

## BANDO DI GARA

### – Definizioni preliminari

Nell'ambito del presente bando si intende per:

- 1) "Stazione Appaltante" o "Convitto": il Convitto per Sordi di Roma – Vicolo del Casale Lumbroso 129 00166 ROMA
- 2) "Impresa" o "Ditta": l'impresa o il Raggruppamento Temporaneo di Imprese risultata/o aggiudicataria/o del servizio;
- 3) centro refezionale = cucina e/o mensa del Convitto per Sordi di Roma;

### **SEZIONE 1) AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE**

**1.1) Denominazione, indirizzi e punti di contatto:** Convitto per Sordi di Roma - Vicolo del Casale Lumbroso 129 00166 Roma – tel. 06 /66180021 fax 0666180297 Responsabile del procedimento: Prof. Carlo Centani Rettore / Dirigente Scolastico

**Ulteriori informazioni sono disponibili presso:** i punti di contatto sopra indicati

**Il capitolato d'oneri, la planimetria dell'allestimento della cucina e la documentazione complementare sono disponibili presso:** i punti di contatto sopra indicati

#### **1.2) - Oggetto dell'appalto**

Licitazione privata per l'affidamento del servizio di ristorazione per gli allievi del Convitto mediante la Produzione dei pasti presso la cucina del Convitto, confezionamento, approntamento refettori e distribuzione dei pasti per:

- allievi ospiti del convitto;
  - educatori e personale ATA avente diritto al pasto;
  - pranzi "speciali" in occasione di feste e ricorrenze ( Natale, Pasqua, chiusura estiva del convitto, ecc.) .
- Pulizia delle cucine, dei refettori e di quanto usato per il servizio. Manutenzione ordinaria dei locali (cucine dispense antibagni bagni refettori spogliatoi locali annessi e zone di pertinenza) e degli impianti e manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti .
- Gestione di tutte le problematiche relative alla fornitura e all'utilizzo delle derrate alimentari del Convitto per Sordi di Roma, mediante somministrazioni di pasti agli allievi ospiti del Convitto per sordi di Roma.

#### **1-3) - Specifica**

Per pasti si intende la fornitura agli allievi e al personale avente diritto di :

prima colazione; spuntino di metà mattinata; pranzo, merenda pomeridiana; cena, **come meglio specificato all'art. 29 del presente bando**

In caso di ritardo nella consegna della cucina, la ditta aggiudicataria dell'appalto si impegna a fornire i pasti, come sopra specificati, attraverso la preparazione in una cucina esterna al convitto.

Il prezzo/giorno/allievo dovrà essere specificato quale NOTA AGGIUNTIVA nella busta "offerta economica"

**1.4) - Le offerte vanno inviate a:** Convitto per Sordi di Roma – Vicolo del Casale Lumbroso 129 00166 Roma

Le offerte dovranno essere redatte e collazionate e recapitate secondo le modalità tassativamente di seguito previste, come segue:

**A pena di esclusione dalla gara**, l'offerta dovrà rispettare quanto segue:

**A.1.1.-** dovrà essere firmata in modo chiaro e leggibile dal titolare dell'impresa concorrente, se trattasi di Impresa individuale, o dal rappresentante legale se trattasi di Enti o Società.

**A.1.2.- in particolare, l'offerta economica dovrà comprendere:**

- l'indicazione del prezzo complessivo pro capite/alunno/giorno come al precedente punto 1.3 specifica (espresso in cifre ed in lettere) e dovrà essere redatta su carta intestata;
- la dichiarazione che il concorrente esplicitamente accetta integralmente, senza riserve e condizioni, tutte le disposizioni, clausole, restrizioni, limitazioni e responsabilità contenuti negli atti di gara, e si impegna a rispettare tutti gli oneri e le clausole in essi previsti, anche ai sensi di quanto previsto dall'art. 1341 del Codice Civile;
- la dichiarazione che il concorrente ha valutato tutte le circostanze che hanno portato alla determinazione del prezzo ed alle condizioni contrattuali che possano influire sull'esecuzione del servizio;
- la dichiarazione di considerare i prezzi medesimi, nel loro complesso congrui e remunerativi e tali, quindi, da consentire la propria offerta.

**A.1.3.-** non dovrà contenere proposte condizionate o parziali;

**A.1.4.-** dovrà essere racchiusa in propria busta, debitamente sigillata con ceralacca sui lembi di chiusura ovvero con nastro adesivo applicato e controfirmato sui medesimi lembi, riportante al suo esterno l'indicazione del concorrente e la dicitura "**offerta economica**".

**A.1.5.- solo in caso di associazione temporanea di imprese non ancora formalmente costituita:**

- l'offerta, redatta in conformità ai principi sopra richiamati, dovrà essere firmata dal titolare o legale rappresentante di ciascun soggetto costituente il raggruppamento medesimo;
- dovrà altresì contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione dell'appalto, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista dalla normativa vigente;

**A.1.6. in particolare, l'offerta tecnica dovrà:**

- essere elaborata secondo la natura e le caratteristiche del servizio richiesto, sulla base di quanto espressamente indicato negli atti di gara;
- contenere una dettagliata relazione tecnico-amministrativa, debitamente sottoscritta dal legale rappresentante della ditta o, in caso di Raggruppamento Temporaneo di impresa, firmata da ciascun rappresentante legale delle ditte raggruppate; detta relazione dovrà essere contenuta – inderogabilmente - in un numero massimo di 10 pagine. Ogni pagina della relazione deve essere numerata e ogni paragrafo deve riportare la numerazione progressiva. Gli eventuali depliant illustrativi riguardanti le caratteristiche dell'azienda non devono essere inseriti nella relazione tecnica, ma in un fascicolo apposito denominato "Materiale informativo e pubblicitario".

Detta relazione dovrà necessariamente contenere,:

- a) L'organizzazione e l'organigramma del personale con cui il concorrente assicurerà la gestione del servizio, specificando l'organico impiegato in tutte le fasi di erogazione del servizio;

b) Relazione organizzativa relativa alla formazione e aggiornamento del personale dipendente,

**A.1.7** –dovrà essere racchiusa in propria busta, debitamente sigillata con ceralacca sui lembi di chiusura ovvero con nastro adesivo applicato e controfirmato sui medesimi lembi, riportante al suo esterno l'indicazione del concorrente e la dicitura "**offerta tecnica**"

**A.1.8.** - solo in caso di associazione temporanea di imprese non ancora formalmente costituita:

- l'offerta, redatta in conformità ai principi sopra richiamati, dovrà essere firmata dal titolare o legale rappresentante di ciascun soggetto costituente il raggruppamento medesimo.

<b>SEZIONE B</b>	<b>MODALITA' DI COLLAZIONE, SIGILLATURA E SPEDIZIONE DEL PLICO GENERALE</b>
------------------	---

**A pena di esclusione dalla gara**, il plico generale, dovrà rispettare quanto segue:

**B.1.1** - dovrà contenere una busta con la documentazione richiesta per la partecipazione alla gara indicata nello specifico allegato (*documentazione richiesta*);

**B.1.2.** - dovrà contenere una busta, debitamente sigillata nei modi indicati alla precedente Sezione A, contenente l'offerta tecnica;

**B.1.3.** - dovrà contenere una busta, debitamente sigillata nei modi indicati alla precedente Sezione A, contenente l'offerta economica;

**B.1.4** - dovrà essere debitamente sigillato con ceralacca sui lembi di chiusura, ovvero con nastro adesivo applicato e controfirmato sui medesimi lembi;

**B.1.5.** - dovrà riportare al suo esterno le seguenti indicazioni:  
- la denominazione del concorrente mittente;

**B.1.6.** - dovrà pervenire mediante servizio postale, a mezzo di agenzia di recapito o a mano, al seguente indirizzo: **Convitto per Sordi di Roma Vicolo del Casale Lumbroso 129 00166 Roma** , di cui all'allegato tecnico del capitolato speciale d'appalto.

<b>SEZIONE C</b>	<b>MODALITA' E CONDIZIONI PER LA COSTITUZIONE DEL DEPOSITO CAUZIONALE.</b>
------------------	--

**A pena di esclusione dalla gara**, il deposito cauzionale è fissato in € 5.000 (cinquemilavirgolazerozero) dovrà rispettare quanto segue:

**C.1.1.** - dovrà essere prestato esclusivamente in uno dei seguenti modi:

- a) mediante fidejussione bancaria di pari importo;
- b) mediante polizza assicurativa di pari importo;

- dovranno ivi essere inserite le seguenti condizioni particolari con le quali l'istituto bancario o assicurativo si obbliga incondizionatamente:

- escludendo il beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 c.c.;
- alla rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, c.c.;
- alla operatività della garanzia entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta da parte del Convitto;

- in caso di costituenda riunione temporanea di imprese, ai sensi dell'articolo 37, comma 2, del D.Lgs 12 aprile 2006 n. 163, essere espressamente intestato a tutte le imprese facenti parte del costituendo raggruppamento.

A riguardo, si precisa che:

La mancata costituzione del deposito cauzionale di € 6.000,00 – da depositare presso la sede del Convitto prima della stipula del contratto - determina la revoca dell'affidamento e, il Convitto aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

<b>SEZIONE D</b>	<b>MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE CERTIFICAZIONI E DELLE DICHIARAZIONI</b>
------------------	--

**A pena di esclusione dalla gara**, in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, la documentazione per la partecipazione alla gara elencati nello specifico allegato “documentazione richiesta” dovrà essere prodotta secondo le indicazioni dettate nella sezione B

<b>SEZIONE E</b>	<b>CRITERI DI VALUTAZIONE E AGGIUDICAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA</b>
------------------	---

Verificato il possesso dei requisiti e dopo gli adempimenti di legge, il Convitto provvederà alla valutazione dell'offerta tecnica e poi dell'offerta economica.

Il punteggio dell'**offerta economica** sarà individuato come segue:

- all'offerta il cui prezzo proposto è quello minimo verrà assegnato il punteggio max indicato sub 1) nella tabella riportata al punto IV.2.1 del bando di gara;
- a ciascuna offerta con prezzo diverso da quello minimo verrà automaticamente assegnato il punteggio risultante dall'applicazione della seguente formula:

$$\frac{P_m * P_{um}}{P}$$

**P**

in cui:

P<sub>m</sub> è il prezzo minimo offerto;

P<sub>um</sub> è il punteggio assegnato al prezzo minimo;

P è il prezzo di ciascuna offerta diversa da quella con prezzo minimo;

I risultati saranno arrotondati al millesimo di punto.

**Criteri di aggiudicazione:** l'aggiudicazione sarà effettuata all'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs n. 163/2006,

L'offerta sarà valutata in base ai sottoindicati criteri e punteggi:

	<b>CRITERI</b>	<b>Ponderazione</b>
<b>1</b>	<b>OFFERTA TECNICA</b>	
A	Miglioramento e adeguamento dei refettori e delle cucine attraverso interventi proposti dalle ditte concorrenti	15
B	Ulteriore fornitura di attrezzature di cucina e di arredi oltre quelli già presenti	10
C	Curricolo operativo impresa referenze ristorazione nelle istituzioni scolastiche	5
D	Esperienza personale addetto al servizio e loro formazione	10
E	Miglioramento dello spuntino di metà mattina, attraverso	5

	la somministrazione di panini farciti con prosciutto cotto arrosto o mortadella di Bologna IGP	
F	Utilizzo per le derrate da agricoltura biologica obbligatorie, di prodotti a “freschezza garantita”	punti “zero” senza indicazione ; 0,5 per ogni prodotto fino ad un massimo di punti 5
<b>2</b>	<b>Offerta Economica</b>	<b>50</b>
	<b>TOTALE</b>	<b>100</b>

<b>SEZIONE F</b>	<b>ADEMPIMENTI FORMALI A CARICO DELL' IMPRESA AGGIUDICATARIA</b>
------------------	--

Il concorrente che risulterà aggiudicatario della gara, prima della stipula del contratto, all'uopo formalmente invitato dal Convitto dovrà presentare la documentazione che sarà richiesta nella lettera di invito a stipula.

Le spese e gli oneri contrattuali saranno a carico dell'impresa aggiudicataria.

Qualora il titolare dell'impresa e/o il legale rappresentante non si presenti per la stipula, ovvero dagli accertamenti esperiti presso la Prefettura, ai sensi del Decreto Legge 490/94, dovessero risultare adottati provvedimenti od in corso procedimenti di cui alla Legge 55/90 e successive modifiche, l'impresa aggiudicataria decadrà dall'aggiudicazione, con tutte le ulteriori conseguenze di legge.

**F.1.1)** Durata dell'appalto o termine di esecuzione: l'appalto decorrerà dal 28 aprile 2008 e, comunque dalla data di affidamento del servizio e terminerà il 30/6/2011 e comunque con il termine delle attività didattiche.

**F.1.2)** Il servizio si intende sospeso nei periodi di interruzione dell'attività didattica ed è comunque legato al calendario scolastico emanato annualmente dalla Regione Lazio.

## **SEZIONE II    INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO, ECONOMICO, FINANZIARIO**

### **E TECNICO:**

**II.1.1) Principali modalità di finanziamento e di pagamento e/o riferimenti alle disposizioni applicabili in materia:** l'appalto è finanziato con fondi provenienti dal Ministero della Pubblica Istruzione e con fondi propri del Convitto;

**II.1.2) Forma giuridica che dovrà assumere il raggruppamento di operatori economici aggiudicatario dell'appalto:** sono ammesse a presentare offerta anche imprese appositamente e temporaneamente raggruppate secondo la normativa vigente .**a pena di esclusione** la stessa Impresa non può concorrere da sola e in Raggruppamento con altre ;

### **II.1.3.) Condizioni Di Partecipazione**

**Situazione personale degli operatori inclusi i requisiti relativi all'iscrizione nell'albo professionale o nel registro commerciale dovranno essere certificate mediante la documentazione prevista nell'allegato 1 “documenti richiesti”.**

**II.1.4) Termine per il ricevimento delle offerte:** entro le ore 12.00 del giorno 5 aprile 2008

**II.1.5.) Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta:** 180 giorni dalla scadenza fissata per la ricezione delle offerte

**II.1.6. Modalità di apertura delle offerte.**

**Data ora e luogo:** l'apertura dei plichi avrà luogo presso il Convitto, il giorno 15 aprile 2008 alle ore 10,00.

### **SEZIONE III : ALTRE INFORMAZIONI.**

**III.1.) Informazioni complementari:**

Si procederà, prima della apertura delle offerte, al controllo sul possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa richiesti dal presente bando di gara.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, tenuto conto della impossibilità di determinare soluzioni di continuità nella erogazione del servizio di ristorazione scolastica.

Non sono ammesse offerte parziali. In caso di discordanza tra valori espressi in cifre e valori espressi in lettere saranno presi in considerazione quelli più favorevoli all'Istituzione scolastica. In caso di offerte valutate con punteggio complessivo identico, si aggiudicherà l'appalto l'offerta con il prezzo più basso. Nel caso di migliori offerte uguali, si procederà all'aggiudicazione ai sensi del disposto di cui all'articolo 77 del R.D. n. 827 del 23 maggio 1924.

Si procederà alla determinazione della soglia di presunta anomalia ai sensi dell'art. 86, comma 2, del D.Lgs n. 163/2006.

Verificato il possesso dei requisiti e dopo gli adempimenti di legge, il Convitto provvederà all'aggiudicazione definitiva.

Non è ammesso il subappalto.

Il possesso di tutti i requisiti meramente dichiarati dal concorrente che risulterà aggiudicatario della gara e da quello che segue in graduatoria, dovrà essere comprovato dai medesimi **-a pena di decadenza-** mediante la consegna di idonea documentazione

La non presentazione di tutti gli elementi e documenti richiesti, la non rispondenza anche di un solo elemento e documento rispetto a quanto richiesto e dichiarato, determinerà l'esclusione dalla partecipazione della gara e l'applicazione delle sanzioni previste dalla legge.

L'aggiudicazione è impegnativa per l'impresa aggiudicataria ma non per il Convitto fino a quando non saranno perfezionati gli atti in conformità delle vigenti disposizioni.

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. n. 196/2003, i dati forniti dai concorrenti sono raccolti e trattati esclusivamente per lo svolgimento della procedura di gara e dell'eventuale successiva stipula e gestione del contratto.

### **SEZIONE IV "capitolato"**

#### **ART 1**

In particolare, il servizio prevede lo svolgimento delle seguenti operazioni:

- reperimento, stoccaggio e conservazione delle derrate;

- preparazione dei pasti; (per la dizione "pasti" si rimanda al punto 1.3 (specifica) e all'art. 29 del presente bando
- apparecchiatura dei tavoli
- porzionatura nei piatti
- distribuzione dei pasti mediante linea self – service;
- sgombero e pulizia dei locali di consumo dei pasti
- lavaggio delle stoviglie e di tutti i materiali utilizzati
- pulizia cucina, pertinenze e locali funzionalmente annessi
- raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti
- ogni altra operazione necessaria a garantire il regolare funzionamento del servizio

## **Art. 2 - Caratteristiche tipologiche del servizio di ristorazione**

La sala refettorio dovrà essere allestite come segue:

- 1) "napping" copritavolo, realizzato con un lato plastificato stampato impermeabile e un lato in materiale spugnoso di spessore adatto ad attutire i colpi e i rumori e di dimensioni adeguate ai tavoli.
- 2) tovaglie e tovaglioli monouso di carta riciclabile priva di materiali plastici, ai fini dell'inserimento - dopo l'uso - nei contenitori dei residui organici a formazione del compost.
- 3) Piatti di ceramica, fondi e piani, con peso massimo di gr. 750/cadauno.
- 4) Bicchieri di vetro infrangibile
- 5) Posate di acciaio (cucchiai, cucchiaini, forchette e coltelli parzialmente alveolati).

La Ditta dovrà assicurare l'igienizzazione delle stoviglie (pentole, piatti, bicchieri, posate inox) e di ogni altro strumento utilizzato nella preparazione, nel confezionamento, nella distribuzione, nel consumo, nel trasporto e nella somministrazione dei pasti, attraverso il loro lavaggio con lavastoviglie.

Nel caso di fornitura dei pasti con il sistema del catering, tutto il materiale monouso deve essere biodegradabile, compostabile e riciclabile, nonché idoneo e funzionale allo svolgimento del servizio;

Il napping copritavolo dovrà essere inserito e fissato su ogni tavolo, igienizzato durante le operazioni di rigoverno del refettorio e periodicamente rimosso per il lavaggio

Tutto il necessario per le apparecchiature deve essere fornito dall'I.A. e qualora il servizio sia organizzato in più turni, la dotazione di tutto il necessario all'apparecchiatura dovrà essere adeguata al numero complessivo degli utenti.

## **Art. 3- Mancata attivazione del servizio**

La mancata attivazione del servizio per esigenze di interesse pubblico o necessità non imputabili al Convitto, non dà diritto alla Ditta di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

#### **Art. 4 – Numero dei pasti**

##### **Il numero medio dei pasti è fissato indicativamente in 45 (quarantacinque)**

Il numero dei pasti è da considerarsi solo indicativo e non si darà luogo a modifiche del prezzo del pasto per eventuali variazioni in più o in meno. In ogni caso il numero dei pasti oscilla, da un numero massimo di 70 pasti ad un numero minimo di 15 nelle giornate di sabato, domenica e festivi infrasettimanali, che saranno comunque garantiti.

Nella preparazione dei pasti giornalieri, la ditta dovrà tener conto di una decurtazione del 10% per il calo fisiologico

#### **Art. 5 – Presentazione delle offerte**

Le modalità di presentazione delle offerte sono indicate nell'ambito del presente bando nella sezione "A"

#### **Art. 6 – Requisiti di partecipazione**

Le ditte per essere ammesse alla gara dovranno attenersi alle prescrizioni indicate nel bando di gara.

#### **Art. 7 – Assicurazioni e garanzie**

L'Impresa, si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivabile ai sensi di legge a causa dell'espletamento di quanto richiesto dal presente bando. A tale scopo l'Impresa si impegna a consegnare all'A.S. una polizza RCT/RCO stipulata con una primaria Compagnia di Assicurazione, nella quale venga indicato che l'A.C. e l'A.S. debbano essere considerate "terze" a tutti gli effetti.

Il Convitto è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere agli utenti, al personale docente e non docente, durante l'esecuzione del servizio. La Ditta assumerà a proprio carico l'onere di manlevare il Convitto da ogni azione che possa essere intentata nei confronti delle stesse amministrazioni per infortuni o danni arrecati a terzi o a dipendenti, in relazione allo svolgimento del servizio.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere tra l'altro la copertura dei rischi da eventuale intossicazione alimentare o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla somministrazione dei pasti. La polizza deve prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dalla Ditta.

L'Assicurazione dovrà essere prestata, sino alla concorrenza di massimali non inferiori a euro 1.000.000,00 (euro un milione/00) per sinistro.

Il Convitto è inoltre esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'impresa durante l'esecuzione del servizio

In caso di Raggruppamento temporaneo di imprese la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata al Convitto almeno 7 giorni prima della firma del contratto in copia resa autentica. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

Il Convitto è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni, o altro che dovessero accadere al personale dell'impresa durante l'esecuzione del servizio convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

#### **Art. 8 - Recesso da parte del Convitto**

Il Convitto può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione, nei casi previsti dalla legge o dal presente bando. Sono, inoltre, motivi di risoluzione i fatti non imputabili al convitto; modifiche per disposizioni legislative; decisione degli organi superiori (Min. Pubbl. Istr.; Uff. Scol. Regionale, Uff. Sc. Prov., ecc), oltre i casi previsti nei successivi artt. 53, 54 e 55.

#### **Art. 9 - Spese inerenti il servizio**

Sin dall'inizio dell'appalto tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio di ristorazione, sono interamente a carico dell'Impresa, compresa la fornitura delle attrezzature e del materiale necessario al buon funzionamento del servizio e al reintegro di quello usurato che al termine del contratto rimarranno di proprietà del Convitto

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione, scritturazione, bolli, e registrazione del contratto di appalto, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione sono a carico della Ditta.

Sono a carico della Ditta i costi per la rimozione dei rifiuti solidi urbani derivanti dal servizio mensa, così come le spese inerenti lo smaltimento dei rifiuti speciali derivanti dal servizio mensa e da qualsiasi operazione riguardante manutenzioni e/o ristrutturazioni.

#### **Art. 10 – Manutenzioni**

La ditta ha l'obbligo contrattuale di effettuare le manutenzioni incluso ogni altro intervento che si rendesse necessario nel corso dell'appalto anche per integrare o mantenere perfettamente funzionanti ed in efficienza gli impianti tecnologici utilizzati dalla ditta (a titolo esemplificativo e non esaustivo, i sistemi elettrici di comando, quali interruttori e prese, le rubinetterie; le apparecchiature di servizio dei locali, quali lampade e luci di emergenza; gli impianti delle reti di adduzione idrica e di scarico delle acque di rifiuto. Quanto sopra si intende prestato infine per i tratti degli impianti e nei locali compresi entro l'appalto).

Inoltre la ditta ha l'obbligo della manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso la sala mensa, procedendo alla loro sostituzione o alla sostituzione di componenti in caso di rotture.

Le attrezzature sostituite rimangono di proprietà del Convitto.

Gli interventi di manutenzione ordinaria delle attrezzature devono essere eseguiti da personale specializzato.

La data di effettiva esecuzione e le modalità degli interventi eseguiti – corredati del timbro e della firma del manutentore - devono essere annotati su un apposito registro tenuto presso il Convitto

Tali documenti dovranno essere consultabili dal personale del convitto preposto alle verifiche e ai controlli.

Al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura, l'Impresa sarà tenuta a provvedere, a propria cura e spese, tramite il personale specializzato delle Ditte incaricate della manutenzione, gli interventi necessari – ordinari

e straordinari - al massimo nei 5 giorni naturali e consecutivi. Al fine della verifica del rispetto dei tempi, copia della richiesta di intervento dovrà essere mantenuta nel centro refezionale.

L'Impresa, per ogni intervento di manutenzione eseguito, dovrà far pervenire al Convitto adeguata documentazione rilasciata dalla Ditta intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso.

La ditta annoterà gli interventi di manutenzione ordinaria, straordinaria e/o di sostituzione nell'apposito elenco delle attrezzature formulato in sede di consegna dei locali, di cui al successivo art. 61. Copia di detto elenco dovrà essere sempre custodita presso il centro refezionale, pena l'applicazione delle penali di cui all'art. 53 del presente bando.

In caso di guasto della lavastoviglie, la ditta dovrà provvedere alla sua riparazione entro 48 ore. La richiesta di intervento dovrà essere conservata presso il centro refezionale. Nel periodo di riparazione, la ditta dovrà

procedere, per l'igienizzazione delle stoviglie e di ogni altro strumento utilizzato, secondo quanto indicato all'articolo 2.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti nei termini prescritti, il decadimento - anche temporaneo - dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine relativamente alla sicurezza.

Il Convitto si riserva di controllare il rispetto delle conformità, delle procedure e della tempistica nonché l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, dei macchinari, degli impianti e degli arredi.

In caso di mancata adozione degli interventi necessari, si provvederà, previa diffida, ad applicare le penalità previste al successivo articolo 53 ed alla successiva esecuzione in danno.

#### **Art. 11 - Cessione del contratto e subappalto del servizio**

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.

E' fatto divieto di subappaltare il servizio caratteristico dell'appalto oggetto del presente bando.

#### **Art. 12 - Licenze e Autorizzazioni e obblighi normativi**

L'Impresa deve essere in possesso di tutte le prescritte autorizzazioni, nulla osta rilasciati da parte delle autorità preposte, necessarie per l'espletamento di quanto richiesto dal presente bando secondo le normative vigenti.

L'Impresa deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'Impresa dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Convitto, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

#### **Art. 13 - Sciopero e/o interruzione del servizio**

L'Impresa si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12/6/1990, n. 146 e successive modifiche ed integrazioni "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi

pubblici essenziali", nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge.

Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate con il Convitto in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore nutrizionale ed economico.

Tali soluzioni organizzative sono applicabili unicamente alle fattispecie previste dalle norme di legge, e, pertanto, ogni ulteriore forma di agitazione non potrà dar luogo - in nessun modo - a modifiche delle prestazioni dovute.

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno diritto all'appaltatore a risarcimenti o indennizzi a qualsiasi titolo. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevisto ed imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della dovuta diligenza, previdenza e perizia dovute dall'Appaltatore pubblico.

#### **Art. 14 – Organico – rapporto di lavoro**

Il personale in servizio presso il centro refezionale deve essere, per qualità e quantità professionale, adeguato ad un corretto e funzionale erogazione del servizio agli utenti.

Entro 30 giorni dall'avvio del servizio, la Ditta dovrà comunicare per iscritto al Convitto l'elenco nominativo del personale, con l'indicazione della qualifica e dell'orario di lavoro effettuato.

Il personale impiegato in sostituzione degli eventuali assenti deve risultare dal foglio firma giornaliero.

La Ditta è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello del Convitto avente diretta causa con il servizio di refezione e con gli addetti delle Società incaricate del monitoraggio.

La ditta è tenuta ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio di cui trattasi, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

#### **Art.15 – Formazione e aggiornamento del personale**

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, con particolare riferimento al D.lgs. 626/94, la ditta ha l'obbligo di aggiornare il proprio personale sui seguenti temi

– personale addetto alla produzione:

- Standards di qualità previsti nel capitolato
- Accettazione e conservazione delle derrate
- Norme nutrizionali e igieniche per la corretta preparazione e conservazione degli Alimenti
- Organizzazione della preparazione dei pasti
- Preparazione delle diete speciali, nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato e dei relativi allegati e delle normative sulla privacy
- Norme relazionali e comportamentali con l'utenza
- Organizzazione e modalità della raccolta differenziata dei rifiuti derivanti dalla produzione dei

pasti

– personale addetto alla distribuzione:

- Standards di qualità previsti nel capitolato
- Modalità di distribuzione e sporzionamento
- Distribuzione delle diete speciali, nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato e dei relativi allegati e delle normative sulla privacy
- Norme relazionali e comportamentali con l'utenza
- Organizzazione e modalità della raccolta differenziata dei rifiuti a fine pasto

### **Art. 16 - Vestiario**

La ditta in conformità a quanto disposto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80 e s.m.i., fornirà a tutto il personale, divise complete di lavoro (camice, pettorina, copricapo).

La ditta fornirà, altresì, gli indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.lgs. 626/1994 e s.m.i., comprese le scarpe antinfortunistiche, nonché le mascherine monouso.

Il personale deve indossare correttamente le divise fornite dalla ditta, secondo le specifiche fasi di lavoro che sta svolgendo. E' vietato indossare la divisa destinata allo svolgimento delle pulizie sopra a quella destinata alle fasi di produzione e distribuzione dei cibi.

Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'Impresa dovrà portare in modo visibile il cartellino identificativo, riportante:

- foto personale
- nome e cognome
- qualifica
- nome dell'Impresa.

Il cartellino identificativo è personale e può essere usato solo dal titolare.

### **Art. 17 - Idoneità Sanitaria**

L'Impresa deve provvedere a garantire al Convitto che il personale impiegato per la realizzazione del servizio, soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti.

### **Art. 18 - Igiene del personale**

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modificazioni ed integrazioni, il D. Lgs. 155/97 e s.m.i., al Regolamento CE 285/2004, alla Deliberazione di G.R. 230/2005 nonché a quanto previsto dalle normative e dai Regolamenti vigenti e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezionamento e al trasporto e alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale durante il servizio non deve avere smalti sulle unghie, né indossare monili (esempio: anelli, braccialetti, orecchini etc.) al fine di non creare contaminazione delle pietanze in lavorazione. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

## **Art. 19 - Applicazioni dei contratti di lavoro**

Il personale tutto, nessuno escluso deve essere iscritto nel libro paga della ditta.

## **Art. 20 - Disposizioni igienico sanitarie**

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80, al D.Lgs. 155 del 26 maggio 1997, al D. Lgs 156 del 26 maggio 1997, L. 852/04, L. 882/04, L. 883/04, nonché alla Deliberazione di G.R. 275/06 e successive modificazioni e integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato, fermo restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive comunitarie autoapplicative non condizionate.

## **Art. 21 – Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari**

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti.

In particolare, è tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti di origine transgenica (OGM).

Le carni impiegate devono provenire da animali alimentati con mangimi nella cui composizione non sono presenti materie prime di origine transgenica.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, congelatori e nel magazzino e destinate alla preparazione dei pasti per le utenze previste dal presente capitolato, dovranno essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche.

Non è consentito l'uso di carni congelate; Non è ammesso l'uso di pesce surgelato.

## **Art. 22 - Igiene della produzione**

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

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Durante tutte le operazioni di produzione l'impianto di aspirazione dovrà essere sempre funzionante.

## **Art. 23 - Conservazione delle derrate**

La conservazione e lo stoccaggio delle derrate deve essere effettuato in conformità alla normativa vigente

## **Art. 24 - Riciclo**

Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Nel rispetto delle norme igienico sanitarie le derrate integre non consumate potranno essere ritirate dalle

associazioni Onlus che ne facciano richiesta al Convitto

Gli avanzi dovranno essere eliminati o destinati agli animali, al fine di ottemperare a quanto previsto dal D.lgs. 22/1997 così come modificato dalla Legge n° 179 del 31/7/2003 – art 23 su G.U. n° 189 del 13/8/2002 – art 8. In merito alla possibilità di ritirare, da parte di Associazioni o volontari zoofili, i residui di mense dalle refezioni scolastiche si dispone che:

- L'Associazione deve essere iscritta nell'apposito albo presente nella ASL
- Deve essere individuata la colonia felina o canina interessate
- L'Associazione deve essere in possesso di adeguati contenitori idonei per il ritiro del materiale e il volontario addetto al ritiro non può, comunque, entrare nei locali di cucina e mensa
- La Ditta che effettua il servizio di ristorazione scolastica deve esserne informata
- Deve essere regolamentato il momento del ritiro a norma di Legge

### **Art. 25 - Manipolazione e cottura**

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

### **Art. 26 - Linea refrigerata**

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente.

### **Art. 27 - Pentolame per la cottura e utensili**

Per la cottura e la conservazione di cibi cotti deve essere impiegato solo pentolame e utensili in acciaio inox.

### **Art. 28 - Condimenti**

I primi piatti devono essere conditi al momento della distribuzione.

Presso il refettorio devono essere sempre disponibili olio extravergine di oliva, aceto di vino e limone.

### **Art. 29 - Struttura del menù, dello spuntino di metà mattina, del pranzo, della merenda, della cena**

I pasti saranno forniti rispettando la composizione, la distribuzione, le grammature, le caratteristiche merceologiche degli alimenti, **per allievi in età scolare dediti anche ad attività sportive.**

a) La struttura della colazione è la seguente:

latte, caffè, the, cioccolato; lieviti, biscotti secchi, marmellata e nutella (in monoporzioni)

b) La struttura dello spuntino di metà mattina è la seguente:

1 banana + biscotti tipo Ringo 1 confezione 30 g  
pane e cioccolato pane 25 g + cioccolato 30 g  
merendina tipo croissant 50 g  
cracker (1 confezione) 25 g + 1 succo di frutta 200 ml  
biscotti tipo Ringo 2 confezioni da 30 g

c) La struttura del pranzo è la seguente:

- ◆ un primo
- ◆ un secondo
- ◆ un contorno

- ◆ pane
- ◆ dessert: frutta di stagione (offerta in non meno di tre diversi tipi nella medesima settimana; una volta alla settimana deve essere fornita una banana ), gelato e crème caramel.
- ◆ Acqua minerale e, a giorni alterni coca cola e aranciata (1 bottiglia da 1,5 lt ogni 5 allievi).

d) La struttura della merenda è la seguente:

panino tipo rosetta farcito con prosciutto cotto, mortadella, salame, formaggi.

1 banana + biscotti tipo Ringo 1 confezione 30 g

pane e cioccolato pane 25 g + cioccolato 30 g

merendina tipo croissant 50 g

cracker (1 confezione) 25 g + 1 succo di frutta 200 ml

biscotti tipo Ringo 2 confezioni da 30 g

e) La struttura della cena è la seguente:

un primo

un secondo

un contorno

pane

frutta

acqua minerale.

Il Convitto inoltre potrà richiedere alla ditta la fornitura di cestini da viaggio. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, dovranno essere somministrate in caso di sciopero o altre eccezionali situazioni.

I cestini freddi devono essere confezionati nella stessa giornata del consumo,

I cestini freddi devono essere confezionati individualmente in sacchetti di carta ad uso alimentare con manici e devono essere così composti:

n. 2 pane all'olio da 30 gr farciti con 30 gr prosciutto crudo ciascuno

n. 1 pane all'olio da 30 gr farcito con 30 gr prosciutto arrosto

n. 1 pane all'olio da 30 gr farcito con 30 gr formaggio tipo crescenza, provolone

1 banana

1 barretta di cioccolata 30g

1 bottiglia acqua naturale in PET da 500 ml

2 tovaglioli di carta riciclabile

1 bicchiere in materiale biodegradabile, riciclabile e comportabile

### **Art. 30 – Diete speciali**

Le diete speciali sono menù che richiedono alcune modifiche rispetto al menù standard e devono essere erogati dalla ditta su indicazione del Convitto

- Le diete speciali saranno somministrate a cura della ditta esclusivamente dietro richiesta del Convitto

**Diete speciali leggere:** La ditta si impegna alla preparazione e somministrazione di diete leggere, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno. La richiesta della dieta leggera non necessita di certificato medico. Tale menù conserva la medesima struttura di cui all'articolo 29 ed è costituito da pasta o riso in bianco, conditi con olio e parmigiano reggiano, da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato, patate lessate.

**Diete speciali per motivi di salute (allergie):** La ditta si impegna alla somministrazione di diete leggere per gli utenti soggetti ad allergie alimentari

La ditta ha l'obbligo di erogare le diete speciali, nonché di fornire tutti i prodotti alimentari necessari alla preparazione delle diete speciali.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e secondo le modalità che saranno indicate dall'A.C.

Le diete speciali devono essere confezionate in piatti monoporzione con coperchio e con un codice inequivocabilmente corrispondente all'utente a cui è destinato.

Per la scelta dei prodotti nell'intolleranza al glutine, bisogna utilizzare il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia e i prodotti che hanno specificato in etichetta che possono essere assunti da celiaci.

Per la preparazione dei pasti per i celiaci si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti).

L'ordinazione delle diete speciali viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù.

### **Art. 31 - Variazione del menù**

I menù non sono modificabili. Sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni nei seguenti casi:

- ◆ interruzione e/o guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- ◆ interruzione temporanea della produzione, per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o del flusso idrico;
- ◆ avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione dovrà essere richiesta per iscritto al Convitto per la previa autorizzazione.

### **Art. 32 – Informazione agli utenti del servizio**

La ditta è tenuta ad affiggere all'inizio di ciascuna settimana - all'ingresso della sala mensa o in apposita bacheca, in maniera che sia ben visibile - il menù settimanale .

Nella sala mensa deve essere disponibile una bilancia automatica per la verifica del peso delle pietanze da parte del personale addetto alla distribuzione, e di altro personale incaricato del controllo.

### **Art. 33 - Prenotazione dei pasti**

La ditta deve individuare nell'ambito del proprio organico un addetto per la rilevazione giornaliera dei pasti da erogare.

Entro le 9,00 di ogni giorno, tale addetto deve consultare il coordinatore degli educatori o l'educatore in servizio per rilevare il numero degli allievi e del personale avente titolo a cui erogare il pasto nella medesima giornata ed annotarlo sul "Foglio di prenotazione pasti" che dovrà essere controfirmato dall'educatore - sotto la propria responsabilità - presente al momento della rilevazione.

Una copia del citato "foglio di prenotazione pasti" dovrà essere allegato mensilmente alla fattura presentata al convitto per la liquidazione delle competenze.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti rilevati nel "Foglio di prenotazione pasti" ed il numero dei pasti distribuiti, l'Impresa deve immediatamente provvedere alla fornitura delle derrate necessarie e alla preparazione dei pasti mancanti.

#### **Art. 34 - Orari di distribuzione dei pasti**

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata negli orari concordati e definiti con il Convitto. Tali orari dovranno essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative che saranno indicate dal convitto stesso.

#### **Art. 35 - Personale addetto alla distribuzione dei pasti**

La distribuzione dei pasti, sarà effettuata con il sistema della linea self service , a cura del personale della ditta. Tale personale deve avere un comportamento professionalmente corretto, sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve indossare idoneo vestiario

#### **Art. 36 - Somministrazione**

L'Impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti di cui al comma 1.2 del presente bando , per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'Impresa deve, inoltre, garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù

#### **Art. 37 - Disposizioni igienico sanitarie**

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modifiche ed integrazioni, al D.Lgs.155/97, nonché al Regolamento CE 852/2004, alla Delibera di G.R. 275/2006 e a quanto previsto dal Regolamento Locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato, e ad ogni successiva modifica e integrazione.

#### **Art. 38- Regolamenti**

Gli interventi di pulizia eseguiti presso le cucine e presso i refettori, devono essere conformi alle norme e disposizioni di legge .

I detersivi che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie devono essere conformi alle norme di legge.

#### **Art. 39 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature**

Le attrezzature presenti presso le cucine devono essere deterse e disinfettate

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro

generale dovranno essere disinseriti.

#### **Art. 40- Pulizie esterne ai locali cucina**

La pulizia delle aree esterne di pertinenza delle cucine è a carico dell'Impresa che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite. Sono altresì a carico della ditta le pulizie, interne ed esterne, delle pareti vetrate della cucina e dei refettori.

#### **Art. 41- Modalità di pulizia dei refettori**

Le operazioni di pulizia da eseguire presso il refettorio consistono in:

- sparcchiatura;
- lavaggio dei tavoli;
- pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
- pulizia degli arredi;
- capovolgimento delle sedie sui tavoli;
- spazzatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, delle aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti i locali refezionale;
- pulizia servizi igienici del refettorio e zone attigue esterne ai servizi igienici;
- lavaggio dei vetri interni ed esterni del locale refettorio.

Le operazioni sopra riportate dovranno essere eseguite dopo ogni utilizzazione del locale refettorio.

#### **Art. 42 - Modalità di utilizzo dei detersivi e loro stoccaggio**

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

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

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

#### **Art. 43 - Interventi ordinari e straordinari**

L'Impresa deve effettuare presso tutti i locali interessati alla conservazione, preparazione, distribuzione e consumo degli alimenti, e loro pertinenze, nonché degli spazi adibiti alla raccolta rifiuti, un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio e poi con cadenza quadrimestrale per tutta la durata del contratto e ogniqualvolta il monitoraggio ne riveli l'esigenza.

La ditta dovrà conservare presso il centro refezionale tutte le attestazioni rilasciate dalle Imprese specializzate che hanno svolto le disinfestazioni e le derattizzazioni.

Le operazioni di disinfestazione e derattizzazione possono essere svolte esclusivamente da ditte in possesso delle abilitazioni ai sensi di legge (L. 82/94 e s.m.i., DM 274/97 e s.m.i.).

#### **Art. 44 - Divieti**

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

#### **Art. 45 – Rifiuti**

Fermo restando il rispetto di quanto previsto nel presente capitolato in merito alle azioni prevenzione nella produzione di rifiuti, i rifiuti urbani prodotti dalle attività di preparazione dei cibi e nei refettori dovranno essere raccolti in modo da garantire una corretta gestione della successiva fase di conferimento al servizio pubblico di igiene urbana, nel rispetto di quanto previsto dal "Regolamento Comunale per la gestione dei rifiuti urbani" approvato con deliberazione CC n. 105 del 12 maggio 2005 e secondo le modalità attivate dal soggetto gestore per le diverse frazioni merceologiche (frazione secca riciclabile in mono materiale o multi materiale; frazione umida; rifiuto indifferenziato o frazione secca residua qualora sia stata attivata la raccolta della frazione umida).

La ditta è tenuta a conferire le diverse frazioni, previa riduzione volumetrica in modo da garantire la massima purezza del materiale differenziato.

E' vietato conferire le frazioni per le quali il soggetto gestore ha attivato la raccolta differenziata con le modalità previste per il rifiuto indifferenziato per la frazione secca residua.

E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico etc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati dalla presenza di rifiuti imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della ditta

#### **Art. 46 - Disposizioni in materia di sicurezza**

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo alla ditta di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D.Lgs. 626 dell'11/09/1994 e successive modificazioni e integrazioni.

L'Impresa entro 60 giorni dall'inizio del servizio, dovrà redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro (art. 4, comma 2, let. a) del D.Lgs.626/94 e s.m.i.). Il documento dovrà essere trasmesso al Dirigente scolastico, che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, che l'Impresa dovrà recepire entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività.

Resta a carico dell'Impresa la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio, di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad Uso Promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

La ditta ha, altresì, l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato, quanto previsto dal DPR 1 marzo 1956, n. 303 e successive modifiche ed integrazioni.

#### **Art. 47 - Diritto di controllo del Convitto**

E' facoltà del Convitto effettuare controlli in qualsiasi momento - senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune - al fine di verificare la conformità del servizio fornito alle prescrizioni di legge e alle

condizioni contrattuali.

E' facoltà del Convitto disporre, senza limitazione di orario la presenza presso i centri di produzione pasti di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge, di quanto previsto nel presente bando

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati del convitto in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.

I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge e delle loro successive modificazioni ed integrazioni.

#### **Art. 48 – Soggetti ed Organismi preposti al controllo e relative competenze**

I Soggetti e gli Organismi preposti al controllo sono:

- gli organismi istituzionali legittimati al controllo
- i competenti Servizi della A.S.L.,
- il personale incaricato dal convitto
- strutture specializzate incaricate dal Convitto

Il personale addetto ai controlli, all'atto del controllo medesimo, procederà a darne avviso al personale di vigilanza della scuola che, a sua volta, ne darà comunicazione al Dirigente Scolastico o al Coordinatore educativo. Il Dirigente Scolastico o il coordinatore educativo, o loro referenti, potranno assistere alle operazioni ispettive, senza interferire con lo svolgimento delle stesse.

#### **Art. 49 - Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti**

E' diritto delle rappresentanze degli utenti, procedere al controllo del servizio, al fine di:

- a rilevare il mancato rispetto dei menù
- b verificare le date di scadenza dei prodotti
- c verificare lo stato di pulizia degli ambienti.

#### **Art. 50 - Tipologia dei controlli**

I controlli possono essere effettuati dal personale del Convitto e/o da personale incaricato.

I controlli non dovranno comportare interferenze nello svolgimento di tutte le operazioni inerenti il servizio.

I controlli sono:

- a) a vista
- b) analitici (effettuati dal Convitto e/o da personale incaricato dalla medesima)

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

- controllo registro pulizia e disinfestazioni
- modalità di stoccaggio nelle celle
- temperatura dei frigoriferi e dei congelatori
- controllo data scadenza prodotti

- modalità lavorazione derrate
- modalità cottura
- modalità distribuzione
- lavaggio e impiego sanificanti
- caratteristiche sanificanti
- modalità sanificazione
- verifica corretto uso impianti
- stato igienico attrezzature e ambiente
- stato igienico sanitario personale
- stato igienico servizi
- organizzazione del personale
- controllo organico
- professionalità addetti
- controllo quantità delle derrate in relazione tabelle dietetiche e nutrizionali e relative grammature
- controllo sulla quantità di derrate giornaliere necessarie per lo spuntino di metà mattina ed il pranzo entro le ore 9,00 della giornata
- controllo sulla qualità di tutte le derrate e della loro conformità alle prescrizioni del presente capitolato speciale di appalto
- modalità manipolazione
- controllo funzionamento impianti tecnologici
- controllo funzionamento attrezzature
- controllo abbigliamento di servizio del personale
- controllo modalità di trasporto dei pasti e derrate
- controllo sulle modalità di gestione dei rifiuti e della raccolta differenziata
- controllo della conformità dei mezzi di trasporto alle normative e alle prescrizioni del presente capitolato.

Il Convitto . si riserva l'effettuazione di ulteriori controlli a vista ritenuti necessari.

I controlli analitici – svolti dal Convitto e/o da personale incaricato dalla medesima - si effettuano mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e, comunque, rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto al Convitto per le quantità di campioni prelevati.

Il Convitto si riserva, altresì, la facoltà di effettuare controlli in ordine alla provenienza delle carni impiegate, con particolare riferimento all'utilizzo dei mangimi usati negli allevamenti, al fine della verifica dell'assenza di OGM.

#### **Art. 51- Autocontrollo da parte dell'Impresa ( sistema HACCP)**

L'Impresa deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati del Convitto per i controlli di conformità, il Piano di autocontrollo da essa predisposto, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione relativa almeno al mese in corso.

## Art. 52 - Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa deve prelevare almeno gr.150 dei prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in congelatore per le 72 ore successive.

Sui sacchetti dovranno essere riportati il luogo, la data e l'ora di prelievo.

La ditta è tenuta a consegnare, su richiesta del Convitto, i succitati campioni.

## Art. 53 - Inadempienze e penalità

Qualora si verificano inadempienze della ditta nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate penalità in relazione alla gravità delle stesse, a tutela delle norme contenute nel presente bando, dal Convitto.

Le penalità minime che il Convitto ha titolo di applicare sono le seguenti, distinte in due livelli di gravità delle inadempienze.

Le penali di 1° LIVELLO danno luogo esclusivamente a sanzioni di valore economico.

Le penali di 2° LIVELLO, tenuto conto della gravità delle stesse, potranno dar luogo alla risoluzione contrattuale secondo le procedure e i termini stabiliti negli articoli 55 e 56

### PENALI DI 1° LIVELLO

	Penale in euro	Tipologia
1)	8.000,00	Ogniquale volta viene negato l'accesso agli incaricati dall'A.S. e dall'A.C. ad eseguire i controlli di conformità.
2)	1.000,00	Per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nel menù giornaliero non autorizzate
3)	4.000,00	Per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nelle diete speciali
4)	1.000,00	Per ogni mancato rispetto delle grammature previste dalle Specifiche Dietetiche, verificato su 10 pesate della stessa preparazione
5)	3.000,00	In caso di ritrovamento di corpi estranei organici e inorganici nelle derrate
6)	1.000,00	In caso di ritardo di oltre quindici minuti nella somministrazione dei pasti.
7)	100,00	Per ogni spuntino di metà mattina o di merenda pomeridiana in meno, ovvero non consegnato rispetto al numero richiesto.
8)	2.000,00	Per mancata conservazione dei campioni di cui all'articolo 52 del presente bando
9)	2.000,00	Per carenza igienica delle cucine, dei refettori e dei terminali di consumo - - in relazione al piano di pulizia e sanificazione
10)	1.000,00	Per carenza della corretta prassi igienica del personale.
11)	1.000,00	In caso di assenza o rottura delle bilance di cucina.
12)	3.000,00	Per mancata consegna, al Convitto, della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP.
13)	1.000,00	Per ogni mancata comunicazione della sostituzione del personale

14)	1.000,00	Per mancato rispetto delle disposizioni in ordine alle prescrizioni di vestiario da fornire al personale.
15)	500,00	Per ogni mancata osservanza di quanto disposto in ordine al cartellino identificativo del personale.
16)	3.000,00	Per mancata consegna, entro 30 giorni dall'inizio del servizio (e all'avvio di ogni anno scolastico) dell'elenco nominativo del personale, completo di qualifica e orario giornaliero - per il centro refezionale,
17)	3.000,00	Per mancata presenza, presso il centro refezionale, dei documenti previsti dal bando (bolle di consegna, elenco attrezzature, ecc)
18)	1.000,00	Per non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti
19)	1.000,00	Per ciascuna infrazione verificata relativamente all'adozione ed al rispetto del piano di manutenzione, nonché per la mancata esecuzione dei necessari interventi previsti nel presente bando;
20)	1.000,00	Per mancata o incompleta apparecchiatura dei tavoli.
21)	Da 500 a 3.000,00	Per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal normative di Legge, a seconda della gravità.

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

Qualora la ditta . sia stata sanzionata – con penali di 1° livello – complessivamente per 5 volte nel corso di un anno scolastico le ulteriori sanzioni di 1° livello (dalla sesta alla decima) saranno comminate raddoppiando l'importo della penalità.

#### **PENALI DI 2° LIVELLO**

22)	5.000,00	Per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nelle diete speciali (per motivi di salute) ;
23)	5.000,00	In caso di ritrovamento di corpi estranei organici e inorganici nei pasti;
24)	5.000,00	Per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi;
25)	5.000,00	Per mancato rispetto delle norme relative ai sistemi di qualità,
26)	1.000,00	Per ogni etichettatura mancante o etichettatura non conforme alla vigente normativa ;
27)	3.000,00	Per rilevante carenza igienica della cucina e/o del refettorio supportata da riscontri analitici - in relazione al piano di pulizia e sanificazione;
28)	2.500,00	Per rilevante carenza igienica degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti in relazione al piano di pulizia e sanificazione – supportata da riscontri analitici;
29)	3.000,00	Per mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la preparazione e cottura dei pasti, il trasporto e la distribuzione dei pasti previsto dalle normative in materia.
30)	3.000,00	Per rilevante carenza della corretta prassi igienica del personale.

31)	3.000,00	In caso di derrate non conformi, in maniera rilevante,
-----	----------	--

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

Qualora la ditta sia stata sanzionata nell'arco di un anno scolastico con penali di 2° -livello - per tre volte complessivamente, le ulteriori sanzioni di 2° livello (la quarta e la quinta saranno comminate raddoppiando l'importo della penalità maggiorato della somma di Euro 2.500,00).

**Alla sesta penalità di secondo livello, il contratto viene rescisso.**

#### **Art.54- Applicazione delle penalità**

L'applicazione delle penalità è di competenza diretta del Convitto.

Ogni applicazione delle penali dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, a cura del Convitto - alla quale la Ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 8 giorni dal ricevimento della contestazione. Trascorso tale termine o qualora le controdeduzioni non siano ritenute valide, Il Convitto procede, entro 15 giorni lavorativi, all'applicazione delle sanzioni previste dal presente capitolato.

L'applicazione delle penalità è adottata con provvedimento formale del Dirigente Scolastico

**Il recupero delle penalità, da parte del Convitto , sarà effettuato mediante ritenuta diretta sul corrispettivo dovuto, nel primo periodo utile, dopo l'adozione del provvedimento.**

#### **Art. 55- Risoluzione di diritto del contratto**

Quando nel corso dell'anno scolastico il Convitto accerta che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, fatta salva l'applicazione delle penali previste, può fissare un congruo termine entro il quale la ditta si deve conformare, nonché produrre le proprie controdeduzioni; trascorso il termine stabilito e valutate non convincenti le giustificazioni addotte il Convitto risolve il contratto.

#### **Art. 56- Ipotesi di risoluzione del contratto**

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, il Convitto avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione alla ditta , con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno della ditta stessa e salva l'applicazione delle penalità prescritte.

Le parti convengono che, oltre a quanto è previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione espressa del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) Apertura di una procedura concorsuale o di fallimento della ditta
- b) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte della ditta
- c) Abbandono dell'appalto;
- d) Per motivi di pubblico interesse o necessità;
- e) Casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata causa della ditta

- f) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente bando in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dalla ditta anche a seguito di diffide del Convitto;
- g) impiego di personale non dipendente dall'I.A. e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio;
- h) Interruzione non motivata del servizio;
- i) Subappalto del servizio;
- j) Cessione totale del contratto a terzi;
- k) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione
- l) Ulteriore inadempienze della ditta dopo la comminazione di n. 5 penalità di 2° livello nel corso dell'anno scolastico:
- m) Destinazione dei locali affidati alla ditta ad uso diverso da quello stabilito dal presente bando
- n) Utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche
- o) Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex. D.lgs. 155/1997 e s.m.i.

#### **Art. 57 - Prezzo del pasto**

Il prezzo unitario del pasto è quello risultato dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dalla ditta a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole. Con riferimento a quanto stabilito nel presente bando, nel prezzo del pasto s'intendono interamente compensati dal Convitto alla ditta tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso o implicito dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

#### **Art. 58 - Modalità di pagamento**

I pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente bando saranno effettuati dal Convitto in favore della ditta a mezzo mandati di pagamento riscuotibili secondo la modalità prescelta dalla ditta

#### **Art.59 – Liquidazione**

La liquidazione dei corrispettivi dovuti alla ditta , avverrà su presentazione di regolari fatture, entro 60 giorni - naturali e consecutivi - dalla data di protocollo della fattura da parte dell'ufficio competente e previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del responsabile. La fattura deve essere emessa in relazione al numero dei pasti ordinati ed effettivamente somministrati al Convitto

Le parti convengono che il Convitto potrà rivalersi, per ottenere il risarcimento di eventuali danni contestati alla ditta , il rimborso di spese e il pagamento di penalità irrogate, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine a mezzo incameramento della cauzione.

Le fatture mensili devono essere corredate dai "foglio di giro", controfirmati dagli educatori

Il Convitto non potrà dare corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate.

59.1 ) In fattura la ditta dovrà specificare distintamente il numero di ogni singolo componente del "pasto" da moltiplicare per i prezzi singoli così come definiti nell'offerta della ditta.

## **Art. 60 – Cessione del Credito**

La cessione del credito è disciplinata dall'art. 117 del D. Lgs. 163/06.

## **Art. 61 – Attrezzature**

61.1 Il Convitto mette a disposizione dell'impresa il centro refezionale sito nei locali del Convitto con gli impianti, le attrezzature, i macchinari e gli arredi presenti.

61.2 Durante il periodo di gestione, la ditta si impegna a mantenere in ottimo stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle macchine e agli arredi, senza la preventiva autorizzazione scritta del convitto.

61.3 Alla Scadenza del contratto la ditta si impegna a riconsegnare al convitto i locali con gli impianti, attrezzature e arredi annessi, i quali devono essere uguali in numero specie e qualità a quelli di cui all'inventario iniziale.

Tali beni devono essere consegnati in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Restano di proprietà del convitto le apparecchiature eventualmente sostituite a seguito di rottura.

Qualora si ravvisassero danni arrecati alle strutture ,impianti, macchine ed attrezzature, questi verranno stimati ed addebitati interamente alla ditta.

## **Art 62 Revisione prezzo.**

La revisione del prezzo del pasto potrà avvenire solo a partire dal mese di settembre 2010.

## **Art 63 - Rinvio**

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, sono applicabili le disposizioni contenute nelle normative vigenti in materia di gare di appalto, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale, di sicurezza degli impianti (legge 46/90 e s.m.i.), della legge e del regolamento per l'amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato (regio decreto 18 novembre 1923 n.2440, e R.D. n.827/24 e successive modificazioni e integrazioni), del capitolato generale del Comune di Roma di cui alla deliberazione consiliare 6126 del 17/11/1983, nonché le norme del codice civile e a quelle che eventualmente interverranno a modifica e integrazione delle normative richiamate.

**MODELLO "A"**

RELATIVO ALL'OFFERTA ECONOMICA DEL CONVITTO PER SORDI DI ROMA

Spett. Istituzione Scolastica

Il sottoscritto ..... nato a ..... Prov. ( .....)

In qualità di legale rappresentante dell'I.A. ....

Con sede in ..... Via ..... N. ....

Partita IVA .....

Al fine di concorrere all'aggiudicazione del contratto per l'affidamento del servizio di ristorazione relativo al Convitto per Sordi di Roma Vicolo del Casale Lumbroso 129

**DICHIARA CHE**

Il prezzo unitario offerto è così composto

= prima colazione	pari a euro.....
= spuntino di metà mattina	pari a euro.....
= pranzo	pari a euro.....
= merenda	pari a euro.....
= cena	pari a euro.....

Prezzo pro capite alunno/giorno €..... ( in lettere.....)

A tal fine

**DICHIARA**

Di accettare integralmente, senza riserve e condizioni, tutte le disposizioni, clausole, restrizioni, limitazioni e responsabilità contenuti nel presente bando , e di impegnarsi a rispettare tutti gli oneri e le clausole previste nella documentazione tecnica allegata ad esso, che ne costituisce parte integrante e sostanziale, e nel capitolato generale del Comune di Roma, anche ai sensi di quanto previsto dall'articolo 1341 del codice civile.

Di aver valutato tutte le circostanze che hanno portato alla determinazione del prezzo e alle condizioni contrattuali che possono influire sull'esecuzione del servizio.

Di considerare i prezzi medesimi, nel loro complesso, congrui, remunerativi e omnicomprensivi di quanto serve per il regolare svolgimento del servizio e che gli stessi consentono di assicurare ai lavoratori impiegati, nonché ai soci (se cooperativa) il trattamento economico e contributivo minimo previsto da contratto collettivo vigente nella Provincia di Roma.

-----  
(firma leggibile e per esteso del legale rappresentante)



## DICHIARAZIONE

Il sottoscritto ..... nato a ..... Prov. ( .....)  
In qualità di legale rappresentante della ditta .....  
Con sede in ..... Via ..... N. ....  
Partita IVA .....

### DICHIARA CHE

Ha preso esatta conoscenza del disposto di cui al presente bando:

**Articolo 62** – in relazione all' eventuale revisione del prezzo del pasto, esso potrà avere decorrenza ed efficacia per il periodo settembre 2010 fino al termine dell'appalto.

Firma per esteso

.....

## DOCUMENTAZIONE RICHIESTA

A) certificato rilasciato ai sensi dell'art. 7 del D.P.R. 7.12.95 n.581 della C.C.I.A.A. - Ufficio Registro delle Imprese - Sezione Ordinaria/ Sezione Speciale della Provincia ove ha sede legale l'Impresa dal quale risulti:

1) l'iscrizione presso l'Ufficio del Registro medesimo;

2) la denominazione dell'Impresa;

3) l'indicazione del titolare e/o legale/i rappresentante/i dell'Impresa;

4) che l'impresa si trovi nel pieno e libero esercizio di tutti i suoi diritti e non si trovi pertanto in stato di liquidazione, fallimento, concordato preventivo o cessazione di attività;

5) l'attività economica svolta che dovrà essere inerente all'oggetto della gara.

B) dichiarazione di non trovarsi in nessuna delle cause di esclusione di cui all'articolo 38 del decreto legislativo n.163 del 12 aprile 2006 , nonché l'indicazione di eventuali condanne per le quali il dichiarante abbia beneficiato della non menzione;

C) dichiarazione che al bando cui si partecipa non concorrono singolarmente, o in raggruppamento, società o imprese nei confronti delle quali sussistono rapporti di collegamento e controllo determinati in base ai criteri di cui all'art. 2359 del Codice Civile. Il rappresentante legale e/o titolare dell'impresa è tenuto altresì a dichiarare l'eventuale sussistenza di altri rapporti con imprese potenzialmente partecipanti, che ugualmente risultino lesivi dell'autonoma segretezza e unicità dell'offerta e della parità di condizione tra i concorrenti alla gara;

D) dichiarazione attestante il possesso dei requisiti di regolarità contributiva.

E) ai soli fini informativi, dichiarazione di essere in regola con il disposto di cui all'art.9 Legge 125/91 relativo alla situazione del personale maschile e femminile in organico;

F) *solo in caso di costituenda associazione temporanea di imprese*: dichiarazione di impegno di ciascuna impresa a costituire l'associazione medesima con l'indicazione dell'impresa che sarà designata quale capogruppo e delle parti del servizio svolta da ciascun componente il costituendo raggruppamento.

G) solo in caso di associazione temporanea di imprese già formalmente costituita: mandato speciale con rappresentanza nelle forme di legge con l'indicazione delle parti del servizio svolta da ciascun componente il raggruppamento.

### III.2.2.) Capacità economica e finanziaria:

H) dichiarazione dell'importo del fatturato dell'impresa per servizi di ristorazione scolastica oggetto della gara, realizzato negli ultimi tre esercizi (2005 / 2006 / 2007 )

I) Polizza fideiussoria pari ad € 6.000,00 ad escussione diretta da parte del Convitto.

### III.2.3) Capacità tecnica:

L) Dichiarazione di aver svolto negli ultimi tre anni servizi di ristorazione nelle istituzioni scolastiche nei confronti di un unico committente

*Si chiarisce che verrà considerato come reso nei confronti di un unico committente anche il servizio di ristorazione scolastica svolto in un medesimo territorio urbano in favore di più persone giuridiche contraenti che, seppur formalmente distinte, per collegamento istituzionale o normativo, abbiano stabilito identiche o comuni condizioni e modalità di svolgimento del servizio stesso. A solo titolo di esempio, verranno in tal senso considerati i contratti stipulati dalle scuole in regime di autogestione, quelli delle società facenti parte del medesimo gruppo industriale o delle articolazione di ente o istituzione purché con le predette identiche o comuni condizioni e modalità di svolgimento del servizio.*

**M)** Dichiarazione di aver preso esatta conoscenza dello stato di fatto dei locali refettorio, delle cucine, dei locali annessi e delle zone di pertinenza, e di tutte le circostanze particolari che possano influire sulla modulazione dell'offerta e sullo svolgimento del servizio di ristorazione e di aver ritenuto le condizioni tali da consentire l'offerta.

**N)** Dichiarazione di aver acquisito ed esaminato il bando, E la documentazione allegata e di accettarne integralmente, ai sensi dell'articolo 1341 del codice civile, senza riserve e condizioni, tutte le disposizioni, clausole, restrizioni, limitazioni e responsabilità in essi contenute e che il servizio oggetto dell'appalto sarà effettuato e condotto conformemente a tutti i patti, modalità e condizioni di cui agli stessi atti di gara.

**O)** Dichiarazione di impegno ad eleggere, in caso di aggiudicazione, domicilio presso il territorio del Comune di Roma per l'intera durata dell'appalto.

**P)** Dichiarazione di ritenere vincolante e immodificabile, a tutti gli effetti, l'organico giornaliero e settimanale che si intende impiegare in tutte le fasi di produzione, ivi compreso il numero minimo degli operatori presenti nelle diverse fasi del servizio sia presso le cucine sia presso i refettori per il servizio di distribuzione e pulizia, nonché il personale e i mezzi impiegati per il trasporto dei pasti

**Q)** Proposta di menù bisettimanale diviso tra menù invernale ed estivo;

**R)** Certificazione UNI EN ISO 9001:2000 in corso di validità.