

COMUNE DI GATTINARA

(PROVINCIA di VERCELLI)

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI PER GLI ALUNNI E INSEGNANTI DELLE SCUOLE INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO DI GATTINARA, PER IL PERIODO 01.11.2010/31.08.2015 – CIG (Codice Identificativo Gara) 0520266913.

ART.1 – OGGETTO E TIPOLOGIA DELL’APPALTO

L’Appalto ha per oggetto:

FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI con la produzione, il trasporto e la somministrazione giornaliera di pasti pronti per il consumo preparati in “legame caldo”, destinati al servizio di ristorazione scolastica (alunni e insegnanti), nelle scuole elencate nella sotto riportata tabella, con le modalità stabilite nei successivi articoli.

L’appalto comprende i seguenti servizi e/o forniture:

- La predisposizione dei “menù tipo” per le scuole, che devono ottenere l’approvazione da parte del Servizio competente dell’ASL “VC”, il tutto a cura del gestore;
 - Approvvigionamento di tutte le derrate alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti, inclusi il pane, la frutta e le bevande;
 - La preparazione e la cottura del cibo, il trasporto alla mensa della scuola dell’infanzia e primaria di Gattinara in multi porzione e lo scodellamento, e alla mensa della scuola secondaria di 1° grado in mono porzione, la preparazione dei tavoli, il porzionamento e la distribuzione dei pasti, lo sparecchiare i tavoli, la pulizia e la sanificazione delle stoviglie e attrezzature e dei locali di refezione delle scuole. Fornitura di tovaglie e tovaglioli di carta, sale, pepe, olio e aceto; per la mensa della Scuola secondaria di 1° grado dovranno essere fornite posate, bicchieri e piatti a perdere.
 - Partecipazione alle sedute del Comitato Mensa e collaborazione con i servizi per ogni altra iniziativa.
 - Il coordinamento e l’organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito dal presente capitolato.
 - La fornitura deve essere effettuata nei giorni feriali, escluso il sabato, nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo i rispettivi calendari scolastici, per gli alunni ed il personale avente diritto.
- Oltre a ciò è previsto l’obbligo per la Ditta appaltatrice di fornire, su richiesta della Stazione Appaltante, ulteriori servizi di ristorazione collettiva a favore degli utenti dei servizi socio educativi e sociali organizzati dalla stessa.

Il servizio oggetto del presente appalto deve essere svolto secondo le migliori regole d’arte, considerate nelle sue singole componenti, e in osservanza delle “Proposte operative per la ristorazione scolastica” della Regione Piemonte, allo scopo di raggiungere i seguenti fini:

- Fornire una alimentazione sana, genuina, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità;
- Costituire un valido e qualificato apporto nutrizionale, gradevole e gustoso;
- Assicurare la più scrupolosa igienicità degli alimenti, delle stoviglie, dei materiali ed attrezzature impiegate, nonché di tutti i locali utilizzati per l’espletamento del servizio;
- Rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per la particolare categoria di utenti a cui è destinato.

Il numero dei pasti previsti nel presente Capitolato è indicativo (attuale organizzazione e fruizione dei servizi) e pertanto non impegnativo per l’ Ente appaltante, essendo subordinato ad eventualità

e circostanze non prevedibili (numero dei bambini, assenze, adozione di nuovi moduli didattici, ecc.).

Il numero complessivo annuo presunto dei pasti da fornire è pari a **36.000.-** così suddiviso nella sotto riportata tabella:

PRESENZE	NUMERO PASTI
SCUOLA INFANZIA	6.000.-
SCUOLA PRIMARIA	25.000.-
SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO	5.000.-
TOTALE	36.000.-

Il servizio deve essere svolto nelle sedi e nei giorni stabiliti dai vari Istituti scolastici.

ART.2 – PREZZO A BASE D’ASTA

L’importo complessivo presunto dell’appalto ammonta ad **€ 768.600,00.- (annui € 153.720,00.-)** oltre ad **€ 3.600,00.- per oneri per la sicurezza (non soggetti a ribasso)** ed I.V.A. in misura del **4%** calcolato sul prezzo unico come sotto indicato:

- Scuola Infanzia (compreso scodellamento) – Scuola Primaria (compreso scodellamento) e Scuola Secondaria di 1° grado (con mono porzione): **€ 4,27.-**

Oltre agli oneri di sicurezza in fase di esecuzione del servizio stimati in complessivi **€ 720,00.-** annui, come da allegato DUVRI, che vengono perciò stabiliti in **€ 0,02.-** a pasto, I.V.A. esclusa, e non soggetti a ribasso.

Non sono ammesse offerte al rialzo.

ART. 3 – DURATA DELL’APPALTO

L’affidamento avrà durata di **5 anni**, con decorrenza dal **01.11.2010** al **31.08.2015** in conformità ai calendari scolastici adottati dalle Istituzioni Scolastiche destinatarie dal servizio.

L’esecuzione del servizio di ristorazione scolastica seguirà il calendario scolastico secondo le date e cadenze che saranno comunicate dal Comune almeno 5 giorni prima dell’inizio ufficiale dell’anno scolastico.

I primi tre mesi di servizio avranno comunque valore di prova.

Pertanto è facoltà insindacabile dell’Amministrazione, per prova negativa, interrompere il rapporto con la Ditta alla scadenza del periodo di prova.

L’esito dell’esperimento sarà comunicato mediante lettera raccomandata entro trenta giorni dal compimento del terzo mese del servizio. In caso di mancata comunicazione, l’esperimento si intenderà favorevolmente compiuto.

In caso di esito negativo il contratto deve considerarsi risolto a tutti gli effetti senza che la Ditta possa vantare alcun compenso o diritto di sorta, salvo quelli spettanti per il servizio effettivamente svolto.

Se nel frattempo la Ditta fosse incorsa anche in penali, il compenso di cui sopra, se la cauzione non fosse sufficiente a coprire eventuali crediti vantati dal Comune, sarà ridotto nella misura del credito stesso.

Rimane peraltro in obbligo alla Ditta stessa, nel caso di esito negativo della prova, di proseguire nell’espletamento del servizio appaltato alle medesime condizioni contrattuali, per un ulteriore periodo di sessanta giorni.

In questo lasso di tempo l’Amministrazione potrà decidere l’indizione di una nuova gara, oppure l’affidamento del servizio alla ditta seconda classificata.

Anche la nuova Ditta affidataria dovrà osservare il periodo di prova e si terranno le stesse procedure ed obblighi indicati nei commi precedenti.

ART. 4 – INIZIO DELL'APPALTO

La data d'inizio dell'appalto come del resto eventuali ritardi o anticipi sarà comunicato dal Responsabile del servizio. La Ditta aggiudicataria si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del contratto.

ART. 5 – TERMINE DELL'APPALTO

Al termine dell'appalto la Ditta dovrà riconsegnare i locali, gli impianti e le attrezzature perfettamente funzionanti, salvo il normale deterioramento d'uso.

Prima dell'avvio del servizio sarà redatto in contraddittorio un elenco delle attrezzature messe a disposizione della Ditta in comodato d'uso gratuito.

Qualora, in sede di riconsegna, si riscontrasse un ammanco di arredi ed attrezzature o un danneggiamento dei locali, il relativo risarcimento sarà determinato di comune accordo. Dell'esistenza e dello stato dei materiali è data all'Amministrazione la più ampia possibilità di prova e l'iscrizione dei beni nell'inventario dei beni mobili costituirà comunque prova sia dell'esistenza sia dello stato di conservazione degli stessi.

ART. 6 – PROROGA DEL CONTRATTO

Qualora, alla scadenza del contratto, l'Amministrazione Comunale non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, potrà richiedere con lettera raccomandata A.R. la proroga del contratto per un periodo non superiore a 6 mesi, durante i quali dovranno essere concluse le procedure di gara.

In caso di proroga, condizioni contrattuali e prezzi resteranno invariati, salvo riconoscimento dell'eventuale adeguamento ISTAT.

ART. 7 – NORME REGOLATRICI DELL'APPALTO

L'appalto di cui trattasi avendo per oggetto un servizio elencato nella tabella allegato IIB al D.Lgs 163/2006, rientra tra quelli esclusi dall'applicazione delle norme del Codice anzidetto, salvo gli artt. 65, 68 e 225 (v. art. 20 del D.Lgs citato). Lo stesso è quindi disciplinato dalle disposizioni contenute nella determinazione a contrattare, nel bando e nel disciplinare di gara, nel presente capitolato, nonché, oltre agli articoli sopra richiamati del codice D.Lgs n.163/2006, esclusivamente dalla normativa espressamente richiamata negli atti di gara e dalle norme sul procedimento amministrativo di cui alla legge n. 241/90 e s.m.i.

Art. 8 – REQUISITI SOGGETTIVI, ECONOMICO-FINANZIARI E TECNICI DI AMMISSIBILITA' ALLA GARA (da dichiarare nell'allegato A "Modello partecipazione e dichiarazioni")

Per accedere alla procedura di gara le ditte concorrenti dovranno essere in possesso, pena l'esclusione, salvo quanto ulteriormente specificato nel disciplinare di gara, dei seguenti requisiti soggettivi, economico-finanziari e tecnici, il cui possesso dovrà essere dichiarato in sede di offerta:

Requisiti soggettivi:

1. essere iscritti alla Camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura della Provincia in cui il soggetto ha sede (o registro equivalente del Paese di origine o provenienza) per un oggetto sociale afferente allo svolgimento di attività di ristorazione scolastica; le cooperative devono essere iscritte nell'apposito Albo delle Società Cooperative di cui al D.M. 23 giugno 2004 e, se cooperative sociali, anche all'apposito Albo Regionale;
2. non trovarsi in alcuna delle condizioni che determinano l'esclusione dalle procedure per l'affidamento dei pubblici contratti previste dall'art. 38, comma 1, del D.Lgs n. 163/2006;
3. essere in regola con gli obblighi della sicurezza ai sensi del D.Lgs n. 81/2008;
4. non trovarsi nelle condizioni di esclusione dalla gara di cui all'art 1 bis della Legge 383/2001, come modificato dal D.L. 25 Settembre 2002, n. 210, convertito in Legge 266/2002 in materia di emersione del lavoro sommerso;
5. essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori e soci/lavoratori secondo la legislazione vigente;

6. essere in regola con le norme che disciplinano l'assunzione dei dipendenti, ivi compresa la Legge n. 68/99, impegnandosi a presentare, in caso di aggiudicazione dell'appalto, la certificazione DURC (Documento Unico di Regolarità Contributiva) per i dipendenti assunti per lo svolgimento dei servizi oggetto dell'appalto;
7. essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse secondo la legislazione vigente;
8. non assoggettamento alle sanzioni interdittive di cui all'art. 9 comma 2 lett. a) e c) del D.Lgs 231/2001 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione;
9. non assoggettamento a cause ostative previste dalla vigente legislazione antimafia.

Si precisa che l'insussistenza delle condizioni di esclusione di cui alle lettere b) e c) del citato articolo 38, c. 1, del D.Lgs n. 163/2006, deve riguardare tutti gli amministratori muniti di potere di rappresentanza e che la causa di non ammissione prevista dalla predetta lettera c) opera anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del presente disciplinare di gara, qualora *"l'impresa non dimostri di aver adottato atti o misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata"*.

Il concorrente, in relazione alla causa di non ammissione prevista dal sopra richiamato art. 38, comma 1, lettera c) del D.Lgs n. 163/2006, è tenuto a riportare nella dichiarazione tutte le eventuali condanne dei soggetti sopra menzionati, comprese le eventuali condanne per le quali abbia beneficiato della non menzione.

I sopra esposti requisiti soggettivi devono essere posseduti:

- nei raggruppamenti temporanei di imprese – anche se non ancora formalmente costituiti – e nei GEIE: da ciascuno dei soggetti raggruppati;
- nei consorzi: dal consorzio e dai singoli consorziati indicati quali esecutori della gestione di ciascuna attività costituente oggetto dell'appalto.

Requisiti di idoneità economico finanziaria: (certificazioni da allegare all'allegato A "Modello partecipazione e dichiarazioni")

Per poter presentare offerta, i soggetti devono inoltre:

- a) possedere un fatturato globale dell'ultimo triennio (2007/2008/2009) non inferiore ad € 462.000,00.- (oneri fiscali esclusi) nel settore della ristorazione scolastica e non inferiore a € 154.000,00.- (oneri fiscali esclusi) per ciascun anno;
- b) presentare almeno due dichiarazioni bancarie rilasciate da due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.lgs. n.385/1993 attestanti l'affidabilità e la solvibilità dell'offerente e la garanzia sul piano economico per far fronte ad appalti di pari entità.

Per i raggruppamenti temporanei di impresa e per i consorzi – anche non formalmente costituiti – e i GEIE, i requisiti economico-finanziari, sopra esposti devono essere posseduti come segue: nella percentuale almeno del 60% dall'Impresa mandataria e il restante 40% dalle Imprese mandanti (comunque il R.T.I., nel suo complesso, dovrà raggiungere i suddetti requisiti).

Ciascuna delle imprese del raggruppamento, fatta eccezione per la mandataria, dovrà presentare i requisiti economico-finanziari commisurati alla quota percentuale del servizio che svolgerà nell'ambito dell'appalto. La somma dei requisiti posseduti dai singoli soggetti raggruppati o consorziati deve essere almeno pari a quella richiesta per la partecipazione alla presente gara.

Requisiti di idoneità tecnica : (certificazioni da allegare all'allegato A "Modello partecipazione e dichiarazioni)

1. avvenuta aggiudicazione negli ultimi tre anni, di almeno un servizio identico – per tipologia – e uguale o superiore – per numero di pasti – in ciascun anno, con indicazione – per ciascun appalto – del soggetto committente, dell'oggetto, della data di affidamento del servizio, del periodo di esecuzione e del numero di pasti forniti;
Per i raggruppamenti temporanei di impresa e per i consorzi – anche non formalmente costituiti – e i GEIE, tale requisito non può essere oggetto di frazionamento e deve essere posseduto da almeno una delle partecipanti.
2. essere in possesso di Certificato UNI EN ISO 9001/2000 in corso di validità per:
 - progettazione ed erogazione di servizi e prodotti di ristorazione per la collettività anche mediante trasporto di pasti;

Per i raggruppamenti temporanei di impresa e per i consorzi – anche non formalmente costituiti – e i GEIE, i requisiti di cui ai punti 1.) e 2.) devono essere posseduti dall'impresa/e che espletterà/anno il servizio di ristorazione.

Art. 9 – PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

Per i servizi oggetto del presente capitolato si procederà mediante procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'articolo n. 83 del D.Lgs n. 163 del 12/04/2006, sulla base dei seguenti criteri:

Punteggio massimo complessivo = **PUNTI 100** così suddivisi:

- | | | |
|----|----------|---|
| a) | Qualità: | fino ad un massimo di punti 60/100 . |
| b) | Prezzo: | fino ad un massimo di punti 40/100 . |

Sarà ritenuta offerta più vantaggiosa quella che otterrà il punteggio più alto dalla somma del punteggio economico (prezzo) con quello di qualità.

L'aggiudicazione potrà avere luogo anche in presenza di una sola offerta valida.

All'Amministrazione è comunque riservata la più ampia facoltà di non aggiudicare il servizio, in presenza di offerte ritenute non convenienti, e di verificare eventuali offerte anormalmente basse.

La valutazione delle offerte verrà effettuata da una commissione presieduta dal Responsabile del competente Settore e nominata dal medesimo.

In caso di parità di punteggio complessivo l'appalto verrà aggiudicata alla Ditta che, tra le due a pari merito, avrà ottenuto il punteggio di qualità più alto.

ART. 10 – DETERMINAZIONE PUNTEGGIO

Sarà compito della Commissione attribuire il punteggio, in base ai parametri sotto indicati:

1) L'AREA QUALITÀ (MAX PUNTI 60) È DETERMINATA DAI SEGUENTI REQUISITI:

- | | |
|---|--------------------|
| A) Struttura Organizzativa max 24 punti così suddivisi: | |
| 1. Ulteriori certificazioni di qualità attinenti il servizio. A discrezione della Commissione | max 2 punti |
| 2. Caratteristiche del Centro Cottura Pasti: max 7 | |

Centro di cottura sito entro km 15 dal Comune di Gattinara	5 punti
Centro di cottura sito tra km 16-25 dal Comune di Gattinara	3 punti
Centro di cottura sito tra km 26-35 dal Comune di Gattinara	1 punto
Centro di cottura di emergenza entro km 15 dal Comune di Gattinara	2 punti
Centro di cottura di emergenza entro km 35 dal Comune di Gattinara	1 punto

3. Caratteristica della veicolazione presso la Scuola Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado: max 10 punti

Piano di trasporto dei pasti. A discrezione della Commissione	max 5 punti
descrizione dei contenitori per le varie pietanze utilizzati per il trasporto dei pasti e indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura:	
contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria)	0 punti
contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica	1 punto
contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica	2 punti
contenitori attivi elettrici	5 punti

4. Proposta migliorativa: max 5 punti:

Attrezzature che la Ditta intende integrare rispetto a quelle di proprietà Comunale già esistenti presso la mensa ed ogni altro elemento che possa migliorare la qualità del servizio offerto. A discrezione della Commissione	max 5 punti
--	-------------

B) Personale max 7 punti così suddivisi:

1. Personale utilizzato: max 5 punti

La Ditta dovrà indicare la qualifica e l'esperienza del personale destinato a fornire e garantire il servizio di refezione scolastica oggetto dell'appalto. Presenza di un Responsabile del Servizio, che dovrà avere una comprovata esperienza in refezioni scolastiche e garantire la propria presenza e/o reperibilità quotidiana, che sarà inoltre incaricato delle seguenti funzioni:

- o direzione e controllo dell'attività degli addetti, con particolare riferimento alle forniture, alla preparazione, alla consegna e alla distribuzione dei pasti;
- o mantenimento dei rapporti con gli uffici comunali e con le autorità scolastiche;
- o partecipazione alle riunioni della Commissione Mensa, mantenimento dei contatti con la Commissione Mensa e con i rappresentanti dei genitori, le autorità sanitarie ed altri eventuali addetti al controllo segnalati dall'Amministrazione Comunale;
- o direzione e controllo delle eventuali attività di educazione alimentare;

Presenza presso il centro cottura di un nutrizionista/alimentarista laureato, con esperienza superiore ai 3 anni	1 punto
	2 punti

Presenza di un Responsabile HACCP laureato (laurea in biologia o scienze delle tecnologie alimentari)	2 punti
---	---------

2. Caratteristiche della formazione: max 2 punti

Attività di formazione del personale incaricato alla somministrazione dei pasti, in relazione alla struttura organizzativa, alla tipologia di utenze ed in particolar modo alle diete speciali. A discrezione della Commissione	max 2 punti
---	-------------

C) Organizzazione della sicurezza alimentare max 6 punti così suddivisi:

1. Autocontrollo: max 3 punti

Descrizione del sistema di autocontrollo igienico sanitario (HACCP) così come descritto dal Reg. 852/2004/CE.	max 3 punti
---	-------------

2. Rintracciabilità: max 3 punti

Descrizione delle procedure adottate per la rintracciabilità delle derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti e la procedura di ritiro adottata, ai sensi del Reg. 178/2002/CEE e dell'accordo stato regioni del 28 luglio 2005.

max **3** punti

D) Approvvigionamenti max **18** punti così suddivisi:

Introduzione nel piano alimentare di materie prime a "filiera corta" "chilometri zero", entro 50 Km, oppure prodotti biologici, DOP, IGP.

La Commissione assegnerà **un punteggio di punti 1 e sino ad un massimo di punti 18** per ogni prodotto offerto.

Dovrà essere fornito l'elenco dei prodotti con descrizione della provenienza e dei processi di approvvigionamento e di trasformazione degli alimenti (non saranno presi in considerazione i prodotti di scarsa frequenza ad esempio aromi, aglio, eccetera).

max **18** punti

E) Progetto educativo alimentare. A discrezione della Commissione

max **5** punti

2) ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO – PREZZO FINO AD UN MASSIMO DI 40 PUNTI.

L'offerta economica, espressa in cifre ed in lettere, con un massimo di due decimali, non potrà superare l'importo a base d'asta di **€ 768.600,00.-, € 3.600,00.- (oneri per la sicurezza) ed I.V.A. esclusi**, e, tanto meno, potranno essere superati gli importi per singolo pasto, indicati **nell'art. 2** del presente Capitolato.

Ove l'indicazione numerica e la scritta fossero diverse, la Stazione Appaltante terrà valido quello per se più vantaggioso.

All'offerta che presenterà l'importo annuo più basso verranno assegnati 40 punti, alle altre offerte verranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori mediante la formula di seguito indicata:

Punteggio ditta X:

prezzo migliore offerente x 40
prezzo ditta X

Art. 11 – MODALITÀ DI FORMULAZIONE DELL'OFFERTA

Sulla base delle indicazioni riportate nel presente Capitolato e del Disciplinare di Gara, le ditte concorrenti dovranno formulare le loro offerte utilizzando il **modello B)** allegato al disciplinare.

Nel costo pasto devono essere compresi tutti i costi relativi alla fornitura del servizio oggetto di questo appalto, come in particolare descritto nel presente Capitolato, nessuno escluso.

Il totale sarà ottenuto moltiplicando il prezzo unitario offerto dalla Ditta per il numero dei pasti relativi alle categorie sopra indicate e stimati per numero **36.000.-** annui.

La mancanza, o la incompletezza, anche di uno solo dei documenti che verranno richiesti, o la difformità della presentazione degli stessi rispetto a quanto prescritto dal bando comporteranno l'automatica esclusione dalla gara.

Art. 12 – CAUZIONE PROVVISORIA

Ai sensi dell'articolo 75 comma 1 del D.Lgs 12 aprile 2006, n. 163, è richiesta una cauzione provvisoria di **€ 7.722,00.-** pari al **1%** dell'importo complessivo preventivato per il servizio da affidare di **€ 772.200,00.-** (€ 768.600,00.- + € 3.600,00.- oneri sicurezza), trattandosi di impresa che obbligatoriamente deve essere certificata per la partecipazione alla presente gara, ai sensi dell'art. 75, comma 7, del D.Lgs. 163/2006, e garanzia definitiva pari al 10% dell'importo di aggiudicazione costituita ai sensi dell'art. 23 del presente Capitolato, o di altra percentuale come definita dal comma 1, art. 113 del D.Lgs. 163/2006. L'importo della cauzione sarà ridotto del 50% per le imprese in possesso della certificazione UNI EN ISO 9000 ai sensi dell'art. 75 comma 7 del D.Lgs n. 163/2006.

Si richiamano le disposizioni di cui all'art. 75 del D.Lgs 12 aprile 2006, n. 163.

Qualsiasi sia la forma prescelta per la costituzione della garanzia, la stessa dovrà essere accompagnata dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria definitiva.

Art. 13 – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

a) Prenotazione dei pasti

La fornitura dei pasti deve essere effettuata giornalmente in base alle rilevazioni delle presenze degli alunni e del personale docente effettuate a cura del personale incaricato per ciascuna scuola che provvede a comunicarlo al Centro di cottura entro le ore 9.45.

Eccezionalmente potranno essere comunicati dalla scuola, comunque non oltre le ore 10,30, eventuali variazioni degli ordinativi.

b) Preparazione e cottura

I pasti preparati devono rispondere ai dettami delle normative vigenti per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi.

La Ditta appaltatrice deve uniformarsi alla normativa igienico sanitaria vigente, sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati che nell'individuare, nella loro attività di produzione, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolose per la sicurezza degli alimenti, e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).

Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla normativa vigente.

In particolare si richiede:

- cuocere le verdure al vapore o al forno;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno;
- l'aggiunta di olio o burro avverrà, ove possibile, a cottura ultimata, invece spezie ed aromi subiranno il regolare processo di cottura;
- preparare il purè con patate fresche lessate in giornata;
- le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata di utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto;
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue.
- cibi fritti.
- il dado da brodo contenente glutammato.
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti.
- residui dei pasti dei giorni precedenti.
- da evitare il soffritto, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua e brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 90 minuti e tra il confezionamento dei contenitori termici e la consegna degli stessi presso i refettori non deve superare i 35 minuti, distintamente per ogni turno e per ogni plesso di somministrazione.

Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della Ditta aggiudicataria.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (in presenza di abbattitore di temperatura) sono:

- la cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive 2 ore);
- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);

- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra);
- minestre, minestrone e passati di verdura.

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

Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti. Sono escluse le pellicole protettive in PVC (cloruro di vinile) e le pellicole utilizzate dovranno essere impiegate osservando scrupolosamente le indicazioni d'uso riportate sulle confezioni, tenendo presente che potrebbero non essere idonee per alimenti contenenti grassi o olii (come formaggi o salumi).

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

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.). Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali e regionali di riferimento.

In presenza di dieta per soggetti affetti da allergia o intolleranza alimentare, es. celiachia, o malattie metaboliche, con indicazione degli alimenti vietati, con prescrizione medica dettagliata, rilasciata dal medico curante o dallo specialista, la preparazione sostitutiva, prevista nella dieta speciale, deve essere il più possibile uguale al menù giornaliero.

Per la preparazione e distribuzione delle diete speciali è richiesta l'osservanza dei seguenti punti:

- gli alimenti destinati alla dieta speciale devono essere mantenuti separati da tutti gli altri previsti per comporre il menù base;
- ogni vivanda costituente la dieta va preparata e confezionata in area dedicata, e riposta in appositi contenitori i quali vanno collocati su vassoio personalizzato recante il nome del bambino;
- gli utensili utilizzati per la preparazione e il confezionamento della dieta speciale devono essere unicamente impiegati per tale produzione;
- il personale addetto alla preparazione e distribuzione, nonché il personale scolastico deve lavarsi accuratamente le mani, qualora abbia manipolato altri alimenti;
- il bambino deve essere servito sempre per primo: è bene che la distribuzione per le classi avvenga inizialmente a partire dai soggetti con dieta speciale e prosegua successivamente per gli altri commensali;
- il pasto deve essere distribuito solo dopo che il personale addetto abbia identificato il bambino di concerto con l'insegnante;
- il personale addetto alla preparazione e distribuzione può verificare la corretta erogazione della dieta attraverso apposita modulistica di tracciabilità, nella quale siano evidenziate le fasi del relativo processo.

c) Trasporto

Il trasporto dovrà essere effettuato con un numero di automezzi sufficienti appositamente allestiti e igienicamente idonei per il trasporto di sostanze alimentari. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità. Dal confezionamento dei contenitori termici alla consegna degli stessi presso i refettori, non potranno intercorrere più di 35 minuti.

I pasti multi porzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es.: acciaio inox), chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni).

Detti recipienti chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici (**offerti in sede di gara**), dotati di sistemi attivi di mantenimento del calore (es.: ad iniezione di vapore o elettrici) o di sistemi di refrigerazione, tali da garantire il rispetto delle temperature previste dalle normative vigenti. Per le consegne dei pasti veicolati, la ditta appaltatrice deve dotarsi di appositi automezzi adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a +60/65°C per il legume caldo e non superiore a +10°C per il legume freddo.

La ditta deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti.

d) Porzionamento, distribuzione e riassetto

Il personale della ditta appaltatrice deve provvedere alla preparazione dei tavoli, distribuzione del vitto, lo sparecchiare e la pulizia dei tavoli, lavaggio e sanificazione delle stoviglie nonché del locale destinato a questa operazione, dei locali di servizio annessi e del refettorio; alla raccolta e allo smaltimento dei rifiuti con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni e nel rispetto delle norme igieniche. I materiali di pulizia devono essere forniti dalla ditta incaricata e dovranno essere delle migliori marche esistenti in commercio.

Poiché il locale refettorio è utilizzato su due turni, al termine del primo si dovrà provvedere, in tempo utile ad assicurare il regolare svolgimento della distribuzione dei pasti, all'apparecchiatura completa di ciascuno dei posti a sedere dei locali adibiti a refettorio prima dell'inizio di entrambi i turni di distribuzione ed eseguendo, nella pausa intercorrente tra i due, le operazioni di preventiva sparecchiatura dei tavoli, di pulizia e rigoverno necessari ad assicurare il consumo del pasto in condizioni di perfetta idoneità dei locali.

Per quanto attiene lo specifico momento della distribuzione del cibo, dovranno essere rispettate le seguenti modalità di porzionamento e distribuzione:

- la distribuzione dei pasti deve avere inizio nella Scuola dell'Infanzia alle ore 11,30, nella Scuola Primaria tra le ore 12,30 e le ore 12,40 e nella Scuola Secondaria di 1° grado alle ore 13,00, dopo avere accertato, tramite il personale docente o altro personale responsabile autorizzato, che nei locali di refezione siano presenti tutti gli alunni che fruiscono del servizio refezione;
- l'apertura dei contenitori termici deve essere effettuata al momento dell'inizio della distribuzione che dovrà avvenire al tavolo solo in presenza degli utenti;
- la distribuzione di ogni portata agli alunni deve essere assicurata mediante impiego di personale specializzato in possesso di indumenti di lavoro idonei, nel pieno rispetto di tutte le norme igieniche secondo la normativa vigente;
- in ogni plesso scolastico dovrà operare un numero di addetti sufficiente a garantire la normale consumazione dei pasti caldi, in tempi idonei, tenuto conto del doppio turno nel refettorio di Corso Valsesia, n. 113;
- il pane, servito in appositi contenitori, deve essere distribuito preferibilmente dopo il primo piatto;
- il ritiro dei piatti sporchi tra primo e il secondo piatto;
- i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla, garantendo in alternativa la possibilità del consumo di pasta in bianco;
- le verdure vanno condite al momento del consumo con olio, sale ed eventuale aceto o limone;
- distribuire i pasti facendo uso di carrelli o contenitori termici;
- la frutta va lavata prima della distribuzione dal solo personale autorizzato e all'occorrenza anche sbucciata per gli alunni della scuola dell'infanzia e delle prime 2 classi della scuola primaria;

Per quanto riguarda la distribuzione delle "diete speciali" – che dovrà avvenire alla presenza di un insegnante – il personale addetto dovrà seguire la seguente procedura:

- 1) Approntare con la massima cura il posto tavola destinato alla consumazione del pasto "a dieta speciale", ponendo particolare attenzione alla pulizia e alla sanificazione di superfici e stoviglie;
- 2) Controllare con estremo scrupolo che il pasto che si sta per servire corrisponda all'utente a cui è destinato, e che tutte le sue componenti siano confezionate in modo corretto, che gli involucri non presentino fori o lacerazioni e che non si configuri in alcun modo la possibilità di contatto o "contaminazione" con altri alimenti o agenti esterni. In caso di dubbi sulle porzioni da servire, o sull'integrità degli involucri, chiamare subito il responsabile del centro di cottura – e non servire la "dieta speciale" se non si è proprio sicuri di non mettere a repentaglio la salute del bambino.
- 3) Consegnare le porzioni sigillate e contrassegnate per l'esatta individuazione all'alunno.

Per quanto attiene le operazioni di pulizia e di manutenzione devono essere previsti protocolli operativi delle operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia e sanificazione secondo il piano di autocontrollo predisposto con metodologia HACCP, per i locali dei refettori delle scuole, nonché dei veicoli destinati al trasporto dei pasti.

Nella predisposizione dell'offerta la ditta proponente dovrà tenere conto della necessità di effettuare un intervento di pulizia approfondita ed accurata dei locali e di tutto quanto in essi contenuto PRIMA dell'inizio annuale del servizio e al suo TERMINE annuale. Identici interventi dovranno essere effettuati in concomitanza delle vacanze natalizie e pasquali.

Art. 14 – PERSONALE

Il personale addetto alla preparazione, cottura, trasporto, porzionatura, distribuzione, pulizia e sanificazione di locali, arredi, utensili ed attrezzature è a carico della ditta appaltatrice. La ditta appaltatrice, per assicurare l'espletamento dell'appalto procede in via prioritaria all'assorbimento del personale precedentemente impegnato nel servizio, dando comunque attuazione alle previsioni contrattuali del settore.

Il personale deve essere formato professionalmente e aggiornato principalmente sugli aspetti igienico sanitari vigenti.

Il personale dovrà possedere capacità di relazionarsi sia con i bambini che con le persone adulte.

La ditta appaltatrice deve ottemperare a propria cura e spese a quanto disposto dalla normativa vigente concernente l'igiene, l'abbigliamento e la pulizia del proprio personale impiegato per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto. Essa deve altresì ottemperare a quanto previsto dalla normativa riguardante la sicurezza e la salute dei lavoratori sul luogo di lavoro ed è impegnata alla cooperazione ed al coordinamento con la stazione appaltante al fine di attuare le più idonee misure di prevenzione dai rischi per la salute e la sicurezza per i propri lavoratori presenti nei luoghi di lavoro di proprietà dell'Amministrazione Comunale.

La Ditta appaltatrice si impegna ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle prestazioni oggetto del contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro.

La Ditta appaltante prima dell'inizio del servizio, dovrà comunicare l'elenco del personale che intende impiegare.

La Ditta appaltatrice deve garantire, in caso di assenza del personale, il regolare funzionamento del servizio. La ditta dovrà provvedere a nominare un responsabile referente per l'appalto, che dovrà possedere esperienza e professionalità tali da consentire la valutazione igienico sanitaria e dietetica del servizio, sovrintendere alle operazioni di preparazione, distribuzione e somministrazione del pasto ed essere garante del pasto stesso nonché diretto interlocutore dell'Amministrazione Comunale. La responsabilità ed il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato ad un cuoco con verificata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva.

L'impiego del personale deve essere sempre adeguato, sia per la qualifica che per entità numerica, allo svolgimento di un servizio efficiente in relazione alle esigenze così come prospettate. Il personale addetto al porzionamento e alla distribuzione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa.

Vanno pertanto evitati, nei limiti del possibile, sostituzioni nel corso dell'anno scolastico, se non effettuati di concerto con l'Amministrazione appaltante. L'inserimento di nuovi operatori deve essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento al fine di scongiurare eventuali disservizi dovuti alla non conoscenza operativa. La ditta ha l'obbligo di sostituire immediatamente – anche per assenze di un solo giorno – il personale addetto al servizio nei plessi scolastici.

Tutto il personale deve aver adempiuto agli obblighi formativi in materia di igiene degli alimenti (corso formativo in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria o documentazione equipollente) aggiornato secondo la vigente normativa regionale.

A tal fine la Ditta è tenuta a dimostrare al Comune di aver provveduto al rispetto della normativa sopra descritta, esibendo per ciascun dipendente idonea documentazione relativa alla regolarità del rapporto di lavoro (contratto di lavoro, foglio paga), alla regolarità del versamento dei contributi previdenziali e assistenziali (certificazione DURC), all'osservanza delle vigenti norme

igienico-sanitarie e delle norme relative alla sicurezza e alla prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.

In caso di violazioni accertate in merito al trattamento normativo, retributivo, contributivo, previdenziale o infortunistico dei lavoratori, l'Amministrazione Comunale procede ad applicare la disciplina sanzionatoria prevista dal presente capitolato, incamerando l'intera cauzione definitiva e denunciando le irregolarità riscontrate all'Ispettorato del Lavoro.

La cauzione sarà restituita a seguito della dichiarazione dell'Ispettorato del Lavoro che attesti l'avvenuto adempimento degli obblighi disattesi da parte della Ditta aggiudicataria e la regolarizzazione della sua posizione. L'Amministrazione si riserva di chiedere accertamenti all'Ispettorato del Lavoro a fronte della mancata esibizione della documentazione richiesta nel termine di 20 giorni liberi.

ART. 15 – PERSONALE DIRETTIVO

La ditta appaltatrice individua un "Direttore del servizio" cui affidare la direzione ed il controllo dell'intero servizio.

Il Direttore deve possedere titolo di studio e qualifiche professionali adeguati alla responsabilità del servizio e deve aver maturato esperienza professionale nell'ambito della ristorazione scolastica. Se necessario deve aver adempiuto agli obblighi formativi in materia di igiene degli alimenti in capo ai responsabili del sistema HACCP (corso formativo per responsabili HACCP) così come previsto dalla vigente normativa regionale.

Il Direttore è il referente responsabile della gestione complessiva del servizio, del rispetto di tutte le normative di legge in vigore e del presente capitolato e della rispondenza del servizio a tutte le prescrizioni e disposizioni impartite dalla stazione appaltante, alla quale deve garantire la massima collaborazione e disponibilità.

Il Direttore deve essere reperibile per il personale comunale incaricato in qualsiasi momento durante lo svolgimento del servizio ed in caso di necessità.

Art. 16 – MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

La Ditta aggiudicataria deve trasmettere entro 30 giorni dall'inizio del servizio il documento di individuazione delle misure di prevenzione e protezione attuate in conseguenza della valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori previsto dalla L. 81/2008 e s.m. e i.

Il documento deve contenere almeno le seguenti informazioni:

- valutazione dei rischi specifici connessi al servizio oggetto del presente Capitolato;
- modalità operative di prevenzione incendi e/o infortuni in relazione ai rischi ad esso connessi e di primo soccorso;
- mezzi, attrezzature e prodotti utilizzati per l'esecuzione del servizio e relative schede di sicurezza e informazioni date ai lavoratori;
- dotazione di dispositivi di protezione individuale e relativa formazione ed addestramento all'uso;
- individuazione figure R.S.P.P., R.L.S., medico competente e altre figure responsabili e relativi compiti;
- formazione professionale ed informazione (documentate) del proprio personale in materia di salute e sicurezza;
- soluzioni previste per l'eliminazione dei rischi dovuti all'interferenza tra i lavori della ditta Appaltatrice o da terzi presenti a qualsiasi titolo presso le strutture della S.A. (dipendenti, utenza, personale scolastico, ditte terze, fornitori, ispettori, ecc.);
- adempimenti documentali prescritti da norme generali e particolari in materia di salute, igiene e sicurezza del lavoro.

In attesa della redazione del documento sopra descritto la Ditta prenderà in esame la ricognizione dei rischi redatta dalla S.A. ed adotterà i provvedimenti immediatamente armonizzati con le misure di prevenzione necessarie, informerà e formerà il proprio personale e doterà il proprio

personale di idonei D.P.I., che devono comunque essere sempre utilizzati, e dell'opportuna segnaletica antinfortunistica.

Il personale che utilizza attrezzature elettriche, a gas o a vapore, deve essere informato sulle corrette modalità di utilizzo delle stesse e dei quadri di comando ed alimentazione.

Art. 17 – MISURE PER ELIMINARE I RISCHI INTERFERENTI

La Ditta aggiudicataria deve mettere in atto entro 30 giorni dall'inizio del servizio tutte le misure per eliminare o ridurre gli eventuali rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nelle specifiche tecniche del DUVRI. Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, la ditta aggiudicataria è tenuta ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri interessati.

Ogni responsabilità relativa alla sicurezza antinfortunistica è ad esclusivo carico della ditta aggiudicataria.

Art. 18 – CARATTERISTICHE ED UBICAZIONE DEI REFETTORI

La ditta appaltatrice per i servizi previsti dal presente capitolato utilizza un proprio Centro di Cottura attrezzato.

L'Amministrazione Comunale consegna a titolo di comodato i locali ed attrezzature di servizio in dotazione nel luogo ove vengono distribuiti i pasti, ossia in Corso Valsesia, n. 113 per la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria e in via S. Rocco, n. 1 per la Scuola Secondaria di 1° grado.

La Ditta appaltatrice risponde della conservazione in buono stato dei locali e delle attrezzature e di eventuali danni dovuti a condotte negligenti da parte del personale incaricato, per la mancanza di custodia, sorveglianza e mantenimento in esercizio.

All'atto della consegna verrà predisposto apposito verbale di consegna contenente l'elenco riepilogativo dei beni concessi in uso e del loro stato di conservazione. La ditta concessionaria è tenuta ad utilizzare i locali ed i materiali messi a disposizione dal Comune esclusivamente per la realizzazione del servizio oggetto del presente appalto.

Al termine del contratto, la Ditta riconsegnerà i locali, impianti attrezzature, utensileria e quant'altro risulti dall'inventario nelle normali condizioni di uso e funzionamento.

I locali e le attrezzature di cui sopra saranno restituiti alla scadenza dell'appalto nel medesimo stato in cui sono stati consegnati, salvo il normale deterioramento d'uso.

Restano a carico della ditta appaltatrice:

- la manutenzione ordinaria, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo del personale della ditta appaltatrice.
- Rotture, guasti e perdite del vasellame frangibile sono a carico della Ditta appaltatrice.
- In caso di eventuali guasti alle attrezzature di proprietà del Comune, la ditta appaltatrice dovrà darne immediata comunicazione al Comune.
- I locali e le attrezzature di cui sopra saranno restituiti, alla scadenza dell'appalto, nel medesimo stato in cui erano stati consegnati, salvo il normale deterioramento d'uso.
- Oltre alle quotidiane accurate operazioni di pulizia e sanificazione dei locali, stoviglie e attrezzature, dovrà provvedere a quattro interventi di pulizia straordinaria "a fondo" nel corso dell'anno scolastico, e precisamente: una all'inizio dell'anno scolastico, una durante le vacanze di Natale, una durante le vacanze di Pasqua e una al termine dell'anno scolastico.
- In caso di inadeguatezza delle attrezzature, il responsabile della mensa dovrà darne immediatamente comunicazione scritta all'Ufficio Cultura del Comune.
- - In caso di inadeguatezze delle attrezzature, le eventuali migliorie saranno concordate con l'Amministrazione Comunale.
- La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti deve essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni e nel rispetto delle norme igieniche.
- Lo sgombero regolare dei rifiuti, servendosi degli appositi recipienti.

Il Comune si impegna:

- a garantire la fornitura del riscaldamento dei locali;

- a garantire che i locali e le attrezzature siano rispondenti ai requisiti igienico-sanitari, antinfortunistica impianti, prevenzione incendi, di sicurezza degli ambienti di lavoro in materia urbanistica ed edilizia prescritti dalle vigenti normative;
- alla manutenzione straordinaria delle attrezzature e ordinaria e straordinaria concernente impiantistica ed edilizia, ambienti di proprietà comunale adibiti al servizio;
- a dare attuazione a quanto previsto dal D.Lgs 81/2008;

Art. 19 – PROGRAMMA DI EMERGENZA

La ditta appaltatrice deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il centro di cottura, fornendo i pasti necessari quotidianamente, con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato, tramite il centro produzione pasti autorizzato per l'asporto di pasti secondo la normativa vigente, indicato in sede di gara.

Art. 20 – CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

In attuazione delle disposizioni normative vigenti, per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto dovranno essere utilizzati esclusivamente alimenti rientranti nelle seguenti categorie: prodotti non derivati da O.G.M. e prodotti che non contengono O.G.M, carne bovina etichettata in conformità della normativa europea vigente, che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, gli alimenti dovranno essere strettamente conformi alle descrizioni indicate nel presente capitolato.

E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di comunicare all'appaltante, su richiesta di quest'ultimo, ogni informazione sulla provenienza degli alimenti somministrati.

I condimenti utilizzati per cuocere e/o insaporire i cibi saranno: olio extra vergine di oliva, olio di mais, burro, formaggio parmigiano reggiano o grana padano, erbe aromatiche, sale iodato, aceto, succo di limone, brodo vegetale (inteso come brodo ottenuto dalla cottura di diverse verdure), latte, pomodoro (pelati e polpa). Saranno pertanto esclusi altri tipi di condimenti, ad es. glutammato, margarine e grassi idrogenati, olio di semi vari, olii di palma e di cocco.

Gli alimenti non reperibili allo stato "fresco" possono essere "surgelati", eccetto per alimenti diversamente specificati (es.: frutta e verdura "fresca").

Tutte le preparazioni devono essere effettuate secondo quelle che vengono definite "BUONE PRATICHE DI PRODUZIONE" e nel rispetto dei principi essenziali di SICUREZZA IGIENICA, sanciti e perseguiti col metodo HACCP, nei termini di pulizia ambientale, manipolazione coscienziosa, cottura, trasporto, conservazione, porzionamento e distribuzione adeguati.

La composizione del pasto dovrà consistere:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno di verdura cotta o cruda;
- pane;
- frutta fresca di stagione o sostitutivo (yogurt, budino, dolce da forno, mousse di frutta);
- acqua minerale naturale (circa 250 cc a testa)

I pasti devono essere confezionati nel rispetto di quanto stabilito, nel presente capitolato che prevede le indicazioni dietetiche e tecnico-qualitative per una corretta alimentazione.

ART. 21 – REGIMI ALIMENTARI PARTICOLARI

Gli utenti affetti da **allergie** o **intolleranze alimentari** o **malattie metaboliche**, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire annualmente adeguata certificazione medica alla Scuola che la invierà al Centro di Cottura.

La Ditta aggiudicataria si impegna a preparare per questi utenti "diete speciali"; tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

La Ditta dovrà assicurare anche "diete alternative" cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcune categorie di utenti (es.: alunni di diversa religione).

In caso di **indisposizione temporanea** di qualche utente deve essere prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale, fino a un massimo del 5% dei pasti per plesso, così composto:

- **Primo piatto:** pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extravergine, o minestrina in brodo vegetale;
- **Secondo piatto:** formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza), o in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

Tale regime dietetico particolare, strettamente legato ad episodi di indisposizione, non potrà essere mantenuto per più di tre giorni consecutivi.

Art. 22 – CORRISPETTIVO

Il costo unitario del pasto è quello risultante dall'esito della gara d'appalto.

Le fatture saranno emesse mensilmente e saranno pagate a 60 giorni dalla data in cui la fattura è pervenuta all'Ufficio Protocollo del Comune, salvo che l'Amministrazione Comunale disconosca la regolarità delle fatture stesse e proceda, di conseguenza, a contestazioni.

Le fatture saranno accompagnate dai riepiloghi mensili e da bolle di accompagnamento dei pasti somministrati giornalmente, suddivisi per plesso scolastico, alunni ed insegnanti.

Ove il Comune non sia in grado di effettuare in tempo utile tale controllo e di riscontrare la regolarità del riepilogo presentato, alla Ditta sarà ugualmente liquidata la fattura ed eventuali errori saranno rettificati con la fatturazione del mese successivo.

Con il pagamento dei corrispettivi di cui sopra, s'intendono interamente compensati dal Comune tutti i pasti forniti, le prestazioni di servizi accessori e tutto quanto espresso e non espresso dal presente capitolato d'oneri a carico della Ditta appaltatrice al fine della corretta esecuzione del servizio in oggetto. Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali esecuzioni d'ufficio, delle eventuali penalità applicate per inadempienza a carico della Ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

Alle fatture dovranno essere allegate, pena sospensione dal pagamento, le copie delle distinte dei versamenti degli oneri previdenziali ed assicurativi previsti dalle leggi vigenti a favore del personale dipendente e riferiti al mese in liquidazione.

Il Comune condiziona i pagamenti al positivo riscontro della regolarità contributiva attraverso la richiesta o l'acquisizione d'ufficio del DURC, ai sensi della circolare INPS n. 122 del 30.12.2005, in applicazione delle disposizioni di cui all'art. 2 del D.L. 25.9.2002, n. 210, convertito in legge n. 266/2002.

ART. 23 – CAUZIONE DEFINITIVA

Anteriormente alla stipulazione del contratto, la Ditta deve prestare a garanzia di una buona ed efficiente esecuzione del Capitolato e dell'adempimento delle obbligazioni inerenti e conseguenti al contratto, una cauzione definitiva pari al **10% del prezzo di aggiudicazione**, o di altra percentuale come definita dal comma 1, art. 113 del D.Lgs. 163/2006, da effettuare mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da Compagnia di Assicurazione debitamente autorizzata valevole per tutta la durata dell'appalto.

L'importo della cauzione potrà essere **ridotto del 50%** per le imprese in possesso della certificazione **UNI EN ISO 9000** ai sensi dell'art. 75 comma 7 del D.Lgs n. 163/2006.

La cauzione, se prestata mediante fidejussione bancaria, deve riportare le seguenti clausole:

“La presente fidejussione sarà valida ed operante sino alla data in cui codesta Spett.le Amministrazione rilascerà il nulla osta allo svincolo per cessata pendenza a carico della ditta garantita. Resta inteso che la fidejussione di cui trattasi, si intende rilasciata alla espressa condizione che l'eventuale credito a favore del Comune di GATTINARA sia versato dal fidejussore dietro semplice richiesta scritta, con esplicita rinuncia ad opporre le eccezioni di cui all'art. 1945 C.C. nonché ad avvalersi del termine di decadenza previsto dall'art. 1957 C.C.”

La cauzione sarà dichiarata svincolata da parte del competente Responsabile del servizio al termine dell'appalto, che darà atto del complessivo regolare svolgimento del servizio, del non avvenuto intervento di danno alle cose e dell'avvenuta osservanza da parte di tutti gli obblighi del Capitolato e contrattuali.

In caso di contestazione, la restituzione della cauzione avverrà soltanto dopo ultimata e dichiarata chiusa ogni e qualsiasi controversia. La cauzione viene prestata a garanzia delle obbligazioni

assunte e del pagamento di eventuali penalità comminate, nonché delle spese che la Stazione Appaltante dovesse eventualmente sostenere durante l'esecuzione del contratto per responsabilità della Ditta a causa di inadempimento o cattiva esecuzione della fornitura. La somma depositata a titolo di cauzione deve essere immediatamente reintegrata in caso di utilizzo.

ART. 24 – DOMICILIO LEGALE

La parti eleggono domicilio legale presso il Comune di GATTINARA.

Art. 25 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Nel termine che verrà fissato dalla stazione appaltante l'impresa risultata aggiudicataria, pena la decadenza e con conseguente incameramento della cauzione, dovrà presentare:

1. La documentazione eventualmente richiesta dalla stazione appaltante.
2. La cauzione definitiva.
3. Copia della polizza assicurativa di cui al presente capitolato speciale d'appalto.

La stipula del contratto deve avvenire entro sessanta giorni dalla comunicazione di vincita della gara; il contratto sarà stipulato, in forma pubblica amministrativa, dal Responsabile del competente Settore e dal rappresentante delegato alla firma da parte dell'impresa.

Ove tale termine non venga rispettato senza giustificati motivi, l'Amministrazione può unilateralmente dichiarare, senza bisogno di messa in mora, la decadenza dell'aggiudicazione, dando inizio altresì alla procedura in danno per un nuovo esperimento di gara, con rivalsa delle spese e di ogni altro danno sul deposito provvisorio, ed incamerando la parte residua di quest'ultimo.

ART. 26 – SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese contrattuali inerenti il contratto sono a carico dell'aggiudicatario. In caso di mancato versamento, ovvero di mancata consegna dell'attestazione di versamento dei relativi importi, l'Amministrazione tratterrà la somma, aumentata degli interessi legali, dal corrispettivo addebitato nella prima fatturazione.

ART. 27 – AGGIORNAMENTO DEI PREZZI

A partire dal secondo anno, la Ditta potrà chiedere che i prezzi vengano adeguati corrispondentemente alla variazione percentuale dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati rilevata dall'ISTAT per il periodo dal mese in cui il servizio è iniziato allo stesso mese dell'anno successivo.

ART. 28 – VARIAZIONI DEL CONTRATTO

Nel corso di vigenza del presente appalto, potranno essere comprese/aggiunte nel servizio di refezione scuole diverse da quelle elencate nel precedente articolo 1.

ART. 29 – PENALI

Per il presente contratto, alle ipotesi di inadempimento che possono portare risoluzione del rapporto, si devono aggiungere le seguenti fattispecie:

- a- il ritardo di oltre 20 minuti nella consegna dei pasti, salvo cause di forza maggiore;
- b- la qualità delle derrate non corrispondente per qualità merceologica ed organolettica e non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico;
- c- numero di razioni non corrispondenti ai pasti ordinati;
- d- personale inferiore a quanto previsto nell'offerta presentata;
- e- la consegna e la distribuzione dei cibi a temperature non rispondente alla normativa vigente;
- f- menù non corrispondenti alla tabella dietetica approvata;
- g- contenitori non conformi a quanto previsto dal capitolato;
- h- ritrovamento di corpi estranei nei cibi;
- i- mancato, o non idoneo, allestimento, sanificazione e riordino dei locali;
- j- la violazione alle norme di igiene, anche di carattere amministrativo;
- k- interruzione del servizio per causa imputabile alla Ditta.

E' comunque fatta salva, ove previsto, l'azione penale per i reati di cui agli artt. 355, 356 e 515 del C.P.-.

In ragione alla già illustrata delicatezza della fornitura e salvo che per i precedenti punti di cui alle lettere j) e k), il Comune ritiene equo stabilire un livello annuale massimo di tolleranza di tre inadempimenti per i punti indicati alle lettere a), b), c), d), e), f), g) h), i).

Superati detti limiti, per ogni inadempienza, l'appaltatore sarà tenuto a corrispondere una penale pari al 100% del valore della prestazione del giorno nel plesso ove l'inadempimento è accertato.

L'Amministrazione Comunale farà pervenire per iscritto alla ditta appaltatrice le osservazioni e le contestazioni proprie rilevate dagli organi di controllo.

Se entro 5 (cinque) giorni dalla data delle comunicazioni di inadempienza o di irregolarità la ditta appaltatrice non fornisce alcuna controprova giustificativa, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione Comunale saranno applicate le penali previste.

Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penali sopra indicate è la contestazione degli addebiti.

ART. 30 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Comune ha diritto, oltre che nei casi previsti dal precedente articolo, nel modo e nelle forme di legge, alla risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni altra rivalsa di danni, anche nei casi seguenti:

1. motivi di pubblico interesse;
2. frode, grave negligenza, contravvenzione nella esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali e mancata reintegrazione del deposito cauzionale, nonché fallimento;
3. gravissime violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminate dopo due diffide formali da parte dell'Amministrazione Comunale;
4. sospensione, abbandono o mancata effettuazione da parte dell'impresa del servizio affidato, salvo che per cause di forza maggiore;
5. impiego di personale non idoneo a garantire la regolare esecuzione del servizio;
6. continua violazione delle disposizioni concordate con il responsabile del servizio, e loro effettuazione fuori dai tempi convenuti;
7. ogni altra inadempienza qui non contemplata, o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termini dell'art. 1453 del Codice Civile;
8. nel caso di sub-appalto;

Nel caso di non accettazione ad eseguire il servizio da parte della ditta seconda in graduatoria, l'affidamento avverrà per trattativa privata, stante l'esigenza di limitare le conseguenze dei ritardi connessi con la risoluzione del contratto.

L'affidamento a terzi viene notificato all'impresa inadempiente nelle forme prescritte, con indicazioni dei nuovi termini di esecuzione dei servizi affidati e degli importi relativi.

All'impresa inadempiente saranno addebitate le maggiori spese sostenute dal Comune rispetto a quelle previste dal contratto risolto con il risarcimento per danni, quantificate nella somma pari alla differenza di prezzo fra quello offerto rispettivamente dall'aggiudicatario e dalla ditta subentrante (con riferimento al numero dei pasti di cui all'art.1).

Esse sono prelevate dal deposito cauzionale e, ove questo non sia sufficiente, da eventuali crediti dell'impresa, senza pregiudizio dei diritti dell'Amministrazione Comunale sui beni dell'impresa.

L'esecuzione in danno non esime l'impresa dalle responsabilità civile e penale in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

L'impresa può chiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità ad eseguire il contratto, in conseguenza di cause non imputabili alla stessa impresa, secondo il disposto dell'art. 1672 del Codice Civile.

ART. 31 – CONTROVERSIE – FORO DI COMPETENZA

Per eventuali controversie sarà competente esclusivamente il foro di Vercelli.

ART. 32 – RESPONSABILITÀ VERSO TERZI

La ditta aggiudicataria si obbliga a sollevare l'Amministrazione Comunale da qualunque pretesa o azione che possa derivargli da terzi per il mancato adempimento degli obblighi contrattuali dell'assolvimento dei medesimi.

La Ditta è responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale e dai mezzi impiegati potessero derivare all'Amministrazione comunale, a terzi o a cose.

Le interruzioni del servizio per cause di comprovata forza maggiore, comunicate tempestivamente alla controparte per scritto, non danno luogo ad alcuna responsabilità per entrambe le parti. In ogni caso dovrà essere approntato un servizio sostitutivo.

ART. 33 – ASSICURAZIONI

La ditta aggiudicataria si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivategli ai sensi di legge nell'espletamento dell'attività richiesta dal presente Capitolato.

A tale scopo deve stipulare prima dell'inizio del servizio una polizza RCT/RCO nella quale sia esplicitamente indicato che l'Amministrazione Comunale debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti e presentarla al Comune con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti dell'amministrazione comunale.

La Stazione appaltante è esonerata da qualsiasi pretesa, azione, molestia, nessuna esclusa, che eventualmente potessero venire intentate da terzi contro la Stazione Appaltante per il mancato adempimento degli obblighi contrattuali con possibilità di rivalsa da parte dell'Amministrazione comunale in caso di condanna.

Le spese che l'Amministrazione comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della Ditta aggiudicataria ed in ogni caso da questa rimborsate.

Il predetto contratto assicurativo deve prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o Capitolato Speciale d'Appalto per il Servizio di Ristorazione Scolastica avvelenamenti, ingestione di cibi e/o vivande avariate subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro danno arrecato gli utenti conseguente alla somministrazione del pasto dal parte della Ditta Aggiudicataria. La polizza deve prevedere altresì la copertura per 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 deve essere prestata sino alla concorrenza di massimali RCT non inferiori a quelli di seguito indicati:

- € 5.000.000,00 per sinistro.
- € 1.000.000,00 per persona.
- € 1.500.000,00 per danni a cose o animali.

La polizza deve contenere la previsione del pagamento in favore della Stazione Appaltante non appena questa lo richieda, anche in pendenza dell'accertamento delle responsabilità e senza che occorrono consensi ed autorizzazioni di qualsiasi specie.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente o socio lavoratore della Ditta durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

A tale riguardo deve essere stipulata polizza RCO con massimali non inferiori a:

- € 2.500.000,00 per sinistro
- € 1.000.000,00 per persona

Tutti i massimali sopra indicati sono da intendersi per anno assicurativo e saranno successivamente rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita.

Le polizze, debitamente quietanzate, dovranno essere prodotte dalla Ditta al Comune prima della stipulazione del contratto; le quietanze relative alle annualità successive saranno prodotte alle relative scadenze.

ART. 34 – DIVIETO DI CESSIONE E DI SUB-APPALTO

Resta vietato alla ditta appaltatrice, sotto pena di rescissione del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione e qualsiasi altra forma di sub-appalto totale e parziale del servizio.

Art. 35 – ULTERIORI ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

Sono a carico della ditta appaltatrice, oltre a quelli espressamente previsti nei precedenti articoli del presente capitolato:

- le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti, indistintamente, gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro;
- l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, dei procedimenti e della cautele necessarie per garantire l'incolumità e l'indennità delle persone addette ai lavori e dei terzi;
- la sottoscrizione della dichiarazione della avvenuta informativa ai sensi dell'art. 7, lett. b) della Legge 81/2008 e s.m. e i.;
- le imposte, tasse e tariffe comunque derivanti dall'assunzione del servizio;
- la ditta appaltatrice dovrà essere in possesso di tutte le licenze e autorizzazioni necessarie all'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato
- la raccolta differenziata e posa nei cassonetti dei rifiuti di ogni refettorio;
- la ditta ha l'obbligo di segnalare all'Amministrazione Comunale, e di consegnare in copia, i risultati delle eventuali analisi, ispezioni e sopralluoghi effettuati nei locali adibiti al servizio da parte delle autorità preposte per legge al controllo in materia di igiene di alimenti e bevande

Art. 36 – GARANZIE PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale della scuola, l'azienda dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica almeno 24 ore prima della data di effettuazione dello stesso. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore nove del giorno stesso della fornitura.

In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice, tale da impedire l'effettuazione del servizio, la controparte deve essere avvisata di norma entro le ore 12.00 del quinto giorno antecedente a quello di inizio dello sciopero.

In questo caso la ditta deve comunque impegnarsi a ricercare soluzioni alternative, utilizzando il centro di cottura alternativo previsto dal presente capitolato o in assenza del personale attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ente appaltante e con il preposto servizio dell'Azienda Sanitaria Locale "VC" di Vercelli.

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

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi presso il centro di cottura della ditta aggiudicataria, la stessa dovrà utilizzare la struttura produttiva alternativa.

La mancata prestazione dei servizi, dovuta a qualunque motivo, ivi inclusi quelli di cui ai precedenti commi e che comporti per il Comune l'obbligo di provvedervi a propria cura, comporterà l'addebito alla Ditta delle spese a tale scopo sostenute dal Comune.

Si intendono, comunque, qui letteralmente trascritte le garanzie di ordine penale stabilite dagli artt. 355 e 356 del Codice Penale per le forniture delle Pubbliche Amministrazioni.

ART. 37 – RINVIO A NORMATIVA VIGENTE

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente Capitolato, la ditta aggiudicataria ha l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore a livello europeo, nazionale, regionale e locale, o che potessero venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze comunali).

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente Capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia, anche in materia di igiene e sanità, in quanto applicabili.

ART. 38 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi del D.Lgs 196/2003, e successive modifiche e integrazioni, si informa che tutti i dati forniti dalla ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale, per le finalità del rapporto medesimo.

I dati saranno comunque conservati ed, eventualmente, utilizzati per altre gare. Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena di esclusione dalla gara.

L'interessato gode dei diritti garantiti dalla citata legge, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto ad opporsi al loro trattamento per motivi illegittimi. Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti dell'Ente appaltante.

ART. 39 – LEGGE SULLA PRIVACY

La Ditta aggiudicataria è tenuta a sottoscrivere l'atto con il quale la Stazione appaltante, titolare del trattamento dei dati, lo nomina a responsabile esterno del trattamento dei dati ai sensi dell'art. 29 del D.Lgs 196/2003. Lo stesso è tenuto ad osservare e far osservare a dipendenti e collaboratori il "Codice in materia dei dati personali", vigilando diligentemente e costantemente sull'ottemperanza da parte di tutti gli addetti.

Art. 40 – AUTOCONTROLLO H.A.C.C.P E RINTRACCIABILITA'

Al fine di garantire l'igiene dei prodotti lavorati la ditta deve prevedere e applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004.

Allo scopo di minimizzare i rischi di contaminazione microbica il centro cottura deve essere dotato di uno o più abbattitori di temperatura dimensionati alle proprie capacità produttive.

Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi ad essi applicabili. La ditta appaltatrice deve individuare all'interno del proprio organico il responsabile aziendale per la sicurezza igienico-sanitaria, comunicandone il nominativo all'Amministrazione comunale.

La persona risulterà responsabile di tutte le procedure adottate presso:

- il centro di produzione dei pasti;
- i locali di somministrazione del pasto veicolato.

In particolare, presso i locali di somministrazione del pasto veicolato, il responsabile aziendale dovrà sovrintendere tutte le operazioni, ai fini di una corretta applicazione delle procedure, così riassumibili:

- controlli per l'assicurazione igienico-sanitaria del pasto proposto;
- riassetto dei locali al termine della somministrazione;
- pulizia e sanificazione dei refettori;
- manutenzione ordinaria delle attrezzature comunali impiegate per la refezione.

Pertanto, presso le scuole ove il servizio è fornito, dovrà essere previsto un piano nel quale siano riportate per iscritto le procedure adottate e raccolte le registrazioni effettuate a cura del personale incaricato.

La ditta deve prevedere e applicare un corretto piano di rintracciabilità di alimenti e bevande utilizzati per la preparazione dei pasti forniti, che comprenda anche procedure atte al ritiro delle derrate alimentari non conformi alla sicurezza alimentare, ai sensi del Reg. CE 178-2002 e dell'Accordo Stato Regioni del 28 luglio 2005.

Art. 41 – CONTROLLO DI QUALITA' E VERIFICHE BATTERIOLOGICHE

Oltre ai controlli previsti dal Reg. CE 852/2004, la ditta dovrà assicurare periodici autocontrolli microbiologici sui semilavorati e sui prodotti al fine di verificare lo standard microbiologico di qualità, rivolgendosi eventualmente anche a laboratori di analisi esterni.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare controlli periodici sugli alimenti finalizzati a verificarne la qualità e la carica batterica avvalendosi dell'Azienda Sanitaria competente per territorio.

Qualora le verifiche batteriologiche dovessero rilevare una situazione di carenza di norme igieniche che può diventare pericolosa per la salute, il Comune si riserva il diritto di rivalsa nei confronti della ditta appaltatrice per tutti i danni che dovesse essere chiamato a risarcire, salva la facoltà di risoluzione del contratto.

Art. 42 - FORME DI MONITORAGGIO E CONTROLLO DEL SERVIZIO

La ditta deve rispettare gli standards di prodotto, mantenendo le caratteristiche dei prodotti offerti conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Ente appaltante, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità e la provenienza dei prodotti utilizzati.

La vigilanza sui servizi compete all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

La vigilanza sull'esecuzione della fornitura delle derrate ed il confezionamento dei pasti competerà all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei. Il Comune potrà, a mezzo del personale all'uopo incaricato, in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio, ispezionare i laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, allo scopo di accertare la corrispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.

E' altresì prevista la possibilità di effettuare il controllo sul funzionamento da parte della Commissione Mensa costituita presso i singoli plessi scolastici, su indicazione degli organismi collegiali esistenti e regolarmente autorizzata dalle competenti autorità scolastiche e dall'Amministrazione Comunale. La Commissione Mensa sarà formata da genitori e da insegnanti. I membri della commissione Mensa potranno effettuare, anche individualmente, nel plesso scolastico e nell'orario di refezione scolastica, il controllo sull'appetibilità del cibo e del suo gradimento, sulla conformità del menù, sulla sua presentazione (temperatura, aspetto, gusto, servizio) e, in generale, sul corretto funzionamento della refezione. Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie e secondo le modalità di accesso alla mensa concordate con le autorità scolastiche e l'Amministrazione Comunale.

I membri della commissione mensa, mediante la stesura di verbali, potranno segnalare il disservizio e le irregolarità in maniera tempestiva, precisa e circostanziata al Comune, per il tramite dell'Istituto Comprensivo che immediatamente, appena ricevuti i verbali, li trasmetterà al Comune al fine di consentire interventi efficaci. I verbali vengono sottoscritti anche dal gestore o da un suo rappresentante, se presente, in caso di assenza o rifiuto, vengono firmati da due testimoni. Una copia del verbale viene inviata alla ditta appaltatrice. Eventuali controdeduzioni devono pervenire all'Amministrazione Comunale - entro 8 giorni. L'Amministrazione Comunale sulla base dei verbali ricevuti, provvede alle comminatorie e diffide, secondo quanto previsto dall'articolo "Penalità". La ditta appaltatrice è tenuta a fornire agli incaricati sopra elencati tutta la collaborazione necessaria, fornendo tutti i chiarimenti e la relativa documentazione, se richiesta. La ditta è sempre tenuta a fornire i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari, al fine di determinare la conformità del prodotto usato.

Art. 43 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

Il responsabile indicato dalla ditta appaltatrice come direttore del servizio oggetto dell'appalto è tenuto a conservare un campione di almeno 150 g. rappresentativo del pasto completo del giorno. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati a 2/+4°C per 72 ore in una zona identificabile con un cartello riportante la seguente dizione: "Alimenti appartati per eventuali verifiche". Ogni alimento deve essere riposto in contenitore monouso con indicata la natura del contenuto e la giornata di preparazione. I campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva. Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

ALLEGATI:

- DUVRI.

.....