

**ARTICOLO INTEGRATIVO AL CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, MENSA DIPENDENTI COMUNALI E OSPITI ALLOGGI PROTETTI DAL 1 GENNAIO 2022 AL 31 DICEMBRE 2026 (CON POSSIBILITÀ DI RINNOVO PER UN ULTERIORE QUADRIENNIO SUDDIVISO IN DUE ANNI + DUE ANNI) - CIG Simog 8918801B68**

In caso di indisponibilità temporanea dovuta all’eventuale necessità di prolungare gli attuali lavori di adeguamento del centro cottura comunale, la ditta aggiudicataria provvederà alla realizzazione dei pasti in un centro cottura in disponibilità dell’aggiudicatario per tutta la durata del contratto, organizzato e gestito direttamente dalla ditta stessa, le cui caratteristiche strutturali ed impiantistiche devono essere tali da renderlo idoneo alla preparazione di pasti fino a 250 giornalieri. Ai fini del mantenimento di ottimali standard organolettici e nutrizionali nonché per motivi di contenimento dell’inquinamento ambientale, il tempo di veicolazione non dovrà essere superiore a un’ora (60 minuti).

Le caratteristiche tecniche di tali locali sono quelle richieste per il rilascio dell’autorizzazione sanitaria e cioè:

- ambienti con finiture civili ben illuminati e ben areati;
- pavimentazione antisdrucchiolo unito, lavabile e disinfettabile;
- piastrellatura alle pareti per una altezza minima di mt.2;
- altezza minima dei locali di mt.3;
- servizi igienici per il personale separati per sesso ed in numero minimo di 1+1;
- locale spogliatoio opportunamente attrezzato con scarpiera ed armadietto a doppio comparto;
- rete metallica a maglie strette, alle aperture finestrate, che eviti intrusione di insetti;
- locale deposito di superficie minima pari al 10% di quella lavorazione.

Il centro di produzione pasti utilizzato dall’aggiudicatario dovrà rispettare i requisiti previsti del D. Lgs. N° 193/07 e dovrà essere autorizzato ai sensi della legge 30/4/1962, N°283 e/o registrato a norma del regolamento C.E. 852/04.

Prima dell’inizio del servizio l’aggiudicatario dovrà presentare, oltre all’autorizzazione sanitaria, una certificazione rilasciata dall’ATS competente, attestante che il centro di produzione pasti è in buone condizioni igienico-sanitarie, che non si rilevano inconvenienti relativi a strutture ed attrezzature e che la produzione giornaliera di 250 pasti per il servizio di refezione scolastica del Comune di Toscolano Maderno, appare compatibile con le potenzialità del centro. Prima dell’avvio del servizio e comunque entro il termine massimo di 30 giorni dalla comunicazione dell’avvenuta aggiudicazione della gara in suo favore, l’aggiudicatario deve presentare al Comune di Toscolano Maderno il certificato di agibilità dei locali che ospiteranno il centro cottura. La mancata presentazione del detto certificato di agibilità entro il termine stabilito, comporterà la decadenza dall’aggiudicazione e l’incameramento della cauzione provvisoria presentata dall’impresa concorrente e aggiudicataria per la partecipazione alla gara in commento.

I pasti dovranno comunque essere consegnati pluriporzione e scodellati c/o ciascun stabile come indicato all’art. 6 del capitolato. Il prezzo del pasto (prodotto sul posto/prodotto nel centro di cottura esterno) non dovrà subire variazioni.

La stazione appaltante si impegna a comunicare la disponibilità del centro cottura comunale con un preavviso di giorni 15. Il costo delle utenze e del canone d’affitto verranno addebitate a partire dall’effettivo insediamento e utilizzo del centro cottura comunale.