

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

C.I.G. 78466013FC

INDICE

TITOLO I – Indicazioni generali

- Art. 1 Oggetto dell'appalto
- Art.2 Modalità di aggiudicazione e durata del servizio
- Art. 3 Aggiornamento del prezzo
- Art. 4 Assicurazioni
- Art. 5 Spese, imposte e tasse
- Art. 6 Termini, modalità di presentazione dell'offerta e procedura di aggiudicazione
- Art. 7 Criteri di aggiudicazione
- Art. 8 Cauzione provvisoria
- Art. 9 Cauzione definitiva
- Art. 10 Cessione del contratto e subappalto del servizio
- Art. 11 Revoca dell'aggiudicazione ed esecuzione anticipata

TITOLO II – Servizio di refezione scolastica

- Art. 12 Oggetto del servizio
- Art. 13 Tipologia dell'utenza
- Art. 14 Standard minimi di qualità del servizio
- Art. 15 Inizio del servizio
- Art. 16 Ordinativi dei pasti
- Art. 17 Oneri inerenti al servizio Art. 18 Altri oneri
- Art. 19 Continuità del servizio
- Art. 20 Pagamenti
- Art. 21 Licenze e autorizzazioni
- Art. 22 Modifiche contrattuali
- Art. 23 Risoluzione e recesso
- Art. 24 Personale
- Art. 25 Organico addetti
- Art. 26 Direzione del servizio
- Art. 27 Formazione e addestramento
- Art. 28 Vestiario e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)
- Art. 29 Controllo della salute degli addetti
- Art. 30 Rispetto delle normative vigenti
- Art. 31 Applicazioni contrattuali
- Art. 32 Disposizioni igienico — sanitarie

TITOLO III – Caratteristiche derrate alimentari

- Art. 33 Caratteristiche delle derrate alimentari
- Art. 34 Etichettatura delle derrate alimentari, garanzie di qualità

TITOLO IV - Igiene della produzione

- Art. 35 Igiene della produzione
- Art. 36 Conservazione delle derrate
- Art. 37 Riciclo

TITOLO V – Manipolazione d cottura

- Art. 38 Manipolazione e cottura
- Art. 39 Preparazione piatti freddi
- Art. 40 Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione
- Art. 41 Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti

Art. 42 Modalità di esecuzione del servizio

Art. 43 Condimenti

TITOLO VI – Menù per tutte le utenze

Art. 44 Menù

Art. 45 Variazione del menù

Art. 46 Variazioni e diete speciali

Art. 47 Introduzione di nuove portate e menù sperimentali

TITOLO VII – Pulizia e igiene delle strutture di produzione e consumo

Art. 48 Regolamenti

Art. 49 Divieti

Art. 50 Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

Art. 51 Rifiuti

Art. 52 Servizi igienici

TITOLO VIII – Controlli di qualità della produzione e del servizio

Art. 53 Diritto di controllo

Art. 54 Organismi preposti al controllo

Art. 55 Tipologia dei controlli

Art. 56 Monitoraggio ed autocontrollo da parte della Ditta

Art. 57 Commissioni controllo mensa nelle scuole

Art. 58 Blocco dei prodotti alimentari

Art. 59 Idoneità sanitaria dei componenti gli organismi di controllo

Art. 60 Campionatura rappresentativa del pasto

Art. 61 Controllo della qualità

TITOLO IX – Norme di prevenzione e sicurezza ed antinfortunistica sui luoghi di lavoro

Art. 62 Disposizioni in materia di sicurezza

Art. 63 Referenti della sicurezza

Art. 64 Imposizione del rispetto delle norme dei regolamenti

Art. 65 Norme generali per l'igiene del lavoro

Art. 66 Impiego di energia

Art. 67 Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

Art. 68 Piano di evacuazione

Art. 69 Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

TITOLO X – Responsabilità e sanzioni

Art. 70 Responsabilità

Art. 71 Penalità previste per il servizio di refezione scolastica

Art. 72 Procedura di applicazione

TITOLO XI – Cause di risoluzione del contratto

Art. 73 Clausola risolutiva espressa e cause di scioglimento

Art. 74 Sostituzioni dell'Impresa aggiudicataria

TITOLO XII - Controversie

Art. 75 Foro competente

TITOLO XIII – Norme finali

Art. 76 Richiamo alla legge ed altre norme

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 Oggetto dell'appalto

Procedura aperta ex art. 60 Dlgs.50/2016 per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli utenti a Convitto o Semiconvitto della scuola elementare, media e superiore del **Convitto Nazionale "Vittorio Emanuele II" Piazza Monte Grappa, 5 00195 Roma** (di seguito denominato Convitto Nazionale V.E.II) ad impresa di ristorazione specializzata (di seguito denominata Impresa Aggiudicataria), che utilizzerà per la produzione dei pasti i locali messi a disposizione dal Convitto Nazionale V.E.II. in uso gratuito per tutto il tempo della durata dell'appalto.

Il soggetto aggiudicatario dovrà provvedere alla pulizia e sanificazione degli ambienti di cucina e refettori.

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per i seguenti utenti iscritti:

- 329 semiconvittori della scuola Primaria;
- 383 semiconvittori delle scuole Secondarie di primo grado;
- 744 semiconvittori delle scuole superiori;
- 90 convittori;
- gli insegnanti ed il personale educativo ed ausiliario aventi diritto al pasto.

Forma, altresì, oggetto dell'appalto, l'esecuzione degli interventi di:

- manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti annessi (cucine, dispense, antibagni, bagni, refettori, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza);
- manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso i locali refezionali stessi, procedendo alla loro sostituzione o alla sostituzione di componenti in caso di rotture;
- integrazione della dotazione standard, laddove necessario.

Art. 2 Modalità di aggiudicazione e durata del servizio

Il prezzo a base d'asta, comprensivo delle voci relative a tutti gli obblighi a carico dell'aggiudicatario, è fissato in € 5,80 IVA esclusa a pasto, inclusa merenda, riferito a n. 201.000,00 circa pasti annui dei Semiconvittori e € 11,60 IVA esclusa, per l'intera giornata alimentare composta da colazione, pranzo, merenda supplementare e cena dei Convittori, riferita a n. 18.000 giornate alimentari annue, per un importo complessivo presunto annuo a base d'asta di € 1.374.600,00 IVA esclusa. A questa somma va aggiunto ai sensi del D.lgs 81/2008 il 2% pari a € 27.492,00 per gli oneri della sicurezza dei lavoratori. Tale ultima somma non è soggetta a ribasso da parte dell'impresa offerente. L'importo a base d'asta annuo, comprensivo di oneri della sicurezza, è pertanto di € 1.402.092,00.

Il servizio avrà durata triennale con opzione per un ulteriore biennio.

E' altresì consentita alla scadenza la proroga del contratto per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure di gara per l'individuazione di un nuovo contraente.

L'importo complessivo per la durata triennale, nonché dell'opzione di ulteriore biennio del contratto è pari a € 6.873.000,00 oltre IVA e oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari ad € 137.460,00.

Non sono ammesse offerte in aumento.

La gara verrà aggiudicata alla ditta concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3 lett. a) del D. Lgs. 50/2016 s.m.i, in base agli elementi indicati negli articoli del presente Capitolato.

Art. 3 Aggiornamento del prezzo

Il prezzo per il servizio offerto verrà adeguato, a partire dal secondo anno, in conformità a quanto previsto all'art. 106, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. e sulla base di apposita istruttoria svolta dal Convitto.

Art. 4 Assicurazioni

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

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

Art. 5 Spese, imposte e tasse

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico dell'Impresa Aggiudicataria e sono stimate in Euro 4.500,00 circa.

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

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

Il "Plico portante" dovrà pervenire all'Ufficio Protocollo del Convitto Nazionale Vittorio Emanuele II, a mezzo raccomandata A/R del servizio postale di Stato, a mezzo corriere o mediante consegna diretta (a mano), entro il termine perentorio del **15 maggio 2019 ore 12,00** sito in P.zza Monte Grappa n. 5 — Roma, pena la non ammissione alla gara.

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

Il plico esterno ed i tre plichi interni, dovranno essere, **pena la non ammissione alla gara**, idoneamente sigillati a mezzo ceralacca o nastro adesivo trasparente e controfirmati sui lembi di chiusura; dovranno altresì recare all'esterno, oltre all'intestazione ed all'indirizzo del mittente e dell'Ente appaltante, l'indicazione **"Offerta per l'affidamento del Servizio di refezione scolastica, scadenza giorno 15 maggio 2019 ore 12,00"**.

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

PLICO "A - Documentazione Amministrativa",

PLICO "B - Offerta Tecnica",

PLICO "C - Offerta Economica",

MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA PLICO "A" contenente, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

a) Dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 circa il possesso dei requisiti generali previsti

dall'art. 80 del decreto legislativo 50/2016 a pena di esclusione.

b) Dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 circa l'insussistenza di una qualsiasi delle forme di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile con altri concorrenti partecipanti alla gara, nonché essere operatore economico ai sensi dell'art. 3 comma 1 lett.p) e art.45 del Dlgs.50/2016;

c) (Nel caso di ATI e consorzi di concorrenti non ancora costituiti): dichiarazione attestante l'impegno di ciascuna impresa a costituire a seguito dell'aggiudicazione un raggruppamento o consorzio con l'indicazione dell'impresa che sarà designata quale capogruppo nonché dichiarazione attestante quella che sarà la quota di partecipazione delle imprese al raggruppamento o al consorzio e le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese raggruppate/consorziate;

d) (Nel caso di ATI e consorzi di concorrenti costituiti): mandato collettivo speciale con rappresentanza ovvero l'atto costitutivo nelle forme di legge, unitamente alla dichiarazione indicante le parti del servizio svolte da ciascun componente il raggruppamento o consorzio e, in caso di consorzio, l'indicazione di quali sono i consorziati per conto dei quali il consorzio concorre, nonché dichiarazione attestante la quota di partecipazione al raggruppamento o consorzio e le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese raggruppate/consorziate;

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

f) produzione in originale di n. 2 referenze bancarie rilasciate da primari Istituti Bancari o intermediari autorizzati ai sensi del d. lgs. 385/1993, rilasciate in data successiva a quella di pubblicazione del bando di gara, intestate alla Stazione Appaltante e attestanti il possesso di capacità economica e finanziaria adeguata all'appalto cui si intende partecipare;

g) (Capacità Economica e Finanziaria ex art 83, comma 1, lett. b) Dlgs.50/2016) Dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 dalla quale risulti che l'impresa ha effettuato negli ultimi tre esercizi fiscalmente disponibili un fatturato globale d'impresa non inferiore ad € 2.103.138,00 (1,5 volte il valore annuo dell'appalto); nonché un fatturato minimo annuo nel settore di attività oggetto dell'appalto (ristorazione scolastica) pari ad € 1.402.092,00 (importo annuo dell'appalto);

h) (Capacità Tecnica e Professionale ex art 83, comma 1, lett. c), Dlgs.50/2016) Dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 dalla quale risulti l'elenco delle prestazioni per servizi analoghi a quelli oggetto del presente appalto (Ristorazione Scolastica), dichiarando per ciascuno, il committente, la durata, il numero dei pasti e l'importo che l'impresa ha effettuato o ha in corso di esecuzione nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando. In detto elenco, a pena di esclusione, tra i servizi effettuati o in corso di esecuzione, dovrà essere presente almeno n. 1 contratto di ristorazione scolastica, di dimensioni pari ad un numero di pasti erogati non inferiore a 220.000 annui.

i) Certificazione rilasciata da organismo accreditato, attestante che l'Offerente adotta Sistema Qualità conforme alla UNI EN ISO 9001:2015 per la gestione di mense scolastiche in corso di validità;

l) Certificazione del sistema di gestione ambientale UNI EN ISO 14001:2015, Certificazione BS OHSAS 18001:2007 e Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 tutte in corso di validità e per il settore specifico dell'attività oggetto di affidamento;

m) Dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 dalla quale risulti se la propria tipologia di impresa è riconducibile a micro piccola/media impresa.

n) Attestato di avvenuto sopralluogo (nel caso di RTI da parte della Impresa capogruppo) presso i locali dove verrà effettuato il servizio, rilasciato dal Convitto Nazionale V. E. II. Il sopralluogo, preventivamente concordato con l'ufficio competente al n, 06/32699843, potrà essere effettuato entro il 10° giorno antecedente la data di scadenza del termine di presentazione delle offerte; 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;

o) Disponibilità per tutta la durata del contratto, ovvero impegno a disporre entro la data di stipula del contratto e comunque all'avvio del servizio, di un centro di cottura con capacità produttiva residua adeguata alle esigenze del Convitto Nazionale, autorizzato ai sensi delle leggi vigenti in materia di sicurezza ed igiene per preparazione pasti, in caso di fermo tecnico delle cucine, raggiungibile in 30 minuti rispetto alla sede del Convitto Nazionale V. E. II, luogo di somministrazione dei pasti. In sede di stipula contrattuale – e comunque in sede di avvio del servizio – l'operatore economico aggiudicatario sarà tenuto a produrre tutte le autorizzazioni amministrative necessarie, debitamente intestate/volturate a proprio nome.

A tale scopo non saranno ritenute idonee cucine di ristoranti con attività promiscua e cucine mobili.

La mancata comprova del suddetto requisito comporta la revoca dell'aggiudicazione.

Si precisa altresì che il tempo di percorrenza dalla sede del Convitto Nazionale V. E. II sarà calcolata dal sito <https://www.viamichelin.it>

p) Attestazione dell'avvenuto pagamento del contributo a favore dell'ANAC di Euro 200,00 (duecento/00), secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n. 1174 del 19/12/2018 pubblicata sul sito dell'ANAC nella sezione “contributi in sede di gara” allegando la ricevuta ai documenti di gara.

In caso di mancata presentazione della ricevuta la stazione appaltante accerta il pagamento mediante consultazione del sistema AVCpass. Qualora il pagamento non risulti registrato nel sistema, la mancata presentazione della ricevuta potrà essere sanata ai sensi dell'art. 83, comma 9 del Codice, a condizione che il pagamento sia stato già effettuato prima della scadenza del termine di presentazione dell'offerta. In caso di mancata dimostrazione dell'avvenuto pagamento, la stazione appaltante esclude il concorrente dalla procedura di gara;

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

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

s) Dichiarazione attestante la regolarità e l'adempimento da parte dell'impresa agli obblighi in materia di sicurezza di cui al D. Lgs. 81/2008;

t) Dichiarazione attestante la conformità alle norme di cui alla legge 383/2001 (Piani Individuali di Emersione);

u) Dichiarazione di aver preso esatta conoscenza dello stato di fatto dei locali refettorio, della cucina, dei locali annessi e delle zone di pertinenza, nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possono incidere sulla modulazione dell'offerta e sullo svolgimento del servizio di ristorazione e di aver giudicato il prezzo medesimo, nel suo complesso remunerativo e tale da garantire la qualità dell'offerta;

v) Dichiarazione dalla quale si evinca che il concorrente ha tenuto conto nel redigere l'offerta degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori;

w) Dichiarazione dalla quale si evinca che il concorrente ha tenuto conto nella formulazione dell'offerta, del costo del lavoro in base ai valori economici deducibili dalla contrattazione collettiva;

z) Dichiarazione dalla quale si evinca che il concorrente pratica a favore dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, anche verso i soci, condizioni retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e dagli accordi locali integrativi applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono i servizi ed a rispettare le norme e le procedure previste dalle leggi e normative vigenti, nonché il rispetto della clausola sociale, ex art 50 Dlgs. 50/2016;

aa) Dichiarazione dalla quale si evinca che il concorrente ha acquisito ed esaminato il presente

Capitolato Speciale di Appalto, il bando e la documentazione tecnica, ove allegata, e dichiararsi di accettarne integralmente, ai sensi dell'art. 1341 del codice civile senza riserve e condizioni, tutte le disposizioni, clausole, restrizioni, limitazioni e responsabilità in essi contenute e dichiarare che il servizio oggetto dell'appalto sarà effettuato conformemente a tutti i patti, modalità e condizioni di cui agli stessi atti di gara;

bb) Dichiarazione circa il mancato affidamento di incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001 n. 165;

cc) Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. black list di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001 devono, pena l'esclusione dalla gara, produrre autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi dell'art. 37 del d.l. 3 maggio 2010 n. 78 conv. in l. 122/2010) oppure la domanda di autorizzazione presentata ai sensi dell'art. 1 comma 3 del DM 14 dicembre 2001;

dd) Generazione e produzione di documento PASSOE di cui all'art. 2, comma 3 lett. b) della delibera ANAC n. 157/2016, relativo al concorrente; in aggiunta, nel caso in cui il concorrente ricorra all'avvalimento ai sensi dell'art. 89 del Codice, anche il PASSOE relativo all'ausiliaria;

ee) documento attestante la garanzia provvisoria dell'importo di Legge con allegata dichiarazione di impegno di un fideiussore di cui all'art. 93, comma 8 del Codice. Per gli operatori economici che presentano la cauzione provvisoria in misura ridotta, ai sensi dell'art. 93, comma 7 del Codice, copia conforme della certificazione di cui all'art. 93, comma 7 del Codice che giustifica la riduzione dell'importo della cauzione; si applicano altresì le disposizioni dell'art. 93, comma 8 del Codice;

ff) Per gli operatori economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all'art. 186 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267: ad integrazione di quanto indicato nella parte III, sez. C, lett. d) del DGUE, indicazione degli estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare rilasciati dal Tribunale di competenza, nonché dichiarazione di non partecipare alla gara quale mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese e che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale ai sensi dell'art. 186 bis comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267;

Tutte le dichiarazioni sopra elencate devono essere prodotte mediante compilazione del modello DGUE di cui allo schema allegato al DM del Ministero delle Infrastrutture e Trasporti del 18 luglio 2016 in applicazione dell'art. 85 Dlg.50/ 2016.

Il DGUE deve essere presentato:

- nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, da tutti gli operatori economici che partecipano alla procedura in forma congiunta;

- nel caso di consorzi di cooperative, di consorzi artigiani e di consorzi stabili, dal consorzio e dai consorziati per conto dei quali il consorzio concorre.

In caso di incorporazione, fusione societaria o cessione d'azienda, le dichiarazioni di cui all'art. 80, commi 1, 2 e 5, lett. l) del Codice, devono riferirsi anche ai soggetti di cui all'art. 80, comma 3 del Codice che hanno operato presso la società incorporata, fusasi o che ha ceduto l'azienda nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara.

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

In caso di RTI e consorzi di concorrenti, il requisito di cui al punto h) dovrà essere posseduto almeno per il 40% dalla Capogruppo e per la quota rimanente dalle altre imprese facenti parte del raggruppamento o consorzio. Queste ultime dovranno comunque possedere almeno il 10% del suddetto requisito, mentre per quanto concerne il fatturato globale minimo nel triennio dovrà essere posseduto nella misura minima del 40% dall'impresa capogruppo e nella misura minima del

10% dalle imprese mandanti. Resta fermo il possesso cumulativo dei requisiti da parte del Raggruppamento o consorzio. E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla presente gara in più di un raggruppamento, ai sensi degli artt. 45, e 48 D.Lgs. 50/2016. È fatto divieto altresì di partecipare ai concorrenti che si trovino, rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359, del codice civile od in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale, ai sensi dell'art. 80 del D.Lgs. 50/2016.

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

Tutte le comunicazioni di cui all'art. 76 del D.lgs 50/2016, con particolare riferimento delle decisioni prese in ordine alle ammissioni, esclusioni, richieste documentali e di chiarimenti nonché all'aggiudicazione, tra stazione appaltante e operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuate in forma telematica.

SOCCORSO ISTRUTTORIO

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda, e in particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del DGUE, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 83, comma 9 del Codice. L'irregolarità essenziale è sanabile laddove non si accompagni ad una carenza sostanziale del requisito alla cui dimostrazione la documentazione omessa o irregolarmente prodotta era finalizzata. La successiva correzione o integrazione documentale è ammessa laddove consenta di attestare l'esistenza di circostanze preesistenti, vale a dire requisiti previsti per la partecipazione e documenti/elementi a corredo dell'offerta. Nello specifico valgono le seguenti regole:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio e determina l'esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità del DGUE e della domanda, ivi compreso il difetto di sottoscrizione, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati elementi erano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di elementi a corredo dell'offerta (es. garanzia provvisoria e impegno del fideiussore) ovvero di condizioni di partecipazione gara (es. mandato collettivo speciale o impegno a conferire mandato collettivo), entrambi aventi rilevanza in fase di gara, sono sanabili, solo se preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di dichiarazioni e/o elementi a corredo dell'offerta, che hanno rilevanza in fase esecutiva (es. dichiarazione delle parti del servizio/fornitura ai sensi dell'art. 48, comma 4 del Codice) sono sanabili.

Ai fini della sanatoria la stazione appaltante assegna al concorrente un congruo termine - non superiore a sette giorni lavorativi - perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere. Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la stazione appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, fissando un termine perentorio a pena di esclusione. In caso di inutile decorso del termine, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente

dalla procedura. Al di fuori delle ipotesi di cui all'articolo 83, comma 9, del Codice è facoltà della stazione appaltante invitare, se necessario, i concorrenti a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.

MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA E DELL'OFFERTA ECONOMICA PLICO "B" "Offerta Tecnica":

l'offerta tecnica dovrà essere prodotta, oltre che in formato cartaceo in n. 3 (tre) copie, anche e necessariamente su supporto informatico conforme (CD - ROM, DVD);

- sul supporto informatico, con pennarello indelebile, devono essere indicati in modo leggibile la denominazione e la ragione sociale dell'impresa, nonché il CIG attribuito alla gara;

- l'intero contenuto dell'offerta tecnica deve essere predisposto su supporto informatico, in formato PDF, sottoscritto digitalmente dal legale rappresentante (ovvero, ai sensi dell'art. 48 del D. Lgs. n. 50/2016 da TUTTI i legali rappresentanti in caso di costituendo R.T.I e/o Consorzio secondo le modalità sopra indicate);

- Il contenuto dovrà essere articolato secondo le seguenti modalità:

un file in formato pdf, nominato "indice analitico" contenente l'elencazione della documentazione/elaborati presentati, firmato digitalmente, carattere "arial" 10 di contenuto massimo 15 mb.; ulteriori files, nominati singolarmente in relazione a ciascun contenuto, contenenti la documentazione/elaborati progettuali richiesta e ciascuno parimenti firmato digitalmente secondo le modalità sopraindicate, in formato PDF, di contenuto massimo pari a 50 mb, numerati progressivamente nelle pagine, perfettamente corrispondenti nella denominazione e nella numerazione progressiva a quella riportata nel suddetto indice;

— dovrà essere suddivisa in capitoli in relazione a ciascun elemento di valutazione;

— la versione cartacea dovrà essere rilegata in un unico documento numerato progressivamente;

— i concorrenti dovranno presentare, altresì, un Progetto Tecnico, che evidenzii gli elementi di cui al successivo art. 7.

— l'offerta tecnica dovrà contenere a **pena di esclusione** una relazione tecnica riportante il contenuto di quanto richiesto al successivo art.7, strutturata in unico documento di max 70 pag. A4 solo fronte formato ARIAL 10; inoltre le soluzioni migliorative proposte contenute nell'offerta tecnica dovranno altresì essere articolate in ulteriore documento sintetico di massimo 10 pagine A4 redatto a cura del concorrente e che sarà parte integrante del Capitolato Speciale d'Appalto.

PLICO "C" "Offerta Economica":

L'Offerta Economica, sottoscritta in ogni suo foglio dal legale rappresentante dell'impresa o da suo procuratore, dovrà contenere il prezzo per il singolo pasto, espresso al netto di Iva di legge. L'offerta economica, a pena di esclusione, dovrà essere formulata indicando in maniera separata il prezzo offerto relativo al pasto semiconvittori (prezzo A) e il prezzo offerto relativo alla giornata alimentare dei convittori (prezzo B) mediante ribasso sui prezzi a base d'asta di cui all'art. 2 del presente Disciplinare.

I concorrenti dovranno indicare espressamente, a pena di esclusione, i costi della manodopera e costi della sicurezza aziendale ex art.95 comma 10 Dlgs.50/2016.

PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

Il giorno **22 maggio 2019**, alle ore 11.00, la Commissione aggiudicatrice, appositamente nominata e costituita da membri esperti nella disciplina, opera in sedute riservate e pubbliche ex art. 77 del Codice nel rispetto dell'art. 216 comma 12 del Dlgs.50/2016 ed esamina in seduta pubblica il contenuto dei plichi contenenti la "Documentazione Amministrativa", inserita nella busta "A", determinando l'ammissione alla gara e all'apertura per la sola verifica dei documenti presenti nel plico "B"; successivamente la commissione valuterà, in seduta riservata, la documentazione contenuta nella busta "B", relativa all'Offerta Tecnica, assegnando i punteggi con le modalità indicate al successivo articolo 7.

La commissione giudicatrice è nominata, ai sensi dell'art. 216, comma 12 del Codice, dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da tre membri, esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina, ai sensi dell'art. 77, comma 9, del Codice. A tal fine i medesimi rilasciano apposita dichiarazione alla stazione appaltante.

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti e può fornir ove ritenuto opportuno, ausilio al RUP nella valutazione della congruità delle offerte tecniche ed economiche (cfr. ANAC Linee guida n. 3 del 26 ottobre 2016).

La stazione appaltante pubblica, sul profilo di committente, nella sezione "amministrazione trasparente" la composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti esterni, ai sensi dell'art. 29, comma 1 del Codice.

Saranno ammesse alla valutazione dell'Offerta Economica tutte quelle Ditte che nella valutazione dell'Offerta Tecnica avranno ottenuto un punteggio superiore a 45 punti.

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

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

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

Sarà applicato l'art. 97, commi 3, 4 e 5 del D. Lgs n. 50/2016 relativo all'accertamento delle offerte anomale.

Al ricorrere dei presupposti di cui all'art. 97, comma 3, del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, il RUP, avvalendosi, se ritenuto opportuno, della Commissione giudicatrice, valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità delle offerte che appaiono anormalmente basse. Si procede a verificare la prima migliore offerta anormalmente bassa. Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala. È facoltà della stazione appaltante procedere contemporaneamente alla verifica di congruità di tutte le offerte anormalmente basse. Il RUP richiede per iscritto al concorrente la presentazione, per iscritto, delle spiegazioni, se del caso indicando le componenti specifiche dell'offerta ritenute anomale. A tal fine, assegna un termine non inferiore a quindici giorni dal ricevimento della richiesta. Il RUP, con il supporto della Commissione, esamina in seduta riservata le spiegazioni fornite dall'offerente e, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere, anche mediante audizione orale, ulteriori chiarimenti, assegnando un termine massimo per il riscontro. Il RUP esclude, ai sensi degli articoli 59, comma 3 lett. c) e 97, commi 5 e 6 del Codice, le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni, risultino, nel complesso, inaffidabili e irregolari.

Ai sensi dell'art. 85, comma 5, primo periodo del Codice, la stazione appaltante si riserva di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura di gara.

Art. 7 Criteri di aggiudicazione

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

Totale dei punti 100, distribuiti come di seguito:**a) Prezzo — incidenza massima 25 punti**

All'Impresa che avrà offerto il miglior importo sul prezzo "A" e prezzo "B" posto a base d'asta pro pasto per i semi convittori e pro giornata alimentare per i convittori, verrà attribuito un punteggio totale di 25 punti ed alle altre Imprese punteggi inversamente proporzionali, secondo le seguenti formule:

PREZZO "A" - PASTO SEMINCONVITTORI (TOTALE PUNTI 20)

20 x offerta "A" più bassa,

$$X = \frac{\text{-----}}{\text{offerta "A" in esame}}$$

PREZZO "B" - GIORNATA ALIMENTARE CONVITTORI (TOTALE PUNTI 5)

5 x offerta "B" più bassa,

$$X = \frac{\text{-----}}{\text{offerta "B" in esame}}$$

N.B. Per prezzo "A" e prezzo "B" si intendono, rispettivamente, € 5,80 ed € 11,60 posti a base d'asta, di cui all'art. 8 del Bando di gara.

N.B. Il prezzo offerto per l'intera giornata alimentare (Offerta "B") non può comunque essere inferiore al doppio del prezzo offerto per il pasto singolo (Offerta "A").

N.B. Ai sensi dell'art. 95, comma 10, d.lgs. 50/16 e s.m.i. l'offerente è tenuto – a pena di esclusione – ad indicare la incidenza del costo della manodopera rispetto all'importo offerto, nonché gli oneri della sicurezza aziendali.

b) Qualità - incidenza massima 75 punti discrezionali suddivisi in:

CRITERI	PUNTEGGI
A) Modalità organizzative del servizio	30
A1) Progetto del servizio – metodologie di produzione e somministrazione dei pasti – confort per l'utenza.	15
A2) Modalità di approvvigionamento, selezione ed accreditamento fornitori. Elenco dei fornitori, metodologie di verifica certificazioni, scadenze, provenienze, etichettatura.	7
A3) Piano di pulizia e sanificazione con indicazione dei prodotti utilizzati e delle modalità per la riduzione dell'impatto ambientale	5
A4) Modalità e frequenza dei rilievi chimici e batteriologici previste dal piano di autocontrollo (HACCP) per tutta la durata contrattuale.	3
B) Piano di formazione ed aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto.	5

C) Caratteristiche delle derrate alimentari con espressa indicazione utilizzo di prodotti BIO, DOP, IGP, STG, KM 0, oltre quanto previsto dai C.A.M. approvati con d.m. 25 luglio 2011 (in G.U., Serie Generale, 21 settembre 2011 n. 220).	10
D) Piano di Educazione Alimentare proposto con indicazione delle modalità di coinvolgimento dell'utenza e Sistema di rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza	5
E) Sostenibilità ambientale complessiva del servizio	5
F) Proposte aggiuntive e/o migliorative per il corretto ed adeguato funzionamento delle attrezzature, degli impianti e dei locali a servizio della mensa	12
G) Proposte volte al miglioramento della fruibilità del servizio di distribuzione e consumazione pasti.	8

Come indicato nelle Linee guida n. 2 recanti "Offerta economicamente più vantaggiosa", approvate dal Consiglio dell'ANAC, con delibera n. 1005 del 21.09.2016 ed aggiornate al d.lgs. 56/17 con delibera n. 424 del 2.05.2018, i coefficienti sono determinati mediante l'attribuzione di un valore (da moltiplicare poi per il punteggio massimo attribuibile in relazione al sub criterio) variabile tra 0 e 1, da parte di ciascun commissario di gara.

In particolare, l'attribuzione del coefficiente dei sub criteri così detti "discrezionali" (Criteri A, B, D, E, F e G,) avverrà sulla base di un giudizio discrezionale effettuato sulla seguente scala di valutazione:

Giudizi	coefficiente
Eccellente	1
Ottimo	0,8
Buono	0,6
Discreto	0,4
Sufficiente	0,2
Insufficiente	0

Per ciascun sub criterio, una volta che ciascun commissario ha attribuito il coefficiente a ciascun concorrente, viene calcolata la media dei coefficienti attribuiti, viene attribuito il valore 1 al coefficiente più elevato e vengono di conseguenza riparametrati tutti gli altri coefficienti.

Il punteggio complessivo di ciascun concorrente sarà pari alla sommatoria dei punteggi assegnati ai diversi parametri qualitativi.

Il punteggio complessivo dell'offerta tecnica di ciascun concorrente sarà calcolato secondo il metodo aggregativo-compensatore.

$$P_i = C_{ai} \times P_a + C_{bi} \times P_b + \dots + C_{ni} \times P_n$$

dove

P_i = punteggio concorrente i ;

Cai = coefficiente criterio di valutazione a, del concorrente i;
 Cbi = coefficiente criterio di valutazione b, del concorrente i;
 Cni = coefficiente criterio di valutazione n, del concorrente i;
 Pa = peso criterio di valutazione a;
 Pb = peso criterio di valutazione b;
 Pn = peso criterio di valutazione n.

Con specifico riferimento al criterio sub C), l'attribuzione del punteggio da parte dei Commissari avverrà mediante i seguenti sub criteri:

	GENERI ALIMENTARI	PERCENTUALE OFFERTA PRODOTTI BIOLOGICI	PERCENTUALE OFFERTA PRODOTTI DOP, IGP e Km 0 (per i punti 1 e 2) ; STG (solo per il punto 1)
1	Frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, Pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, Latte UHT, formaggi, yogurt, uova, olio extravergine.	Pari al 40% = punti 0 Pari al 50% = punti 1 Pari al 60% = punti 2	Pari al 20% = 0 punti Pari al 30% = 1 punti Pari al 40% = 2 punti
2	Carne	Pari al 15% = 0 punti Pari al 20% = 1 punti Pari al 25% = 2 punti	Pari al 25 % = 0 punti Pari al 30 % = 1 punti Pari al 35 % = 2 punti
3	Pesce (BIO o MSC)	Pari al 20 % = 0 punti Pari al 30 % = 1 punti Pari al 40 % = 2 punti	

Riparametrazione

Per garantire il mantenimento del rapporto qualità/prezzo previsti (75/25), si procederà ad effettuare la riparametrazione dei punteggi tecnici, con l'effetto che, nel caso che nessun concorrente abbia raggiunto il punteggio massimo previsto (75), alla migliore offerta tecnica saranno attribuiti 75 punti e alle altre punteggi proporzionali (mediante proporzione lineare).

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a 45/75 del punteggio massimo previsto per l'offerta tecnica. Il concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia

Progetto educativo

L'aggiudicatario deve formulare un piano educativo alimentare differenziato in funzione delle categorie di utenti comprendente gli alunni della scuola primaria, quelli della scuola media e quelli delle scuole superiori oltre che per il personale docente e ausiliario; analoga distinzione deve essere effettuata per le campagne promozionali.

Entrambe le attività ai fini della valutazione dei parametri di qualità del servizio devono dedicare il 50% delle attività alle produzioni Biologiche, Dop, Igp, STG e Km 0 ovvero ai prodotti della regione Lazio anche da agricoltura convenzionale.

Art. 8 Cauzione provvisoria

Per partecipare alla gara i soggetti concorrenti devono presentare l'effettuato versamento, con le modalità indicate nel bando di gara, della cauzione provvisoria, pari al 2% dell'importo

complessivo a base d'asta; detta cauzione, se prestata mediante fidejussione bancaria o assicurativa, deve:

a) prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta del soggetto appaltante;

b) avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

La cauzione copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario e sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo, mentre ai non aggiudicatari sarà restituita entro trenta giorni dall'aggiudicazione. L'importo della garanzia può essere ridotto come previsto dall'art.93 Dlgs.50/2016

La Cauzione dovrà contenere una dichiarazione di impegno, da parte di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'art. 93, comma 3 del Codice, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva ai sensi dell'articolo 93, comma 8 del Codice, qualora il concorrente risulti affidatario. Tale dichiarazione di impegno non è richiesta alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari esclusivamente dalle medesime costituiti. Ai sensi dell'art. 93, comma 6 del Codice, la garanzia provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto, dopo l'aggiudicazione, dovuta ad ogni fatto riconducibile all'affidatario o all'adozione di informazione antimafia interdittiva emessa ai sensi degli articoli 84 e 91 del d. lgs. 6 settembre 2011, n. 159. Sono fatti riconducibili all'affidatario, tra l'altro, la mancata prova del possesso dei requisiti generali e speciali; la mancata produzione della documentazione richiesta e necessaria per la stipula della contratto. L'eventuale esclusione dalla gara prima dell'aggiudicazione, al di fuori dei casi di cui all'art. 89 comma 1 del Codice, non comporterà l'escussione della garanzia provvisoria. La garanzia provvisoria copre, ai sensi dell'art. 89, comma 1 del Codice, anche le dichiarazioni mendaci rese nell'ambito dell'avvalimento. La garanzia provvisoria è costituita, a scelta del concorrente:

a. in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno, a favore della stazione appaltante; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;

b. fermo restando il limite all'utilizzo del contante di cui all'articolo 49, comma 1 del decreto legislativo 21 novembre 2007 n. 231, in contanti, con bonifico, in assegni circolari, con versamento presso la tesoreria del Convitto;

c. fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di cui all'art. 93, comma 3 del Codice. In ogni caso, la garanzia fideiussoria è conforme allo schema tipo di cui all'art. 103, comma 9 del Codice. Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>

- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>

-http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-nonlegittimati/Intermediari_non_abilitati.pdf

- http://www.ivass.it/ivass/imprese_jsp/HomePage.jsp

In caso di prestazione di garanzia fideiussoria, questa dovrà:

1) contenere espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito;

2) essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/constituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, al solo consorzio;

3) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico di concerto con il Ministro delle infrastrutture e dei trasporti e previamente concordato con le banche e le assicurazioni o loro rappresentanze. essere conforme agli schemi di polizza tipo di cui

al comma 4 dell'art.127 del Regolamento (nelle more dell'approvazione dei nuovi schemi di polizza-tipo, la fideiussione redatta secondo lo schema tipo previsto dal Decreto del Ministero dello Sviluppo economico del 19 gennaio 2018, n.31, dovrà essere integrata mediante la previsione espressa della rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, mentre ogni riferimento all'art. 30 della l. 11 febbraio 1994, n. 109 deve intendersi sostituito con l'art. 93 del Codice);

In caso di partecipazione in forma associata, la riduzione del 50% per il possesso della certificazione del sistema di qualità di cui all'articolo 93, comma 7, si ottiene:

a. in caso di partecipazione dei soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. d), e), f), g), del Codice solo se tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario che partecipano alla gara siano in possesso della predetta certificazione;

b. in caso di partecipazione in consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, solo se la predetta certificazione sia posseduta dal consorzio e/o dalle consorziate.6Le altre riduzioni previste dall'art. 93, comma 7, del Codice si ottengono nel caso di possesso da parte di una sola associata oppure, per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, da parte del consorzio e/o delle consorziate.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria e/o dell'impegno a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva solo a condizione che siano stati già costituiti prima della presentazione dell'offerta. È onere dell'operatore economico dimostrare che tali documenti siano costituiti in data non successiva al termine di scadenza della presentazione delle offerte. Ai sensi dell'art. 20 del d.lgs. 82/2005, la data e l'ora di formazione del documento informatico sono opponibili ai terzi se apposte in conformità alle regole tecniche sulla validazione (es.: marcatura temporale). È sanabile, altresì, la presentazione di una garanzia di valore inferiore o priva di una o più caratteristiche tra quelle sopra indicate (intestazione solo ad alcuni partecipanti al RTI, carenza delle clausole obbligatorie, etc.). Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione - la sottoscrizione della garanzia provvisoria da parte di un soggetto non legittimato a rilasciare la garanzia o non autorizzato ad impegnare il garante.

Art. 9 Cauzione definitiva

L' Impresa Aggiudicataria dovrà versare, prima della stipulazione del contratto con le modalità indicate nel bando di gara, la cauzione definitiva, nella misura pari al 10% dell'importo annuo di aggiudicazione, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni nonché del rimborso delle spese che il Convitto Nazionale V. Emanuele II dovesse eventualmente sostenere durante la gestione a causa dell' inadempimento delle obbligazioni o cattiva esecuzione del servizio da parte dell'Impresa Aggiudicataria, ivi compreso il maggior prezzo che il Convitto Nazionale V.E.II dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione del contratto aggiudicato all'Impresa Aggiudicataria, in caso di risoluzione del contratto stesso per inadempienze dell'Impresa Aggiudicataria Resta salvo per il Convitto l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'Impresa Aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Convitto Nazionale V.E.II dovesse avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto. L'importo della garanzia può essere ridotto ai sensi dell'art. 93, comma 7 del D. lgs 50/2016.

Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto dirigenziale sulla scorta del verbale di collaudo svolto da apposita commissione nominata dal dirigente scolastico.

Art. 10 Cessione del contratto e subappalto del servizio

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità, salve le deroghe previste all'art. 106, comma 1, lett. d) D.lgs. 50/16.

È fatto divieto di subappaltare il servizio caratteristico dell'appalto oggetto del presente capitolato. Per i servizi accessori è prevista la possibilità di subappaltare il servizio secondo quanto previsto all'art 105 del D.Lgs 50/2016 entro il limite del 30% dell'importo totale dell'appalto, con espressa indicazione in sede di offerta della terna dei subappaltatori ai sensi del comma 6 del citato art. 105. In tale ipotesi i soggetti indicati come subappaltatori dovranno produrre in sede di offerta, a pena di esclusione, dichiarazione di insussistenza delle cause di esclusione ex art.80 Dlgs.50/2016.

Art. 11 Revoca dell'aggiudicazione ed esecuzione anticipata.

Qualora l'Impresa Aggiudicataria non proceda alla stipula del contratto, si provvede alla revoca dell'aggiudicazione con l'effetto che, a titolo di sanzione, si dispone la escussione della cauzione provvisoria, la segnalazione del fatto all'A.N.AC. fatto salvo il risarcimento degli eventuali ulteriori danni subiti dal Convitto Nazionale V.E.II.

In caso di urgenza, nelle more della stipulazione del contratto, il Convitto Nazionale V. E. II si riserva la facoltà di richiedere all'aggiudicatario l'esecuzione anticipata delle prestazioni oggetto d'appalto, in deroga all'art. 32, comma 8, D.lgs. 50/16,

TITOLO II SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA GESTIONE DEL SERVIZIO

Art. 12 Oggetto del servizio

Il servizio prevede la preparazione dei pasti presso i locali messi a disposizione gratuitamente dal Convitto Nazionale V.E.II per l'intera durata dell'appalto. Il servizio di refezione si svolgerà dal lunedì al venerdì secondo il calendario scolastico con la preparazione dei pasti a pranzo per i Semiconvittori per circa 201.000 pasti annuali; per tutti i giorni della settimana ad esclusione del mese di luglio e agosto e con la preparazione di circa 18.000 giornate alimentari per i Convittori.

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

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

La giornata alimentare è composta da:

Colazione

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

Pranzo/Cena

- _ Primo piatto a scelta tra 3 alternative; _ Secondo piatto a scelta tra 3 alternative;
- Contorno a scelta tra 3 alternative;
- Pane; _ Frutta o dolce;
- Acqua

(per i bambini delle elementari è previsto menù unico)

Merenda

- Succo di frutta
- Merendina o panino con affettato

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

Cestino (pranzo/merenda)

- Trancio di pizza;
- Primo, secondo piatto, contorno monoporzione, grissini, crackers, condimenti monoporzione o in alternativa 2 panini assortiti;
- Frutta
- Acqua minerale 50 cl.;
- Succo di frutta
- Merendina o panino con affettato

Il servizio prevede l'allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione dei pasti agli utenti mediante il sistema self-service (per i ragazzi delle scuole medie e superiori) e servizio al tavolo (per i bambini delle scuole elementari). Deve essere, inoltre, garantito lo stesso menu per la durata di funzionamento della mensa, dal primo all'ultimo utente che ne usufruisce. La pulizia dei locali utilizzati, la pulizia delle stoviglie e dei contenitori sporchi, nonché la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione e la fornitura delle stoviglie in porcellana e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo nelle scuole con refettori (posaterie, bicchieri, tovaglioli di carta, contenitori per pane, brocche per l'acqua etc.), dei bidoni delle immondizie all'interno dei locali mensa.

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

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

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

Art. 13 Tipologia dell'utenza

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

Art. 14 Standard minimi di qualità del servizio

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

Tali standard sono da considerarsi minimi.

Art. 15 Inizio del servizio

Salvo la richiesta di esecuzione anticipata, anche nelle more della stipula del contratto, l'Impresa Aggiudicataria si impegna ad iniziare il servizio a partire dal 01/09/2019 dall'eventuale data successiva indicata dal Committente. La mancata attivazione parziale o totale del servizio non dà diritto alla Impresa Aggiudicataria di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

Art. 16 Ordinativi dei pasti

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

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

Art. 17 Oneri inerenti al servizio

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

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

Art. 18 Altri oneri

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

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

Art. 19 Continuità del servizio

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, l'Impresa Aggiudicataria dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9,00 del giorno precedente alla fornitura. Per scioperi del personale dipendente dell'Impresa Aggiudicataria, l'Impresa Aggiudicataria stessa dovrà darne comunicazione alla stazione appaltante con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative.

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

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti etc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, l'Impresa Aggiudicataria dovrà fornire in sostituzione pasti trasportati a legume fresco-caldo, mediante l'utilizzo del centro di cottura di emergenza indicato in sede di stipula contrattuale.

Art. 20 Pagamenti

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

Le fatture saranno pagate entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse in piattaforma, salve in ogni caso le verifiche contributive e fiscali.

Art. 21 Licenze e autorizzazioni

L' Impresa Aggiudicataria deve provvedere all'acquisizione, o alla voltura, delle autorizzazioni

preventive, delle autorizzazioni sanitarie per l'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato Speciale.

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

Art. 22 Modifiche contrattuali

Sono ammesse le modifiche e le varianti al contratto omesse dall'art. 106 D.lgs. 50/16 e s.m.i. e al ricorrere dei relativi presupposti legittimanti.

Tutte le modifiche e varianti connesse devono essere autorizzate dal RUP previa approvazione da parte del Consiglio d'Amministrazione del Convitto Nazionale.

Qualora nel corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, è nella facoltà del Convitto Nazionale imporre all'appaltatore l'esecuzione delle stesse alle medesime condizioni del contratto originario, senza che l'appaltatore possa far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Art. 23 Risoluzione e recesso

Il Convitto Nazionale può risolvere il contratto in presenza di una delle condizioni legittimanti di cui all'art. 108, D.Lgs. 50/16 e s.m.i..

Fermo restando quanto previsto dal Codice Antimafia, è nella facoltà del Convitto Nazionale recedere dal contratto in qualunque momento, previo pagamento delle prestazioni relative ai servizi eseguiti nonché del valore dei materiali utili esistenti in magazzino, oltre al decimo dell'importo dei servizi non eseguiti.

Art. 24 Personale

L'esecuzione del servizio deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'Impresa Aggiudicataria e nel rispetto della clausola sociale prevista dal CCNL applicato ai dipendenti impiegati nella commessa e dell'art.50 del Dlgs.50/2016

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

Tutto il personale deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

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

Art. 25 Organico addetti

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

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

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

Art. 26 Direzione del servizio

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

Art. 27 Formazione e addestramento

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

Art. 28 Vestiario e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)

L'Impresa Aggiudicataria deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42) da indossare durante le ore di servizio e disposizioni di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.Lgs 81/08 e s.m.i., integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

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

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

Art. 29 Controllo della salute degli addetti

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

Art. 30 Rispetto delle normative vigenti

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

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

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

Art. 31 Applicazioni contrattuali

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

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

I suddetti obblighi vincolano l' Impresa Aggiudicataria anche nel caso in cui la stessa non aderisca

ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.
Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'Impresa Aggiudicataria

Art. 32 Disposizioni igienico — sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico — sanitarie, si fa riferimento al regolamento CE 852/2004 e alle altre normative comunitarie in vigore.

TITOLO III

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 33 Caratteristiche delle derrate alimentari

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

Le derrate alimentari devono corrispondere a quelle indicate nell'offerta con particolare riguardo agli impieghi previsti dall'offerta stessa ed in riferimento ai C.A.M..

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

E' fatto divieto di impiego di derrate alimentari nella cui etichetta sia indicata la presenza di Ogm. Nel caso di impiego di derrate la cui etichetta indica la presenza di sostanze allergeniche è fatto obbligo di farne corrispondente richiamo nel menù giornaliero messo a disposizione degli utenti e del Convitto.

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

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

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

Carni: vanno alternate le carni dei tagli anatomici di pollo, coniglio disossato, bovino adulto, tacchino, suino ed equino.

Pesce: va data la preferenza ai pesci surgelati, delicati filetti o tranci, surgelati individualmente o interfogliati. (filetti di halibut, filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, seppie;

Tonno: al naturale o all'olio extravergine d'oliva, o all'olio di semi di girasole;

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

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

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

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

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

legumi freschi, potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi.

Pasta: deve essere di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). E' raccomandabile variare i formati per garantire l'alternanza quotidiana. Per i bambini della scuola materna dovranno essere previsti formati tagliati ossia più piccoli rispetto al formato di pasta da offrire ai ragazzi della scuola elementare e media e superiore.

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

Gnocchi: di norma utilizzare gnocchi di patate freschi.

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

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

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

Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive nonché l'eccessivo impiego di frutta esotica

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

Pane e prodotti da forno: utilizzare pane fresco di giornata con fezzato nato giornalmente in dose unitaria. Va evitato il pane riscaldato o surgelato.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Condimenti: sono da utilizzare:

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

Art. 34 Etichettatura delle derrate alimentari, garanzie di qualità

Le derrate alimentari utilizzate devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi

vigenti. Non sono ammessi prodotti con etichettature incomplete e non in lingua italiana e prive completamente di etichettatura. Le norme sull'etichettatura si applicano sia ai prodotti alimentari preconfezionati, che sfusi e non è ammesso l'utilizzo di prodotti preincartati. Sono ammessi allo stato sfuso solo i prodotti ortofrutticoli ed eventuali altre categorie di cui dovrà essere data preventiva comunicazione al Convitto per la relativa autorizzazione all'uso.

L'Aggiudicatario è tenuto ad affiggere all'inizio di ciascuna settimana, all'ingresso delle singole scuole o in apposita bacheca, in maniera che sia ben visibile, il menu settimanale (presentato in allegato in sede di offerta) deve, inoltre, esporre nella sala distribuzione del pasto il menu del giorno, con le quantità in grammi delle pietanze da distribuire.

Per ciascuna pietanza dovranno essere indicati i principali ingredienti utilizzati e la loro qualità (Dop, Igp, Biologico, provenienza o meno dal territorio) e ove presente le sostanze allergeniche. Nel centro di distribuzione deve essere disponibile una bilancia automatica per la verifica del peso delle pietanze da parte dell'utenza, del personale addetto alla distribuzione e di altro personale incaricato del controllo.

TITOLO IV

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 35 Igiene della produzione

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

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

Ogni stesura di regolamento deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura. Durante tutte le operazioni di produzione, le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

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

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

Art. 36 Conservazione delle derrate

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

Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero. I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiate a terra.

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

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

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

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

I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1⁰ e 6⁰ C.

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

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. E' vietato l'uso di recipienti di alluminio.

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

La temperatura del magazzino non deve superare i 20/25⁰ C.

Art. 37 Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

TITOLO V MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 38 Manipolazione e cottura

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

Art. 39 Preparazione piatti freddi

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

La conservazione dei piatti freddi precedentemente al consumo deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1⁰ e 4⁰ C in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

Art. 40 Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

_ Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0 C e +4 C, ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;

■ La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo.

■ La carne trita deve essere macinata in giornata.

■ Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.

■ Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo.

■ Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.

■ Ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata preferibilmente in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.).

■ Tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione. _
Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.

■ Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua.

Art. 41 Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti

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

In particolare si richiede:

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

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

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

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

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

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

Art. 42 Modalità di esecuzione del servizio

La modalità di esecuzione della distribuzione dei pasti con sistema self-service potrà essere organizzata con soluzioni diversi dalle attuali. In particolare gli alunni delle scuole medie e superiori dovranno avere la possibilità di ridurre al minimo il tempo intercorrente tra l'inizio del servizio offerto (inizio fila) e la distribuzione del pasto completo (orientativamente 5 minuti). I pasti vengono distribuiti giornalmente con sistema self-service per gli alunni delle scuole medie e superiori e con servizio al tavolo per gli alunni delle scuole elementari.

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

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

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

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

I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasiere.

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

Art. 43 Condimenti

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

TITOLO VI

MENU' PER TUTTE LE UTENZE

Art. 44 Menù

I piatti proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli risultanti dal menù allegato in sede di offerta tecnica e definitivamente approvati dalla S.A..

L'Appaltatore, ove necessario, provvederà a comunicare il menù risultante all'ASL competente nei 15 gg. antecedenti la data di avvio dei servizi.

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

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

Art. 45 Variazione del menù

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

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

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

Art. 46 Variazioni e diete speciali

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

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

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

Art. 47 Introduzione di nuove portate e menù sperimentali

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

TITOLO VII

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art. 48 Regolamenti

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso i locali adibiti alla ristorazione sono regolamentati dalle norme Haccp.

In particolare, durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti

d'acqua diretti sui quadri elettrici.

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

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

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

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

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

Art. 49 Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in altri armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta. Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate.

Art. 50 Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

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

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

Art. 41 Rifiuti

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti.

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

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

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

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

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

Art. 52 Servizi Igienici

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

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

TITOLO VIII

CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 53 Diritto di controllo

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

Art. 54 Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono:

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

Art. 55 Tipologia dei controlli

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

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

L' Impresa Aggiudicataria dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienicosanitaria attinenti la produzione-preparazione e distribuzione.

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

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

I controlli sono:

- a) a vista;
- b) analitici.

I controlli a vista del servizio saranno articolati principalmente nel seguente modo:

- controllo registro pulizia e disinfestazioni;
- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura dei frigoriferi e dei congelatori;
- controllo data scadenza prodotti;
- modalità lavorazione derrate;
- modalità cottura;
- modalità distribuzione;
- lavaggio e impiego sanificanti;
- caratteristiche sanificanti;
- modalità sanificazione;

- verifica corretto uso impianti;
- stato igienico attrezzature e ambiente;
- stato igienico sanitario personale;
- stato igienico servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo organico;
- professionalità addetti;
- controllo quantità delle derrate in relazione tabelle dietetiche e nutrizionali e relative grammature;
- controllo sulla quantità di derrate giornaliere necessarie per lo spuntino di metà mattina e per il pranzo;
- controllo della qualità di tutte le derrate e della loro conformità alle prescrizioni del presente Capitolato Speciale di Appalto e suoi allegati tecnici;
- modalità manipolazione;
- controllo funzionamento impianti tecnologici;
- controllo funzionamento attrezzature;
- controllo abbigliamento di servizio del personale;
- controllo modalità di trasporto dei pasti e derrate;
- controllo sulle modalità di gestione dei rifiuti e della raccolta differenziata;
- controllo della conformità dei mezzi di trasporto alle normative e alle prescrizioni del presente Capitolato.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare ulteriori controlli a vista ritenuti necessari. I controlli analitici si effettuano mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

L'Amministrazione si riserva, altresì, la facoltà di:

- effettuare controlli in ordine alla provenienza delle derrate impiegate, con particolare riferimento alle carni e all'utilizzo dei mangimi usati negli allevamenti, al fine della verifica dell'assenza di OGM;
- effettuare controlli presso tutti i soggetti produttori coinvolti nella filiera dei prodotti somministrati. A tal fine l'O.E.A dovrà stipulare contratti di fornitura che prevedano espressamente tale possibilità

Inoltre al fine di garantire la tracciabilità dei prodotti impiegati, l'aggiudicatario dovrà acquisire e conservare presso il centro refezionale la documentazione idonea a tracciare le fasi della filiera: produzione, lavorazione/trasformazione, confezionamento e consegna.

Dovranno inoltre essere conservati i Documenti di Trasporto delle derrate alimentari, da redigersi in conformità alle norme vigenti, evidenziando la tracciabilità dei prodotti trasportati.

L'Aggiudicatario dovrà altresì acquisire e conservare la scheda tecnica dei mezzi di trasporto utilizzati in ciascun segmento della filiera, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti il numero e la tipologia dei mezzi di trasporto utilizzati, la targa degli stessi e copia delle carte di circolazione. Tutta la documentazione dovrà essere conservata in forma cartacea per almeno 30 giorni dalla data di formazione dei singoli atti ed essere esibita e/o rilasciata in copia e/o trasmessa in via digitale, anche in tempo reale, su semplice richiesta dell'Amministrazione.

Art. 56 Monitoraggio ed autocontrollo da parte della Ditta

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

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

L'Impresa Aggiudicataria deve altresì redigere ed implementare il piano di autocontrollo come previsto dal Reg. 852/2004 rispondente a quello presentato in sede di offerta.

Art. 57 Commissioni controllo mensa nelle scuole

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

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

Art. 58 Blocco dei prodotti alimentari

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

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

Art. 59 Idoneità sanitaria dei componenti gli organismi di controllo

I componenti degli organi di controllo devono indossare in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso la cucina ed i refettori, apposito camice bianco e copricapo, nonché attuare comportamenti conformi alle normative igienico-sanitarie.

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

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

Nulla potrà essere richiesto per le quantità di campioni prelevati.

Art. 60 Campionatura rappresentativa del pasto

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

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in congelatore a temperatura di -18°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione

"Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica — data di produzione".

Art. 61 Controllo della qualità

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

Presso i locali dove avviene la preparazione e somministrazione dei pasti l' Aggiudicatario dovrà depositare e mantenere copia dei seguenti documenti:

- il presente Capitolato e suoi Allegati tecnici così come integrati dai contenuti dell'offerta tecnica;
 - Manuale della Qualità, costantemente aggiornato;
 - Manuale di Autocontrollo Igienico: tale manuale dovrà essere redatto entro 30 giorni dall'inizio del servizio in conformità al Reg. CE 852/2004;
 - Documento di Valutazione dei Rischi;
 - Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza .
- Tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati del Convitto preposti ai controlli di conformità che ne facciano richiesta.

TITOLO IX

NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 62 Disposizioni in materia di sicurezza

E' fatto obbligo all'Impresa Aggiudicataria al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalle seguenti normative in materia: "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" D.L. n. 81/08 e successive modifiche ed integrazioni.

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

Art. 63 Referenti della sicurezza

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

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

Art. 64 Imposizione del rispetto delle norme dei regolamenti

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

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

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

Art. 65 Norme generali per l'igiene del lavoro

L' Impresa Aggiudicataria ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti nel presente Capitolato quanto previsto dal D.Lgs. 81/08.

Art. 66 Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore, da parte del personale dell'Impresa Aggiudicataria deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche

di intercettazione; in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica.

Art. 67 Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

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

Art. 68 Piano di evacuazione

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

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

Art. 69 Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

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

TITOLO X

RESPONSABILITA E SANZIONI

Art. 70 Responsabilità

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

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

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

Art. 71 Penalità previste per il servizio di refezione scolastica

Ferma la responsabilità dell'Impresa Aggiudicataria per le violazioni delle norme poste a suo obbligo di osservanza e per le sanzioni conseguenti, a tutela del corretto svolgimento del servizio di refezione scolastica, verranno applicate delle penalità, quantificate con riferimento a singole infrazioni. Ove non attenda agli obblighi assunti con l'appalto in argomento, ovvero violi le disposizioni del presente capitolato, sarà decurtata in sede di liquidazione, da parte del Responsabile del servizio, previa contestazione scritta alla ditta, una somma a titolo di penale di importo proporzionale alla gravità dell'infrazione commessa e, in particolare, per i casi sottoelencati verranno applicate le penalità indicate:

	Penale in €	Tipologia
	8.000,00	Ogniqualvolta viene negato l'accesso agli incaricati dall'Amministrazione ad seguire i controlli di conformità.

2)	3.000,00	Per ogni variazione delle pietanze rispetto a quelle previste nel menu giornaliero non autorizzata dalle dietiste municipali.
3)	4.000,00	Per ogni variazione delle pietanze rispetto a quelle previste nelle diete leggere, diete etico—religiose,
4)	1.000,00	Per errata esecuzione nella preparazione di ciascuna pietanza rispetto a quanto previsto.
5)	1.000,00	Per ogni mancato rispetto delle grammature previste verificato su 10 pesate della stessa preparazione.
6)	2.000,00	In caso di ritrovamento di corpi estranei organici e inorganici nelle derrate.
7)	1.500,00	Per non corretta applicazione del piano di pulizia e sanificazione relativamente alle cucine, refettori e terminali di consumo.
8)	1.000,00	Per non corretta applicazione del piano di pulizia e sanificazione relativamente alla prassi igienica del personale.
9)	1.000,00	Per ogni etichetta non conforme rispetto a quanto previsto dalla normativa vigente.
10)	1.000,00	Per mancata consegna, ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dall'Amministrazione, della documentazione prevista
11	500,00	Per ogni parametro microbiologico delle derrate alimentari risultato non conforme rispetto a quanto stabilito dalle norme vigenti e agli standard dei
		valori chimico/fisico e microbiologici nel caso non fossero rilevati microrganismi patogeni.
12)	1.500,00	Per ogni parametro microbiologico del prodotto pronto al consumo risultato
13)	3.000,00	Per rilevante carenza igienica delle cucine, dei refettori e dei terminali di consumo — supportata da riscontri analitici — in relazione al piano di pulizia e sanificazione.
14)	3.000,00	Per ogni mancata somministrazione dei prodotti biologici, del mercato equo e solidale e Dop / Igp previsti in sede di offerta.
15)	3.000,00	In caso di derrate non conformi, in maniera rilevante, ai parametri previsti
16)	3.000,00	Per ogni mancata somministrazione dei prodotti offerti in sede di gara.

Art. 72 Procedura di applicazione

Ai fini di applicazione delle penali previste, il Convitto Nazionale V.E.II provvederà a contestare formalmente le inadempienze riscontrate, assegnando all'Impresa Aggiudicataria un termine non

inferiore a 5 gg. per la presentazione di memorie e controdeduzioni, ferma restando la facoltà dell'ente appaltante, in caso di grave violazione di sospendere immediatamente il servizio.

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

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

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

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

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

TITOLO XI

CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 73 Clausola risolutiva espressa e cause di scioglimento

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

- a) Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Impresa Aggiudicataria;
- b) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'Impresa Aggiudicataria;
- c) Impiego di personale non dipendente dall'Impresa Aggiudicataria, al di fuori dei casi previsti dal presente capitolato;
- d) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- e) Gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) Mancata osservanza del sistema di auto controllo ex Reg. CE 852/2004.
- g) Casi di grave tossinfezione provocati dalla somministrazione dei cibi predisposti dall' Impresa Aggiudicataria;
- h) Inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- i) Interruzione non motivata del servizio;
- j) Sub-appalto totale o parziale del servizio;
- k) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione infortuni;
- l) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- m) Destinazione dei locali affidati all'aggiudicatario ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato
- n) Utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati tecnici;

- o) Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs. 852/2004 e s.m.i.;
- p) Reiterato non rispetto delle modalità di trasporto delle derrate dichiarate in sede di partecipazione alla gara;
- q) Reiterata violazione delle disposizioni e degli adempimenti previsti in ordine alla tracciabilità di filiera delle derrate fornite.

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

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

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

Art. 74 Sostituzioni dell'Impresa aggiudicataria

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

TITOLO XII

CONTROVERSIE

Art. 75 Foro competente

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

TITOLO XIII

NORME FINALI

Art. 76 Richiamo alla legge ed altre norme

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

Allegati

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

Allegato n. I - Planimetrie

Allegato n. II - Elenco Personale

Allegato n. III - Elenco attrezzature di proprietà del Convitto