



CAPITOLATO DI APPALTO

(Determinazione del Servizio Pubblica Istruzione n. _____ del _____)

"SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA"

Capo I - Norme Generali

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'Appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione e sanificazione per la scuola dell'infanzia di San Vitaliano ad impresa di ristorazione specializzata, che utilizzerà i locali refettorio e centro di cottura del plesso scolastico di Via Appia a decorrere presumibilmente dal 01/10/2018 e fino al 30/06/2020. Il valore presunto dell'appalto è fissato in € 145.584,00 oltre iva, determinato considerando una fornitura complessiva "presunta" di 43.200 pasti circa per l'importo a base d'asta di € 3,37 (oltre iva).

ART. 2 - CARATTERISTICHE GENERALI

Il servizio prevede la preparazione dei pasti caldi presso il Centro Cottura Comunale della scuola dell'infanzia di San Vitaliano, la fornitura di diete personalizzate, la gestione del servizio di refettorio ovvero l'allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti, lo sbarazzo e la pulizia dei refettori e dei locali accessori, il ritiro dei contenitori sporchi, nonché la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione e la fornitura delle stoviglie per il pranzo e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo nella scuola, la pulizia del Centro cottura di produzione pasti, la manutenzione delle attrezzature in dotazione di proprietà dell'Ente.

Spetta all'Impresa Aggiudicataria la fornitura di tutto quanto necessario alla produzione ed al consumo del pasto, ivi compresi:

- i materiali a perdere per l'allestimento dei tavoli (tovagliette per i tavoli e tovaglioli in carta, ecc.);
- i detersivi e gli attrezzi (scope, ramazze, spugne, stracci, strofinacci, guanti, sacchi per i rifiuti, etc.) per la pulizia e la sanificazione delle cucine e il lavaggio delle stoviglie.

Alla ditta spetta inoltre di implementare e far osservare il proprio sistema di controllo HACCP nel centro di Produzione Pasti.

L'utenza è costituita dagli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia, che hanno fatto richiesta di usufruire del servizio, dagli insegnanti e dai collaboratori scolastici operanti in tale struttura.

Il servizio si effettuerà nei giorni dal Lunedì al Venerdì. Resterà sospeso in occasione di festività civili o religiose e nei giorni di interruzione delle attività didattiche previste dal calendario scolastico. Potrà essere effettuato in misura ridotta o anche soppresso in ogni altra giornata di possibile assenza, totale o parziale degli alunni. In questo caso sarà dato preavviso al gestore almeno il giorno precedente.

Il numero dei pasti indicati ha valore meramente indicativo, in quanto la quantità è subordinata al numero degli utenti che chiederanno di usufruire del servizio.

ART. 3 - CONDIZIONI

La ditta aggiudicataria dovrà rispettare il menù predisposto dall'ASL NA 3 Sud - S.I.A.N. di Acerra. Eventuali variazioni dovranno essere sempre preventivamente concordati con i responsabili della predetta struttura.

La ditta dovrà fornire fino ad un massimo di cinque pasti giornalieri gratuiti per i cittadini residenti nel Comune di San Vitaliano che versano in difficoltà economica. Detta agevolazione dovrà essere applicata dalla ditta appaltatrice in seguito a comunicazione scritta dei servizi sociali.

La ditta, inoltre, è tenuta a fornire, allo stesso prezzo indicato in sede di gara, i pasti per il personale docente e/o ausiliario in grammatura adeguata.

Prima della consegna del servizio la ditta è obbligata a presentare quanto segue:

- a) polizza assicurativa R.C.T. a garanzia degli utenti, come da art. 20 del presente Capitolato;

b) elenco dei fornitori e dei prodotti impiegati.

La Ditta è obbligata a:

- 1)- preparazione dei pasti;
- 2)- preparare i tavoli per i pasti;
- 3)- distribuire i pasti mediante scodellamento;
- 4)- sparecchiare;
- 5)- pulire e riordinare il refettorio dopo i pasti;

Ogni alunno dovrà ricevere giornalmente:

- Un primo piatto;
- Un secondo piatto
- Un contorno;
- Un panino confezionato in busta;
- Frutta di stagione;
- Acqua
- Una tovaglietta di carta, posate e tovaglioli monouso;
- Piatti e bicchiere di materiale a norma per il lavaggio in lavastoviglie.

ART. 4- SANIFICAZIONE E PULIZIE ORDINARIE

La Ditta si impegna ad adottare e applicare un programma di pulizie e sanificazione dei locali del centro di cottura e delle relative attrezzature pienamente conforme a quanto previsto dal DPR 327/80.

CAPO II - NORME GENERALI RELATIVE ALLA PREPARAZIONE E FORNITURA DEI PASTI

ART. 5 -CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

I principali generi alimentari da utilizzare per la preparazione di pasti da destinare alla refezione scolastica dovranno essere conformi alla vigente normativa, alle Tabelle merceologiche e ai limiti di contaminazione microbica.

E' vietata la fornitura di prodotti modificati geneticamente (c.d. transgenici).

A richiesta dell'Ente l'aggiudicataria dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati. Solo per le derrate non deperibili quali pasta, riso, olio, zucchero, sale, aceto e simili potranno essere effettuate consegne a cadenza diversa; ma in nessun caso con frequenza superiore a quindici giorni. I prodotti alimentari non conformi rilevati nel locale della aggiudicataria devono essere segregati in area apposita e opportunamente identificata in attesa del trattamento.

Gli alimenti dovranno avere le seguenti caratteristiche:

a) gli ortaggi devono:

- essere di stagione e di recente raccolta;
- essere di prima qualità;
- essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- essere asciutti, privi di terrosità, altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/ o alterazioni;
- gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati ed i bulbi devono essere interi e di forma regolare;
- gli ortaggi a foglia, i cespi devono essere puliti e mondati, non prefioriti ed esenti da residui di fitofarmaci e da malattie;
- gli ortaggi quali: aglio, cipolla, patate, non devono essere stati trattati con raggi gamma.
- le patate devono essere esenti dai seguenti difetti: inverdimento dovuto a formazione di solanina dopo l'esposizione alla luce; germinazione; gelo; parassiti animali; cancrena (umida e secca); putrefazione dei tessuti del tubero; peso minimo grammi 60, peso massimo grammi 270.

- la zucca va utilizzata dal mese di settembre al febbraio - marzo successivo e, quindi sostituita da zucchine.

Gli ortaggi non devono provenire da paesi extracomunitari. E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo a seguito di motivi eccezionali (climatici e di mercato) che non consentano la reperibilità del prodotto fresco. Comunque la quantità di ortaggi surgelati non deve essere superiore al 30% degli ortaggi previsti. Non è consentito utilizzare ortaggi in scatola eccetto per i pomodori pelati e la passata di pomodori. A richiesta del Comune, la ditta aggiudicataria si obbliga a far visionare ad un funzionario incaricato le bolle di consegna.

b) la frutta fresca deve:

- essere di stagione;
- essere di prima qualità;
- aver raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta per il pronto consumo;
- essere turgida, non bagnata artificialmente;
- essere di grammatura idonea alla composizione dei menù;

c) I legumi devono:

- essere privi di impurità di corpi estranei, esenti da polvere da insetti e da muffe;
- fagioli: Borlotti o cannellini in conserva;
- lenticchie secche: può adoperarsi la lenticchia comune (seme giallo/biondo diam. 6,8 mm.); lenticchia rossa (semi rosso bruno), la lenticchia piccola (semi bruno o rossastro diam. 4-5 mm.);
- contenuto medio di umidità 12%;
- ceci secchi;
- piselli: surgelati extra fini.

d) I formaggi:

Il formaggio da condimento deve essere della qualità "parmigiano reggiano" e dovrà:

- essere di prima scelta;
- colore della pasta da leggermente paglierino a paglierino;
- aroma caratteristico e sapore fragrante, delicato, saporito ma non piccante;
- struttura della pasta: minutamente granulosa, con frattura a scaglie;
- marchiato;
- prodotto nelle zone tipiche e stagionato da almeno 18 mesi.

I formaggi da pasto si intendono il formaggio fresco a pasta filata da latte vaccino intero (fior di latte) oppure, in alternativa, formaggio semi duro a pasta filata da latte vaccino intero confezionato in fette singole da gr. 12,5 e devono riportare sulle confezioni le seguenti indicazioni:

- tipo di formaggio;
- nome del produttore;
- data di scadenza.

Per i formaggi non riportanti sulla confezione quanto detto sopra, la ditta è tenuta a trattenere e presentare su richiesta del Comune, la documentazione relativa ai dati sopra elencati.

e) Il pane:

- deve essere ottenuto da farina di frumento (legge 4.7.67 n. 580);
- la crosta friabile omogenea, di colore caratteristico per i vari tipi di pane;
- la mollica deve essere a porosità regolare ed elastica alla pressione delle dita;
- volume notevole (pane leggero).
- dovrà essere di produzione giornaliera, ben lievitato, ben manipolato, ben cotto.

La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto alimenti e ben chiusi, le singole pezzature devono essere fornite in carta microforata. Devono essere assicurate tutte le forme di igiene. È assolutamente vietata la congelazione del pane.

f) L'olio extravergine di oliva:

prodotto derivante dalla spremitura dell'oliva senza aggiunte di sostanze estranee e di olii di altra natura; deve avere le seguenti caratteristiche:

- odore più o meno fruttato;
- il gusto deve ricordare quello dell'oliva;

- colore da giallo paglierino a giallo dorato a giallo verdastro;
- assenza di coloranti;

l'olio di condimento, che non deve essere sottoposto a cottura di ottima qualità, non deve contenere più del 1% in peso di acidità espressa in acido oleico e deve rispondere alle vigenti norme igienico - sanitarie.

g) la pasta:

Il prodotto derivato da impasti confezionati esclusivamente con sfarinati di grano ed acqua; caratteristiche e tipi di pasta, devono rispondere alle disposizioni della legge 4/7/1967, n. 580 ed avere le seguenti caratteristiche:

- tipo corto;
- aspetto esterno uniforme;
- resistenza alla frattura e alla pressione delle dita
- odore e sapore gradevoli, mai di muffa o di rancido;
- essere in stato di perfetta conservazione;
- resistere alla cottura non meno di venti minuti senza spaccarsi ne disfarsi;
- essere indenne da infestanti o parassiti o larve di alcun tipo di muffe.

Il riso deve essere di tipo brillato o parboiled. Deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge e possedere le caratteristiche merceologiche tipiche del prodotto. Non deve essere infestato da parassiti. Deve avere le presenti caratteristiche:

- assenza di odore di muffa o di altro diverso da quello leggero, particolare che gli è proprio;
- non deve contenere risina o puntina;
- deve resistere alla cottura senza che i grani si deformino per non meno di 15/20 minuti;
- non deve contenere corpi estranei;
- l'umidità massima è 14%.

È assolutamente vietato utilizzare:

- il dado da brodo;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- verdure o carni semi lavorate o precotte;
- i residui dei pasti dei giorni precedenti.

i) Il pesce:

deve essere di prima qualità sia dal punto di vista igienico che merceologico, corrispondente a tutte le normative vigenti alla data odierna, consegnato in confezioni originali, chiuse e sigillate alla produzione in modo da garantire l'autenticità del prodotto e l'impossibilità di manomissioni, non deve presentare segni comprovanti un avvenuto, parziale o totale scongelamento, sulla confezione dovrà essere riportata la data di confezionamento e di scadenza.

l) Il prosciutto:

deve essere senza polifosfati.

m) uova:

del tipo "extra", da conservarsi per non più di una settimana in frigorifero.

n) Le carni bovine, suine ed avicunicole devono:

essere fresche e non surgelate, di consistenza non flaccida di provenienza certificata secondo la normativa vigente. Devono essere di provenienza Nazionale, recante il marchio di qualità, proveniente da allevamenti e produzione nazionale, da stabilimenti riconosciuti CEE, da animali sani, di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione e conservazione e sottoposte a regolare visita veterinaria prima della macellazione.

Diete Speciali e "Leggere": l'impresa dovrà garantire la possibilità di seguire diete speciali a quegli utenti che presentino richiesta motivata e documentata con certificazione medica. La ditta concessionaria dovrà anche predisporre diete speciali richieste per motivi etici e religiosi. Tutte le diete speciali dovranno essere approvate dal servizio dietologico dell'ASL il quale dovrà provvedere a fornirne comunicazione al Comune. Tutti gli ingredienti destinati alla preparazione delle diete speciali dovranno essere forniti dalla ditta concessionaria Laddove l'industria alimentare lo consenta, con la presenza di prodotti alimentari alternativi e privi dei fattori scatenanti di particolari allergie (es. celiachia), il menù speciale predisposto dovrà essere il

più possibile simile al menù scolastico fornito. Il Concessionario, per quanto concerne le diete speciali e la relativa documentazione, dovrà attenersi a quanto previsto dal D. Lgs. 196/2003 Codice in materia di protezione dei dati personali. Sarà inoltre prevista la preparazione di diete "leggere" per i casi di indisposizione temporanea degli utenti, per periodi non superiori ai 5 giorni ed in seguito a semplice richiesta senza la necessità di presentare certificati medici. Qualora sussistano problemi per i quali è necessario prolungare oltre i cinque giorni la dieta in bianco è necessario produrre il certificato medico.

Le stesse saranno così costituite:

- riso o pasta conditi con olio crudo extravergine di oliva e Parmigiano Reggiano grattugiato
- carne o pesce cotti a vapore, sulla piastra o lessati
- verdura cruda o cotta al vapore o lessata
- pane
- frutta
- acqua oligominerale naturale. Bottiglie da mezzo litro per ciascun bambino

E' consentito l'utilizzo di limone e aromi (basilico, origano, sedano, prezzemolo e maggiorana).

E'consentito altresì l'utilizzo dei pomodori pelati e della passata di pomodori.

Sono ammesse esclusivamente le seguenti modalità di cottura: bollitura, sbianchitura, sbollentatura; vapore senza pressione; forno; brasatura; casseruola e stufatura, frittura in padella non in immersione.

Riepilogando si ribadisce quanto segue:

"tutti i generi alimentari, sia da consumare crudi che cotti, dovranno essere di prima qualità, fornite da ditte di primaria importanza nazionale. preparati e confezionati nelle condizioni sanitarie di massima garanzia. Si esclude la fornitura di cibi precotti. E' vietato l'utilizzo di prodotti congelati".

Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta e ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione ed alla somministrazione dei cibi ed ingredienti tutti, sia in relazione ai requisiti del personale utilizzato dal gestore con particolare riferimento a quanto in merito disposto dalle vigenti disposizioni in materia, ivi compreso il Regolamento CE n. 852/2004.

Tracciabilità alimentare

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alla normativa vigente per ciascuna classe merceologica e tipologia di prodotto. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana.

La panatura deve essere fatta nelle ore immediatamente precedenti alla cottura; Gli alimenti panati, le patate e le frittate devono essere cotti in forno ventilato ed a media temperatura;

Tutti gli alimenti devono essere cotti in giornata.

Le porzionature di salumi e formaggi di primissima qualità dovranno essere effettuate in giornata e in linea con l'invaschettamento e lo stoccaggio nei contenitori isotermitici;

E' privilegiata la cottura delle verdure a vapore;

Non è consentito l'uso di olio di palma.

Il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata di consumo qualora non venisse utilizzato prodotto già confezionato. É vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta

E' esclusa dai metodi di cottura l'uso della friggitrice

La carne trita deve essere macinata in giornata;

Il sale deve essere del tipo iodato

ART. 6 -PERSONALE

L'I.A. fornirà a tutto il personale gli indumenti da lavoro da indossare durante l'orario di servizio, prescritti dalle norme in materia di igiene e sicurezza dei lavoratori, ivi compresi gli armadietti per il contenimento del vestiario stesso che resteranno di proprietà dell'I.A. L'impresa dovrà altresì fornire, ai rappresentanti dei genitori, camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi della relativa commissione. Il personale, in servizio presso il centro cottura dovrà curare l'igiene personale ed indossare gli indumenti forniti dall'I.A. previsti dalla legislazione vigente (camice chiaro, mascherine e cuffie per contenere la capigliatura ed idonee calzature). Ciascun addetto deve avere in dotazione un numero di camici e cuffiette

tale da garantire che tali indumenti siano sempre indossati puliti. Il personale, inoltre, durante le fasi di cui sopra, dovrà indossare guanti monouso. Nelle aree di lavorazione e immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare gomma o sputare). In tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale o di pulizia. Metodi, periodicità, prodotti ed organizzazione di questa specifica attività sarà oggetto di valutazione in sede di gara. L'impresa deve inoltre provvedere all'approvvigionamento del materiale di consumo per i servizi igienici (carta igienica, carta asciugamani, sapone liquido...)

Si ricorda, inoltre, l'obbligo per il gestore di richiedere il libretto sanitario per tutto il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione di sostanze alimentari anche se trattasi di personale destinato solo temporaneamente od occasionalmente a venire in contatto diretto o indiretto con le sostanze alimentari. Tutti devono essere muniti di libretto sanitario, valido, rilasciato dall' Autorità sanitaria competente sul territorio.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere all'appaltatore il trasferimento del personale addetto alla Mensa che, per comprovati motivi, non si dimostri idoneo al servizio da effettuare. In tal caso, l'appaltatore provvederà alla sostituzione con altro personale senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre quelli pattuiti.

Il personale tutto deve essere inquadrato e retribuito, a cura della ditta aggiudicataria, nei corrispondenti livelli contrattuali nazionali e integrativi di lavoro che disciplinano il settore.

Prima dell'inizio del servizio e, all'inizio di ogni anno scolastico, l'appaltatore dovrà comunicare all'Amministrazione l'elenco nominativo di tutto il personale impiegato, con le corrispondenti

Referente della ditta

La ditta avrà l'obbligo, prima dell'avvio dell'appalto, di comunicare per iscritto il nominativo del proprio referente, sempre reperibile telefonicamente, a cui possano far riferimento, per qualsiasi evenienza, gli organi comunali o scolastici.

ART. 7 -CONTROLLI

Oltre i controlli previsti ed effettuati dalla Autorità sanitarie, l'Amministrazione Comunale effettuerà, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato.

Gli organismi preposti al controllo sono i competenti Servizi di Igiene Alimentare ed Ambientale dell'ASL NA 3 Sud, gli addetti della Pubblica Amministrazione, nonché altre eventuali strutture specializzate o esperti incaricati dall' Amministrazione Comunale.

I controlli sono articolati:

a) controlli a vista del servizio

da eseguire presso il centro di preparazione dei pasti e presso i singoli plessi scolastici, interesseranno tra l'altro:

- modalità di stoccaggio celle;
- temperature di servizio delle celle;
- controllo data scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate; modalità di cottura;
- modalità di distribuzione; lavaggio ed impiego di sanificanti;
- modalità di sgombrò dei rifiuti;
- stato igienico degli impianti e degli ambienti;
- organizzazione del personale;
- stato igienico sanitario del personale addetto;
- controllo delle quantità delle porzioni;
- modalità di manipolazione; controllo delle attrezzature;
- controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti.

b) controlli analitici

L'impresa aggiudicataria dovrà prevedere tutti i controlli da effettuare con proprio personale per assicurare un buon svolgimento del servizio.

Dovrà inoltre prevedere tutti i controlli che effettuerà sui pasti da somministrare, nel corso dell'esecuzione dell'appalto, ai fini della sicurezza igienico sanitaria della platea servita. Questi ultimi controlli dovranno essere eseguiti presso le competenti strutture del S.S.N.

Si ribadisce che questa Amministrazione si riserva la facoltà di esercitare controlli relativi ad ogni fase attinente all'esecuzione del servizio, senza che ciò sollevi minimamente il gestore dalle proprie responsabilità e dall'obbligo di avere un proprio sistema interno di autocontrollo.

ART. 8 -DIETE PERSONALIZZATE

La ditta si obbliga a fornire senza costi aggiuntivi pasti differenziati a bambini affetti da allergie, diabete, intolleranza al glutine o altro.

Alla ditta sarà consegnato elenco dei bambini che richiedono un menù alternativo. Dovrà curare la preparazione dei pasti secondo una dieta concordata ad inizio.

ART. 9 -INFORMAZIONI SUL SERVIZIO

La ditta dovrà promuovere, direttamente ed a sue spese, una campagna informativa sul servizio. Dovrà fornire alla commissione mensa appositamente costituita le informazioni che di volta in volta saranno richieste, provvedendo anche ad organizzare incontri mensili con gruppi di genitori e/o visite presso il centro cottura.

Tutto ciò dovrà essere organizzato e programmato dalla ditta partendo dalle esigenze degli utenti, rappresentate anche da questa Amministrazione e dal dirigente scolastico.

Ciò si ritiene essenziale in quanto è fondamentale, per un buon svolgimento del servizio, la costruzione di un rapporto di fiducia tra ditta - operatori scolastici e genitori.

La ditta dovrà sempre e comunque provvedere ad affiggere all'ingresso del refettorio una tabella con l'indicazione del menù, ben visibile, dai colori vivaci (formato 1 mt. x 1 mt.).

ART. 10 -ELENCO PIETANZE.

Il menù sarà fornito alla ditta ad avvenuta aggiudicazione. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nelle tabelle dietetiche analitiche allegate al bando di gara. Le grammature indicate sono riferite al prodotto crudo.

I menù concordati inizialmente non sono vincolanti. Potranno essere modificati anche in seguito a scarsa accettabilità del prodotto da parte dei piccoli utenti. In questo caso si provvederà ad inserire un prodotto di maggior gradimento, previa approvazione dell' ASL NA3 Sud.

ART. 11 -UTILIZZO DI PRODOTTI PROVENIENTI DA COLTURE PARTICOLARI

La ditta fornitrice dovrà garantire la fornitura di prodotti provenienti da coltivazioni biologiche e di produzione integrata, in misura non inferiore a quanto dichiarato ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto.

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 3 1/12/1992 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.

Si precisa che la percentuale del fabbisogno si determina sul peso complessivo di derrate necessarie per la produzione mensile del servizio. L'aggiudicataria dovrà elaborare un piano mensile che indichi i giorni della settimana, la tipologia dei prodotti e la quantità indicativa delle derrate da consegnare rientranti nelle presenti fattispecie, onde consentire il controllo in ordine ai requisiti merceologici ed alle quantità previste.

CAPO III - NORME PROCEDURALI E AMMINISTRATIVE

ART. 12 -MODALITÀ DELL'APPALTO

L'appalto sarà effettuato mediante procedura negoziata con indagine di mercato, secondo le disposizioni previste dal nuovo Codice dei contratti pubblici, approvato col D.lgs. n. 50/2016, e il servizio sarà

aggiudicato, se conforme alle prescrizioni del presente capitolato e del bando di gara, all'offerta economicamente più vantaggiosa per il Comune.

ART. 13 -RAGGRUPPAMENTI DI IMPRESE

Sono ammessi a partecipare raggruppamenti di imprese ai sensi del predetto Codice. Non è ammesso che un'impresa partecipi contemporaneamente come impresa singola e in associazione con altre imprese, né che partecipi contemporaneamente in più associazioni d'impresa.

L'offerta congiunta deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate e specificare le parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole imprese e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina riportata nel citato Codice.

ART. 14 -PREZZO DEL PASTO

Con riferimento a quanto stabilito nelle allegate Tabelle dietetiche, nel prezzo medio unitario di un pasto si intendono interamente compensati dall'Ente all'appaltatore tutti i servizi connessi, comprese le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente Capitolato.

ART. 15 -SUBAPPALTO

Nel rinviare a quanto previsto dall'art. 105 del d.lgs. 50/12016, le imprese concorrenti indicheranno nell'offerta le parti della fornitura che intendono eventualmente subappaltare a terzi. Tale indicazione lascia impregiudicata la responsabilità del fornitore aggiudicatario.

ART. 16 -ASSICURAZIONI SOCIALI, CONTRATTI DI LAVORO, PREVENZIONE INFORTUNI.

L'impresa aggiudicataria dovrà osservare tutte le norme relative alle retribuzioni, assicurazioni, prevenzione degli infortuni sul lavoro, contributi a vario titolo posti a carico dei datori di lavoro stabiliti dalle vigenti disposizioni normative in materia nonché dal contratto collettivo di lavoro sia nazionale che di quello integrativo.

In caso di inottemperanza accertata dall'amministrazione comunale o ad essa segnalata dall'ispettorato del Lavoro, il Comune potrà provvedere direttamente impiegando le somme del canone di appalto e/o della cauzione, senza che il fornitore possa opporre eccezioni né aver titolo a risarcimento danni.

E' fatto obbligo all'impresa aggiudicataria di redigere il piano per la sicurezza fisica dei lavoratori secondo quanto disposto dal decreto legislativo n. 81/2008 e successive modificazioni.

ART. 17 -RESPONSABILITÀ DELL'IMPRESA

L'impresa aggiudicataria dovrà obbligarsi ad adottare, durante la esecuzione della fornitura, tutte le cautele necessarie a garantire l'incolumità degli addetti ai lavori, dei cittadini, degli operatori scolastici, dell'utenza e di chiunque altro, e di non produrre danni a beni pubblici e privati. Rimane espressamente convenuto che l'impresa, in caso di infortuni, assumerà tutte le responsabilità sia civili che penali, dalle quali si intendono perciò sollevati, nella forma più completa, l'Amministrazione comunale e il suo personale, e che resterà a carico dell'impresa stessa il risarcimento dei danni.

L'impresa aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti o intossicazioni conseguenti all'ingerimento da parte dell'utenza di cibi contaminati o avariati.

ART. 18 -DANNI A PERSONE O COSE: ASSICURAZIONI

Ogni responsabilità per danni che in relazione all'esecuzione del servizio in oggetto, o a cause ad esso connesse, derivassero all'amministrazione comunale o a terzi (cose o persone), si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'impresa aggiudicataria, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tal fine, l'Aggiudicatario sarà necessariamente tenuto a stipulare una polizza assicurativa, specifica per il Comune di San Vitaliano, a pena di decadenza dall'aggiudicazione, con primario istituto assicurativo, a copertura del rischio da responsabilità civile in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al Contratto, per qualsiasi danno che l'Aggiudicatario possa arrecare all'Ente Locale, ai loro dipendenti e collaboratori, nonché ai terzi, anche con riferimento ai relativi prodotti e/o servizi, inclusi i danni da intossicazione, tossinfezione alimentare, inquinamento, trattamento dei dati personali, ecc..

I massimali della polizza non devono essere inferiori a quelli che seguono:

RC verso terzi relativa alla attività di refezione scolastica:

- RCT euro 5.000.000,00 per sinistro e per anno
- RCO euro 2.000.000,00 per persona e per sinistro

Il massimale della polizza assicurativa negli importi sopra fissati verrà versato qualora l'evento dannoso o il sinistro venga reclamato nei 6 (sei) mesi successivi alla cessazione delle attività del medesimo Contratto.

ART. 19 -OBBLIGO E RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE - PENALITÀ

Il gestore ha l'obbligo di segnalare immediatamente tutte le circostanze e fatti che ostacolino un corretto svolgimento del servizio.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente Capitolato o comunque nelle disposizioni da esso richiamate, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

1) Una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti giornalieri forniti dalla Ditta:

- in caso di mancata distribuzione dei pasti o di parte di essi o di ritardi superiori a 30 minuti nelle consegne negli stessi giorni e nell'ora fissati;
- nel caso di rinvenimento di giacenze di produzione pasti, non distrutte nel giorno stesso;
- nel caso di ogni altra infrazione rilevata dagli organi di controllo, anche se non compresa nella casistica di cui al presente articolo.

2) Una penalità pari al 15% dell'importo totale dei pasti giornalieri forniti dalla Ditta:

- qualora le grammature dei vari piatti fossero riscontrate, in qualsiasi punto di refezione, inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato;
- qualora fossero forniti prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato o nei menù concordati dall'Amministrazione Comunale con la Ditta appaltatrice.

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

L'applicazione della/e penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la Ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 (dieci) giorni dalla notifica della contestazione.

Il Comune procederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento saranno notificate alla Ditta in via amministrativa. L'applicazione della/e penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

ART. 20 -ABUSI, INADEMPIENZE E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre le penali previste dall'articolo 20 del presente Capitolato, il mancato rispetto del menù del giorno, in tutto o in parte, produce una penale a carico dell'impresa di € 1.000,00 al giorno oltre il mancato pagamento da parte dell'amministrazione comunale dei pasti o dei componenti dei pasti discordanti con il menù, salvo i casi di forza maggiore che dovranno essere tempestivamente comunicati all'amministrazione comunale nei modi e nei tempi da concordare.

L'amministrazione comunale avrà la facoltà di risolvere il contratto con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta, sia di legge, sia previste nel medesimo contratto nel caso in cui dovessero verificarsi:

- a) gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati dall'impresa aggiudicataria anche a seguito di diffide formali dell'amministrazione comunale;
- b) la sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata;
- c) la reiterata violazione degli orari concordati per la distribuzione dei pasti, salvo i casi di forza maggiore, senza che venga data tempestiva comunicazione all'amministrazione comunale nei modi e nei tempi da concordare;
- d) fallimento dell'impresa aggiudicataria, salvo quanto disposto in ordine alle associazioni temporanee di impresa nel presente Capitolato

e) l'appalto viene revocato con effetto immediato se riscontrate dai Responsabili dei servizi sanitari ASL NA3 gravi inadempienze.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, il Comune avrà la facoltà di affidare la fornitura a terzi, per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento dell'appalto, addebitando all'impresa aggiudicataria gli eventuali maggiori costi sostenuti rispetto al corrispettivo della fornitura convenuto con l'aggiudicatario.

All'impresa aggiudicataria verrà corrisposto il prezzo contrattuale convenuto per la fornitura in oggetto effettuata fino al giorno della disposta risoluzione detratte le penalità, le spese e i danni. Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, l'amministrazione comunale potrà rivalersi su eventuali crediti dell'impresa, nonché sulla cauzione, senza bisogno di diffide o formalità di sorta.

ART. 21 -SCIOPERI

In caso di sciopero di dipendenti dell'impresa, la stessa è tenuta a comunicare con cinque giorni di anticipo il disservizio che ne deriverà e ad impegnarsi a preparare, su richiesta formulata il giorno precedente lo sciopero, pasti freddi la cui composizione sarà concordata con l'amministrazione comunale. In caso di sciopero degli operatori scolastici che comporti l'interruzione della fornitura dei pasti, l'amministrazione comunale ne darà comunicazione all'impresa con un anticipo di due giorni rispetto al giorno fissato per lo sciopero. In caso di sospensione dello sciopero, l'impresa dovrà comunque fornire un pasto equilibrato anche se divergente dal menù concordato.

ART. 22 -CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA

L'impresa è tenuta a prestare la cauzione provvisoria, pari al 2% del valore contrattuale presunto, **con firma autenticata nei modi di legge dell'agente che l'ha emessa**, al momento della presentazione dell'offerta e la cauzione definitiva, da presentare in sede di stipula del contratto, pari al 10% del valore del contratto per tutto il periodo di esecuzione della prestazione contrattuale. La cauzione può essere costituita mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da una compagnia autorizzata ai sensi della legge 10/6/82, n. 348. La cauzione definitiva sarà svincolata e restituita al contraente solo a conclusione del rapporto, dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

Nel caso di fideiussione bancaria o assicurativa, l'atto dovrà sempre recare la seguente clausola: rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale.

ART. 23 - PAGAMENTI

Il pagamento delle forniture sarà effettuato mensilmente a ricevimento della regolare fattura. Non saranno erogate somme in anticipo, né saranno possibili pagamenti prima della sottoscrizione del contratto. Saranno corrisposti pagamenti in rapporto al numero di pasti effettivamente consegnati.

Si applicano le disposizioni previste dall'art. 3 della legge 13/08/2010, n. 136 (tracciabilità dei flussi finanziari).

ART. 24 -CONTROVERSIE

Per la risoluzione di eventuali controversie le parti escludono il ricorso ad arbitri e si rivolgono unicamente all'autorità giudiziaria ordinaria. Il foro territorialmente competente è quello del Tribunale di Nola.

ART. 25 - SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese relative ai diritti di segreteria, alla registrazione del contratto, all'imposta sul bollo e quante altre previste dalla vigente normativa in materia, sono a totale carico dell'impresa aggiudicataria.

Art.26 MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

OFFERTA TECNICA (max 70 punti)

Nella Busta "B – Offerta Tecnica" il concorrente dovrà inserire una relazione, sottoscritta in ogni pagina in forma leggibile dal titolare o legale rappresentante della ditta concorrente, che sarà oggetto di valutazione da parte della Commissione, nominata ai sensi dell'art. 77 del Codice, contenente la documentazione relativa ai criteri indicati al precedente art. 3.

In particolare, saranno oggetto di valutazione gli elementi di seguito descritti:

1) Prodotti offerti e sicurezza alimentare (massimo punti 20):

Progetto tecnico contenente proposte innovative e migliorative per la gestione del servizio idonee ad innalzare la qualità del servizio rispetto ai livelli chiesti. **Formato da max 20 pagine con carattere Times New romano 12.** Il progetto dovrà dettagliare il piano di lavoro per garantire una puntuale erogazione del servizio, nonché ogni altro elemento ritenuto utile per la migliore e più efficace organizzazione delle attività richieste. In esso dovranno essere descritte le procedure di sanificazione applicate al centro di produzione pasti. Il concorrente dovrà presentare relazione illustrativa contenente in dettaglio le proposte innovative e migliorative offerte, accompagnata da espressa dichiarazione che, in caso di aggiudicazione, le proposte migliorative e innovative offerte saranno attuate senza onere alcuno a carico del Comune e saranno condizioni contrattuali. Al progetto sarà assegnato dalla commissione di gara un punteggio massimo di 205 punti in ragione della innovatività e qualità delle proposte, ulteriori rispetto alle specifiche richieste del capitolato d'oneri

A. Utilizzo di prodotti DOP, IGP o STG allegando schede tecniche descrittive dei prodotti relativa frequenza di somministrazione (max 10 punti):

- | | | |
|----|---|----------|
| a) | offerta da 6 o più prodotti DOP/IGT/STG | punti 10 |
| b) | offerta da 4 a 5 prodotti DOP/IGT/STG | punti 5 |
| c) | offerta da 2 a 3 prodotti DOP/IGT/STG | punti 2 |

B. Utilizzo di ulteriori prodotti agricoli e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta – Km zero - e biologici, allegando schede tecniche descrittive dei prodotti e relativa frequenza di somministrazione: (max 10 punti)

- | | | |
|----|--|----------|
| a. | offerta da 10 a più prodotti biologi-filiera corta -km.0 | punti 10 |
| b. | offerta da 6 a 9 prodotti biologi-filiera corta -km.0 | punti 8 |
| c. | offerta da 4 a 5 prodotti biologi-filiera corta -km.0 | punti 5 |
- Per offerta per meno di 4 prodotti non sarà assegnato alcun punteggio.

2) PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE: (Max 5 punti)

proposizione di un adeguato piano di formazione teorico/pratica per il personale da impiegare nel servizio.

A tale parametro viene attribuito un fattore ponderale pari a **5 punti**, articolato nei seguenti subcriteri:

per corsi di almeno 10 ore /per ogni anno	1 punti
per corsi di almeno 20 ore /per ogni anno	3 punti
per corsi di almeno 30 ore/per ogni anno	5 punti

3) RIDUZIONE DEGLI IMPATTI AMBIENTALI E SOCIALI (Max 5 punti):

A tale parametro viene attribuito un fattore ponderale pari a **5 punti**, tenuto conto dei seguenti elementi:

Piano smaltimento dei rifiuti	2 punti
Sottoscrizione di protocolli di intesa con enti locali del terzo settore locali per la consegna dei pasti in esubero a famiglie bisognose segnalate dal Comune o enti ONLUS.	3 punti

4) PROGRAMMA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E DI INFORMAZIONE ALL'UTENZA (Max 5 punti)

A tale parametro viene attribuito un fattore ponderale pari a **max 5 punti**, articolato nei seguenti subcriteri:

Programma di educazione alimentare rivolto ai bambini punti	2
Programma di educazione alimentare rivolto a bambini, genitori, insegnanti ed operatori comunali 5 punti	

5) Qualificazione e organizzazione del personale - Max15 punti

Professionalità coinvolte nel servizio	presenza in organico di 2 cuochi con diploma di Istituto Tecnico Alberghiero di Stato	punti 10
	presenza in organico di 1 solo cuoco con diploma di Istituto Tecnico Alberghiero di Stato	punti 5
Personale addetto all'attività di scodellamento nel presente appalto	Da 1 a 3 persone addette a all'attività di scodellamento	Punti 0
	(almeno) 4 persone addette a all'attività di scodellamento	punti 3
	Da 5 a 6 persone addette a all'attività di scodellamento	punti 4
	Oltre 6 persone addetto allo scodellamento	punti 5

7) Proposte migliorative/innovative rispetto ai requisiti minimi previsti dal Capitolato senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione (max punti 10 riferiti a):

organizzazione di eventi in occasione delle principali festività

(natalizia carnevale, pasquali, ..., fine anno scolastico);	6 punti
fornitura di acqua da consegnare all'entrata del bimbo in aula.	4 punti

Ai fini della determinazione dei punteggi fissati ai parametri da 1 a 7, invece, ciascun commissario esprimerà un voto a due cifre decimali secondo i seguenti valori:

- Eccellente = 1,00; - Buono = 0,80; - Distinto = 0,70; - Sufficiente = 0,60; - Mediocre = 0,50; - Insufficiente = 0,40;
- Scarso = 0,20 - Nullo = 0,00

Una volta che, per ciascun sub-criterio, ogni commissario avrà attribuito il coefficiente inerente la singola offerta, viene calcolata la media dei coefficienti attribuiti dai tre commissari.

Definita la media per ciascun subcriterio, la Commissione attribuirà il valore "1" al coefficiente più elevato, rapportandolo (prima riparametrazione) al valore massimo stabilito per il subcriterio, e provvedendo, in termini proporzionali rispetto alla prima media, alla riparametrazione dei coefficienti stabiliti per ciascun altro concorrente.

A questo punto, al concorrente che avrà ottenuto, per effetto della prima riparametrazione, il valore "1" sarà assegnato il punteggio massimo fissato per il pertinente sub-criterio, secondo la formula $1 \times P_{max}$ (punteggio massimo).

Agli altri concorrenti, di contro, verrà attribuito il punteggio pari al valore riparametrato proporzionato al massimo attribuibile.

Al termine dell'assegnazione di tutti i sub-punteggi, la Commissione procederà a quantificare i punteggi tecnici complessivi, definire la graduatoria "tecnica" e ad assegnare (per effetto della seconda riparametrazione) il valore massimo alla migliore offerta, adeguando, sempre in termini proporzionali, i punteggi degli altri concorrenti

Saranno escluse dalla gara le offerte che NON avranno totalizzato un punteggio complessivo di almeno punti 40/70, in quanto l'offerta sarà ritenuta di qualità insufficiente.

Per quanto attiene l'offerta economica, l'impresa dovrà indicare il prezzo ribassato proposto (in cifre ed in lettere) sull'importo annuo complessivo posto a base d'asta decurtato degli oneri per la sicurezza, i quali non sono soggetti a ribasso d'asta.

OFFERTA ECONOMICA (MAX 30 PUNTI)

L'attribuzione del punteggio relativo all'offerta economica avverrà proporzionalmente tra i concorrenti attribuendo all'offerta più bassa il massimo punteggio e cioè 30 (trenta).

Per quanto attiene l'offerta economica, l'impresa dovrà indicare il prezzo ribassato proposto (in cifre ed in lettere).

Il punteggio sarà attribuito in modo inversamente proporzionale conformemente alla seguente formula come da Linea Guida Anac nr. 2 del 21.09.2016:

PE= 30 x V_i essendo :

$$V_i = \left(\frac{R_i}{R_{max}} \right)^\alpha$$

dove

R_i = ribasso offerto dal concorrente i-simo

R_{max} = ribasso dell'offerta più conveniente

$\alpha = 0,40$

Si evidenzia che, dopo la virgola, saranno considerate solamente due cifre decimali, arrotondate all'unità superiore qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a cinque.

La commissione giudicatrice determinerà l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma comma 3 del DL.gs n. 50/2016 e s.m.i. con la seguente formula:

Punteggio Totale = PT+PE

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

.

Non sono ammesse offerte in aumento sull'importo a base d'asta, oppure condizionate o espresse in modo indeterminato.

Il Comune si riserva la facoltà insindacabile di non dare luogo alla gara o di prorogarne la data, previo avviso ai partecipanti, senza che i concorrenti possano vantare alcuna pretesa al riguardo.

Con l'Impresa aggiudicataria, il Comune di Comiziano sito stipulerà un Contratto con il quale verrà regolamentata la fornitura del suindicato servizio.

Il contratto tra l'Ente Locale ed l'impresa aggiudicataria verrà regolato, dalle norme del Capitolato Tecnico e dal Contratto.

Il contratto di refezione scolastica tra l'Ente Locale ed il Fornitore verrà regolato, dalle norme del Capitolato Tecnico e dal Contratto.

Art.27 REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

– **Requisiti di capacità economica e finanziaria e tecnico professionale:**

Possono partecipare alla presente procedura di gara tutti gli operatori di cui all'art. 45 del D.Lgs. n.50/2016, con l'osservanza degli articoli 47 e 48 del D.Lgs. n.50/2016, dotati dei requisiti di idoneità professionale e delle necessarie capacità economiche, finanziarie, tecniche e professionali, che, alla data di scadenza per la presentazione delle offerte fissata dal presente bando, risultino in possesso dei seguenti requisiti:

A) iscrizione nel Registro delle imprese (CCIAA) o equivalente registro professionale nel caso di imprese straniere per attività inerenti la ristorazione collettiva;

B) assenza delle cause di esclusione dalla partecipazione ad una procedura d'appalto di cui all'art.80, comma 1, 2, 4 e 5, D.Lgs.n. 50/2016

A. di capacità economico-finanziaria:

REFERENZA BANCARIA Dichiarazioni di almeno 1 Istituto Bancario o Intermediario autorizzato ai sensi del D.Lgs. 385/1993, attestanti il possesso dei requisiti di capacità economica e finanziaria di cui all'art. 83 e Allegato XVII del Codice

Per le ATI e i Consorzi, ai fini del possesso dei requisiti, si fa riferimento agli artt. 47 e 48 del d.lgs. 50/2016. A tale riguardo si precisa che il requisito del fatturato deve essere posseduto nella misura minima del 60% dalla capogruppo e per la restante parte cumulativamente dalle associate, a ciascuna delle quali è richiesto il possesso di tali requisiti nella misura minima del 20%. Detti requisiti devono essere posseduti dal raggruppamento o consorzio nella misura del 100%

- fatturato globale pari ad almeno il doppio dell'importo dell'appalto nell'ultimo triennio (2015-2016-2017);
- fatturato specifico pari almeno l'importo dell'appalto nell'ultimo triennio (2015-2016-2017);

B. Requisiti capacità tecnica e professionale

Ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 50 del 18/04/2016, i soggetti, per poter partecipare alla gara, dovranno possedere i seguenti :

1) La ditta appaltatrice dovrà dichiarare di essere in possesso di un proprio piano autocontrollo HACCP

2) Autorizzazioni Sanitarie per le Attività di Centro Pasti (o Attività di Ristorazione o Confezionamento dei Pasti ed il Trasporto dei Pasti.

3) Aver reso senza demerito, per Pubbliche Amministrazioni e Istituzioni Private per Servizi analoghi quello oggetto del presente appalto, nell'arco degli ultimi tre anni (36 mesi) precedenti la pubblicazione del presente bando di gara. A tal fine l'impresa concorrente dovrà indicare per ogni Servizio reso, il committente, l'oggetto, l'importo ed il periodo di esecuzione.

4) Avere in disponibilità Attrezzature Tecniche necessari garantire la continuità dello stesso anche di fronte ad imprevisti.

Art. 28 Ubicazione del centro di cottura

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione nel centro cottura comunale della scuola dell'infanzia di San Vitaliano. La ditta utilizzerà per la preparazione dei pasti tutti gli elettrodomestici in dotazione e si farà carico di tutto quant'altro potrà servire.

Per il centro di cottura la ditta deve essere in possesso di autorizzazione sanitaria relativa.

La ditta deve effettuare sopralluogo presso il centro cottura, oggetto del servizio, deve constatare tutte le circostanze generali e particolari che possano influire sulla determinazione del prezzo. **(Allegare attestazione di sopralluogo rilasciato dal Comune).**

SAN VITALIANO, Lì

IL RESPONSABILE
RAG. V. VELLUSI