10%.

È, inoltre, facoltà dell'Amministrazione comunale richiedere, presso il proprio centro cottura, la preparazione e veicolazione di pasti destinati agli alunni di scuole di Comuni limitrofi, ai sensi di apposite Convenzioni all'uopo stipulate tra Enti, con applicazione dei medesimi prezzi derivanti dall'espletamento della gara e con fatturazione diretta, da parte dell'appaltatore, ai singoli Enti convenzionati.

Art. 3 – Durata del servizio

L'Appalto avrà inizio dalla data di comunicazione preventiva da parte della stazione appaltante, presumibilmente Ottobre 2022 e terminerà a Giugno 2023, riprenderà ad Ottobre 2023 e terminerà a Dicembre 2023. La stazione appaltante si riserva la facoltà di recesso unilaterale in caso di esito non favorevole nei primi tre mesi della gestione del servizio o comunque in ogni momento, qualora sorgessero gravi problemi (es.



COMUNE DI GIOIA DEI MARSII

Provincia di L'Aquila



Codice Fiscale 81004440665 – Partita IVA 00652220666
Piazza della Repubblica già Piazza Savoia, 1 - 67055 Gioia dei Marsi (AQ)
Telefono 086388168 - Fax 086388488
e-mail: gioiadeimarsi@tiscali.it

intossicazione alimentare, utilizzo di personale non idoneo etc.).

Alla decorrenza dell'appalto verrà redatto, in contraddittorio con la ditta aggiudicataria, un verbale di consegna dei locali e delle attrezzature.

Alla scadenza dell'appalto i locali, le attrezzature e gli arredi rimarranno di proprietà del Comune di Gioia dei Marsi senza alcun corrispettivo per il Gestore del Servizio. Tutte le attrezzature e gli arredi dovranno essere mantenuti in buono stato ed un elenco aggiornato degli stessi dovrà essere consegnato all'Amministrazione Comunale all'inizio dell'appalto ed ogni qual volta si verifichi una variazione. In ogni caso, al termine del contratto d'appalto, la dotazione minima di attrezzature ed arredi da rendere e/o cedere all'Amministrazione comunale dovrà riguardare tutto quanto compreso nel suddetto elenco e nell'offerta della ditta, incluse le attrezzature eventualmente sostituite o inserite ex novo nel corso dell'appalto, ed essere comunque sufficiente a garantire la normale erogazione del servizio.

La Ditta aggiudicataria ha comunque l'obbligo di continuare il servizio, alla scadenza dell'appalto, alle condizioni convenute, sino a quando l'Ente non abbia provveduto ad un nuovo affidamento ed in ogni caso per il tempo necessario all'espletamento della nuova gara, nonché dovrà, se richiesto dall'Ente, fornire analogo servizio per il centro estivo ricreativo, nei mesi di Giugno, Luglio e Agosto.

Qualora alla scadenza del contratto non dovessero risultare completate le formalità della nuova aggiudicazione, l'Appaltatore dovrà garantire il regolare svolgimento di tutte le prestazioni previste fino alla data di subentro del nuovo assegnatario, alle condizioni del contratto in scadenza e previa proroga temporanea deliberata dal Comune per il tempo necessario all'espletamento delle procedure finalizzate al nuovo affidamento.

Eventuali sospensioni, dovute a cause di forza maggiore, per le quali l'Amministrazione comunale o le Istituzioni scolastiche si adopereranno, ove possibile, a dare comunicazione, non costituiscono motivo di risarcimento danno o mancato guadagno.

Art.4 - Adempimenti gestionali dell'appaltatore

Il Comune di Gioia dei Marsi provvederà all'affidamento del servizio di refezione scolastica mediante procedura negoziata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95 del D.lgs. 50/2016.

Il servizio in oggetto, dovrà essere effettuato con mezzi e personale a totale carico dell'Appaltatore.

Art.5 - Adempimenti gestionali dell'appaltatore

La ditta si impegna, per tutto il periodo di erogazione del servizio, all'acquisto di generi alimentari ed alla migliore preparazione di un numero di pasti, riferito ad anno scolastico, per gli alunni, per gli insegnanti e per il personale ATA, come di seguito indicativamente (a



COMUNE DI GIOIA DEI MARSI

Provincia di L'Aquila



Codice Fiscale 81004440665 – Partita IVA 00652220666
Piazza della Repubblica già Piazza Savoia, 1 - 67055 Gioia dei Marsi (AQ)
Telefono 086388168 - Fax 086388488
e-mail: gioiadeimarsi@tiscali.it

campione) specificati:

TOTALE PASTI: Anno Scolastico 2022/2023 (Ottobre 2022 / Giugno 2023) e durante il periodo Ottobre 2023 e Dicembre 2023 n. 28.980 (di cui, n. 25392 riferiti agli alunni, n. 3588 personale ATA e insegnanti)

I dati sopra elencati sono forniti ad esclusivo titolo informativo e non comportano, per l'Amministrazione Comunale, alcun obbligo di garanzia del raggiungimento di tali livelli.

I pasti, per gli alunni della scuola dell'infanzia e scuola secondaria di 1° grado durante il periodo durante l'anno scolastico 2022/2023 e durante il periodo Ottobre 2023 / Dicembre 2023, dovranno essere veicolati in contenitori termici da trasporto che garantiscano la sicurezza microbiologica degli alimenti.

I pasti per gli alunni della scuola dell'infanzia, primaria e scuola secondaria di 1° grado dovranno essere distribuiti al tavolo e serviti con vassoi di supporto rigido sagomato nei quali i singoli componenti del pasto saranno forniti separatamente. I vassoi dovranno essere perfettamente puliti prima di essere utilizzati di nuovo. Le tovaglie, i vassoi, le posate ed i bicchieri unitamente ai fogli monouso che dovranno essere sostituiti dopo ogni pasto, sono a carico della Ditta aggiudicataria. L'acqua dovrà essere già posizionata al tavolo confezionata in bottiglie di plastica.

Il servizio di distribuzione e di trasporto, presso la scuola dell'infanzia sita in via Gualtrone (distante 1500 metri dal centro di cottura) e presso la scuola secondaria di 1 grado in via Lamarmora (distante 200 metri dal centro di cottura), durante l'anno scolastico 2022/2023 e durante il periodo Ottobre 2023 / Dicembre 2023 dovranno essere tali da consentire la somministrazione entro un ben definito intervallo dall'ultimazione della cottura. In ogni caso la temperatura dei cibi caldi e freddi dovrà rispondere a quanto previsto dal DPR 327/80, dal D. Lgs. 155/97, dalle Linee guida della Regione Abruzzo e dai manuali di corretta prassi igienica, in particolar modo, il consumo dei pasti si svolgerà in locali approntati per tempo dalla Ditta, attraverso l'allestimento di tovaglieria, posate, stoviglie e accessori del pasto idonei, integri ed in perfetto stato di pulizia.

La Ditta appaltatrice è tenuta a rendere disponibile, senza prenotazione, assaggi di pasti giornalieri ai componenti della Commissione Mensa, i cui nominativi saranno comunicati all'appaltatore da parte della Committente, secondo le modalità disciplinate nel vigente regolamento comunale.

Il pasto dovrà prevedere:

- un primo piatto, con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici, siano essi limitati nel tempo o continuativi e per limitazioni alimentari dovute a motivi etico religiosi;
- un secondo piatto, con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici, siano essi limitati nel tempo o continuativi e per limitazioni alimentari dovute a motivi etico religiosi;
- un contorno adeguato al secondo piatto;
- frutta di stagione o dessert;



COMUNE DI GIOIA DEI MARSI

Provincia di L'Aquila



Codice Fiscale 81004440665 – Partita IVA 00652220666
Piazza della Repubblica già Piazza Savoia, 1 - 67055 Gioia dei Marsi (AQ)
Telefono 086388168 - Fax 086388488
e-mail: gioiadeimarsi@tiscali.it

- uno o due panini;
- acqua minerale naturale.

Il pasto giornaliero dovrà essere conforme al modello di tabella dietetica autunno-inverno e primavera-estate e alle relative note definite dalla A.S.L. territorialmente competente – Dipartimento Prevenzione/Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione.

Per gli alunni della scuola dell'infanzia, il secondo dovrà essere opportunamente pezzato e la frutta dovrà essere, ove opportuno, sbucciata, tagliata e pezzata.

Per gli alunni della scuola dell'infanzia potrà essere richiesta l'anteposizione della frutta o yogurt o budino nell'intervallo della mattinata; nel caso di frutta, la Ditta provvederà alla consegna entro le ore 10:00, in contenitori di plastica con coperchio, della frutta lavata; la frutta deve essere suddivisa per classe con idonea posateria e tovaglioli a perdere per il consumo.

Per le classi che non richiedono tale servizio, la frutta andrà consumata a pranzo.

Il menù dovrà essere esposto ben visibile presso la sala mensa e la bacheca scolastica.

Le modalità di cottura devono essere adeguate e tali da garantire la conservazione dei poteri nutritivi e della qualità del cibo (es. mediante bollitura, cottura al vapore, al forno, con esclusione dei fritti) ed essere complete.

Il rispetto delle corrette temperature di conservazione è d'obbligo; in ogni caso la temperatura dei cibi caldi e freddi dovrà rispondere a quanto previsto dal D.P.R. 327/80, dal D. Lgs. 155/97 e dai manuali di corretta prassi igienica.

Non è ammesso l'uso di olio di semi.

Sarà privilegiato il condimento con olio extravergine di oliva

Non è ammesso il riutilizzo di vivande già poste in distribuzione nei turni precedenti.

L'eventuale eccedenza di alimenti conservati in scatola, può essere utilizzata per i turni immediatamente successivi conservandola in appositi contenitori chiusi per alimenti.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta, in situazioni particolari (quali gite scolastiche e simili) oppure in casi di emergenza, la fornitura di pasti freddi o pasti caldi in monoporzione.

Il cestino freddo sarà così composto:

- un panino (50 gr.) con formaggio (60 gr.);
- un panino (50 gr.) con prosciutto (50 gr.);
- un succo di frutta in tetrapack da 200 ml.;
- un frutto;
- una merendina confezionata;
- una bottiglia di acqua minerale naturale da 500 ml.

Art. 6 – Prenotazione pasti e verifica utenza

La rilevazione del numero dei pasti giornalieri sarà effettuata dalla Ditta; un incaricato della ditta, giornalmente, provvederà a ricevere le prenotazioni dei pasti con relative diete particolari, differenziando i pasti degli alunni residenti nel comune di Gioia dei Marsi da quelli degli alunni non residenti e da quelli per il personale docente e non docente.

Si precisa che l'Ente non assume alcun onere al riguardo.



COMUNE DI GIOIA DEI MARSI

Provincia di L'Aquila



Codice Fiscale 81004440665 – Partita IVA 00652220666
Piazza della Repubblica già Piazza Savoia, 1 - 67055 Gioia dei Marsi (AQ)
Telefono 086388168 - Fax 086388488
e-mail: gioiadeimarsi@tiscali.it

Oneri a carico della Ditta Appaltatrice.

La Ditta Appaltatrice avrà a suo carico la predisposizione e la stampa di lettere di sollecito, a cadenza bimestrale, per tutti gli utenti a debito, da consegnare all'ufficio comunale competente che provvederà alla spedizione.

I dati rilevati dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato e non potranno in alcun caso essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti secondo le disposizioni normative vigenti.

A tal fine, la Ditta Appaltatrice è designata Responsabile del trattamento personale dei dati, in conformità al D.lgs. 196/2003, per i soli trattamenti connessi all'erogazione dei servizi contemplati nei precedenti paragrafi del presente articolo. In virtù di tale designazione essa sarà tenuta, per tutta la durata del contratto, al rispetto della normativa in materia di trattamento dei dati personali, con particolare riferimento a quanto previsto nel D. Lgs. 196/2003 ("Codice in materia di protezione dei dati personali").

Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale.

- Incasso diretto dei buoni pasto;
- Invio delle lettere di sollecito scritte e predisposte dalla Ditta Appaltatrice;

Art.7 – Orari dei pasti

I pasti dovranno essere serviti nei seguenti orari:

Descrizione

Scuola dell'infanzia ore 12:00 anno scolastico 2022/2023 e ore 12:00 durante il periodo ottobre 2023 – Dicembre 2023;

Scuola primaria ore 13:15 anno scolastico 2022/2023 e ore 13:15 durante il periodo ottobre 2023 – Dicembre 2023;

Scuola media ore 14:00 anno scolastico 2022/2023 e ore 14:00 durante il periodo ottobre 2023 – Dicembre 2023;

I suddetti orari non sono vincolanti per l'Ente Responsabile del Servizio (Comune) e potranno essere variati secondo le esigenze della scuola e dell'utenza.

Art.8 - Piano dei trasporti

I pasti destinati alle scuole di Via Gualtrone per l'anno scolastico 2022/2023 e durante il periodo Ottobre 2023 / Dicembre 2023) e via Lamarmora per l'anno scolastico 2022/2023 e durante il periodo Ottobre 2023 / Dicembre 2023 verranno trasportati dal personale della ditta, con mezzi propri, idonei e conformi alle disposizioni legislative vigenti.

I contenitori per il trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia ed il personale dovrà indossare la divisa della ditta ed essere munito di cartellino di riconoscimento con fotografia.



COMUNE DI GIOIA DEI MARSI

Provincia di L'Aquila



Codice Fiscale 81004440665 – Partita IVA 00652220666
Piazza della Repubblica già Piazza Savoia, 1 - 67055 Gioia dei Marsi (AQ)
Telefono 086388168 - Fax 086388488
e-mail: gioiadeimarsi@tiscali.it

Art.9 – Responsabile del servizio

Il Responsabile del Servizio è individuato nella persona del Responsabile del Servizio Amministrativo.

Il coordinamento per la preparazione dei pasti compete alla ditta e deve essere affidato ad un responsabile, con qualifica idonea, che dovrà garantire, oltre alla normale attività, la disponibilità a collaborare con la Committente su iniziative di volta in volta individuate (es. colloqui con genitori, incontri tematici in ambito alimentare etc.).

La responsabilità connessa alla gestione del servizio è della Ditta ed i rapporti con l'Amministrazione comunale saranno affidati ad un incaricato della stessa con mansioni di direttore. Il suo nominativo o la variazione dello stesso, dovrà essere comunicato all'amministrazione comunale prima dell'avvio del servizio.

Art.10 – Criteri di scelta delle materie prime

La qualità del pasto, confezionato e servito nell'ambito della ristorazione scolastica, dipende dalla qualità delle materie prime utilizzate che dovranno essere di qualità superiore o di prima qualità.

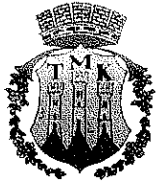
La qualità è garantita da:

- prescrizioni di legge che sono da considerarsi elementi vincolanti e resta inteso che sono elementi minimali e obbligatori, tanto che il loro rispetto si può intendere implicito anche se le stesse non sono espressamente descritte nel capitolato;
- regole procedurali di gestione delle materie prime;
- specifiche tecniche relativamente a tipologia delle materie prime (fresca, surgelata, essiccata, sottovuoto), calendarizzazione degli acquisti; pezzature delle confezioni.

Per qualità si intende la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

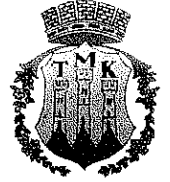
I parametri generali cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;
- rispondenza delle derrate a quanto richiesto dal capitolato;
- etichette con indicazioni il più possibile esaurienti secondo quanto previsto dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologiche;
- termine minimo di conservazione, ben visibile, su ogni confezione e/o cartone; imballaggi integri e senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, etc.;
- integrità del prodotto consegnato: confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli etc.;
- rispondenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento in quanto ad aspetto, colore, odore, consistenza;
- mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (es. appartenenza a



COMUNE DI GIOIA DEI MARSI

Provincia di L'Aquila



Codice Fiscale 81004440665 – Partita IVA 00652220666
Piazza della Repubblica già Piazza Savoia, 1 - 67055 Gioia dei Marsi (AQ)
Telefono 086388168 - Fax 086388488
e-mail: gioiadeimarsi@tiscali.it

un Consorzio di produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza all'interno dello stabilimento di produzione di un laboratorio per il controllo della qualità);

- impegno al ritiro gratuito e smaltimento di materiali alterati, scaduti, avariati, contenitori vuoti vincolati da provvedimenti cautelativi;
- modalità di conservazione o di deposito presso il fornitore, idoneo alle derrate immagazzinate;
- fornitura regolare, a peso netto.

Art.11 – Caratteristiche merceologiche degli alimenti

Oltre al rispetto del capitolato d'oneri per le materie prime, è fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di assicurare e dimostrare che le derrate alimentari fornite siano conformi alle norme igieniche e di sicurezza, con particolare riferimento alle normative nazionali e comunitarie relative alla produzione ed alla commercializzazione delle stesse.

Le derrate alimentari non dovranno contenere OGM, dovranno essere a filiera controllata e documentata, conformi all'art. 18 del Regolamento CE n. 178/2002 (rintracciabilità).

Prodotti DOP e IGP

Dovranno essere conformi al Regolamento CE n. 2081/92

E' fatto obbligo alla Ditta:

1. di utilizzare prodotti provvisti di etichetta recante il marchio che identifica il prodotto ed il nome dell'Ente Certificatore, con relativo numero di riconoscimento.
2. di utilizzare prodotti che presentino caratteristiche (qualità organolettica, resa, praticità d'uso etc.) di prima qualità, ed un profilo merceologico pari a quello definito per i prodotti convenzionali.

Art.12 –Porzione nel piatto

Il concetto di "porzione" è elemento portante nella qualità totale del pasto, sia in termini di conformità ai reali fabbisogni giornalieri di ogni utente, sia in termini di aspettative e di immagine percepita del piatto.

Il piatto al consumo è frutto di diverse variabili tra cui: la qualità delle materie prime in termini di tecnologie di conservazione (fresco, surgelato, essiccato etc.), di classe merceologica e di formato; la modalità di stoccaggio delle derrate; i sistemi di preparazione e di cottura che incidono sulla grammatura al cotto.

Le grammature al crudo delle derrate che verranno allegate alle tabelle dietetiche fornite dal Servizio igiene alimenti dell'Asl "Indicazioni qualitative, composizione del piatto e grammature" sono da leggersi in chiave indicativa; sono infatti suscettibili di modulazione



COMUNE DI GIOIA DEI MARSI

Provincia di L'Aquila



Codice Fiscale 81004440665 – Partita IVA 00652220666
Piazza della Repubblica già Piazza Savoia, 1 - 67055 Gioia dei Marsi (AQ)
Telefono 086388168 - Fax 086388488
e-mail: gioiadeimarsi@tiscali.it

in relazione alla resa del prodotto, in particolare per le preparazioni per cui i fattori di variabilità sopracitati possono incidere maggiormente.

È attribuito all'affidatario il compito di definire l'effettiva grammatura delle matrici alimentari utilizzate per le preparazioni, in funzione delle grammature al consumo.

Ove gli organi di controllo rilevino porzioni insufficienti o scarse sarà necessario e richiesto che nel centro di cottura, sul prodotto crudo destinato alle preparazioni, in fase di avvio del ciclo produttivo, l'operatore addetto effettui la pesata, registrando di volta in volta il dato; la quantificazione viene operata per le derrate non deperibili al crudo al netto degli scarti, per derrate deperibili, al crudo, tenendo conto del calo dovuto agli scarti e agli sfridi di lavorazione.

Art.13 – Modelli tipo e diete speciali

I pasti devono essere preparati tenuto conto dei modelli tipo di tabella dietetica proposte dal Servizio Igiene e Nutrizione della ASL territorialmente competente, come recepiti dal committente e redatti in allegato al presente capitolato.

Detti modelli sono suscettibili di variazione ed integrazione a richiesta dell'Amministrazione comunale, della Commissione Mensa, previo parere favorevole del Servizio igiene e Nutrizione dell'ASL territorialmente competente.

Le tabelle sono tarate sulla base di indicazioni dietetiche tese a soddisfare con completezza i fabbisogni nutrizionali reali e tengono conto delle strategie di educazione alimentare.

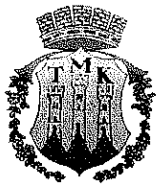
I modelli tipo sono da considerarsi proposte base, flessibili e modulabili sulla realtà locale; in particolare la Ditta, anche in base al grado di accettazione dell'utenza, potrà formulare variazioni/integrazioni, con interventi innovativi nel corso del tempo: dovrà comunque corredare le proposte alimentari di relative grammature, ricette e composizioni in nutrienti e calorie.

Tali proposte, sottoposte all'esame della Commissione mensa e dell'Amministrazione Comunale, saranno formalmente esplicitate e comunicate all'ASL, per la variazione dei menù.

La Ditta dovrà provvedere alla predisposizione di pasti *ad personam* nei casi in cui gli stessi vengano appropriatamente richiesti e siano riconducibili alle seguenti categorie:

- 1) dietoterapie;
- 2) motivazioni ideologiche o religiose;
- 3) situazioni particolari.

I menù degli alunni in dietoterapia dovranno essere personalizzati ed armonizzati alla tabella dietetica qualitativa in uso. La Ditta dovrà provvedere alla corretta preparazione e somministrazione della dieta speciale: per questo servizio è richiesto l'impiego di personale qualificato ed adeguatamente formato ed il trasporto nel plesso esterno in contenitori monoporzione di idoneo materiale. La preparazione, manipolazione, trasporto e somministrazione dovrà avvenire nel rispetto delle norme di buona prassi igienica e delle temperature di legge.



COMUNE DI GIOIA DEI MARSI

Provincia di L'Aquila



Codice Fiscale 81004440665 – Partita IVA 00652220666
Piazza della Repubblica già Piazza Savoia, 1 - 67055 Gioia dei Marsi (AQ)
Telefono 086388168 - Fax 086388488
e-mail: gioiadeimarsi@tiscali.it

La Ditta è tenuta altresì a fornire, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, prodotti alimentari aventi caratteristiche tali (ingredienti, caratteristiche nutrizionali) da poter essere utilizzati, in alternativa a quelli in uso, nella preparazione delle diete speciali, quali insaccati privi di proteine del latte/lattosio, prodotti del prontuario AIC, etc.

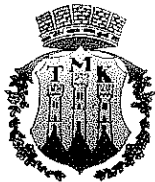
Fra le richieste di tipo terapeutico le più comuni sono rappresentate da:

1. dieta per i soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, e da favismo; in al caso è dovuta la certificazione del medico specialista con l'indicazione dell'eliminazione nella dieta degli alimenti e delle preparazioni composite che contengono gli alimenti che causano l'allergia;
2. dieta per i soggetti diabetici: gli schemi nutrizionali sono facilmente adattabili tenendo conto di una porzionatura che verrà comunque suggerita dagli ambiti specialistici in cui sono seguiti;
3. dieta per i soggetti affetti da morbo celiaco; i pazienti non possono consumare alimenti contenenti glutine: il gestore del servizio, a richiesta e con certificazione del medico specialista, è tenuto alla preparazione del pasto;
4. diete per i soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti: il gestore del servizio, a richiesta, è tenuto alla preparazione del pasto, secondo la dieta personalizzata calcolata dal medico specialista;
5. diete a restrizione calorica per i soggetti in diverso stato di sovrappeso provvisti di certificazione specialistica;
6. dieta in bianco, rivolta ai soggetti con gastriti o gastroduodeniti persistenti, con stati di chetosi transitori (c.d. acetone) secondari e disordini alimentari, con enteriti in via di risoluzione e/o soggetti con sindromi postinfluenzale di diverso grado, tutti provvisti di certificato medico. La ditta si impegna, comunque, alla predisposizione delle diete in bianco, senza certificazione medica, previa richiesta scritta del genitore (autocertificazione), qualora venga fatta richiesta al responsabile del Centro di cottura entro le ore 9,00 della giornata. Le diete in bianco, senza certificazione medica, sono concesse per periodi non superiori a n. 3 giorni consecutivi per ciascun utente.

La Ditta è tenuta a fornire, per la preparazione delle diete speciali, almeno i seguenti prodotti alimentari:

- pasta, pane, pangrattato, *crackers*, farina, base per pizza, pasta per lasagne, gnocchi, paste ripiene senza glutine
- bastoncini di pesce senza glutine
- prodotti del prontuario AIC
- gelato e budino senza lattosio

Le diete speciali dovranno essere elaborate dalla dietista della ditta, che dovrà tenere conto del modello di tabella dietetica standard adottata nelle scuole di appartenenza dell'alunno/a in questione; la tabella dovrà riportare il nominativo dell'alunno e corredata da indicazioni comportamentali, specifiche per patologia, dirette agli addetti che operano nel campo della ristorazione scolastica e che devono gestirne, in modo corretto la preparazione e la distribuzione.



COMUNE DI GIOIA DEI MARSI

Provincia di L'Aquila



Codice Fiscale 81004440665 – Partita IVA 00652220666
Piazza della Repubblica già Piazza Savoia, 1 - 67055 Gioia dei Marsi (AQ)
Telefono 086388168 - Fax 086388488
e-mail: gioiadeimarsi@tiscali.it

Le diete speciali così redatte dovranno essere trasmesse all'Ente Responsabile del Servizio (Comune) il quale chiederà al SIAN (servizio igiene alimenti dell'Asl) per l'opportuna validazione e valutazione.

Emergenze sanitarie.

Qualora si verificassero emergenze di carattere sanitario, che comportino, anche solo a carattere cautelativo, la necessità di escludere dalla tabella dietetica in vigore uno o più prodotti alimentari, la Ditta è tenuta a sostituirli tempestivamente con altri di pari valore nutritivo, concordati con l'Amministrazione Comunale.

Art.14 – Produzione del pasto

La produzione del pasto deve avvenire nel giorno della distribuzione con particolare attenzione a:

- cottura delle derrate: non deve intercorrere più di una/due ore di intervallo tra cottura e porzionatura a caldo e distribuzione;

E' vietato l'uso di avanzi.

Non sono consentiti cibi fritti (se non specificatamente richiesti).

Il condimento deve essere preferibilmente a crudo.

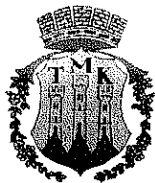
Nei luoghi di produzione dei pasti dovranno essere mantenuti in frigorifero, a temperatura non superiore a 4°C, i campioni completi dei pasti per almeno 72 ore, in idonei contenitori ermeticamente chiusi, a disposizione per accertamenti analitici che si rendessero necessari per casi di sospetta tossinfezione alimentare.

Il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione nel centro cottura; ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per eventuali analisi, cioè di almeno 15 grammi edibili e il campione deve riportare un'etichetta con dettagliata ora e giorno dell'inizio della conservazione e la denominazione del prodotto.

Art. 15 – Standard di qualità

La Ditta si impegna a rispettare tutte le leggi relative al servizio in oggetto, nonché gli standard richiesti dal Committente, di seguito elencati, che sono da ritenersi **minimi**:

- in fase di distribuzione dei pasti nei refettori (impiattamento), la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale, per ogni singolo contenitore mono/plurirazione utilizzate/i, non dovrà essere inferiore ai 50°C per le pietanze da consumarsi calde;
- in fase di distribuzione pasti nei refettori (impiattamento), la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale, per ogni singolo contenitore mono/plurirazione utilizzate/i, non dovrà essere superiore ai 15°C per le pietanze da consumarsi fredde (escluse la frutta e la verdura);
- all'atto della consegna pasti presso i refettori e per tutto il periodo di mantenimento che precede la fase di distribuzione (impiattamento), le pietanze da consumarsi calde dovranno avere una temperatura non inferiore ai 60°C, le pietanze da



COMUNE DI GIOIA DEI MARSI

Provincia di L'Aquila



Codice Fiscale 81004440665 – Partita IVA 00652220666
Piazza della Repubblica già Piazza Savoia, 1 - 67055 Gioia dei Marsi (AQ)
Telefono 086388168 - Fax 086388488
e-mail: gioiadeimarsi@tiscali.it

consumarsi fredde dovranno avere una temperatura non superiore ai 10°C, i gelati dovranno avere una temperatura non superiore a 12 °C. Sono escluse la frutta e la verdura;

- durante le fasi che compongono il processo produttivo (filiera) le derrate dovranno essere mantenute alle temperature riportate sulle proprie confezioni;
- il condimento dei contorni dovrà avvenire presso i refettori; è pertanto vietato il trasporto alla scuola dei contorni conditi presso il centro cottura;
- per i pasti veicolati, la Ditta garantirà l'utilizzo di appropriate gastronorm termiche aventi le seguenti caratteristiche minime:
- gastronorm in acciaio;
- coperchi, con guarnizioni per gastronorm in acciaio;
- contenitori termici in polipropilene, a chiusura ermetica, rigidi, non porosi e resistenti agli urti;
- tutti i contenitori dovranno essere adatti al lavaggio in lavastoviglie.

Art. 16 – Tracciabilità – rintracciabilità

Per rintracciabilità di filiera si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto.

Rintracciabilità di Filiera di Prodotto (RFP). Con ciò si mira a valorizzare e garantire l'assoluta trasparenza nei confronti di tutte le parti interessate: Committente, Cliente e Organi di controllo. L'Appaltatore dovrà, pertanto, redigere specifico Manuale per la gestione delle RFP che dovrà, altresì, essere corredato di copia della Documentazione di consegna prodotti (bolle di consegna) e sempre disponibile presso il Centro Cottura per verifiche da parte degli organi di controllo anche a semplice richiesta.

Art.17 – Obblighi dell'appaltatore

L'Appaltatore dovrà adempiere ai seguenti obblighi:

- svolgere il servizio nei modi indicati dal presente capitolato e per quanto specificato in sede di offerta della proposta di gestione;
- assicurare le attrezzature ed i mezzi per il trasporto e la distribuzione dei pasti, nonché personale qualificato (con corsi di formazione sia di cucina che per le attività ausiliarie) in numero idoneo, tale da garantire l'intero servizio e comunque in numero non inferiore a quanto indicato nel successivo articolo;
- acquistare a propria cura e spese le derrate alimentari necessarie per la fornitura dei pasti con obbligo di immagazzinaggio in appositi locali all'uopo identificati assumendosi la responsabilità della loro conservazione; la frequenza dell'approvvigionamento per i prodotti deperibili dovrà essere tale da garantire la freschezza del prodotto al consumo e una corretta conservazione igienica;
- fornire il materiale accessorio (pentole, stoviglie, posate, tovaglie) necessario alla



COMUNE DI GIOIA DEI MARSI

Provincia di L'Aquila



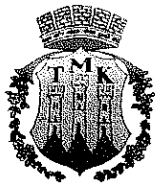
Codice Fiscale 81004440665 – Partita IVA 00652220666
Piazza della Repubblica già Piazza Savoia, 1 - 67055 Gioia dei Marsi (AQ)
Telefono 086388168 - Fax 086388488
e-mail: gioiadeimarsi@tiscali.it

- preparazione, distribuzione e al consumo del pasto;
- provvedere alla manutenzione ordinaria dei locali ed impianti tecnologici destinati a cucina, magazzini di deposito e locali annessi;
- provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature in dotazione;
- provvedere all'allestimento ed al riordino delle sale da pranzo;
- provvedere alla pulizia ordinaria e straordinaria e rigovernatura degli accessi e dei locali adibiti a cucina, mensa ed ai locali di servizio del personale e dei relativi arredi e suppellettili, fornendo all'uopo il materiale necessario (scope, strofinacci, detersivi, etc.);
- provvedere alla pulizia e rigovernatura dei locali della scuola adibiti a refettorio;
- provvedere alla pulizia dei tavoli e dei locali mensa della scuola;
- provvedere ad almeno un intervento di sanificazione ordinaria e straordinaria e di disinfestazione;
- provvedere allo smaltimento del residuo in olio usato, secondo metodi conformi alle normative vigenti;
- effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti porta a porta, così come previsto dal vigente regolamento comunale di igiene urbana, provvedendo al deposito degli stessi negli appositi contenitori dedicati e mantenendo gli stessi ordinati e puliti; la ditta dovrà provvedere alla pulizia e sanificazione dei contenitori destinati alla raccolta della frazione umida, oltre che alla loro custodia;
- presentare all'Amministrazione Comunale, prima dell'inizio del servizio, i manuali e tutta la documentazione relativa all'autocontrollo da effettuarsi in ogni fase del ciclo produttivo (approvvigionamento, stoccaggio delle materie prime, preparazione del pasto, conservazione e trasporto, somministrazione, protocolli di pulizia, disinfezione, disinfestazione, ai sensi del D. Lgs. 155/97); tale documentazione, completa di schede relative alla verifica dell'applicazione dell'autocontrollo, dovrà essere conservata sul luogo; dovrà inoltre essere fornito il nominativo (o i nominativi) del responsabile delle varie fasi dell'autocontrollo.

Art.18 – Obblighi del committente

Il Committente, per lo svolgimento del servizio, adempirà ai seguenti obblighi:

- A) rendere disponibili all'appaltatore i locali, gli impianti, gli arredi e le suppellettili di cui la mensa è attualmente dotata per lo svolgimento del servizio di ristorazione;
- B) provvedere alla manutenzione straordinaria dei locali, salvo le spese per rotture o guasti causati da comprovata negligenza o imperizia del personale dipendente della ditta aggiudicataria che faranno carico a quest'ultima;
- C) fornire acqua, energia elettrica (luce, forza motrice) e riscaldamento;
- D) provvedere al regolare pagamento del corrispettivo dell'appalto;
- E) provvedere alla rimozione dei rifiuti solidi urbani, depositati dall'Appaltatore presso la piazzola di conferimento degli stessi e all'uopo individuata.



COMUNE DI GIOIA DEI MARSI

Provincia di L'Aquila



Codice Fiscale 81004440665 – Partita IVA 00652220666
Piazza della Repubblica già Piazza Savoia, 1 - 67055 Gioia dei Marsi (AQ)
Telefono 086388168 - Fax 086388488
e-mail: gioiadeimarsi@tiscali.it

Art.19 – Organi di controllo

Il Committente, tramite propri referenti, si riserva la facoltà di effettuare, senza preavviso, in qualsiasi momento oltre ai controlli per la verifica della corrispondenza degli alimenti a quanto previsto nel presente documento, anche controlli in merito all'organizzazione ed alla funzionalità del servizio.

Gli organismi preposti al controllo sono:

- Responsabile Servizio Amministrativo del Comune di Gioia dei Marsi in qualità di responsabile del servizio mensa e refezione scolastica;
- Tecnici comunali autorizzati dal Committente;
- Organi di vigilanza e ispezione dell'Asl, per quanto di competenza;
- Organi di vigilanza e ispezione del NAS;
- Commissione mensa.

L'Appaltatore dovrà mettere a disposizione degli organismi sopra citati l'abbigliamento monouso per l'accesso al centro cottura.

Art.20 - Automezzi e contenitori per il trasporto dei pasti

Le attrezzature utilizzate per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi al D.P.R. n. 327/80 e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte.

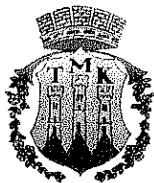
Il pasto caldo dovrà arrivare nelle sedi di consumo in condizioni sensoriali ottimali.

In ogni caso, la temperatura dei cibi caldi, al momento dell'arrivo in mensa, non dovrà mai scendere al di sotto dei 60°/65° C, così come previsto dal D.P.R. 327/80 (Titolo II, art. 31). E' fatto obbligo alla impresa di immettere i cibi non appena cucinati negli appositi contenitori in acciaio inox con coperchio ermetico. Le confezioni così prodotte dovranno essere depositate ancora calde, in contenitori termici chiusi atti a mantenere la temperatura ottimale prevista dall'attuale normativa fino al momento della consumazione del pasto presso i singoli plessi secondo gli orari stabiliti dal calendario scolastico. Su ciascun contenitore termico dovrà essere apposta una etichetta riportante la data ed il luogo di produzione, il nome del plesso scolastico destinatario nonché la ragione sociale della impresa appaltatrice e la tipologia degli alimenti contenuti con riferimento al menù del giorno.

I contenitori termici devono essere in grado di mantenere il pasto caldo ad una temperatura non inferiore a 60°/65° C ed il pasto freddo ad una temperatura inferiore o uguale a 10°C.

Dovrà essere sempre a disposizione nel Centro cottura e presso i punti di distribuzione un termometro a infusione per il controllo della temperatura degli alimenti.

Preparazioni e derrate di tipo diverso saranno confezionate ciascuna in contenitori diversi per evitare possibili contaminazioni, dividendo nettamente gli alimenti che devono mantenere temperature elevate da quelli che devono essere consumati crudi o comunque



COMUNE DI GIOIA DEI MARSI

Provincia di L'Aquila



Codice Fiscale 81004440665 – Partita IVA 00652220666
Piazza della Repubblica già Piazza Savoia, 1 - 67055 Gioia dei Marsi (AQ)
Telefono 086388168 - Fax 086388488
e-mail: gioiadeimarsi@tiscali.it

freddi. Analogamente si provvederà al confezionamento in contenitori differenti, con caratteristiche analoghe a quelle sopra citate, ma in mono porzione per le diete speciali. Ai fini dell'espletamento del servizio, sia il centro cottura, sia i mezzi e sia i contenitori adibiti al trasporto dovranno essere in possesso delle autorizzazioni in materia di igiene di cui al Regolamento CE n. 852/2004.

E' fatto obbligo di provvedere giornalmente alla pulizia e settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati. Eventuali carenze riscontrate saranno sanzionate ai sensi del presente Capitolato.

Art.21 – Divieto di cessione dell'appalto – subappalto

E' vietata alla ditta appaltatrice, sotto pena di rescissione *de iure* del contratto, la cessione totale o parziale ed il subappalto del servizio oggetto dell'appalto, a pena di risoluzione immediata del contratto e dell'incameramento della cauzione.

Art.22 – Corrispettivo

Oneri dell'Appaltatore:

- Il corrispettivo dell'appalto è calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto, definito nell'aggiudicazione per ogni pasto ordinato e consumato dai commensali; nel corrispettivo è compreso tutto quanto previsto nel presente Capitolato a carico dell'Appaltatore;
- La fatturazione verrà eseguita dall'Appaltatore alla fine di ogni mese di servizio sulla base del numero dei pasti effettivamente consumati. Il numero dei pasti, espressi in fattura, deve essere suddiviso tra alunni ed insegnanti.
- Spetta all'Appaltatore, al fine di evitare ogni eventuale contestazione, redigere prospetti riepilogativi giornalieri indicanti il numero dei pasti erogati e suddivisi per tipologie; analogamente dovranno essere predisposti prospetti riassuntivi mensili;
- le fatture verranno liquidate secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

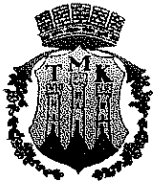
Art.23 – Personale

L'organico del personale dovrà essere idoneo quantitativamente e qualitativamente per assicurare il Servizio e tenere conto della dislocazione dei punti mensa.

L'Appaltatore deve assumere e mantenere in servizio, per tutta la durata dell'appalto con onere a esclusivo suo carico, personale qualificato necessario per il buon funzionamento del servizio. Spetta all'Appaltatore vigilare sul personale addetto ai sensi di quanto prevede la vigente normativa in materia di igiene degli alimenti e sicurezza sul lavoro.

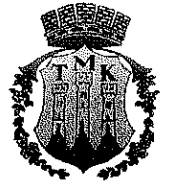
L'Appaltatore dovrà, inoltre:

- a) presentare, prima dell'attivazione del servizio, l'organigramma del personale impiegato;



COMUNE DI GIOIA DEI MARSI

Provincia di L'Aquila



Codice Fiscale 81004440665 – Partita IVA 00652220666
Piazza della Repubblica già Piazza Savoia, 1 - 67055 Gioia dei Marsi (AQ)
Telefono 086388168 - Fax 086388488
e-mail: gioiadeimarsi@tiscali.it

b) preparare e confezionare le diete speciali sotto la costante supervisione del dietista che dovrà obbligatoriamente essere prevista per tutta la durata dell'appalto.

Nell'esecuzione dei servizi che formano oggetto del presente appalto, l'Appaltatore è tenuto ad osservare, integralmente, il trattamento economico e normativo stabilito dai contratti collettivi, nazionale e territoriale, in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni.

L'Appaltatore si obbliga, altresì, ad applicare il contratto o gli accordi medesimi, anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione, e, se cooperative, anche nei rapporti con soci.

I suddetti obblighi vincolano l'Impresa appaltatrice, anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o se receda da esse, e ciò indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura, dalla dimensione dell'Impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

L'Appaltatore è, inoltre, obbligato al versamento all'INAIL, nonché, ove tenuta, agli altri Enti Previdenziali ed Assistenziali cui il lavoratore risulti iscritto, dei contributi stabiliti per fini mutualistici.

Art.24 – Sicurezza sul luogo di lavoro

In particolare l'Appaltatore dovrà, nell'ottemperare alle prescrizioni del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., consegnare alla Stazione Appaltante copia del proprio Documento di Valutazione dei Rischi, copia della comunicazione alla ASL e Ispettorato del Lavoro, del nominativo del responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ai sensi dell'art. 8 del citato decreto, copia della designazione degli addetti alla gestione dell'emergenza.

L'Impresa dovrà attenersi, inoltre, alle prescrizioni contenute nel documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI) redatto in ottemperanza a quanto previsto dall'art.26 del D.Lgs 81/2008.

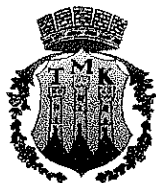
Art.25 – Controlli sulla salute degli addetti e controlli vari

L'Appaltatore è tenuto ad effettuare periodicamente accertamenti sanitari secondo la vigente normativa. Il personale che rifiutasse di sottoporsi ai controlli medici, dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio. L'esito delle predette verifiche periodiche dovrà essere comunicato all'Amministrazione comunale.

Le disposizioni emanate dalla Autorità Sanitarie competenti in merito alla profilassi e alla diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente recepite.

L'inosservanza di dette disposizioni, oltre alle conseguenze penali e civili previste *ex lege*, dà diritto all'Ente di rescindere il contratto nonché la facoltà di applicare penali contemplate nel presente Capitolato.

L'Ente si riserva il diritto di controllare, in ogni momento e senza preavviso, lo stato d'igiene dei locali ed attrezzature impiegati per il confezionamento dei pasti e per lo stoccaggio delle derrate alimentari, nonché verificare sotto l'aspetto quantitativo e



COMUNE DI GIOIA DEI MARSI

Provincia di L'Aquila



Codice Fiscale 81004440665 – Partita IVA 00652220666
Piazza della Repubblica già Piazza Savoia, 1 - 67055 Gioia dei Marsi (AQ)
Telefono 086388168 - Fax 086388488
e-mail: gioiadeimarsi@tiscali.it

qualitativo le razioni dei pasti. A questo scopo l'Ente si avvarrà di personale e laboratori di propria fiducia, nonché dell'assistenza del servizio di igiene pubblica dell'A.S.L. competente per territorio.

Per quanto non previsto nel presente capitolato, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.

Art.26 – Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al blocco delle derrate. I responsabili della commissione mensa od i tecnici incaricati dall'Amministrazione comunale provvederanno a far custodire le derrate in un magazzino od in cella frigorifera (se deperibili) ed a far apporre la scritta "in attesa di accertamento".

L'Amministrazione comunale provvederà, entro due giorni, a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento ed a darne tempestiva comunicazione alla ditta; qualora i referti diano esito positivo, alla ditta verranno addebitate le spese di analisi. In ogni caso, nulla è dovuto alla ditta per eventuali danni derivanti dal blocco delle derrate.

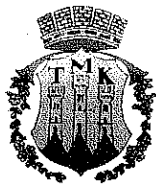
PRESCRIZIONI VARIE

Art.27 – Criteri di aggiudicazione ed attivazione del servizio

Procedura negoziata per l'affidamento diretto, previa comparazione di preventivi, del servizio di refezione scolastica per gli alunni della Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo grado del Comune di Gioia dei Marsi aa.ss. 2022/2023 e periodo ottobre 2023/dicembre 2023 .CIG 9430164184.

Eventuali rimodulazioni dei servizi oggetto del presente affidamento saranno concordate tra le parti, qualora l'emergenza sanitaria da COVID-19 richiedesse una diversa organizzazione delle prestazioni

La gara sarà espletata con procedura negoziata e secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D.lgs. 50/2016, calcolato su un punteggio massimo di 100 punti di cui 70 per l'offerta tecnica e 30 per l'offerta economica, come di seguito riportato:



COMUNE DI GIOIA DEI MARSI

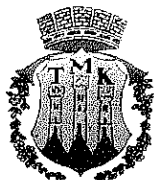
Provincia di L'Aquila



Codice Fiscale 81004440665 – Partita IVA 00652220666
Piazza della Repubblica già Piazza Savoia, 1 - 67055 Gioia dei Marsi (AQ)
Telefono 086388168 - Fax 086388488
e-mail: gioiadeimarsi@tiscali.it

1. OFFERTA TECNICA (punteggio massimo 70 PUNTI) valutata come segue:

N.	CRITERIO	PUNTEGGI	SUB CRITERI	SUB PUNTEGGI
1	QUALITÀ DEL SISTEMA GESTIONALE DEL SERVIZIO	25	Documentazione o autocertificazione attestante il possesso di ulteriori certificazioni del tipo I.S.O. o equivalenti in corso di validità e relative ai servizi di ristorazione collettiva e/o scolastica. Punteggio: n. 2 punti per ogni certificazione attinente fino ad un massimo di n. 10 punti. In caso di raggruppamento il requisito è valutabile se posseduto da ciascuno dei soggetti raggruppati. In caso di consorzio il requisito è valutabile se posseduto da tutti i consorziati nel cui interesse il consorzio concorre	10
			Elenco dei fornitori di materie prime con allegate attestazioni riguardanti il possesso della certificazione I.S.O. equivalente, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari. Da 0 a 10 punti a discrezione della Commissione. Suddivisione di applicazione: 0 punti: assenza di certificazione o meno del 30% dei fornitori con certificazione I.S.O. 9001.2000; 2 punti: dal 30% al 60% dei fornitori con certificazione I.S.O. 9001.2000; 5 punti: dal 61% al 90% dei fornitori con certificazione I.S.O. 9001.2000; 10 punti: più del 90% dei fornitori con certificazione I.S.O. 9001.2000.	10
			Modalità di gestione delle emergenze legate all'assenza di personale	5
2	INIZIATIVE A FAVORE DELL'UTENZA	4	Riscontro sul gradimento del servizio offerto attraverso indagini trimestrali rivolte all'utenza	4
3	LOCALI ED ATTREZZATURE	5	Integrazioni /sostituzioni arredi ed attrezzature e servizi aggiuntivi:	5



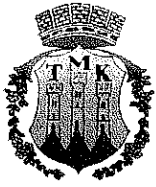
COMUNE DI GIOIA DEI MARSI

Provincia di L'Aquila



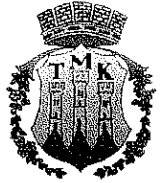
Codice Fiscale 81004440665 – Partita IVA 00652220666
Piazza della Repubblica già Piazza Savoia, 1 - 67055 Gioia dei Marsi (AQ)
Telefono 086388168 - Fax 086388488
e-mail: gioiadeimarsi@tiscali.it

			interventi migliorativi in termini di fornitura di attrezzature/arredi di nuova dotazione, garantite nel corso della durata del contratto, sotto il profilo dell'utilità aggiunta in termini di maggiore efficienza, efficacia ed economia complessiva del servizio (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale descrittivo, da produrre in allegato) con costi integralmente a carico dell'affidatario	
4	PROPOSTE AGGIUNTIVE E MIGLIORAMENTO DEL SERVIZIO	36	Le proposte migliorative del servizio dovranno riguardare interventi aggiuntivi/integrativi rispetto a quelli previsti nel capitolato, che consentano all'Ente di conseguire vantaggi sociali e/o tecnici e/o economici e che il concorrente si impegna ad attuare senza oneri ulteriori, ma a solo titolo di sponsorizzazione; ciò significa che l'affidatario dell'appalto potrà pubblicizzare il proprio marchio/logo nell'ambito dell'intervento migliorativo offerto.	10
			Utilizzo di prodotti caseari e di preparazioni a base di carne DOP (denominazione di origine protetta) o IGP (indicazione geografica protetta). Fino a 6 (sei) punti, punteggio da graduare in base alla frequenza proposta ed alle tipologie di prodotti	6
			Utilizzo di prodotti biologici (pasta/riso e olio) in misura percentuale maggiore rispetto a quella prevista nel capitolato speciale di appalto pari al 50% Il punteggio sarà attribuito nel modo seguente: n. 1 punto per ogni aumento percentuale del 5% (es. 1 punto fino al 55%, 2 punti per un aumento fino al 60% e così via fino a n. 10 punti per un aumento fino al 100%). È fatto obbligo di indicazione delle modalità di tracciabilità del prodotto biologico utilizzato.	10
			Garanzia del servizio, in caso di interruzione forzata (ad esempio per interruzione del ciclo produttivo per assenza di corrente elettrica), presso un centro unico di cottura alternativo, e non distante più di 100 Km, allo	



COMUNE DI GIOIA DEI MARSI

Provincia di L'Aquila



Codice Fiscale 81004440665 – Partita IVA 00652220666
Piazza della Repubblica già Piazza Savoia, 1 - 67055 Gioia dei Marsi (AQ)
Telefono 086388168 - Fax 086388488
e-mail: gioiadeimarsi@tiscali.it

		scopo di assicurare la genuinità e freschezza dei prodotti e degli alimenti, dall'attuale ubicazione sita in Via V. Veneto, producendo i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche di cui al presente appalto, da intendersi come impegno alla disponibilità di un centro di cottura alternativo in caso di aggiudicazione	
		Centro unico alternativo distante tra 30 Km a 60 Km dal centro cottura sito in via V.Veneto Gioia dei Marsi	7
		Centro unico alternativo distante tra 61 Km a 100 Km dal centro cottura sito in via V.Veneto Gioia dei Marsi	3

Si specifica che il soggetto concorrente è tenuto a presentare l'offerta tecnica di cui sopra mediante un elaborato progettuale redatto in formato A4 per un massimo di complessive 30 pagine (o max 15 se fronte-retro).

L'offerta tecnica farà parte integrante delle condizioni di contratto in caso di aggiudicazione in favore dell'impresa offerente.

Qualora un partecipante non raggiunga almeno il 60% del punteggio complessivamente riservato alla stessa offerta tecnica (qualità), (quindi complessivi punti 42), non si procederà all'apertura della busta contenente la relativa offerta economica e lo stesso concorrente verrà escluso dal procedimento di aggiudicazione.

2. OFFERTA ECONOMICA valutata come segue:

Offerta economica-punteggio massimo 30 punti

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

All'Impresa che avrà offerto il prezzo più basso verranno attribuiti 30 punti, mentre alle altre ditte punteggi proporzionali utilizzando la seguente formula matematica:

$$P = (Po \times 30) / Pi$$

dove:

P = punteggio da attribuire alla impresa concorrente

Po = prezzo più basso offerto (miglior prezzo)

Pi = prezzo offerto da valutare

L'offerta economica dovrà essere corredata, a pena di inammissibilità, da dichiarazione dell'offerente attestante che nella sua formulazione ha tenuto conto del costo del lavoro, indicando specificatamente il contratto collettivo applicabile, e degli obblighi connessi alle disposizioni in



COMUNE DI GIOIA DEI MARSI

Provincia di L'Aquila



Codice Fiscale 81004440665 – Partita IVA 00652220666
Piazza della Repubblica già Piazza Savoia, 1 - 67055 Gioia dei Marsi (AQ)
Telefono 086388168 - Fax 086388488
e-mail: gioiadeimarsi@tiscali.it

materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore dove deve essere eseguito il servizio. Il prezzo offerto dall'aggiudicatario dovrà essere comprensivo di tutte le spese che l'aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'IVA.

L'appalto verrà aggiudicato alla impresa che avrà ottenuto il miglior punteggio prezzo offerto + qualità del servizio.

In caso di parità di punteggio complessivo l'aggiudicazione avverrà in favore dell'impresa che avrà offerto il prezzo più basso.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purché valida. Non sono ammesse offerte in aumento.

Art.28 – Cauzione provvisoria, definitiva e polizza assicurativa

Il deposito cauzionale provvisorio dovuto per la partecipazione alle gare per l'appalto dei servizi che copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ai sensi di quanto disposto dall'art. 93 comma 1 del D. Lgs. 50/2016 è fissato nella misura del 2% dell'importo posto a base dell'appalto.

Tale cauzione provvisoria, che per le imprese certificate è ridotta del 50%, nonché di ulteriori percentuali cumulabili con la prima, qualora gli operatori economici siano in possesso delle certificazioni di cui all'art. 93, co. 7 del D Lgs. 50/20016, potrà essere prestata anche a mezzo di fidejussione bancaria od assicurativa

La garanzia deve avere efficacia per almeno centottanta (180) giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto dopo l'aggiudicazione, per fatto dell'affidatario, riconducibile ad una condotta connotata da dolo o colpa grave ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

La fideiussione bancaria o assicurativa di cui sopra dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, 2 co. c.c., nonché l'operatività della garanzia entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante.

La stazione appaltante, nell'atto in cui comunica l'aggiudicazione ai non aggiudicatari, provvede contestualmente, nei loro confronti, allo svincolo della predetta garanzia entro un termine non superiore a 30 giorni dall'avvenuta aggiudicazione.

L'Appaltatore è obbligato altresì a costituire una garanzia denominata "garanzia definitiva", a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'art. 93 commi 2 e 3 D.lgs. 50/2016, pari al 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale, e tale obbligazione verrà indicata negli atti e documenti a base dell'affidamento, ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. n.50/2016.

Qualora i servizi oggetto del presente capitolato vengano aggiudicati con ribasso d'asta superiore al 10% (dieci per cento), la garanzia da costituire è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 %.

La fideiussione bancaria o assicurativa suddetta dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante.

La ditta aggiudicatrice deve assicurare ai propri lavoratori dipendenti condizioni contrattuali non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in



COMUNE DI GIOIA DEI MARSI

Provincia di L'Aquila



Codice Fiscale 81004440665 – Partita IVA 00652220666
Piazza della Repubblica già Piazza Savoia, 1 - 67055 Gioia dei Marsi (AQ)
Telefono 086388168 - Fax 086388488
e-mail: gioiadeimarsi@tiscali.it

cui si svolge il servizio.

La ditta deve stipulare, ad esclusiva garanzia del presente appalto, assicurazione, per danni a cose e a persone, inclusi i danni causati da intossicazione alimentare, nonché alla responsabilità civile della Ditta verso gli utenti. Copia della polizza deve essere depositata in Comune presso il Settore Amministrativo prima della stipula del contratto e/o inderogabilmente prima dell'inizio del servizio. Per tutto quanto non espressamente previsto da questo articolo vige quanto sancito dagli artt. 93 ss. e, nonché 103 e seguenti del D.lgs. 50/2016.

Art. 29 – Coperture assicurative

Ai sensi dell'art. 103 co. 7 del D. Lgs. 18 aprile 2016 n. 50, l'Appaltatore è obbligato a stipulare una o più polizze assicurative che tengano indenni la Stazione Appaltante da tutti i rischi di esecuzione da qualsiasi causa determinati, azioni di terzi o cause di forza maggiore, e che prevedano anche una garanzia di responsabilità civile per danni a terzi, sino alla data di termine del servizio.

Di conseguenza è onere dell'Appaltatore, da ritenersi compensato nel corrispettivo dell'appalto, l'accensione di polizza relativa all'assicurazione RCT per il massimale minimo di € 1.000.000,00 per danni a persone, a cose e animali; tale polizza dovrà specificatamente prevedere l'indicazione che tra le "persone si intendono compresi i rappresentanti della Stazione appaltante e i soggetti preposti all'assistenza giornaliera e a chiunque svolga le funzioni di controllo del servizio".

La polizza di cui al precedente comma deve essere accesa prima dell'inizio del servizio e deve portare la dichiarazione di vincolo a favore della Stazione Appaltante per l'intero periodo dell'appalto.

Art. 30 – Revisione dei prezzi

I prezzi offerti in sede di gara rimarranno fissi ed invariati sino al termine dell' Appalto.

Art.31 – Penali e sanzioni

In caso di omessa o non corretta esecuzione - anche parziale - del servizio in appalto, nonché per accertata violazione di specifici obblighi e/o divieti stabiliti dal Capitolato nonché da disposizioni legislative o regolamentari disciplinanti il servizio, l'Ente si riserva di applicare a carico del Gestore una penale, sulla base dei criteri di gradualità di seguito riportati, fatto salvo l'addebito allo stesso degli eventuali ulteriori danni a persone e/o cose direttamente connesse alle infrazioni contestate:

Causale infrazione contestata Penalità

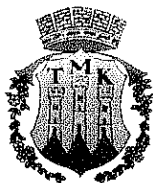
Per sospensione del servizio:

- Euro 250,00 per il primo giorno di sospensione;
- Euro 500,00 per ogni singolo giorno successivo;

Per carenze nello stato d'igiene dei locali ed attrezzature impiegati per il confezionamento e/o trasporto dei pasti e per lo stoccaggio delle derrate alimentari:

- Euro 250,00 per la prima infrazione;
- Euro 500,00 per infrazioni successive;

Per carenze sotto l'aspetto quantitativo dei pasti somministrati (per scarti di oltre il 10% in meno delle grammature al consumo espressamente indicate per porzione cotto/crudo) quando rilevato



COMUNE DI GIOIA DEI MARSI

Provincia di L'Aquila



Codice Fiscale 81004440665 – Partita IVA 00652220666
Piazza della Repubblica già Piazza Savoia, 1 - 67055 Gioia dei Marsi (AQ)
Telefono 086388168 - Fax 086388488
e-mail: gioiadeimarsi@tiscali.it

su una media di 10 piatti in distribuzione, ed in assenza di immediata integrazione):

- Euro 100,00 per la prima infrazione;
- Euro 200,00 per le infrazioni successive;

Per il mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti secondo il programma concordato, con tolleranza massima di +/- 10 minuti:

- Euro 50,00 per la prima infrazione;
- Euro 100,00 per le infrazioni successive;

Nel caso di forniture con cariche microbiche elevate, accertate da un laboratorio scelto dall'Ente Committente:

- Euro 1.000,00 per la prima infrazione;
- Euro 2.000,00 per le infrazioni successive;

Mancato prelievo giornaliero dei campioni

- Euro 500,00 per la prima infrazione;
- Euro 1.000,00 per le infrazioni successive;

Per ogni violazione di quanto previsto nelle tabelle merceologiche:

- Euro 150,00 per la prima infrazione;
- Euro 300,00 per le infrazioni successive

Per ogni violazione di quanto stabilito dal menù, in assenza di preavviso:

- Euro 100,00 per la prima infrazione;
- Euro 200,00 per le infrazioni successive

Per ogni mancato rispetto degli interventi di pulizia ordinaria, straordinaria e di sanificazione

- Euro 100,00 per la prima infrazione;
- Euro 200,00 per le infrazioni successive;

Altre cause di contestazione non rientranti fra quelli precedentemente contemplate:

da un minimo di Euro 50,00 ad un massimo di Euro 500,00 in relazione alla gravità e recidività dell'infrazione contestata.

L'applicazione delle penalità viene determinata con atto del responsabile della gestione dell'appalto.

Da parte dell'incaricato del Comune sarà stilato un verbale di contestazione che riporterà l'inosservanza riscontrata e sarà obbligatoriamente controfirmato dal responsabile del centro cottura. La contestazione sarà, altresì, comunicata a mezzo lettera Raccomandata A.R. o PEC - assegnando alla ditta un termine di almeno 10 giorni per la presentazione delle proprie controdeduzioni.

Per il recupero della penalità rilevate il Comune procederà mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento. L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi. Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento del Comune sono comunicate alla Ditta in via amministrativa.

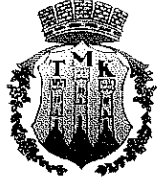
Il totale delle penali di cui al presente articolo, non potrà comunque superare il 10% (dieci per cento) dell'importo del contratto, resta salvo il diritto per l'Ente appaltante di richiedere il risarcimento degli eventuali ed ulteriori danni.

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.



COMUNE DI GIOIA DEI MARSI

Provincia di L'Aquila



Codice Fiscale 81004440665 – Partita IVA 00652220666
Piazza della Repubblica già Piazza Savoia, 1 - 67055 Gioia dei Marsi (AQ)
Telefono 086388168 - Fax 086388488
e-mail: gioiadeimarsi@tiscali.it

Art. 32 – Recesso e risoluzione del contratto

Nel caso di gravi violazioni o inadempienze contrattuali, ovvero qualora l'applicazione di sanzioni calcolate con le modalità previste dal precedente articolo 28 dovesse comportare il superamento del limite del 10% dell'importo contrattuale, per come sopra indicato, l'Ente potrà risolvere il contratto ed incamerare la cauzione a titolo di risarcimento danni e di penale, senza che per ciò occorra citazione in giudizio, pronuncia di Giudice od altra formalità, convenendosi sufficiente il preavviso di 20 giorni dalla data di ricezione della relativa comunicazione, da inviarsi mediante lettera raccomandata A.R. o PEC.

L'Ente potrà procedere ipso iure ex art. 1456 C.C. alla risoluzione nei casi di gravi inadempienze nella conduzione del servizio, quali:

- a) abbandono del servizio, fatta salva la causa di forza maggiore;
- b) grave intossicazione alimentare;
- c) impiego nel servizio di personale non idoneo sotto il profilo professionale o sanitario;
- d) contegno abitualmente scorretto da parte del personale della ditta adibito al servizio;
- e) mancato o non corretto pagamento degli oneri previdenziali;
- f) apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta, messa in liquidazione, o altri casi di cessione dell'attività;
- g) cessione ad altri, in tutto o in parte - direttamente o indirettamente - di obblighi e diritti contrattuali;
- h) mancato addestramento del proprio personale ai rischi esistenti nell'ambiente di lavoro;
- i) non conforme applicazione delle attività di sorveglianza sanitaria nei confronti dei propri dipendenti;
- j) mancata o inadeguata fornitura di tutti i dispositivi di protezione individuale necessari per lo svolgimento delle attività;
- k) quando a carico di alcuno degli amministratori della ditta sia stata pronunciata una sentenza definitiva di condanna per frode, o per qualsiasi altro reato che incida sulla moralità professionale, o per delitti finanziari;
- l) in caso di mancato rinnovo da parte delle autorità competenti di provvedimenti autorizzativi in scadenza durante la vigenza contrattuale;
- m) per ogni inadempienza, infrazione o fatti ivi non contemplati che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 C.C.

Dopo tre contestazioni formali per le quali non siano pervenute, o non siano state accolte le giustificazioni del gestore del servizio, l'Ente potrà procedere di diritto alla risoluzione del contratto.

Nel caso di recesso dal contratto, per qualsiasi causa, da parte della ditta, saranno addebitati alla stessa, oltre agli eventuali danni, i maggiori oneri che dovranno essere sostenuti dall'Amministrazione comunale per l'affidamento del servizio alla ditta che sarà risultata seconda nella graduatoria della gara o, in mancanza, ad altra ditta, provvedendo ad incamerare la cauzione definitiva.

Nulla sarà dovuto alla ditta nel caso di recesso o di risoluzione del contratto, fatti salvi i corrispettivi economici relativi al servizio effettivamente prestato.

In caso di recesso o di risoluzione del contratto d'appalto tutte le attrezzature ed arredi diverranno di piena ed immediata proprietà dell'Ente, senza che nulla sia dovuto alla ditta. Per eventuali controversie tra l'Appaltatore e la Stazione Appaltante, competente è il foro di Avezzano.



COMUNE DI GIOIA DEI MARSI

Provincia di L'Aquila



Codice Fiscale 81004440665 – Partita IVA 00652220666
Piazza della Repubblica già Piazza Savoia, 1 - 67055 Gioia dei Marsi (AQ)
Telefono 086388168 - Fax 086388488
e-mail: gioiadeimarsi@tiscali.it

Art. 33 – Fallimento della ditta

In caso di fallimento della ditta, il contratto si riterrà sciolto; ove il curatore del fallimento chiedesse di voler subentrare al contratto, l'Ente si riserva il diritto di accettare o meno la proposta.

Art. 34 – Richiamo delle norme di legge

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento alla lettera di invito nonché alle disposizioni normative vigenti che regolano la materia.

Art. 35 – Spese contrattuali e pubblicazioni

Tutte le spese di appalto e di contratto, nessuna esclusa ed eccettuata, nonché ogni altra agli stessi accessoria e conseguente, sono a totale carico dell'Appaltatore.

Art. 36 - Obbligo di sopralluogo

Dovrà essere effettuato, a pena di esclusione, un sopralluogo obbligatorio nei locali adibiti a refettorio in cui sarà svolto il servizio di refezione. A tale scopo le ditte concorrenti dovranno contattare l'Amministrazione comunale e in particolare l'Ufficio preposto per concordare le visite. Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal Legale rappresentante o Direttore Tecnico dell'Impresa o da un loro incaricato dipendente dell'Impresa e munito di formale delega scritta. In caso di RTI o Consorzi Ordinari di concorrenti costituiti o costituendi, il sopralluogo dovrà essere eseguito dall'Impresa designata o designando capogruppo. La dichiarazione di avvenuto sopralluogo, sottoscritta dalla impresa concorrente e da un incaricato della stazione appaltante, dovrà essere inserita nel plico dell'offerta, precisamente nella busta dei documenti.

Art.37 - Obblighi in materia di tracciabilità finanziaria

L'Impresa, in caso di aggiudicazione, si impegna ad assolvere tutti gli obblighi in materia di tracciabilità dei movimenti finanziari di cui all'art. 3 della Legge 136/2010 e s.m.i.. Il mancato rispetto degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, oltre alle sanzioni specifiche, comporta la nullità assoluta del contratto, nonché determina la risoluzione di diritto del contratto nel caso di mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

In particolare, l'Impresa dovrà:

- utilizzare per tutte le transazioni relative al presente appalto, il/i conto/i corrente/i dedicato/i alle commesse pubbliche;
- qualora nel corso dell'appalto si dovessero registrare modifiche rispetto ai dati comunicati in sede di stipulazione contrattuale, darne comunicazione alla Stazione appaltante entro 7 giorni;
- riportare tutti i dati relativi alla fatturazione elettronica nelle fatture che verranno emesse.



COMUNE DI GIOIA DEI MARSI

Provincia di L'Aquila



Codice Fiscale 81004440665 – Partita IVA 00652220666
Piazza della Repubblica già Piazza Savoia, 1 - 67055 Gioia dei Marsi (AQ)
Telefono 086388168 - Fax 086388488
e-mail: gioiadeimarsi@tiscali.it

Art.38 – Privacy

Ai sensi dell'art.13 del D.lgs. 196/2003, nella procedura di gara saranno rispettati i principi di riservatezza delle informazioni fornite in conformità a quanto disposto dal D.lgs. 196/2003 e successive modificazioni, compatibilmente con le funzioni istituzionali, le disposizioni di legge e regolamenti concernenti i pubblici appalti e le disposizioni riguardanti il diritto di accesso ai documenti ed alle informazioni.

Il Responsabile del Servizio
Sig. Pierina Fazi

