



COMUNE DI RAVENNA
AREA ISTRUZIONE E INFANZIA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
NEI NIDI, NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA COMUNALI E STATALI,
NELLE SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO
PERIODO 1 SETTEMBRE 2016 – 30 GIUGNO 2025

ART. 1 OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO

1.1 Oggetto

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica nei nidi d'infanzia, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, nelle scuole primarie e secondarie di primo grado. Il servizio è garantito anche al personale docente e non, avente diritto al pasto e quanti specificamente autorizzati. Gli insegnanti o altri operatori scolastici non impegnati nell'assistenza agli alunni possono consumare il pasto previo acquisto dell'apposito buono messo a disposizione dall'Appaltatore. Nelle scuole primarie il pasto è garantito anche ai frequentanti il post scuola nell'orario del pranzo.

La Stazione Appaltante può accordare l'erogazione del servizio di ristorazione scolastica anche ad alunni e scolaresche provenienti da altri Comuni (turismo scolastico).

1.2 Durata

L'appalto ha la durata di nove anni, dal 1 settembre 2016 fino al 30 giugno 2025.

ART. 2 NORME REGOLATRICI

L'appalto, oltre alle norme del presente Capitolato, è disciplinato dal bando di gara, dal disciplinare di gara, dall'offerta presentata dall'appaltatore, dal D.lgs 163/2006 e successive modifiche ed integrazioni in relazione alle disposizioni espressamente richiamate dal DPR 207/2010 e dal Codice Civile.

Il presente Capitolato è stato redatto tenendo conto della normativa vigente in materia, ed in particolare: Reg.CE 178/2002, Reg. CE 852,853/2004 (pacchetto Igiene), Reg. CE 1935/04, Reg. CE n. 834/2007, "Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica" (Ministero della Salute – conferenza unificata del 29 aprile 2010, Legge Regionale Emilia Romagna n.29/2002, L.R. 11/2003, "Linee strategiche della ristorazione scolastica" Regione Emilia Romagna 2009; " Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole" Regione Emilia Romagna 2012; "Alimentazione è..." tabelle dietetiche – linee guida – AUSL Romagna - Ravenna a cura del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e Servizio Pediatria di Comunità – 2011; D.M. 25 luglio 2011 "adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara delle pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti nei settori della ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari".

ART. 3 VALORE DELL'APPALTO

Per il numero annuo presunto dei pasti si fa riferimento al numero dei pasti somministrati nell'anno scolastico 2014/2015, di seguito specificati:

Nidi d'infanzia comunali	Pasti bambini	n.	64.810
	Pasti adulti	n.	13.424
Scuole dell'infanzia	Pasti bambini	n.	418.991
	Pasti adulti	n.	40.970
Scuole primarie	Pasti alunni	n.	590.359
	Pasti adulti	n.	31.096
Scuole secondarie 1° grado	Pasti studenti	n.	14.524
	Pasti adulti	n.	803
Totale indicativo pasti		n.	1.174.977

Le merende per i bambini frequentanti i nidi e le scuole dell'infanzia sono quantificate in circa 484.000 annue.

Il valore complessivo dell'appalto (settembre 2015-30 giugno 2025) viene stimato in presunti Euro 55.769.541,60000 + iva di legge considerando:

- una base d'asta determinata in € 5,12000 + iva di legge a pasto, comprensivo della merenda. Il calcolo è stato effettuato tenendo conto del numero dei pasti complessivamente somministrati nell'anno scolastico 2014/2015;
- una base d'asta di € 5.934,00 + iva di legge, quale canone mensile (per le 10 mensilità dell'anno scolastico) per la prestazione secondaria relativa alla manutenzione ordinaria dei locali a carico dell'Appaltatore, determinata dai competenti uffici tecnici del Comune sulla base dell'andamento degli interventi.

Il numero dei pasti è puramente indicativo e non vincolante in quanto detto numero potrà subire variazioni in diminuzione o in aumento in relazione alla domanda dell'utenza e all'organizzazione scolastica. Si precisa che tutte le variazioni in aumento o in diminuzione rispetto al numero dei pasti sopra indicato (1.174.977) non implicano e non comportano nessuna modifica alle condizioni contrattuali ed in particolare al prezzo unitario che rimarrà quello stabilito contrattualmente.

Non sono dovuti pertanto risarcimenti, indennità o rimborsi a causa di riduzioni delle prestazioni derivanti dalla variazione del fabbisogno effettivo rispetto a quello stimato.

E' facoltà della Stazione Appaltante richiedere all'Appaltatore, quale prestazione opzionale, l'eventuale variazione in aumento del numero dei pasti previsti fino a

concorrenza di un quinto del numero dei pasti stimato per il contratto, agli stessi patti e condizioni previsti dal contratto.

E' facoltà insindacabile della Stazione Appaltante aggiungere al massimo n. 2 tra punti cottura, refettori e locali porzionamento rispetto a quelli indicati nell'allegato A), senza che ciò possa comportare alcuna revisione dei corrispettivi. In tal caso, l'Appaltatore è obbligato a dotare i locali di tutte le attrezzature e arredi, di cui all'art 5 del presente Capitolato, entro 60 gg dalla richiesta formale della Stazione Appaltante.

Nel caso in cui la Stazione Appaltante ritenga di ridurre il numero dei punti cottura, refettori e locali porzionamento rispetto a quelli indicati nell'allegato A), l'Appaltatore è obbligato a rimuovere tutti gli arredi e attrezzature a sue spese entro 90 gg dalla richiesta formale della Stazione Appaltante.

Per la gestione di emergenze e situazioni imprevedibili di indisponibilità di uno o più punti cottura, è fatto carico all'Appaltatore, nell'ambito della propria organizzazione di servizio, la fornitura dei pasti ai plessi interessati, agli stessi prezzi, patti e condizioni del contratto.

ART. 4 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione scolastica deve essere garantito tutti i giorni del calendario scolastico di ogni singola scuola, secondo il piano fornito dall'Area Istruzione e Infanzia entro il mese di agosto di ogni anno, contenente il quadro complessivo degli iscritti al servizio suddiviso per scuole/classi/sezioni e turni mensa.

I punti cottura e le sedi interessate dal trasporto dei pasti, sono indicate nell'allegato A) facente parte integrante del presente capitolato.

L'Appaltatore deve provvedere a:

1. fornitura arredi, attrezzature e beni di consumo;
2. prenotazione informatizzata pasti;
3. acquisto delle derrate alimentari, definizione dei menù individualizzati, preparazione pasti, rispetto delle tabelle dietetiche e menù;
4. trasferimento dei pasti destinati ai terminali di consumo;
5. distribuzione, apparecchiatura, riordino, pulizia e sanificazione;
6. manutenzione e sostituzione attrezzature, manutenzione impianti e locali;
7. gestione emergenze;

come dettagliatamente indicato nei successivi articoli.

ART. 5 FORNITURA ARREDI, ATTREZZATURE E BENI DI CONSUMO

1. L'Appaltatore ha l'obbligo di dotare i locali e le cucine, messe a disposizione a titolo gratuito dalla Stazione Appaltante all'interno delle sedi scolastiche, degli arredi, delle attrezzature, degli articoli di stoviglieria e di quant'altro necessario per il corretto svolgimento del servizio, entro l'1 settembre 2016, pena la revoca dell'aggiudicazione o la risoluzione del contratto in danno all'appaltatore nel caso in cui il contratto sia già stato stipulato.

L'Appaltatore è obbligato a dotare i locali messi a disposizione dalla Stazione Appaltante delle attrezzature e degli arredi necessari al buon funzionamento del servizio. A tal proposito si allegano le planimetrie dei punti cottura e dei locali porzionamento, le metrature e il numero pasti dei refettori (allegato A). Inoltre si allegano, a titolo puramente esemplificativo, gli elenchi delle dotazioni ora presenti. (allegato A)

Allo scadere del contratto, l'Appaltatore dovrà rimuovere arredi, attrezzature e beni di consumo entro il 31 luglio 2025.

L'Appaltatore dovrà provvedere inoltre, a sua cura e spese, alla fornitura e al reintegro, nel corso dell'appalto, dei beni di consumo (materiale frangibile, stoviglieria metallica, piccoli utensili di cucina, tovaglioli e tovaglette monouso o altro materiale monouso da concordare con la stazione appaltante). In caso di emergenza l'Appaltatore dovrà garantire la fornitura del materiale monouso necessario al corretto svolgimento del servizio.

2. Per quanto riguarda gli arredi e le attrezzature, qualora si renda necessario procedere a sostituzione e/o integrazione degli stessi per entrata in vigore di nuove prescrizioni in materia di igiene e sicurezza, per aumenti significativi dell'utenza o per eventuali modifiche dei menu, l'Appaltatore dovrà provvedere alla fornitura di arredi e attrezzature, compresa l'installazione delle stesse, consoni ed adeguati, sottoponendo entro il termine che sarà assegnato – da considerarsi in ogni caso perentorio – all'approvazione dei competenti uffici tecnici comunali il relativo progetto esecutivo, controfirmato da tecnico abilitato e corredato dalle relazioni tecniche.

3. Qualora si debba procedere a sostituzione e/o integrazione degli arredi ed attrezzature per obsolescenza o altri motivi diversi da quelli sopraindicati, tutti gli oneri, indipendentemente dal loro valore, compresi quelli tecnici e di installazione, sono a carico dell'Appaltatore, con obbligo di chiedere preventiva autorizzazione ai competenti uffici

tecnici comunali. L'Appaltatore dovrà inoltre provvedere all'espletamento delle pratiche presso gli Enti preposti (AUSL, INAIL ed eventualmente VV.F. per richiesta nulla-osta preventivo) nel rispetto della normativa vigente. L'Appaltatore dovrà fornire inoltre ai competenti uffici comunali, tutti gli elementi necessari per l'eventuale aggiornamento della pratica CPI (Certificato Prevenzione Incendi) della struttura.

4. L'Appaltatore ha l'obbligo di provvedere a proprie spese alla manutenzione ordinaria, straordinaria delle attrezzature di sua proprietà e all'acquisto delle attrezzature e di quant'altro si rendesse eventualmente necessario per il corretto svolgimento dell'appalto, dal punto di vista tecnico e/o igienico-sanitario.

5. Nel caso in cui la Stazione Appaltante abbia necessità di affidare in appalto nuovi servizi mensa, l'Appaltatore deve provvedere alla refezione scolastica alle stesse condizioni fissate nel presente Capitolato. In caso di costruzione, ad opera del Comune, di nuovi punti cottura e locali mensa, l'Appaltatore deve provvedere alla fornitura di tutti i beni – arredi - attrezzature necessari allo svolgimento del servizio, con obbligo di sottoporre all'approvazione dei competenti uffici tecnici comunali il relativo progetto esecutivo, controfirmato dal tecnico abilitato e corredato delle relazioni tecniche. Nel caso di dismissione di punti cottura, refettori e locali porzionamento, l'Appaltatore deve farsi carico della dismissione degli stessi, senza oneri a carico della Stazione Appaltante (vedi art. 3 del presente capitolato).

6. Qualora all'atto della presa di possesso dei locali e degli impianti, l'Appaltatore riscontrasse eventuali difformità degli stessi rispetto alle vigenti disposizioni in materia di igiene e sicurezza, ha la responsabilità e l'obbligo di segnalare per iscritto (entro 30 giorni dalla consegna) ai competenti uffici comunali, le difformità riscontrate e le conseguenti opere tecniche indispensabili per la "messa a norma". L'Appaltatore si impegna a garantire comunque il servizio di somministrazione pasti utilizzando un altro punto cottura.

7. E' a carico dell'Appaltatore l'eventuale attivazione di linee telefoniche, fax e connessione dati ove necessarie, anche in relazione alla prenotazione informatizzata dei pasti.

8. L'Appaltatore è responsabile del buon uso, della buona conduzione e conservazione dei locali, degli impianti e di quant'altro di proprietà della Stazione Appaltante e si impegna a restituire i beni consegnati nelle medesime condizioni in cui li riceve, salvo il normale deterioramento derivante dall'uso.

ART . 6 PRENOTAZIONE INFORMATIZZATA PASTI

L'Appaltatore deve garantire la prenotazione giornaliera dei pasti con procedura informatizzata. Il personale individuato presso ogni sede scolastica provvederà a prenotare quotidianamente i pasti entro le ore 9,30. Il software deve garantire le rilevazioni del numero complessivo giornaliero dei pasti da preparare, comprese le diete speciali, deve individuare il numero dei pasti consumati per ogni utente al fine della fatturazione mensile e deve garantire la gestione organizzata dei dati e la relativa produzione di report da concordarsi con la Stazione Appaltante (es. dati di fatturazione ecc.).

Entro il 1 settembre 2016 il sistema informatico per la prenotazione giornaliera dei pasti dovrà essere funzionante. In ogni caso, la prenotazione giornaliera deve essere sempre garantita senza alcuna interruzione.

ART. 7 ACQUISTO DERRATE ALIMENTARI, DEFINIZIONE DEI MENU' INDIVIDUALIZZATI, PREPARAZIONE PASTI, RISPETTO DELLE TABELLE DIETETICHE E MENU'

1. Caratteristiche delle derrate.

L'Appaltatore garantisce l'acquisto delle derrate alimentari indicate nell'Allegato B) "caratteristiche merceologiche degli alimenti" nelle quantità necessarie alla realizzazione dei menù. L'Appaltatore garantisce la qualità organolettica, merceologica e igienica delle materie prime utilizzate. Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e menù contenuti negli Allegati C e C1 si richiedono prodotti in buono stato di conservazione e rispondenti ai requisiti previsti dalle norme igienico-sanitarie vigenti. La rintracciabilità delle derrate alimentari deve essere garantita in ottemperanza all'art. 18 del Regolamento CE nr. 178/2000 e sarà oggetto di controlli mirati a campione. L'Appaltatore è tenuto a fornire il documento attestante la procedura di rintracciabilità adottata.

I prodotti alimentari forniti dall'Appaltatore devono garantire l'assenza di Organismi Geneticamente Modificati.

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alla normativa vigente. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

L'Appaltatore si impegna a fornire diete particolari e prodotti per la prima infanzia, mantenendo le medesime condizioni di prezzo fissate al momento della gara.

In particolare nei Nidi, per il periodo dello svezzamento e fino all'indicazione pediatrica di utilizzo del latte vaccino, l'Appaltatore deve fornire i prodotti utilizzati dalla famiglia. Si impegna inoltre a fornire all'inizio di ogni anno scolastico e ad ogni cambiamento di marca dei prodotti alimentari utilizzati, schede tecniche descrittive ed etichette degli stessi.

2. Preparazione dei pasti, frutta e merende

L'Appaltatore garantisce la preparazione dei pasti nei punti cottura di cui all'Allegato A) con il sistema del legume fresco-caldo sulla base del numero di utenti rilevato quotidianamente, compreso i pasti destinati ai terminali di consumo.

I pasti dovranno essere preparati giornalmente e confezionati secondo quanto previsto dalle allegate tabelle dietetiche e menu', nel rispetto delle specifiche grammature e delle caratteristiche merceologiche dei prodotti, così come specificato nell'allegato C) "Alimentazione è..." tabelle dietetiche – linee guida – dell'AUSL Romagna - Ravenna a cura del Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione e Servizio Pediatria di Comunità – 2011" e successive modifiche e integrazioni, adottato dal Comune di Ravenna e nell'allegato D "Tabelle dietetiche e menù dai 3 ai 12 mesi".

In presenza di due turni mensa, la cottura della pasta dovrà essere effettuata al momento, per ciascun turno.

Le tabelle dietetiche e i menù, stabiliti dai competenti servizi dell'AUSL Romagna, Ravenna prevedono una rotazione su 6 settimane. Sono suscettibili di variazioni in funzione delle scelte alimentari e dietetiche dei competenti servizi dell'AUSL, potranno pertanto essere riformulate durante il periodo di durata del servizio in oggetto sia sotto il profilo della tipologia dei cibi che sotto il profilo della grammatura delle derrate. Tali modifiche saranno comunicate dalla Stazione Appaltante all'Appaltatore che dovrà comunicare per iscritto di aver preso atto delle variazioni e non potrà pretendere, per le stesse, modifiche al prezzo offerto.

Le tabelle dietetiche formulate per i bambini/alunni sono idonee anche per gli adulti aventi diritto al consumo del pranzo, ai quali dovranno essere fornite le grammature previste nei menù dei ragazzi di 11-14 anni.

I menù settimanali devono essere esposti all'ingresso di ciascuna scuola o refettorio.

I menù possono essere modificati in funzione dell'andamento stagionale.

Qualunque temporanea modifica ai menù deve essere motivata e preventivamente comunicata alla Stazione Appaltante.

L'Appaltatore si impegna a distribuire per una settimana, in concomitanza della giornata della memoria e dell'impegno in ricordo delle vittime di mafia, in tutte le mense delle scuole primarie e secondarie di primo grado, la pasta proveniente dai beni confiscati alle mafie.

L'Appaltatore si impegna a realizzare progetti di educazione alimentare che valorizzino i prodotti locali e della tradizione che favoriscano la dieta mediterranea, che promuovano il consumo di frutta e verdura fresca di stagione (a tal proposito è preferibile, dove possibile, distribuirla prima del primo piatto).

Nei nidi e nelle scuole dell'infanzia comunali, l'Appaltatore garantisce la preparazione della frutta al mattino e della merenda al pomeriggio, mentre nelle scuole dell'infanzia statale oltre alla preparazione è prevista anche la distribuzione.

L'Appaltatore libera il Comune di Ravenna – Area Istruzione e Infanzia, da qualsiasi responsabilità in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle produzioni alimentari, a tal fine provvede alla registrazione di cui all'art. 6 del regolamento CE 852/04.

3. Composizioni dei menù

Nidi, scuole dell'infanzia comunali e statali

- frutta fresca di stagione (da consumarsi fra le ore 9.00 e le ore 9.30, come anticipazione della frutta di fine pasto)
- primo piatto
- pietanza con contorno
- pane
- merenda del pomeriggio

- acqua di rete

Nota: solo per i nidi d'infanzia, fino al compimento di un anno di età, e' prevista la fornitura di acqua oligominerale naturale il cui residuo fisso deve attestarsi su valori compresi fra 100 e 300.

Le tabelle dietetiche/menù per i bambini dai 3 mesi ai 12 mesi sono indicate nell'allegato D;

Scuole primarie e secondarie di primo grado statali

- primo piatto (in caso di primo piatto asciutto dovrà essere sempre prevista un'alternativa in bianco)
- secondo con contorno
- pane
- frutta di stagione
- acqua di rete

Nota: al fine di favorire il consumo della verdura, quando possibile e in relazione ai menù giornalieri, è preferibile distribuirli prima del primo piatto.

4. Menù individualizzati

L'Appaltatore si impegna a fornire allo stesso prezzo unitario del pasto standard:

- diete speciali per utenti affetti da patologie, su presentazione di specifica certificazione sanitaria;
- diete per problemi sanitari minori (es. patologie gastrointestinali lievi in via di risoluzione), tali diete non necessitano di prescrizione medica se non superano i 5 giorni;
- diete per motivi religiosi, culturali o etici su richiesta delle famiglie;
- diete vegetariane o simili.

Sono a carico dell'Appaltatore le spese inerenti all'acquisto delle derrate alimentari di qualunque marca indicata da certificazione medica, anche non previste nel presente Capitolato, ma necessarie alle diete speciali per patologie.

5. Dietista

L'Appaltatore deve garantire la presenza di una dietista dedicata al servizio di ristorazione scolastica del Comune di Ravenna, la quale:

- provvede alla corretta applicazione delle tabelle dietetiche e dei menù predisposti dall'Ausl Romagna – Ravenna;
- definisce i menù individualizzati vigilando anche sulla loro corretta somministrazione.

La dietista dovrà partecipare a tutti gli incontri necessari con i rappresentanti dell'Ausl.

6. Variazioni per eventi particolari

L'Appaltatore deve fornire, su richiesta della Stazione Appaltante, pasti freddi o cestini da viaggio compreso l'acqua minerale, o in casi particolari, pasti monoporzione per emergenze, oltre che per le gite scolastiche, per attività didattiche e di turismo scolastico, preventivamente concordate.

Qualora in casi di emergenza si rendesse necessario consumare i pasti in sedi diverse da quelle abituali, anche per brevi periodi o per un giorno solo, l'Appaltatore deve comunque assicurare il servizio mensa. In tal caso, è facoltà dell'Appaltatore preparare i pasti in altro punto cottura provvedendo al relativo trasporto.

Nel caso in cui si verificasse un'emergenza per cui venisse interrotta la distribuzione dell'acqua di rete per qualsiasi motivo, l'Appaltatore deve assicurare la fornitura di acqua minerale.

L'Appaltatore si impegna a fornire, senza oneri aggiuntivi, su richiesta della Stazione Appaltante:

- fornitura straordinaria di torte da utilizzarsi in occasione delle feste di compleanno nei nidi e nelle scuole dell'infanzia statali e comunali, nella misura di una torta al mese per sezione (nr indicativo totale sezioni 141)
- fornitura straordinaria, in occasione di una sola festa annuale nei nidi e nelle scuole dell'infanzia statali e comunali, di merende aggiuntive rispetto a quelle per i bambini iscritti, indicativamente merende aggiuntive numero 2 a bambino iscritto.

ART. 8 TRASFERIMENTO DEI PASTI DESTINATI AI TERMINALI DI CONSUMO

L'Appaltatore deve garantire il trasferimento dei pasti destinati ai terminali di consumo, in tutte le scuole elencate nell'allegato A).

L'Appaltatore, prima dell'inizio dell'anno scolastico dovrà presentare all'Area Istruzione e Infanzia l'organizzazione complessiva del trasporto dei pasti presso le sedi di

destinazione, elaborata sulla base del piano annuale di cui all'art. 4. Le eventuali variazioni derivanti da chiusura/apertura plessi scolastici, aumento/diminuzione utenti, variazione orari ecc., con conseguente aumento di mezzi e di personale, non può determinare aumento del corrispettivo fissato in sede di gara.

I pasti destinati al trasferimento devono essere posti in contenitori mono/multiporzione, idonei al contatto con gli alimenti, ad una temperatura non inferiore a 75°C. per i pasti caldi e ad una temperatura compresa fra i 4 e 10 gradi per i pasti freddi. I contenitori devono essere posti in imballaggi tali da consentire il mantenimento delle temperature.

I pasti devono essere somministrati ad una temperatura non inferiore ai 65° per i cibi da consumare caldi e non superiore a 10° per i cibi freddi.

L'Appaltatore deve fornire alla Stazione Appaltante le schede tecniche relative ai contenitori ed agli imballaggi utilizzati prima dell'inizio dell'anno scolastico.

Sistemi di controllo saranno attivati dall'Area Istruzione e Infanzia.

L'Appaltatore deve effettuare le consegne utilizzando mezzi a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali: veicoli almeno euro 4, veicoli elettrici, vetture ibride.

L'Appaltatore deve fornire, prima dell'inizio del servizio, una scheda dei mezzi di trasporto utilizzati per le merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili. I contenitori, le confezioni, ecc. devono essere idonei alle caratteristiche della merce trasportata e mantenuti puliti e sanificati.

Al momento dell'arrivo dei pasti presso i terminali di consumo, le temperature devono essere rilevate dal personale dell'Appaltatore nelle scuole dell'infanzia statali, nelle scuole primarie e secondarie di primo grado, mentre vengono rilevate dal personale ausiliario nei nidi e nelle scuole dell'infanzia comunali. A fronte di non conformità devono essere attivate tempestivamente tutte le azioni correttive necessarie.

Fra il termine della preparazione dei pasti ed il consumo dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a 90 minuti, nell'ambito dei quali gli ultimi 10 minuti devono essere dedicati alla distribuzione.

ART. 9 DISTRIBUZIONE, APPARECCHIATURA, RIORDINO, PULIZIA E SANIFICAZIONE

1. Distribuzione pasti.

L'Appaltatore deve provvedere, in ogni plesso scolastico, sia esso terminale che punto cottura (esclusi i nidi e le scuole dell'infanzia comunali), all'apparecchiatura dei tavoli nei refettori, alla porzionatura e distribuzione dei pasti, al riordino, alla pulizia e alla sanificazione.

L'apparecchiatura dei tavoli deve essere effettuata con piatti in ceramica, di misura adeguata a contenere le pietanze e contorni, che nelle scuole primarie e secondarie di primo grado devono essere distribuiti in due piatti separati nel caso in cui le preparazioni abbiano una base liquida (sugo), posate in acciaio inox, bicchieri in vetro, caraffe per l'acqua dotate di coperchio, caraffe per altre bevande (diverse da quelle utilizzate per l'acqua) tovagliette e tovaglioli a perdere.

Nei nidi d'infanzia le stoviglie devono essere in materiale adeguato in relazione all'età dei bambini.

Il servizio può essere effettuato: al tavolo, con modalità self-service o altre modalità anche sperimentali da concordare con l'Area Istruzione e Infanzia.

Il numero del personale addetto alla distribuzione deve essere adeguato al numero e alla tipologia di utenti, nonché all'organizzazione scolastica che può prevedere doppi turni di somministrazione dei pasti. In particolare, l'Appaltatore dovrà organizzare il servizio di distribuzione garantendo il rispetto di un arco temporale non superiore a 45 minuti per ogni turno mensa.

2. Distribuzione diete speciali

L'Appaltatore deve garantire la fornitura dei menù individualizzati, di cui all'art. 7.4, in confezioni adeguate utilizzando procedure volte ad eliminare il rischio di errore.

3. Riordino, pulizia e sanificazione

L'Appaltatore deve garantire, con proprio personale e materiale di pulizia a proprio carico, il riordino, la pulizia e la sanificazione di tutti i punti cottura, dei locali porzionamento e dei refettori, lo stesso giorno al termine del servizio. I prodotti da utilizzare devono essere dotati dell'etichetta Ecolabel o equivalenti.

E' a carico dell'Appaltatore la raccolta differenziata e il conferimento dei rifiuti negli appositi cassonetti con le modalità di raccolta previste nel Comune di Ravenna.

ART. 10 PRESTAZIONI SECONDARIE A CANONE: ONERI DELL'APPALTATORE PER ATTIVITA' DI MANUTENZIONE E CONDUZIONE.

L'Appaltatore deve provvedere, durante tutto il periodo dell'appalto, alla verifica della continua rispondenza alle norme igienico sanitarie e di sicurezza dei locali necessari allo svolgimento del servizio di ristorazione scolastica (cucine, refettori, dispense, porzionamenti, bagni e spogliatoi)

L'Appaltatore deve inoltre provvedere alla manutenzione ordinaria dei suddetti locali e dei relativi impianti di proprietà del Comune di Ravenna;a)

Gli interventi di manutenzione ordinaria "impianti e locali" devono essere effettuati con immediatezza e/o tempestività in relazione alle ricadute in termini di sicurezza e consistono in:

Opere elettriche:

- sostituzione lampade;
- sostituzione tubi fluorescenti, reattori, starter, condensatori;
- sostituzione di frutti componibili, tipo prese, interruttori ecc, e loro accessori;
- sostituzione di dispositivi di comando e protezione entro quadri elettrici (interruttori, differenziali ecc) comunicando all'Ufficio Tecnico del Comune di Ravenna gli interventi eseguiti;
- sostituzione di componenti di impianti citofonici e videocitofonici, compreso elettroserrature;
- sostituzione di corpi illuminanti, concordando con l'Ufficio Tecnico del Comune di Ravenna il materiale da installare;
- primo intervento per ricerca ed eliminazione di anomalie, con eventuale riparazione o sostituzione dei componenti sopraindicati.

Opere Impianti Idrico/sanitari e gas:

- ricerca delle fughe di gas effettuata con idonee apparecchiature e con personale specializzato, una volta in tutte le cucine, entro sei mesi dall'inizio dell'appalto, con produzione di apposita documentazione attestante l'assenza di perdite;
- ricerca delle fughe di gas effettuata con idonee apparecchiature e con personale specializzato, qualora se ne sospetti la presenza, per tutta la durata dell'appalto con produzione di apposita documentazione attestante l'assenza di perdite;
- eliminazione fughe di gas a valle dell'ultima valvola di intercettazione;

- controllo ed eventuale sostituzione dei tubi di collegamento degli apparecchi utilizzatori a partire dall'ultima valvola di intercettazione;
- comunicazione agli uffici tecnici comunali di eventuali fughe di gas, previa tempestiva disattivazione dell'impianto tramite le valvole generali poste nel vano contatore;
- verniciatura dei tubi del gas di colore giallo all'interno dei locali cucina.
- riparazione/sostituzione rubinetti e gruppi miscelatori;
- riparazione cassette w.c. nei bagni ad uso esclusivo;
- ripristino scarichi otturati in tutti i locali di pertinenza;
- spurgo fosse settiche/imhoff qualora di utilizzo esclusivo dei servizi cucina;
- svuotamento pozzetti degrassatori anche se non di utilizzo esclusivo dei servizi cucina;
- spurgo e disostruzione delle condotte fognarie ostruite fino al recapito nella fossa settica/imhoff o nel degrassatore o nel primo pozzetto esterno all'edificio nel caso di fogne dinamiche di pertinenza della cucina;
- manutenzione delle macchine termoventilanti poste nei locali cucina, sostituzione filtri, riparazione perdite.

Opere varie:

- riparazione/sostituzione di maniglie, serrature, infissi interni ed esterni;
- tinteggiatura dei locali in uso, compresa riparazione di eventuali distacchi parziali e localizzati di intonaco;
- riparazione di eventuali distacchi parziali e localizzati di piastrelle, fino a 2 mq;
- pulizia e controllo della pervietà delle aperture di aerazione a filo soffitto delle cucine contro la formazione di sacche di gas. E' altresì compresa la sostituzione delle griglie a protezione delle stesse;
- riparazione o sostituzione zanzariere.

Il soggetto che eseguirà gli interventi di manutenzione di cui al presente articolo connessi agli impianti, dovrà essere in possesso delle abilitazioni ai sensi del D. M. 22 gennaio 2008, n. 37 lett. a) b) d) ed e).

L'Appaltatore è tenuto a presentare, al Direttore dell'esecuzione dell'appalto, quattro report annuali con scadenza 15 dicembre, 15 febbraio, 30 maggio, 15 settembre. Tali report dovranno contenere in modo dettagliato le attività svolte e i controlli effettuati. La mancata presentazione dei report entro le predette scadenze implica la sospensione del

pagamento del canone mensile riferito alla prestazione secondaria, fino alla presentazione degli stessi.

Le attività del presente articolo saranno remunerate in base al canone fisso mensile stabilito nel bando di gara al netto del ribasso offerto.

Sono altresì a carico dell'Appaltatore la manutenzione ordinaria, straordinaria e la sostituzione degli arredi e delle attrezzature di sua proprietà.

ART. 11 GESTIONE EMERGENZE

L'Appaltatore, nell'ambito della sua organizzazione, deve garantire la gestione di tutte le emergenze che possono compromettere la continuità del servizio.

Per la gestione di emergenze e situazioni imprevedibili di indisponibilità di uno o più punti cottura, è fatto carico all'Appaltatore, nell'ambito della propria organizzazione di servizio, della fornitura dei pasti ai plessi interessati agli stessi prezzi, patti e condizioni del contratto.

ART. 12 DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO INTERFERENZE (DUVRI)

Lo svolgimento del servizio oggetto del presente capitolato è concomitante alla presenza di dipendenti dell'Amministrazione Comunale (insegnanti in alcune strutture), di dipendenti di ditte appaltatrici di servizi affidati dall'Amministrazione Comunale (assistenza, sorveglianza e pulizia, manutenzione, post scuola, etc.) e servizi affidati da altri soggetti (es. servizio di educatori di sostegno) pertanto è stato redatto dal Committente (Comune di Ravenna – Servizio Diritto allo Studio) il DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza).

E' fatto l'obbligo in capo all'Appaltatore di porre in essere tutte le misure idonee ad eliminare tali rischi al fine di garantire la sicurezza dei lavoratori. Non si individuano maggiori costi per l'eliminazione dei rischi interferenziali.

L'Appaltatore è obbligato ad osservare e far osservare a tutto il personale alle dipendenze proprie o di imprese subappaltatrici, tutte le vigenti norme di carattere generale e le prescrizioni relative alla tutela della salute e prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro di cui al Dlgs. 81/2008 e s.m.i..

L'Appaltatore è tenuto a verificare i contenuti del DUVRI integrando eventualmente quanto ivi riportato relativamente alla presenza di rischi interferenti.

L'Appaltatore, inoltre dovrà elaborare e consegnare, prima dell'inizio della gestione del servizio, il proprio documento di valutazione dei rischi (DVR), armonizzato con quello

messo a disposizione dal gestore della struttura (Amministrazione Comunale o Istituto Comprensivo), tenendo conto delle attività che andranno a svolgersi e delle attrezzature utilizzate; in esso dovrà essere sempre trattato l'argomento "protezione da atmosfere esplosive" di cui al Titolo XI del Dlgs. 81/2008 con specifico riferimento alle apparecchiature realmente installate.

L'Appaltatore dovrà altresì dichiarare di aver nominato il responsabile del servizio di prevenzione e protezione ovvero di svolgere direttamente tale funzione come "datore di lavoro" ai sensi del Dlgs. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

ART. 13 CERTIFICAZIONE DI PREVENZIONE INCENDI

Le potenze massime delle apparecchiature a gas installabili in ogni cucina sono indicate nell'allegato E. L'Appaltatore ha l'obbligo di richiedere preventiva autorizzazione ai competenti uffici comunali qualora intendesse procedere all'aumento della potenza degli apparecchi installati nei locali, ponendo particolare attenzione ai casi di superamento delle soglie dei 35 KW e dei 116 KW.

Nel caso in cui l'Amministrazione conceda all'Appaltatore la possibilità di procedere all'aumento della potenza installata nel locale cucina, sarà a carico di quest'ultimo redigere un progetto di modifica ed adeguamento dei locali da sottoporre ad autorizzazione prima dell'esecuzione dei lavori. L'Appaltatore si farà carico inoltre di ogni onere di adeguamento dal punto di vista edile ed impiantistico delle spese per l'espletamento delle eventuali pratiche autorizzative presso il Comando Vigili del Fuoco, compresi i versamenti di legge. Al termine dei lavori, sarà onere dell'Appaltatore fornire la documentazione conclusiva come: elaborati grafici, certificazioni dei materiali impiegati, dichiarazioni di conformità e collaudi ed ogni altro documento ritenuto necessario, che dovranno essere presentati nelle forme prescritte dai competenti uffici dell'Amministrazione Comunale, in fase di autorizzazione dell'opera e in conformità alle norme vigenti.

ART. 14 ONERI A CARICO DELLA STAZIONE APPALTANTE

Sono a carico della stazione appaltante:

1. la manutenzione straordinaria degli impianti e dei locali, fatto salvo il diritto di rivalersi in caso di incuria o uso non corretto da parte del personale dell'Appaltatore;

2. tutte le utenze necessarie al funzionamento delle mense compreso il riscaldamento (gas, elettricità, acqua);
3. la tariffa relativa allo smaltimento dei rifiuti solidi urbani.

ART. 15 ORGANIZZAZIONE DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore deve avere la disponibilità di una sede a Ravenna situata nel perimetro urbano della città o nelle zone immediatamente limitrofe, al fine di agevolare l'accesso all'utenza. La sede deve essere dotata di idoneo collegamento telefonico, email e fax, in funzione permanente durante il periodo e l'orario di svolgimento del servizio. L'Appaltatore deve pertanto dimostrare, prima del 1 settembre 2016 e pena la revoca dell'aggiudicazione, la disponibilità della sede di cui sopra.

L'Appaltatore, entro il 1 settembre 2016, deve individuare e comunicare alla Stazione Appaltante il nominativo di:

- un responsabile dell'appalto che risponda dell'esecuzione del rapporto contrattuale;
- una figura di coordinatore con la responsabilità ed il coordinamento tecnico-operativo delle attività oggetto del presente capitolato;
- una dietista che curi l'applicazione dei menù e la predisposizione di menù individualizzati di cui all'art. 7.5;
- un referente del controllo qualità, a garanzia del rispetto degli standard del servizio indicati nella Carta dei Servizi della Ristorazione Scolastica adottata dal Comune di Ravenna.

L'appaltatore deve altresì assicurare la tempestiva sostituzione degli operatori e l'attivazione di interventi di emergenza che si dovessero rendere necessari.

Su richiesta dell'Area Istruzione e Infanzia, l'Appaltatore deve garantire, senza oneri a carico della Stazione Appaltante, la presenza di proprio personale negli incontri che si riterranno necessari con le famiglie, i dirigenti scolastici e altri soggetti individuati.

ART. 16 PERSONALE

L'Appaltatore, prima dell'inizio dell'esecuzione del contratto, deve fornire alla Stazione Appaltante l'elenco nominativo del personale impiegato, indicando per ciascun operatore il ruolo ricoperto, la sede scolastica assegnata e il tipo di rapporto contrattuale, documentando la regolarità dei singoli rapporti di lavoro e la correttezza dei versamenti assicurativi e previdenziali, nonché il possesso della formazione necessaria (primo

soccorso e antincendio) prevista dal Dlgs 81/2008 e s.m.i. Gli aggiornamenti a tale elenco deve essere comunicati tempestivamente alla Stazione Appaltante.

L'Appaltatore, con riferimento alle prestazioni oggetto del presente appalto si impegna, ai sensi dell'art. 2 c. 3 DPR 62/2013, ad osservare e a fare osservare ai propri dipendenti o collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibile con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal DPR 62/2013 e dal Codice di Comportamento del Comune di Ravenna (codice aziendale) approvato con Deliberazione di Giunta Comunale n. 32 del 28/01/2014. A tal fine si dà atto che l'Area Istruzione e Infanzia provvederà a trasmettere al contraente, ai sensi dell'art. 17 del DPR 62/2013, copia del Decreto stesso e del Codice Aziendale. La violazione degli obblighi di cui al Codice di Comportamento (nazionale ed aziendale) può costituire causa di risoluzione del rapporto contrattuale.

L'Appaltatore si impegna ad applicare ed osservare, per il personale impiegato nell'appalto, le disposizioni legislative ed i vigenti specifici contratti di lavoro che disciplinano lo stato giuridico, il trattamento economico, l'orario di lavoro e il trattamento previdenziale e assicurativo dei lavoratori di tale categoria e settore, nonché i successivi rinnovi e gli accordi locali integrativi vigenti.

L'Appaltatore inoltre deve rilasciare una dichiarazione a firma del legale rappresentante attestante l'immunità di ogni incaricato da condanne penali e/o carichi penali pendenti, ostativi all'assunzione nella Pubblica Amministrazione.

L'Appaltatore, per il personale impiegato per lo svolgimento dei servizi del presente appalto, ha l'obbligo di richiedere altresì il certificato penale del casellario giudiziale al fine di verificare l'esistenza di condanne per taluno dei reati di cui agli artt. 600-bis, 600-ter, 600-quater, 600-quinques e 609-undecies del codice penale, ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori, ai sensi dell'art. 2 del D.lgs 39/2014 e della circolare n. 3/2014 del Ministero di Giustizia. Prima dell'inizio dell'esecuzione del contratto, l'appaltatore si impegna a fornire all'Area Istruzione e Infanzia una dichiarazione a firma del legale rappresentante attestante l'assenza di condanne penali e di sanzioni interdittive di cui sopra (antipedofilia).

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di effettuare tutte le verifiche che ritiene opportune circa la veridicità delle suddette dichiarazioni. La presente clausola è ritenuta

essenziale e l'inadempimento sarà causa di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del C.C.

L'Appaltatore si impegna a comunicare per iscritto, negli stessi termini di cui sopra, eventuali variazioni e/o sostituzioni di operatori per qualsiasi causa.

L'Appaltatore, per l'espletamento del servizio deve disporre di un numero adeguato di addetti ai punti cottura, di addetti alla distribuzione dei pasti e del trasporto, tale da garantire in ogni circostanza il corretto funzionamento del servizio ed il rispetto dei tempi. L'Appaltatore deve garantire la continuità del servizio, provvedendo all'immediata sostituzione del personale assente per qualsiasi motivo. L'Appaltatore deve, inoltre, provvedere alla tempestiva sostituzione degli operatori ritenuti dalla Stazione Appaltante non adatti ad un corretto svolgimento del servizio.

Il personale impiegato deve:

- essere munito, durante il servizio, di distintivo con foto-tessera indicante la denominazione dell'impresa, nonché il nome e cognome del dipendente;
- essere a conoscenza dell'organizzazione e delle modalità di svolgimento del servizio con particolare riguardo alle mansioni da svolgere;
- mantenere nei confronti dell'utenza un comportamento corretto;
- mantenere la dovuta riservatezza.

ART. 17 FORMAZIONE

Oltre a quanto previsto dalla Legge Regionale n. 11/2003 (formazione obbligatoria per alimentaristi, sostitutiva del libretto di idoneità sanitaria) e della Determina Regionale n. 16963/2011 (formazione obbligatoria per la produzione/somministrazione di alimenti senza glutine destinati alla somministrazione diretta), l'Appaltatore deve predisporre un adeguato piano di formazione annuale rivolto agli addetti ai punti cottura e agli addetti alla distribuzione.

La formazione del personale addetto alla produzione e distribuzione dei pasti dovrà trattare, almeno i seguenti temi:

- Alimentazione e salute
- Alimentazione e ambiente
- Merceologia degli alimenti

- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione e alla stagionalità
- Autocontrollo igienico sanitario nella ristorazione collettiva
- Igiene e microbiologia degli alimenti, autocontrollo igienico-sanitario nella ristorazione collettiva
- Conservazione degli alimenti
- Etichettatura delle derrate alimentari
- Comportamenti e norme igieniche da osservare durante il lavoro
- Pulizia, detersione e disinfezione di locali, attrezzature e stoviglie con uso di detersivi a basso impatto ambientale
- Procedure di preparazione, distribuzione dei menù individualizzati e abbattimento dei rischi di errore
- Corretta gestione dei rifiuti
- Salute e sicurezza sul lavoro.

A tali corsi, anche in relazione agli argomenti trattati, può partecipare eventualmente, su richiesta dell'Area Istruzione Infanzia, anche il personale ausiliario in servizio presso i nidi e le scuole dell'infanzia.

Prima dell'inizio di ogni anno scolastico, l'Appaltatore deve inviare il piano di formazione annuale all'Area Istruzione e Infanzia, che avrà facoltà di farvi partecipare i propri rappresentanti anche in relazione ad interventi informativi. A fine anno scolastico deve essere fornito un report che documenti la formazione realmente effettuata, nonché i nominativi dei partecipanti, mansioni, luoghi di lavoro.

ART. 18 OBBLIGHI - RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONE DELL'APPALTATORE

Le prestazioni di cui al presente capitolato sono esercitate a totale rischio e responsabilità dell'Appaltatore.

Pertanto, lo stesso è tenuto a:

- possedere le licenze, i permessi e le autorizzazioni per l'ottemperanza di ogni adempimento necessario, richiesti da qualsivoglia disposizione prevista dalla normativa vigente;
- dotarsi di un proprio manuale di autocontrollo igienico-sanitario (HACCP) nel rispetto dei Regg. CE 852/2004-853/2004 e successive modifiche ed integrazioni. Il manuale deve essere presente all'interno dei punti cottura, presso i terminali di

consegna e distribuzione pasti e una copia deve essere fornita alla Stazione Appaltante. L'Appaltatore deve individuare nelle sue attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e dell'utenza e garantire che siano individuate, applicate e mantenute aggiornate opportune procedure di sicurezza necessarie al corretto funzionamento del sistema, nonché eseguire le prestazioni con l'osservanza piena e incondizionata di tutte le norme, condizioni e prescrizioni contenute nel D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.

L'Appaltatore si impegna a far fronte ad ogni e qualsiasi responsabilità, inerente allo svolgimento delle prestazioni, che possano derivare da inconvenienti e danni causati all'utente o a terzi, esonerando la Stazione Appaltante da qualsiasi responsabilità penale, civile ed amministrativa, purché queste non siano imputabili o derivanti da inadempienza della stessa.

Sarà obbligo dell'Appaltatore adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie per garantire la corretta esecuzione delle prestazioni e per evitare ogni rischio agli utenti e al personale, nonché per evitare danni a beni pubblici e privati.

La Stazione Appaltante resta del tutto estranea sia ai rapporti giuridici verso terzi posti in essere a qualunque titolo, anche di fatto, dall'Appaltatore, che ad ogni pretesa di azione al riguardo.

L'Appaltatore risponderà pertanto di eventuali danni a persone e/o cose cagionati a terzi, in relazione allo svolgimento di tutte le attività che formano oggetto del servizio da appaltarsi e per l'intera durata del medesimo, tenendo al riguardo indenne la Stazione Appaltante da ogni eventuale pretesa risarcitoria di terzi.

L'Appaltatore è tenuto a stipulare o a dimostrare di avere in corso di validità idoneo contratto di assicurazione della responsabilità civile per danni a terzi (Rct), comprensivo della copertura assicurativa della responsabilità civile verso prestatori d'opera dipendenti e parasubordinati (Rco).

L'anzidetta assicurazione dovrà prevedere massimali non inferiori rispettivamente a:

- Euro 10.000.000,00 per sinistro, con i limiti di
- Euro 2.000.000,00 per ogni persona - terzo o prestatore di lavoro, compresi parasubordinati - che abbia subito danni per morte o lesioni personali;
- Euro 1.000.000,00 per danni a cose;

e dovrà altresì prevedere le seguenti condizioni minime della copertura assicurativa, che dovranno essere rese espressamente operanti, a integrazione e/o deroga di quanto diversamente previsto dalle condizioni d'uso della compagnia.

Relativamente alla garanzia RCT:

a) l'estensione del novero dei terzi a:

- titolari e dipendenti o addetti di ditte terze (fornitori, ecc.) e in genere le persone fisiche che partecipino ad attività complementari all'attività formante oggetto dell'assicurazione;
- subappaltatori e loro dipendenti (unicamente nel caso in cui sia previsto il subappalto)
- professionisti e consulenti in genere e loro prestatori di lavoro o addetti;
- stagisti e, in genere, partecipanti ad attività di formazione.

b) l'estensione ai rischi di intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti connessi alla somministrazione di bevande e alimenti in genere, anche mediante distributori automatici, per i danni a terzi sia manifestatisi in occasione della somministrazione, sia manifestatisi successivamente alla stessa;

c) l'estensione ai rischi della responsabilità civile derivante dalla proprietà e/o conduzione e/o esercizio di qualsiasi bene - sia immobile, sia mobile - utilizzato per l'espletamento delle attività oggetto dell'appalto;

d) l'estensione alla responsabilità civile personale dei lavoratori subordinati e parasubordinati dell'Appaltatore nonché di eventuali collaboratori che prestano, a qualsiasi titolo, la loro opera nell'espletamento dei servizi ed attività che formano oggetto dell'appalto, compresa la r.c. personale di dipendenti e preposti riconducibile allo svolgimento degli incarichi e delle attività di "datore di lavoro" e "responsabile del servizio di prevenzione e protezione", ai sensi del D.Lgs. 81/2008 (T.U. sulla sicurezza del lavoro) e delle successive modifiche ed integrazioni;

e) l'estensione ai danni a terzi da incendio di cose di proprietà dell'Aggiudicatario - o di persone di cui lo stesso sia tenuto a rispondere - ovvero dagli stessi detenute;

f) l'estensione ai danni a cose trovantisì nell'ambito di esecuzione del servizio e comunque di tutte le prestazioni oggetto dell'appalto;

g) l'estensione della garanzia RCT ai danni da interruzioni o sospensioni, totali o parziali, di attività di terzi;

Relativamente alla garanzia RCO:

- a) l'estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL o eccedenti le prestazioni dalla stessa previste, cagionati - per morte e lesioni - ai prestatori di lavoro dipendenti e parasubordinati;
- b) l'estensione alle malattie professionali.

La polizza dovrà prevedere l'espressa rinuncia al diritto di surroga ex art. 1916 C.C. nei confronti della Stazione Appaltante, dei rispettivi dipendenti e amministratori.

L'esistenza e la validità della copertura assicurativa nei limiti minimi previsti dovrà essere documentata con deposito di copia della relativa polizza quietanzata, nei termini richiesti dalla Stazione Appaltante e in ogni caso prima della stipulazione del contratto, fermo restando che tale assicurazione dovrà avere validità per tutta la durata dell'appalto.

A tale proposito, al fine di garantire la copertura assicurativa senza soluzione di continuità, l'Appaltatore si obbliga a produrre copia del documento attestante il rinnovo di validità dell'anzidetta assicurazione ad ogni sua scadenza.

Resta precisato che costituisce onere a carico dell'Appaltatore il risarcimento degli importi dei danni - o di parte di essi - che non risultino risarcibili in relazione alla eventuale pattuizione di scoperti e/o franchigie contrattuali ovvero in ragione di assicurazioni insufficienti, la cui stipula non esonera il medesimo Appaltatore dalle responsabilità su di essa incumbenti a termini di legge, né dal rispondere di quanto non coperto - totalmente o parzialmente - dalla sopra richiamata copertura assicurativa.

L'Appaltatore provvede a proprie spese alla riparazione e all'eventuale sostituzione di attrezzature e beni in genere della Stazione Appaltante, danneggiati durante l'esecuzione del servizio; in caso di mancata reintegrazione dei danni causati nel termine fissato nella relativa lettera di notifica, la Stazione Appaltante è autorizzata a rivalersi delle spese sostenute trattenendo l'importo a compensazione sulle fatture oppure, in caso di incapienza, sulla fideiussione depositata.

L'Appaltatore è tenuto a dare alla Stazione Appaltante, di volta in volta, immediata comunicazione dei sinistri verificatisi, qualunque importanza essi rivestano.

Allo scadere del contratto, qualora l'Appaltatore non risulti aggiudicatario del nuovo appalto, dovrà provvedere a sua cura e spese alla rimozione e disinstallazione di tutti gli arredi e le attrezzature dai locali messi a disposizione a partire dalla fine dell'anno

scolastico entro e non oltre il 31 luglio. Qualora l'Appaltatore non provveda entro tale data, la Stazione Appaltante provvederà addebitando i relativi costi all'Appaltatore.

L'Appaltatore è espressamente obbligato a tenere sollevata la Stazione Appaltante da ogni qualsivoglia danno, che possa derivare a persone o cose, dall'attività prestazionale del proprio personale in relazione al servizio oggetto dell'appalto. L'Appaltatore risponde interamente per ogni difetto dei mezzi e attrezzature impiegati nell'espletamento del servizio, dei danni derivanti dalla carente manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, nonché degli eventuali danni a persone o cose. La Stazione Appaltante ed i suoi obbligati sono così esentati da ogni azione, sia in via giudiziale che stragiudiziale, da chiunque instaurata.

ART. 19 CONTRIBUTI CEE/AGREA

L'Appaltatore, per permettere alla Stazione Appaltante il recupero dei contributi CEE/AG.RE.A. sui prodotti lattiero- caseari distribuiti nelle mense scolastiche, così come previsto dal Reg. CE 657/2008, è tenuto a fornire la documentazione giustificativa necessaria e in particolare: le fatture/bolle intestate all'Appaltatore stesso con la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del Comune di Ravenna – Area Istruzione e Infanzia, includendo solo i prodotti lattiero caseari acquistati per la preparazione dei pasti e delle merende; dette fatture/bolle devono indicare in maniera esplicita la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate da prova di pagamento, inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi del Reg. CE n. 853/2004.

ART. 20 SISTEMA DI MONITORAGGIO E CONTROLLO DI QUALITA' DELLA STAZIONE APPALTANTE

L'attività dell'Appaltatore relativa alla gestione del servizio è sottoposta ai controlli previsti dalle legge svolti dagli Organismi preposti.

Al fine di garantire la somministrazione di un pasto corrispondente ai requisiti dietetici ed organolettici, nonché il livello di qualità complessiva delle prestazioni richieste dal presente capitolato, l'Area Istruzione e Infanzia ha la facoltà di controllare, senza preavviso, anche avvalendosi di ditte specializzate, tutte le fasi del servizio (derrate,

trasferimento pasti, conservazione, preparazione, lavorazione e confezionamento, porzionamento e distribuzione ai tavoli, pulizia dei punti cottura e dei refettori, ecc).

L'Area Istruzione e Infanzia applica un proprio sistema di monitoraggio e controllo del servizio che si fonda su specifici indicatori e rilevazioni periodiche. Tale sistema, che viene comunicato all'avvio del servizio, prevede anche rilevazioni sulla qualità del pasto effettuate da parte dell'utenza (Panel d'assaggio) senza preavviso, mediante assaggio del cibo somministrato presso le sedi scolastiche, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi. Ogni anno scolastico, è previsto un incontro con i genitori e insegnanti utenti del servizio, facenti parte dei Panel d'Assaggio, per la verifica dell'andamento complessivo del servizio stesso, a cui l'Appaltatore è tenuto a partecipare.

L'Appaltatore deve garantire, altresì, la possibilità di effettuare visite periodiche e programmate ai rappresentanti dei genitori presso i punti di cottura.

Gli oneri conseguenti ai controlli, analisi, integrazioni, sostituzioni o quant'altro inerente a merce non conforme sono a carico totale dell'Appaltatore.

ART. 21 CONTROLLO DI QUALITA' - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

1. Autocontrollo igienico-sanitario (sistema HACCP).

L'Appaltatore deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati per i controlli di conformità, i manuali di autocontrollo, le registrazioni relative e i risultati delle verifiche effettuate.

Al fine di individuare le cause di tossinfezioni alimentari, l'Appaltatore deve prelevare quotidianamente due pasti campione, per successivi eventuali accertamenti effettuati dall'Autorità Sanitaria, con l'indicazione della data e l'ora di confezionamento e conservarli a temperatura di -18° per le successive 72 ore.

2. Controlli analitici.

Nel corso dell'anno scolastico dovranno essere effettuati controlli analitici su matrici alimentari diverse, e in particolare:

- almeno 10 per carni fresche e/o congelate
- almeno 10 per latte e latticini freschi e a media stagionatura
- almeno 10 per ovoprodotti
- almeno 10 per prodotti ittici

- almeno 10 per prodotti ortofrutticoli
- almeno 10 di piatti pronti a base di carne, di cui la metà costituiti da preparazione multingredienti, campionati al momento della somministrazione.

L'Appaltatore si impegna a fornire due volte all'anno, nel mese di gennaio e nel mese di giugno, la certificazione degli avvenuti controlli.

3. Altre attività di controllo qualità.

L'Appaltatore inoltre deve prevedere:

- la verifica delle norme di legge e dei regolamenti interni relativi all'igiene ed alla sanità degli impianti e del personale occupato;
- la supervisione tecnica e di controllo della produzione dei pasti destinati alla refezione scolastica, compreso le diete speciali;
- la formazione professionale per il proprio personale di cucina in maniera coordinata e continuativa nell'arco dell'anno avvalendosi anche di esperti tecnici;
- incontri periodici, fra referenti dell'Amministrazione Comunale e coordinatori del servizio per analisi di dati, soluzioni di criticità, azioni di miglioramento, presentazione di soluzioni innovative.

Il Referente, designato dall'Appaltatore, deve produrre due relazioni, una a fine gennaio e una a fine maggio, riportante i correttivi apportati al servizio e le proposte migliorative del servizio stesso, formulate sulla base dei risultati delle attività di monitoraggio e controllo.

ART. 22 PAGAMENTI DEI CORRISPETTIVI

Il corrispettivo per il servizio espletato è determinato sulla base del prezzo a pasto, derivante dal ribasso percentuale offerto e l'importo spettante è commisurato ai pasti erogati mensilmente.

L'appaltatore deve presentare al Servizio Diritto allo Studio, alla chiusura di ogni mese, entro i primi 10 giorni lavorativi del mese successivo, il rendiconto analitico dei pasti erogati nel corso del mese di riferimento, suddividendoli per nidi, scuole dell'infanzia comunali, scuole dell'infanzia statali, primarie e secondarie di 1° grado indicando per ogni tipologia il numero dei pasti "bambini" e numero pasti "adulti" somministrati per ciascuna scuola, al fine di ottenere da parte della Stazione Appaltante l'autorizzazione all'emissione delle fatture.

Per quanto riguarda il pagamento della prestazione secondaria relativa alla manutenzione di cui all'art. 10, lo stesso sarà a cadenza mensile su presentazione di regolare fattura di importo pari al canone mensile - per dieci mensilità - posto a base d'asta, al netto del ribasso offerto.

L'Appaltatore deve presentare al Servizio Diritto allo Studio entro le scadenze indicate all'art. 10 i rendiconti analitici degli eventuali interventi di manutenzione effettuati, oppure una dichiarazione attestante la mancata necessità di interventi.

Ai sensi dell'art. 313 lett b) del D.P.R. 207/2010, il Direttore dell'Esecuzione del contratto, svolge le attività previste dal medesimo articolo, compresa la verifica tecnico contabile, entro 30 giorni dalla consegna del rendiconto mensile, volta ad accertare la regolare esecuzione e la conformità del servizio alle prescrizioni contrattuali.

A seguito del buon esito delle verifiche di conformità, e comunque decorsi i 30 gg di cui sopra senza che il Direttore dell'Esecuzione abbia formalizzato contestazioni al rendiconto presentato, l'Appaltatore emetterà le fatture per i corrispettivi dovuti, il pagamento sarà effettuato mediante mandato a 30 gg. dalla data di ricevimento della fattura elettronica, semprechè non siano pervenute segnalazioni e non sia stata constatata l'irregolarità del servizio.

La mancata presentazione dei rendiconti analitici dei pasti, erogati nei termini sopradescritti, così come la mancata presentazione dei rendiconti analitici delle manutenzioni nei termini previsti, comporta una sospensione del termine dei 30 giorni di cui sopra per l'effettuazione di verifiche di conformità prodromiche all'autorizzazione dell'emissione delle fatture, con conseguente slittamento dei termini di pagamento.

La fatturazione mensile dovrà essere effettuata mediante emissione di una fattura per il Servizio di Ristorazione nei Nidi dell'Infanzia con il numero dei pasti divisi per scuole e tipologia utenti (bambini – adulti); una fattura per il Servizio di Ristorazione Scolastica nelle Scuole dell'Infanzia Comunali con il numero dei pasti divisi per scuola e tipologia di utenza (bambini – adulti); una fattura per le scuole dell'infanzia statali, primarie e secondarie di primo grado con il numero dei pasti divisi per scuola e tipologia di utenza (bambini – adulti). Ciascuna fattura elettronica (di cui al D.M. MEF n. 55 del 3/04/2013 e dell'art. 25 D.L. 24/04/2014 n. 66) deve riportare:

- il riferimento al contratto;

- impegno di spesa, capitolo ed esercizio (in ottemperanza all'art. 191 c.1 Dlgs 267/2000 TUEL);
- Codice Identificativo Gara (CIG), in ottemperanza alla vigente normativa relativa alla tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010 e s.m.i.;
- il conto corrente dedicato (codice IBAN) ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, sul quale il Comune effettua i bonifici;
- il Codice Univoco Ufficio JZMOGK

e deve essere intestata a: Comune di Ravenna - Area Istruzione e Infanzia – Servizio Diritto allo Studio – Via Massimo D’Azeglio 2 – 48121 Ravenna – P.I. 00354730392.

La liquidazione del credito viene effettuata tramite bonifico bancario, previa acquisizione dagli Enti competenti della documentazione per l'accertamento della regolarità contributiva dell'Appaltatore.

Qualora l'Appaltatore non sia in regola con il pagamento dei contributi previdenziali e assicurativi risultanti dal DURC, prima di procedere con il pagamento del corrispettivo la Stazione Appaltante deve attivare l'intervento sostitutivo di cui all'art 4 e all'art. 6 del DPR 207/2010.

L'Appaltatore è tenuto a fornire tutti gli elementi necessari alla Stazione Appaltante per poter procedere d'ufficio agli accertamenti di regolarità fiscale, previdenziale e contributiva.

ART. 23 REVISIONE PREZZI

I corrispettivi determinati in sede di gara restano invariati fino al 31.12.2017, successivamente, a partire da gennaio 2018 e a cadenza annuale, la Stazione Appaltante riconosce, su richiesta dell'Appaltatore, la revisione dei prezzi ai sensi dell'art. 115 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i. fino al limite massimo dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI), riferito alla media dell'anno precedente, previa dettagliata ed analitica dimostrazione da parte dell'Appaltatore dell'effettivo aumento dei costi connessi all'erogazione del servizio oggetto del presente appalto.

ART. 24 VERIFICA DI CONFORMITA' DEL SERVIZIO

Le verifiche di conformità sono effettuate come descritto all'art. 22.

La Stazione Appaltante procede quindi alla verifica di conformità finale che attesti la regolare esecuzione delle attività dell'Appaltatore svolte durante l'appalto, entro i tre mesi

successivi alla chiusura del contratto. Tale verifica riguarda, in particolare, anche se non in via esaustiva:

- l'accertamento dello stato del patrimonio messo a disposizione per la gestione del servizio (punti cottura, refettori e locali porzionamento)
- la verifica degli atti tecnici e contabili relativi ai servizi svolti e della relazione del DEC sul regolare svolgimento del servizio e sul conto finale di esso;
- l'accertamento della correttezza dei pagamenti effettuati, anche con riferimento ai presupposti documentali e contabili degli stessi.

Alla scadenza contrattuale, prima di procedere allo svincolo della cauzione definitiva, nel caso non siano state riscontrate irregolarità nell'adempimento dei servizi stessi, il DEC, entro 6 (sei) mesi dalla data del verbale di ultimazione del servizio, emetterà il Certificato di verifica di conformità del servizio ai sensi di quanto disposto dagli artt.312-322 del DPR 207/2010.

ART. 25 TRATTAMENTO DEI DATI

Le informazioni accessibili, al fine di consentire all'Appaltatore lo svolgimento del servizio di cui al presente capitolato, sono: i dati anagrafici degli iscritti al servizio e i menù individualizzati degli utenti.

L'Appaltatore può utilizzare i dati messi a disposizione dall'Area Istruzione e Infanzia, limitatamente allo svolgimento delle attività connesse ai compiti attribuiti, in forza del presente contratto di servizio. I Responsabili del Trattamento dei dati Personali, devono essere nominati ai sensi dell'art. 29 del Decreto Legislativo 30.06.2003, n. 196 e comunicati alla Stazione Appaltante prima dell'inizio del servizio

L'Appaltatore deve comunicare alla Stazione Appaltante, prima dell'inizio del servizio, i nominativi e gli estremi dei documenti del personale abilitato al trattamento dei dati forniti e si impegna inoltre a regolarne l'accesso nonché a garantire la sicurezza degli archivi informatici nel rispetto della normativa vigente.

L'accesso ai dati deve essere effettuato da personale incaricato dall'Appaltatore e opportunamente autorizzato nel rispetto delle procedure tecniche ed organizzative previste dalla normativa sul trattamento dei dati personali.

Si deve evitare l'accesso alle informazioni anagrafiche da parte di personale non abilitato al trattamento della banca dati.

ART. 26 DIVIETO DI CESSIONE

E' fatto assoluto divieto di cedere il contratto di servizio di cui trattasi. Nel caso di contravvenzione a tale divieto, la cessione si intenderà come nulla e di nessun effetto per l'Area Istruzione e Infanzia, salvo alla stessa la facoltà di ritenere senz'altro risolto il contratto medesimo, con diritto alla rifusione non solo di ogni eventuale danno ma con la conseguente perdita della cauzione, previo il semplice accertamento del fatto.

ART. 27 SCIOPERI

Poiché le funzioni previste dal presente rapporto contrattuale investono, ai sensi della vigente legislazione, l'ambito dei servizi pubblici essenziali, l'Appaltatore si impegna ad assicurare la continuità del servizio sulla base delle norme che regolamentano la materia. L'Appaltatore, nel caso di impossibilità a prestare il servizio, dovuta a scioperi del personale dipendente, si impegna a darne comunicazione scritta alla Stazione Appaltante, tramite mail, telegramma o fax, nei termini previsti dall'art. 2 della Legge 146/90 e s.m.i., garantendo, comunque, le modalità di prestazioni previste dalla legge stessa, dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi decentrati/territoriali. L'Appaltatore deve garantire inoltre il rispetto delle suddette normative e dei contratti decentrati/territoriali che nel corso dell'appalto verranno emanati in materia.

ART. 28 SUBAPPALTO

Ai sensi dell'art. 27, c. 3 del Dlgs 163/2006 non è ammesso il subappalto relativamente alle attività di produzione nei centri cottura, distribuzione e somministrazione pasti.

Tutte le restanti prestazioni sono subappaltabili nei termini e nei limiti di cui all'art. 118 del D.lgs 163/06, quindi i concorrenti nell'istanza di partecipazione alla gara devono indicare le parti del servizio che intendono subappaltare. L'autorizzazione al subappalto è vincolato al riscontro della sussistenza delle condizioni prescritte al suddetto art. 118.

Rispetto alla prestazione secondaria riguardante le attività manutentive, il subappaltatore, oltre ai requisiti morali di cui all'art. 38 del Dlgs 163/2006 e a non ricadere in situazioni ostative ai sensi della vigente normativa antimafia, deve dimostrare il possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa stabiliti nel disciplinare di gara per l'assunzione delle relative prestazioni.

Nel caso di subappalto autorizzato rimane invariata la responsabilità dell'Appaltatore, che continuerà a rispondere pienamente di tutti gli obblighi contrattuali in solido con la subappaltatrice.

ART. 29 PENALITÀ

In caso di inadempienze durante lo svolgimento del servizio si procede all'applicazione delle seguenti penalità:

1) Penalità pari a € 2.000,00

- a) in caso di mancata distribuzione di ogni dieta speciale per utenti affetti da patologie;
- b) per mancata distribuzione dei pasti o di parte di essi o di ritardi superiori a 20 minuti nelle consegne;
- c) nel caso di rinvenimento di giacenze di produzione pasti;
- d) in caso le condizioni igienico-sanitarie degli automezzi addetti al trasporto dei contenitori termici non siano a norma;
- e) in caso le operazioni di cottura e le relative preparazioni non siano state eseguite nello stesso giorno di distribuzione e consumazione o comunque di accertata utilizzazione di prodotti non consumati in precedenza anche in plessi diversi da quello di destinazione;

2) una penalità pari a € 1.500,00

- a) qualora le grammature dei vari piatti siano inferiori, anche in un solo punto di refezione, a quelle previste dalle tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato;
- b) qualora fossero forniti prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato o nei menu' senza averne preventivamente informato la Stazione Appaltante;
- c) qualora fossero forniti prodotti non corrispondenti alle caratteristiche indicate nel presente Capitolato, o non conservati alle temperature prescritte dall'art. 31 della legge 327/80 e s.m.i.
- d) qualora l'Appaltatore non provveda, nei termini previsti dalla richiesta dell'Area Istruzione e Infanzia, alla sostituzione del personale non idoneo allo svolgimento delle proprie mansioni.

3) Per eventuali inadempienze contrattuali non contemplate ai precedenti punti la Stazione Appaltante applica penali variabili da un minimo di € 300,00 ad un massimo di € 2.000,00, in rapporto alla gravità dell'inadempienza e ad insindacabile giudizio della stessa Stazione Appaltante.

4) In caso di recidività di cui ai precedenti punti, le penalità sopra indicate saranno prima raddoppiate e poi triplicate.

L'applicazione delle penalità sarà preceduta da contestazione scritta, inoltrata dalla Stazione appaltante all'Appaltatore, il quale avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dal ricevimento della contestazione.

L'applicazione della penalità e' indipendente dai diritti spettanti al Comune per eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Art. 30 RISOLUZIONE DEL RAPPORTO CONTRATTUALE

La Stazione Appaltante ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del rapporto contrattuale in danno all'Appaltatore senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni.

Sono causa di risoluzione espressa dal contratto le seguenti situazioni:

1. qualora l'Appaltatore non renda operativi i punti cottura ubicati all'interno delle sedi scolastiche di cui all'allegato A) secondo le modalità prescritte nel presente capitolato e proposte in sede di offerta, entro il 1° settembre 2016 - termine volto a garantire il corretto svolgimento del servizio all'inizio dell'anno scolastico 2016 - risponderà dei danni subiti dalla Stazione Appaltante per inadempienza e ciò comporta, oltre alla risoluzione del contratto, l'incameramento della cauzione definitiva in caso di contratto già stipulato, la decadenza dell'aggiudicazione per grave inadempimento precontrattuale e l'incameramento della cauzione provvisoria in caso di contratto non ancora stipulato;
2. qualora l'Appaltatore contravvenga ripetutamente ai patti contrattuali, alle disposizioni di legge e ai regolamenti relativi al servizio;
3. qualora l'Appaltatore si renda colpevole di accertata evasione fiscale, di frode o in caso di fallimento ovvero di sottoposizione a procedura concorsuale, ovvero si realizzi la perdita di requisiti soggettivi di cui all'art 38 comma 1 lett b) e c) del Dlgs 163/2006
4. qualora l'Appaltatore ceda ad altri, sia direttamente che indirettamente e senza la preventiva autorizzazione della Stazione Appaltante, i diritti e gli obblighi derivanti dal contratto;

In caso di risoluzione del contratto l'Appaltatore dovrà risarcire anche i danni prodotti alla Stazione Appaltante e/o a terzi.

Qualora per qualsiasi motivo si dovesse procedere alla risoluzione anticipata del contratto, allo scopo di evitare interruzione di pubblico servizio, l'Appaltatore uscente deve mettere a disposizione del subentrante le attrezzature e gli arredi per il tempo necessario alla sostituzione.

Qualora l'Appaltatore dovesse recedere dal contratto prima della naturale scadenza, senza giustificato motivo o giusta causa, come tali riconosciuti dalla Stazione Appaltante, questa può rivalersi totalmente, a titolo di penale, sulla cauzione definitiva; in tal caso all'Appaltatore vengono addebitate le maggiori spese eventualmente derivanti dall'assegnazione della gestione ad altri, e ciò fino alla naturale scadenza del contratto.

ART. 31 GARANZIA FIDEJUSSORIA E SPESE CONTRATTUALI

Le imprese partecipanti alla gara dovranno produrre una cauzione provvisoria con le caratteristiche disciplinate dall'art. 75 del D. Lgs. 163/06. L'appaltatore dovrà produrre una cauzione definitiva secondo quanto prescritto all'art. 113 del D. Lgs. 163/06.

Si precisa che la cauzione definitiva copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento e sarà svincolata ad avvenuta emissione del certificato di verifica di conformità. La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della Stazione Appaltante.

Tutte le spese e gli oneri inerenti e conseguenti l'aggiudicazione dell'appalto ed il relativo contratto (spese di segreteria, bolli, registrazione e quant'altro), ivi incluse tasse ed imposte, con esclusione solo dell'IVA, sono a carico dell'Appaltatore.

ART. 32 FASI DELLA PROCEDURA DI AFFIDAMENTO

Le fasi della procedura di affidamento saranno disciplinate nel bando di gara. L'Appaltatore, a seguito dell'aggiudicazione definitiva dell'appalto, è vincolato all'avvio delle prestazioni del servizio in concomitanza con l'inizio dell'anno scolastico 2016/2017 anche nel caso in cui per tale data non sia ancora stato stipulato il relativo contratto, si procederà in tal caso all'avvio dell'esecuzione in via d'urgenza ai sensi dell'art 11 comma 9 del D.Lgs 163/2006. Sarà pertanto necessario che l'aggiudicatario si attivi come da richieste dell'Area Istruzione e Infanzia al fine di programmare adeguatamente l'avvio del servizio stesso, l'attività di programmazione potrebbe essere avviata fin dalla fine del mese di agosto 2016.

ART. 33 FORO COMPETENTE

Le controversie che dovessero eventualmente insorgere in conseguenza del contratto sono esclusivamente devolute alla competenza del Foro di Ravenna.

ART. 34 RINVIO ALLE NORME GENERALI

Per quanto non previsto nel presente capitolato si fa espresso riferimento, in quanto applicabili, a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti in vigore. Le parti si rimettono alle vigenti disposizioni di Legge in materia.

ALLEGATI

Sono allegati al presente Capitolato, divenendone parte integrante e sostanziale:

- A. Elenco delle scuole – dei punti cottura e delle sedi interessate dal trasferimento pasti, Elenco puramente esemplificativo degli arredi e attrezzature attualmente presenti e Planimetrie punti cottura e porzionamenti.
- B. Tabelle merceologiche delle derrate alimentari per nidi e scuole dell'infanzia, scuole primarie e secondarie di 1° grado
- C. "Alimentazione è..." tabelle dietetiche – linee guida – AUSL Romagna - Ravenna a cura del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e Servizio Pediatria di Comunità
- D. Tabelle dietetiche/menù dai 3 ai 12 mesi
- E. Potenze massime delle apparecchiature a gas installabili in ogni cucina.