

COMUNE DI CERVASCA

CAPITOLATO D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA DI S. CROCE, SCUOLE ELEMENTARI DELLE FRAZIONI S. CROCE E S. DEFENDENTE E SCUOLE DELL'INFANZIA, ELEMENTARE E MEDIA CAPOLUOGO. Anno scolastico 2013/2014- 2014/15-2015/16.

(Servizio di cui all'all. II B del codice dei contratti)

Art. 1 – Oggetto dell'appalto.

Oggetto del presente capitolato è disciplinare preventivamente tra il Comune di Cervasca e la Ditta aggiudicataria, la gestione del servizio di fornitura pasti ai bambini della Scuola dell'Infanzia di S. Croce e capoluogo e agli alunni delle Scuole Elementari delle Frazioni S. Croce e S. Defendente e delle scuole elementare e media del Capoluogo, consistente nelle sotto elencate prestazioni:

- a) fornitura di tutte quante le necessarie derrate alimentari;
- b) preparazione e cottura, tramite personale della Ditta, delle vivande nel modo seguente:
 - presso centro di cottura di proprietà della Ditta per gli alunni della scuola elementare di S. Defendente, scuola media, elementare ed infanzia del Capoluogo;
 - presso la mensa della scuola di S. Croce per gli alunni della scuola dell'infanzia ed elementare di S. Croce
- c) porzionatura e distribuzione del pasto;
- d) acquisto e stoccaggio prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione dei locali e delle attrezzature;
- e) custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature, limitatamente al periodo in cui è in corso il servizio affidato;
- f) effettuazione delle analisi previste nel capitolato,
- g) gestione del sistema di autocontrollo igienico (HACCP) nei termini di capitolato
- h) ogni altro onere che non sia espressamente posto a carico dell'Ente committente dal presente capitolato;
- i) predisposizione, a cura del personale della Ditta, dei pasti in appositi contenitori termici e neutri, e trasporto dei medesimi con idonei automezzi presso i locali adibiti a mensa dei plessi scolastici della Frazione di S. Defendente e del plesso scolastico del Capoluogo;
- j) ricevimento, distribuzione e scodellamento del pasto agli alunni della Scuola Materna, Elementare e Media;
- k) fornitura piatti, bicchieri, posate non monouso e tovaglioli di carta;
- l) pulizia e sanificazione dei locali refettorio;
- m) allestimento e successivo riassetto dei locali mensa;
- n) lavaggio dei contenitori termici e neutri dei piatti, dei bicchieri, delle posate;
- o) gestione dei rifiuti

Il servizio dovrà essere svolto dalla Ditta esecutrice con i propri mezzi e personale mediante organizzazione della Ditta stessa e a suo rischio.

Art. 2 – Tipologia del servizio richiesto

Il servizio richiesto consiste nella preparazione dei pasti sia presso il centro di cottura di proprietà della Ditta sia presso la cucina della scuola di S. Croce.

I pasti preparati presso il centro di cottura di proprietà della Ditta sono trasportati utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.

È assolutamente vietato l'utilizzo di generi e alimenti precotti ed è altresì vietato l'utilizzo di alimenti geneticamente modificati.

Art. 3 – Durata del servizio.

Il contratto per il servizio di cui trattasi dovrà essere svolto per l'intera durata degli anni scolastici 2013/2014-15/16, e dovrà avere inizio nel giorno che sarà tempestivamente comunicato dall'Amministrazione Comunale (A.C.). L'erogazione dei pasti avverrà in 4/5 giorni scolastici settimanali, secondo il calendario scolastico ministeriale, nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

Art. 4 – Beneficiari del servizio.

Sono beneficiari, del Servizio di cui trattasi::

- gli alunni della Scuola dell'Infanzia della Fraz. Santa Croce
- gli alunni della Scuola Elementare della Fraz. Santa Croce
- gli alunni della Scuola Elementare della Fraz. San Defendente
- gli alunni della Scuola dell'infanzia del Capoluogo
- gli alunni della Scuola Elementare del Capoluogo
- gli alunni della Scuola Media del Capoluogo
- personale docente impegnato in attività di vigilanza educativa con rimborso dei pasti da parte del Ministero della Pubblica Istruzione tramite gli organi competenti.

Di conseguenza la Ditta dovrà provvedere a predisporre quotidianamente per ciascuno dei sopracitati gruppi di utenti i pasti.

Il numero complessivo annuo di pasti da fornire durante ogni l'anno scolastico sarà di presunti 33.700 preparati presso la cucina della scuola di S. Croce e presso il centro di cottura di proprietà della Ditta.

Le sedi concernenti il servizio potranno essere ampliate, ridotte o sostituite a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, senza che l'Impresa Aggiudicatrice (I..A.) possa accampare o pretendere un aumento del prezzo di fornitura del pasto o rimborso spese per qualsiasi titolo.

Il quantitativo globale dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per la Civica Amministrazione, in quanto il medesimo sarà stabilito sulla base delle presenze effettive degli utenti.

Il servizio potrà essere erogato in via eccezionale a esterni in occasioni di particolari iniziative autorizzate dal Comune che valuterà di volta in volta la gratuità o l'onerosità del medesimo.

Le domande per il servizio di ristorazione dovranno essere presentate al competente ufficio di segreteria dell'Istituto Comprensivo che comunicherà alla ditta il numero effettivo dei beneficiari.

Art. 5 – Variazione quantitativa e qualitativa del servizio.

L'aggiudicatario ha l'obbligo di fornire il servizio appaltato sino a una variazione massima del 20%, sia positiva sia negativa, della quantità inizialmente stabilita, senza aver titolo a chiedere modifiche nelle condizioni di aggiudicazione e del prezzo stabilito.

Il Comune avrà la facoltà di disporre variazioni delle modalità di fornitura dei pasti e dei servizi a carico della ditta appaltatrice, nonché le modifiche o variazioni stagionali dei menù relativi alla refezione scolastica su proposta emergente da verbale approvato dalla Commissione tecnica mense scolastiche e previo nulla-osta del competente Servizio dell'ASL qualora tali suddette variazioni non derivino aumenti di spesa. Qualora, invece, si preveda una maggiore spesa, tali variazioni dovranno essere autorizzate con apposito provvedimento. In caso di emergenza e limitatamente allo stato di necessità potrà essere autorizzato un menù straordinario previo accordo con il Comune. Cessata la situazione di emergenza e qualora dalla stessa ne siano derivati costi aggiuntivi, il Responsabile del servizio provvederà tempestivamente ai necessari atti per regolarizzare il procedimento.

Per quanto attiene la refezione scolastica potranno essere chiesti pasti alternativi (cestini, panini, piatti freddi o quant'altro, in caso di visite di istruzione di classi scolastiche o in caso di sciopero del

personale addetto alla somministrazione dei pasti). In questi casi, l'impresa appaltatrice dovrà garantire la seguente tipologia di pranzo al sacco:

Scuole dell'infanzia; n. 2 panini (prosciutto cotto e formaggio), n. 1 frutto, n. 1 succo di frutta in Tetrapak, lt. $\frac{1}{2}$ di acqua minerale naturale, tovagliolo e bicchiere a perdere.

Scuole Primarie: n. 2 panini (prosciutto cotto e formaggio), n. 1 frutto, n. 1 merendina, n. 1 succo di frutta in Tetrapak, lt. $\frac{1}{2}$ di acqua minerale naturale, tovagliolo e bicchiere a perdere.

Scuole Secondarie di 1° grado: n. 3 panini (n. 2 prosciutto cotto + n. 1 formaggio), n. 1 frutto, n. 1 succo di frutta in Tetrapak, lt. $\frac{1}{2}$ di acqua minerale naturale, tovagliolo e bicchiere a perdere.

Anche nei pranzi al sacco si dovrà provvedere al cestino speciale per gli utenti a dieta speciale.

Art. 6 – Locali.

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali, il Comune pone a disposizione della Ditta aggiudicataria i locali refettorio siti nei plessi scolastici delle Frazioni S. Defendente e Capoluogo e locali cucina e refettorio del plesso scolastico di S. Croce, refettorio e sporzionamento Capoluogo .

La Ditta potrà, a proprie spese, per un migliore espletamento del servizio dotare il centro di cottura di S. Croce e sporzionamento del Capoluogo di ulteriori attrezzi e apparecchiature.

Art. 7 – Attrezzi e impianti.

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali, il Comune mette a disposizione della Ditta aggiudicataria, a titolo gratuito, i mobili presenti presso i locali citati nell'art. 6.

Art. 8 – Spese relative al servizio.

Tutte le spese derivanti dall'effettuazione del presente Servizio sono totalmente a carico della Ditta, lasciando così sollevato, salvo quanto prescritto al successivo art. 10, il Comune.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, sono a carico della Ditta, salvo quanto precisato nei successivi artt. le seguenti spese:

- Forniture, attrezzi mancanti per il regolare espletamento del servizio e materiale di pulizia;
- Generi alimentari
- Fornitura del vestiario del personale anche in ottemperanza alla Legge 81
- Spese di ordinaria manutenzione
- Spese di personale
- Stipulazione e registrazione del contratto;
- Costituzione cauzione definitiva;
- Assicurazioni sociali, R.C., infortuni, ecc.;
- Imposte e tasse connesse all'esercizio del contratto.

Art. 9 – Autorizzazioni e licenze.

La Ditta deve provvedere all'acquisizione delle necessarie autorizzazioni sanitarie e non (comprese eventuali licenze commerciali e la vidimazione dei menù) necessarie per lo svolgimento del Servizio di cui trattasi.

Tutte le licenze e autorizzazioni saranno richieste alla Ditta e saranno intestate al legale rappresentante della ditta stessa.

Art. 10 – Individuazione rischi da interferenze.

I dipendenti della ditta affidataria del Servizio dovranno accedere ai luoghi muniti di tesserino di riconoscimento contenente le generalità del lavoratore e del datore di lavoro. In particolare l'appaltatore avrà accesso mediante mezzo proprio alle aree dei plessi scolastici per la consegna dei pasti veicolati. L'appaltatore avrà cura di posteggiare il mezzo nelle aree consentite senza causare intralcio ad altri automezzi. Le attività proprie dei plessi scolastici impongono all'appaltatore estrema cautela durante lo svolgimento delle attività in appalto. Secondo la determinazione n.

3/2008 dell'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture si parla d'interferenze quando si verifica un "contatto rischioso" tra il personale committente e quello dell'appaltatore o tra personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti. Non sono interferenze quei rischi specifici propri all'Attività d'impresa.

Allo stato attuale non s'intravedono rischi per l'azienda appaltatrice dovuti ad attività interferenti con quelle svolte dal Comune (s'intendono per sovrapposizioni le attività lavorative tra lavoratori che rispondono a datori di lavoro diversi nel medesimo ambiente), come risulta dal documento di valutazione dei rischi redatto dal responsabile della sicurezza del Comune. Per la committenza i costi della sicurezza sono pari a zero rientrando l'appalto nella fattispecie di cui all'art. 26 comma 3 ter (datore di lavoro non coincidente con il committente) e sarà redatto un DUVRI ricognitivo da completare con l'I.C.

Art. 11 – Obblighi normativi.

Salvo quanto più dettagliatamente precisato nei successivi artt., la Ditta deve adempiere alle seguenti prescrizioni:

- a) Obbligo di predisporre il documento di valutazione dei rischi e adeguare lo stesso ove necessario nonché il documento di valutazione dello stress da lavoro correlato.
- b) Il Servizio di ristorazione dovrà essere sempre aggiornato con le norme previste in materia igienico-sanitaria, dell'arte della ristorazione, dell'industria alimentare.
- c) La ditta dovrà assicurare la presenza costante del personale necessario per l'espletamento di tutte le funzioni indicate all'art. 1 del presente capitolo.
- d) La Ditta dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli 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 verrà emanata nel corso dell'effettuazione del Servizio per la tutela materiale dei lavoratori. La Ditta dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune documentare di aver provveduto a quanto sopra; la ditta dovrà dichiarare di essere a conoscenza dei rischi specifici esistenti negli ambienti di lavoro nei quali deve operare tutte quelle misure di prevenzione e protezione previste dal d.lgs. 81/2008 e d.lgs. 106/2009 che si intendono integralmente richiamati e che sono qui riassunte pur non esaustivamente:
 - Di essere a conoscenza delle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia di sicurezza ed igiene del lavoro e di impegnarsi al loro pieno rispetto;
 - Di essere a conoscenza dei rischi specifici esistenti negli ambienti di lavoro nei quali deve operare, delle misure di prevenzione e protezione da adottare, e delle misure da attuare in caso di emergenza. S'impegna altresì ad attuare quanto di propria competenza in merito e richiesto nel capitolo d'appalto e dichiara che tali rischi e misure saranno portati a conoscenza dei propri lavoratori secondo quanto disposto dal d.lgs. 81/08 e d.lgs. 106/2009;
 - Di aver valutato i rischi per la sicurezza e la salute dei propri lavoratori, come previsto dal d.lgs. 81/08 e d.lgs. 106/2009 e di attuare, per quanto di propria competenza, le misure di prevenzione e protezione che ne conseguono. In particolare s'impegna a sottoporre i propri lavoratori alla sorveglianza sanitaria prevista dalla normativa vigente a fornire loro i dispositivi di protezione individuale necessari e a provvedere all'informazione e alla formazione del proprio personale in merito alla sicurezza sul lavoro e quant'altro previsto dal d.lgs. 81/08 e s.m.i. e dalle altre normative vigenti in materia di sicurezza sul lavoro e che saranno vigenti in corso d'appalto;
 - Di essere a conoscenza di quanto previsto dal d.lgs. 81/08 e s.m.i.. ovvero di essere responsabile in tutto e per tutto dei rischi specifici, connessi alla propria attività e di esonerare il committente da qualsiasi obbligo in merito agli stessi;
 - Di rispettare le vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia di prevenzione incendi e lotta antincendio e di avere informato e formato i propri lavoratori in merito, come previsto dal d.lgs. 81/08 e s.m.i.;

- Di aver individuato, per quanto di propria competenza, i lavoratori incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi, lotta antincendio e gestione dell'emergenza e che tali lavoratori hanno ricevuto una formazione conforme a quanto previsto dal d.lgs. 81/08 e s.m.i. e dal D.M. 10.03.98;
- Di rispettare le vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia di primo soccorso e di aver formato e informato i propri lavoratori in merito, come previsto dal d.lgs. 81/08 e s.m.i. e dal D.M. 388/03;
- Di impegnarsi a verificare regolarmente il rispetto delle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e a ripetere periodicamente la formazione dei lavoratori in materia di sicurezza e igiene del lavoro;
- Di impegnarsi all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- Di impegnarsi, al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione delle attività appaltate, a collaborare a un reciproco scambio d'informazioni in merito;
- Di impegnarsi a eseguire i lavori elencati nel contratto in costante e totale osservanza delle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia di sicurezza e igiene, sia per quanto riguarda la regolarità dei propri mezzi di lavoro, sia per quanto riguarda il comportamento dei propri lavoratori;
- Di impegnarsi a osservare, durante l'esecuzione dell'appalto sia all'interno dei luoghi oggetto di appalto, sia per le attività eseguite eventualmente all'esterno, tutte le disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di tutela dell'ambiente, d'inquinamento dell'aria e di smaltimento dei rifiuti;

d) La ditta esecutrice assume inoltre ogni responsabilità tanto per gli impianti di pertinenza che per i locali e le attrezzature esistenti, concessi in uso, che dovranno essere mantenuti conforme alla vigente normativa e restituiti al termine della gestione nelle condizioni iniziali, fatta salva la naturale vetustà;

- e) La ditta dovrà scrupolosamente attenersi ai menù proposti dal Comune e approvati dalla ASL;
- f) È assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati;
- g) S'intendono interamente richiamate le norme in materia di utilizzo di alimenti biologici e prodotti da coltivazione integrata;
- h) La ditta esecutrice dovrà espletare la propria attività senza interferire con quella dell'Ente committente, né causare inconvenienti ed ostacoli al normale svolgimento delle funzioni dell'Ente stesso;
- i) La ditta dovrà inoltre curare la costante pulizia delle aree esterne e pertinenti alla mensa evitando accatastamenti di cartami, cassette, rifiuti e altri materiali impropri.

Art. 12 – Obblighi del Comune.

Sono a carico del Comune:

- Concessione dei locali necessari per adibirsi all'effettuazione del servizio refettorio;
- Fornitura energia elettrica per i locali del servizio refettorio;
- Fornitura acqua per pulizia;
- Fornitura riscaldamento per i locali del servizio refettorio;
- Copertura assicurativa a rischio incendio delle strutture adibite a servizio mensa.
- Concessione dei beni e delle attrezzature facenti parte della mensa con discarico di responsabilità per furti, danneggiamenti e sottrazioni.

Art. 13 – Derrate alimentari.

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti e agli standard igienici previsti dalle vigenti leggi in materia, ed avere le caratteristiche merceologiche e organolettiche richieste dalla legge e dal presente capitolo.

È fatto divieto di utilizzare:

- dadi e altri preparati per brodo anche vegetali,
- additivi e conservanti chimici
- olio di oliva non extravergine,
- olio di semi che non sia di arachide,
- fiocchi di patate,
- carni al sangue,
- cibi fritti,
- succo di limone confezionato,
- residui dei pasti dei giorni precedenti
- maionese,
- verdure, carni o pesci e pane semilavorati o precotti.

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni del d.lgs. 109/92, d.lgs. 110/92, D.lg. 68/00, circolare n. 165 del 31.03.00 e al d.lgs. 259/00 e successive modifiche e integrazioni, Determina dirigenziale 20/08/2002, n. 120 Direzione Sanità Pubblica della Regione Piemonte;

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana. In ogni caso, i prodotti alimentari devono arrivare presso i centri di cottura in confezioni integre, originali, non aperte, richiuse o comunque manomesse.

È obbligatoria la documentazione relativa alla tracciabilità dei prodotti.

Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutte le normative vigenti in materia, di alimenti biologici e di coltivazioni a lotta integrata, che s'intendono interamente richiamati.

Potranno essere utilizzati quali verdure surgelate solo: fagiolini, spinaci e piselli.

Art. 14 – Approvvigionamento delle derrate alimentari.

La Ditta aggiudicataria dovrà dotarsi di un centro cottura, che dovrà consentire di consentire la consegna dei pasti entro venti minuti, e dovrà averne disponibilità dopo la stipulazione del contratto d'appalto.

La Ditta provvederà all'acquisto, al trasporto, all'immagazzinamento di tutte quante le derrate necessarie per la preparazione delle vivande, scegliendo a propria discrezione i fornitori, di cui dovrà consegnare un dettagliato elenco a seguito di richiesta del Comune.

Allo stesso tempo il Comune procederà, a propria discrezione, a controlli qualitativi o statistici di verifica sulle derrate acquistate che dovranno avere requisiti e caratteristiche di prima qualità; la Ditta inoltre deve sempre poter fornire al Comune idonee certificazioni di qualità delle derrate alimentari, e le specifiche relative alle caratteristiche microbiologiche e parassitologiche dei prodotti forniti.

La Ditta è tenuta alla buona conservazione delle derrate depositate e alla stessa sarà imputata ogni loro avaria.

E' vietata la fornitura di prodotti manipolati con tecniche non convenzionali.

La Ditta deve provvedere all'approvvigionamento di derrate con i seguenti requisiti:

- i prodotti alimentari devono essere sempre della migliore qualità in commercio e della migliore provenienza; essi, dopo la confezione, dovranno rispondere alle caratteristiche dietetiche e sanitarie di massima garanzia;
- l'approvvigionamento degli alimenti in stoccaggio (paste secche, riso, oli alimentari, ecc.) deve essere effettuato con regolare frequenza tale da assicurare l'acquisto di prodotti di più recente fabbricazione;

- L'approvvigionamento degli alimenti freschi dovrà avvenire:
 - pane: giornalmente
 - frutta e ortaggi: frequenza bisettimanale
 - carni bovine fresche in tagli anatomici disossati e confezionati sotto vuoto e carni avicunicole fresche: frequenza settimanale
 - burro e prodotti caseari: settimanalmente.
- Gli standard qualitativi delle derrate e ingredienti da usare nella confezione dei vari piatti previsti dal menù devono essere tutti di categoria extra o primaria.
- Dovrà essere tassativamente usata acqua dell'acquedotto per motivi ambientali ed economici.
- Le caraffe di acqua dovranno essere chiuse e di capacità non superiore a un litro e la preparazione sarà effettuata nei trenta minuti antecedenti la somministrazione del pasto. Al termine del loro utilizzo le caraffe dovranno essere opportunamente lavate avendo cura di eliminare ogni residuo di lavaggio.

Art. 15 – Caratteristiche degli alimenti.

I generi alimentari di largo consumo, impiegati nella preparazione delle vivande, dovranno avere le caratteristiche merceologiche e organolettiche, rispondenti alle leggi e regolamenti in vigore.

Art. 16 – Preparazione dei pasti.

La Ditta dovrà provvedere alla preparazione dei pasti secondo i canoni dell'arte culinaria; questi ultimi dovranno avere un equilibrato apporto proteico, calorico e vitaminico, essere digeribili, appetibili, adeguatamente ben presentati e giungere alla struttura interessata a una temperatura non inferiore a 65° C per i cibi caldi e inferiore a 8° C o superiore a 12° C per i cibi freddi, nel rispetto comunque delle temperature di norma.

La preparazione delle vivande dovrà essere eseguita da personale qualificato.

Art. 17 – Determinazione del menù.

La ditta dovrà fornire pasti completi (primo, secondo e contorno, frutta o dessert, pane) secondo i menù, fatti predisporre da quest'Amministrazione, su parere conforme dell'ASL competente, che saranno resi noti alla Ditta aggiudicataria.

Art. 18 – Variazione al menù.

Le eventuali variazioni ai menù dovranno essere di volta in volta concordate con il Comune e previa approvazione dell'ASL.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza specifica autorizzazione scritta del Comune.

E' consentita tuttavia una variazione del menù, previo accordo con il Comune nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali incidenti, mancanza di energia elettrica in rete;
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;

Tale variazione in ogni caso dovrà essere preventivamente richiesta e autorizzata da parte del Comune.

Il Comune comunque si riserva il diritto di apportare variazioni ai menù a proposito di prescrizioni di diete personalizzate o speciali; dette variazioni dovranno essere immediatamente apportate senza nuovi costi per il Comune.

Art. 19 – Produzione di pasti – prescrizioni.

La Ditta, nell'attendere alla produzione dei pasti, sia presso il centro di cottura di proprietà della ditta sia presso la cucina del plesso scolastico di S. Croce, dovrà rigorosamente osservare le norme contenute nella legge 283/62 e suo regolamento di esecuzione (26.3.1980, n.327) nel Regolamento CE 852/2004 e ogni altra normativa vigente in materia (D.M. 210 dell'15.06.2000).

Tutte le norme di legge in materia di alimenti si intendono qui richiamate.

A tal fine la Ditta dovrà osservare, nelle qui elencate fasi relative alla produzione dei pasti, le qui precise prescrizioni:

a) Conservazione delle derrate alimentari:

La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente.

La ditta nella produzione dei pasti dovrà rigorosamente osservare e garantire per tutta la durata del contratto, l'applicazione delle norme citate e richiamate nel presente capitolo.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi di confezione, e i prodotto surgelati o congelati, dovranno essere conservati in frigo con un giusto e protetto posizionamento distinte e trattati su piani di lavoro separati.

Le carni rosse o bianche qualora conservate nella stessa cella dovranno essere preventivamente confezionate e allocate separatamente.

Le verdure fresche o secche dovranno essere attentamente controllate prima della cottura, per identificarne lo stato di conservazione e la presenza di eventuali corpi estranei.

Le uova dovranno essere sottoposte prima dell'uso a detersione istantanea con acqua acidulata con successiva immediata asciugatura.

Il lavaggio e il taglio delle verdure dovranno essere effettuali nel giorno stesso in cui verranno consumati.

La porzionatura del prosciutto e del formaggio dovrà essere effettuata in giornata.

La carne trita dovrà essere macinata nel giorno in cui sarà cotta e consumata.

I prodotti a lunga conservazione, quali pasta, legumi e farina, ecc... devono essere conservati in confezioni chiuse e se una confezione è aperta e il contenuto non è immediatamente consumato, le etichette originali dovranno essere conservate e applicate sul contenitore.

Ogni qualvolta sia aperta un contenitore in banda stagnata e il contenuto non è immediatamente consumato deve essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto a ossidazione.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti.

È vietato l'uso di recipienti in alluminio.

Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione e identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (es. Regolamento CEE n. 2092/91, Regolamento 1804/99, Regolamento CEE n. 331/00, Regolamento CEE n. 1437/00, Regolamento CEE n. 2020/00, d.lgs. . 220/95 e successive modifiche e integrazioni).

Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata s'intendono qui richiamate.

b) Preparazione delle derrate:

I pasti devono essere preparati esclusivamente nella cucina della Ditta e nella cucina di S. Croce; devono essere usate derrate fresche salvo verdure surgelate (piselli, spinaci e fagiolini) e prodotti ittici e la loro preparazione devono avvenire con il metodo tradizionale (ovvero con l'impiego di derrate alimentari cucinate direttamente sul luogo).

La preparazione di alcune vivande che precede la cottura deve essere svolta nel seguente modo:

- i prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati in celle frigorifere a temperatura compresa tra i 0° C e +4° C prima di essere sottoposti a cottura
- il formaggio per condire deve essere grattugiato in giornata
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo
- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura
- le porzionature dei salumi e formaggi devono essere effettuati nelle ore antecedenti il consumo

- le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque debbono essere escluse operazioni di precottura
- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, cottura delle derrate:

Per la cottura devono essere usate solo ed esclusivamente pentole di acciaio inox o eventualmente in vetro, idonee per alimenti.

E' fatto assoluto divieto di raffreddare i cibi cotti a temperatura ambiente e/o sottoporli a immersione in acqua.

Non è consentito l'utilizzo di ortaggi e legumi in scatola eccetto che per i pomodori pelati e per la passata di pomodoro.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, per i sughi e per le salse, andrà utilizzato olio extravergine di oliva o burro se previsto nel menù.

d) norme generali relative ai punti b) e c):

Durante le operazioni di produzione dei pasti tutte le finestre della cucina devono essere chiuse ed essere attivato l'impianto di aerazione.

Il personale adibito alla preparazione dei pasti prima di eseguire qualunque operazione dovrà:

- togliere anelli o bracciali,
- lavarsi accuratamente le mani,
- indossare un camice chiaro, la cuffia, Altri dispositivi di protezione potranno essere opportunamente utilizzati.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti non deve svolgere più operazioni contemporaneamente onde evitare l'insorgenza di eventuali inquinamenti crociati delle derrate in lavorazione; a tal fine le linee di processo devono svolgersi in modo da evitare contaminazioni crociate.

E' vietato il riciclo dei cibi, intendendosi per tale termine qualsiasi alimento non preparato il giorno in cui ne è prevista la distribuzione.

Qualsiasi tipo di detersivo deve essere tenuto fuori delle zone di preparazione, cottura, distribuzione dei cibi durante lo svolgimento di dette operazioni.

I pasti devono essere confezionati in modo da assicurare, come già precisato nel precedente art.14, che fino all'atto della distribuzione i cibi cotti abbiano una temperatura non inferiore ai 65° C.

Art. 20 – Autocontrollo.

Il Responsabile della Ditta aggiudicataria o suo delegato nominato secondo norma deve individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei Punti critici HACCP.

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza dei limiti di concentrazione microbica degli alimenti comunemente utilizzati, e al rispetto dei valori massimi di accettabilità della carica batterica e delle polveri negli ambienti di lavoro.

La Ditta aggiudicataria dovrà quotidianamente prelevare presso la cucina cinquanta grammi di ogni prodotto somministrato e riporli in frigorifero a meno 18 °C per le settantadue ore successive, confezionati in sacchetti sterili indicanti tipo di alimento, data e ora di preparazione; questo al fine di individuare più rapidamente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari.

Sarà cura della Ditta applicare nel corso dello svolgimento del servizio tutti gli adempimenti riguardanti la certificazione ISO 9001:2000;

Art. 21 – Modalità di prenotazione dei pasti.

Il numero effettivo dei pasti da erogare in ogni scuola sarà giornalmente comunicato alla Ditta aggiudicataria entro le ore 9,30 da personale incaricato dall'I.C.

Art. 22 – Confezionamento dei pasti.

Sono espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo. I contenitori devono essere preferibilmente in polipropilene, all'interno dei quali vengono allocati contenitori gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (DPR 327/80 art.31).

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80 e al Regolamento CE 852/2004 e del D.M. 210 del 15/06/00.

Le gastronorm in acciaio inox idoneo per alimenti, impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a 10 cm. al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per i primi, per i condimenti, per le pietanze, per i contorni).

Per quanto riguarda il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

Il formaggio grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori termici, identificato con etichetta conforme a quanto descritto nell'art. 11.

La frutta deve essere confezionata in contenitori di plastica a uso alimentare.

Art. 23 – Orario di consegna dei contenitori dei pasti.

Per qualsiasi motivo non è ammesso alcun ritardo nella consegna dei pasti, salvo casi documentati o di forza maggiore, facendo espressamente presente che dalla preparazione alla distribuzione dei pasti non deve trascorrere un tempo superiore ai **trenta** minuti.

Art. 24 – Distribuzione dei pasti.

I mezzi di trasporto, per la consegna delle derrate crude e dei pasti, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43 e Decreto CE 852/2004.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità da parte dell'Amministrazione Comunale di richiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta aggiudicataria. Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

La Ditta aggiudicataria dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti: tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato all'Amministrazione Comunale. La distribuzione dei pasti sarà effettuata a cura del personale della Ditta aggiudicataria. Successivamente gli stessi provvederanno a consegnare alla cucina della Ditta le stoviglie usate, i contenitori delle vivande, gli utensili per la distribuzione utilizzati (il tutto da lavare a carico della Ditta).

Art. 25 – Diete speciali.

La Ditta aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari in collaborazione e con l'approvazione della ASL.

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire da parte del medico curante o di un dietologo, analizzando il menù vigente e apportando le modifiche del caso.

In particolare:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc., dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;

- nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato del medico specialista con validità non superiore l'anno, in cui siano riportati in maniera precisa tutti gli alimenti che producono l'allergia.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monoporzione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldata, e deve essere perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. La temperatura deve essere identica a quella prevista per gli altri alimenti confezionati in multi porzione.

La Ditta aggiudicataria dovrà attenersi e osservare l'istruzione impartite dall'Amministrazione Comunale riguardo ai trattamenti dei dati personali e sensibili, acquisiti nell'ambito dei compiti e che saranno specificate analiticamente ai sensi della L.675/96 A tale fine gli addetti al servizio della Ditta aggiudicataria assumono le funzioni di responsabilità gravanti sugli incaricati del trattamento dei dati.

Inoltre su richiesta dell'utenza, in accordo con il Comune e approvazione da parte dell'ASL, dovranno essere introdotte diete rispondenti a esigenze etnico - religiose, vegetariane e ad eventuali altre caratteristiche particolari.

Le diete speciali per allergie e intolleranze alimentari devono essere preparate e servite seguendo le regole di buona prassi, in particolare al fine di evitare la contaminazione crociata e accidentale. La preparazione e somministrazione di tali diete speciali deve essere valutata e controllata secondo procedure specifiche nel piano di autocontrollo.

Art. 26 – Diete in bianco.

La Ditta aggiudicataria s'impegna alla predisposizione di diete in bianco che comunque necessitano di un certificato del medico curante, le stesse sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura lessa e da una porzione di carne ai ferri (fettina di pollo, tacchino o vitello), oppure da una porzione di prosciutto crudo o cotto.

Le diete in bianco devono avere una durata massima di giorni cinque, oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico con precisa specificazione delle motivazioni cliniche, e dovrà essere approvata dall'ASL.

Nei locali mensa è fatto divieto comunque consumare pasti non forniti direttamente dall'Amministrazione Comunale.

Art. 27 – Sospensione del servizio

Ai fini organizzativi le istituzioni scolastiche devono dare comunicazione scritta al competente ufficio comunale, con un anticipo di almeno quattro giorni lavorativi, qualora in occasione di uscite programmate, iniziative didattiche o per qualsiasi altro motivo tutti o parte degli alunni iscritti non usufruisca del servizio di ristorazione.

Analogamente, qualora per gravi motivi il servizio non possa essere assicurato, l'Appaltatore provvede a darne immediata e preventiva comunicazione alle famiglie per il tramite delle scuole interessate.

Art. 28 – Lavaggio.

La Ditta dovrà provvedere, tramite proprio personale, al lavaggio delle attrezzature impiegate nella preparazione dei pasti, degli arredi della cucina, e al lavaggio di tutto quanto utilizzato per il trasporto, la distribuzione e la consumazione dei pasti.

I prodotti occorrenti per detta operazione saranno direttamente forniti dalla Ditta.

Infine, qualora richiesto dal Comune, la Ditta s'impegna a far controllare, secondo cadenze concordate, mediante tampone o piastra di contatto le caratteristiche microbiologiche delle superfici e attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti.

Art. 29 – Pulizia, sanificazione, disinfezione del locale refettorio.

La Ditta dovrà provvedere, tramite proprio personale, alla pulizia, sanificazione, disinfezione, del locale refettorio, dei mobili e degli arredi ivi ubicati, assicurando un grado ottimale di nitore e igiene.

I prodotti occorrenti per siffatte prestazioni dovranno essere forniti dalla Ditta e non dovranno essere corrosivi o tossici o irritanti al contatto.

I prodotti non dovranno recare danno a persone, cose, locali ove saranno usati ed essere conformi alle disposizioni di cui agli articoli 2-4 L. 136/83, 8 L. 7/86 e alla Raccomandazione CEE 89/542.

Detti prodotti dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, impiegati secondo le istruzioni riportati sulle stesse ed essere riposti su un carrello apposito; terminato il loro impiego dovranno subito essere riposti e conservati in apposito locale chiuso a chiave o in armadi anch'essi chiusi a chiave.

In sede di offerta la Ditta dovrà tenere conto che i pavimenti devono essere lavati giornalmente, i mobili, gli arredi, attrezzi, serramenti, pareti e i vetri almeno settimanalmente.

La pulizia giornaliera del pavimento, degli arredi, ecc., deve essere ultimata entro le ore 15,00.

Art. 30 – Rifiuti.

I rifiuti del refettorio devono essere raccolti in maniera differenziata, a cura del personale della Ditta, in appositi sacchi (forniti dalla stessa), e trasportati a cura dei suddetti negli appositi cassonetti differenziati; a tal fine la Ditta si impegna ad eseguire le istruzioni impartite al riguardo dal Comune in base alle normative nazionali e/o locali di settore.

Art. 31 – Organico e loro compiti.

La Ditta dovrà tassativamente impiegare nell'effettuazione del servizio personale qualificato. A Tal fine dovrà produrre documento indicante il numero delle persone impiegate e le loro rispettive mansioni.

Detto personale dovrà provvedere a tutta quanta l'effettuazione del servizio (trasporto ai plessi scolastici delle Fraz. San Defendente e del Concentrico dei pasti, preparazione e distribuzione pasti, allestimento e successivo riassetto refettorio, pulizia locali refettorio, ecc.).

Il personale dovrà essere assunto secondo la normativa vigente e non avere trattamenti pensionistici a qualsiasi titolo; esso lavorerà alle dirette dipendenze e sotto l'esclusiva responsabilità della Ditta, sia nei confronti del Comune che nei confronti di terzi nonché riguardo alle leggi per l'assicurazione obbligatoria e di tutte le altre leggi vigenti.

Art. 32 – Direzione del servizio.

La Ditta dovrà affidare la direzione del Servizio a persona qualificata, e comunicare il relativo nominativo, indirizzo e recapito telefonico dello stesso al Comune, al fine di garantire la possibilità di continui contatti relativamente al Servizio.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni d'inadempienza fatte dal Comune al rappresentante designato dalla Ditta, s'intendono come presentate direttamente all'Impresa.

Detto incaricato ha l'obbligo di collaborare strettamente con il Comune per il buon andamento del servizio ed eventuali esigenze particolari.

Art. 33 – Obblighi del personale.

Il personale dovrà essere presente nei posti assegnati negli orari concordati tra il Comune e la Ditta; al termine lascerà immediatamente i locali ove lavora.

Il personale dovrà rispettare gli ordini impartiti, rispettare le norme igieniche, mantenere un livello elevato di pulizia personale, non fumare, non portare anelli, ecc. Inoltre dovrà portare apposito tesserino di riconoscimento ed indossare apposita divisa (fornita dalla Ditta) sempre pulita avente

l'indicazione della Ditta, nonché tutti gli altri indumenti protettivi conformi alle norme di igiene sul lavoro.

Art. 34 – Reintegro personale mancante.

L'organico impiegato nella realizzazione del servizio nelle prestazioni di preparazione pasti, trasporto, distribuzione e pulizia devono rimanere sempre costante.

Art. 35 – Rapporti tra personale dipendente della ditta e Comune di Cervasca.

Nessun rapporto d'impiego verrà ad instaurarsi tra il Comune ed il personale della Ditta addetto all'espletamento delle prestazioni inerenti al servizio di cui trattasi; pertanto il Comune risulta estraneo a qualsiasi vertenza economica o giuridica tra la Ditta ed i propri dipendenti.

Chiunque, tra il personale, risulti, per comprovati motivi, non di gradimento del Comune o inidoneo al servizio, dovrà essere sostituito a richiesta del suddetto; in tal caso la Ditta compatibilmente con la vigente normativa, provvederà al riguardo senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre a quelli pattuiti.

Art. 36 – Assicurazioni sociali, contratto di lavoro.

La Ditta aggiudicataria dovrà osservare, nei confronti dei propri dipendenti, tutte le norme relative alle retribuzioni, assicurazioni sociali, prevenzione degli infortuni sul lavoro, tutela e assistenza dei lavoratori, contributi a vario titolo posti a carico dei datori di lavoro e stabiliti dalle vigenti Leggi, Regolamenti, Decreti nonché dal Contratto Collettivo di Lavoro Nazionale, Regionale, Provinciale ed Aziendale; resteranno, pertanto, a suo totale carico tutti i relativi oneri e le sanzioni civili e penali previste dalle Leggi, Regolamenti e Contratti vigenti in materia.

L'aggiudicatario s'impegna comunque a garantire la continuità dei contratti in vigore e pertanto dovrà assumere alle proprie dipendenze il personale impiegato alla data di pubblicazione del bando e/o lettera d'invito nel rispetto delle norme contenute nel vigente CCNL di settore e ss.mm.ii.

Art. 37 – Responsabilità per danni a persone o cose.

La ditta aggiudicataria sarà sempre direttamente responsabile per tutti gli eventuali danni accertati di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone o cose, che a giudizio del Comune fossero causati dalla Ditta stessa (tramite i propri dipendenti o per altra causa) nell'esecuzione del servizio di cui trattasi. La Ditta, in ogni caso, dovrà provvedere a proprie spese a rifondere i danni causati.

Art. 38 – Assicurazioni.

Come precisato nei precedenti articoli, la Ditta è la sola responsabile, sia sotto il profilo civile sia penale, dei danni arrecati a persone e/o cose derivanti dall'effettuazione del servizio.

A tal fine dovrà presentare, entro il termine stabilito dal Comune, copia delle seguenti polizze assicurative stipulate con primarie Compagnie di Assicurazione:

A) Polizza RCT/RCO contemplante espressamente quanto segue:

1. Copertura rischi di intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti a utenti del servizio;
2. Copertura assicurativa avverso i danni derivanti dall'effettuazione di tutte le mansioni inerenti al presente servizio;
3. Massimale: non inferiore a Euro 2.500.000,00 per sinistro catastrofale);
4. La garanzia RCT dovrà contenere la RC PERSONALE per addetti/operatori/collaboratori con la clausola A.N.I.A. relativa a mense e ristorazioni (condizione aggiuntiva stampato R.C.D.);
5. L'inclusione della responsabilità personale degli addetti al servizio nell'esercizio delle attività svolte dalla Ditta appaltatrice;

6. L'inclusione della responsabilità derivante alla ditta appaltatrice e agli addetti per le attività di pulizia dei locali adibiti a sala mensa compresi i danni provocati ai locali o alle cose di proprietà dell'Amministrazione Comunale o di terzi ivi esistenti, che la ditta abbia in consegna o custodia
7. Nella definizione di terzi sono compresi gli alunni, gli insegnanti, gli amministratori e tutti quei soggetti che possono avere accesso alla mensa e di usufruire eventualmente del servizio pasti.;
8. L'estensione ai danni derivanti al Comune o a terzi da incendio di cose della ditta appaltatrice o dalla stessa detenute.

B) Polizza RCO contemplante quanto segue:

1. Copertura avverso ogni danno, infortunio, ecc..., capitato ai dipendenti della ditta in occasione dello svolgimento del servizio;
2. Massimale: non inferiore a Euro 2.500.000,00 per sinistro catastrofale;
3. La polizza dovrà comprendere anche il danno biologico e l'estensione alle malattie professionali.

Prima dell'inizio del servizio oggetto del presente appalto, la ditta appaltatrice dovrà consegnare copia del contratto di assicurazione definitivo o altro documento contrattuale rilasciato dalla società assicuratrice e regolarmente quietanzato per confermare l'avvenuta copertura del rischio.

Art. 39 – Sciopero del personale.

La Ditta in caso di sciopero del proprio personale, è tenuta a comunicare al Comune il disservizio con almeno tre giorni di anticipo. Tuttavia la Ditta dovrà garantire sempre la continuità e regolarità del servizio, provvedendo, previo accordo con il Comune a distribuire un pasto preparato e confezionato eventualmente presso cucine alternative.

Art. 40 – Emergenze.

Analogamente a quanto precisato nel precedente art. 37 la Ditta aggiudicataria dovrà essere sempre in grado di fornire il servizio, producendo comunque i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche di cui al presente Capitolato.

Art. 41 – Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'Impresa appaltatrice.

Le imprese appaltatrici devono avere un piano di autocontrollo documentato, ai sensi del Regolamento CE 852/2004.

Inoltre, l'Impresa appaltatrice deve avere un Sistema di qualità certificato, la cui documentazione e le cui procedure devono essere trasmesse all'Amministrazione Comunale.

Art. 42 – Diritto di controllo.

Il Comune si riserva la facoltà di fare in qualsiasi momento e a sorpresa – anche tramite terzi consulenti di sua fiducia – controlli con accesso a locali e impianti, per verificare la corretta esecuzione del servizio di preparazione e confezionamento dei pasti e la sua rispondenza agli obblighi contrattuali e, in genere, alle necessità del servizio nel suo complesso oltre all'eventuale verifica dell'esistenza e corretta applicazione del piano di autocontrollo.

Nel caso che durante il controllo siano prelevati dei campioni di derrate o vivande, la Ditta non potrà accampare richieste di risarcimento per gli stessi.

I controlli in oggetto saranno effettuati alla presenza dell'incaricato della Ditta. Il personale della Ditta – cui non sarà fatto rilievo alcuno in merito al controllo – non deve interferire nelle procedure in oggetto.

Art. 43– Tipi di controllo.

A titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, i controlli saranno del seguente tipo:

A) CONTROLLI A VISTA

Siffatti controlli verteranno sulle procedure di effettuazione del servizio, di cui saranno oggetto di esame:

- Qualità delle derrate
- Data e temperatura di stoccaggio delle derrate
- Data di scadenza delle derrate
- Modalità di preparazione dei pasti
- Modalità di cottura
- Qualità dei cibi cotti o crudi
- Rispetto del menù
- Difetto di grammatura
- Puntualità nella consegna dei pasti
- Controllo della temperatura nei contenitori termici;
- Corretto uso e stato igienico dei locali;
- Stato igienico del mezzo/i adibito/i a trasporto di derrate/pasti
- Modalità di pulizia dei locali, delle attrezzature, etc...
- Tipi di prodotti usati nella sopraccitata opera di pulizia
- Organizzazione e professionalità del personale
- Abbigliamento del personale

B) CONTROLLI ANALITICI

Saranno effettuati tramite prelievi sui campioni di prodotti alimentari e non che verranno successivamente sottoposti ad analisi.

Art. 44 – Contestazione a seguito di controllo.

Il Comune farà pervenire per iscritto alla Ditta, mediante raccomandata con avviso di ritorno, le osservazioni e le eventuali contestazioni e i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. Entro tre giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l’Impresa sarà tenuta a presentare le proprie controdeduzioni, a seguito di definizione della vertenza la Ditta dovrà ottemperare in 3 giorni. L’Impresa non potrà addurre a giustificazione del proprio comportamento, circostanze e fatti influenti sul servizio, che, quando prevedibili, non siano stati preventivamente comunicati per iscritto. Sono fatte salve le norme riguardanti l’applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Art. 45 – Commissione mensa.

Il controllo della qualità del servizio è eseguito anche attraverso la Commissione mensa la cui composizione e funzionamento sono stabiliti dal Consiglio Comunale e che ha le seguenti funzioni e compiti:

- Realizzare un efficace collegamento tra l’utenza e l’amministrazione comunale, facendosi carico di rappresentare le diverse istanze che provengono dalle famiglie;
- Svolgere un monitoraggio dell’accettabilità del pasto e di qualità del servizio attraverso idonei strumenti oggettivi di valutazione
- Segnalare eventuali problemi disfunzioni del servizio;
- Monitorare con assaggi il gradimento del pasto, anche attraverso schede di valutazione, predisposte d’intesa con l’amministrazione comunale;
- Suggerire al Comune soluzioni innovative per una più funzionale realizzazione del servizio, e iniziative finalizzate all’educazione alimentare dei bambini.

I membri della Commissione mensa, nel rispetto delle norme igieniche e muniti di abbigliamento adeguato fornito dalla ditta (camice monouso, mascherina, cuffia), senza causare intralcio alla normale operatività, possono eseguire visite al centro di cottura e ai centri di deposito e stoccaggio delle derrate alimentari per verificare il corretto svolgimento del servizio.

Qualora dalle ispezioni effettuate dovessero risultare irregolarità l’Amministrazione comunale farà pervenire osservazioni scritte alla ditta aggiudicataria che risponderà per iscritto entro 10 gg.

Trascorso tale termine se le controdeduzioni non saranno ritenute valide il Comune procederà immediatamente ai sensi del successivo articolo.

Per il corretto funzionamento della Commissione Mensa il Comune predisporrà prima dell'avvio del servizio un apposito Regolamento.

Art. 46 – Inadempienze e relative sanzioni.

Al fine di far fronte a inadempimenti o negligenze nell'esecuzione delle norme disciplinanti il presente servizio verranno applicati dal Comune per le seguenti mancanze le sanzioni qui rispettivamente precise:

- a) per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia: Euro 200,00.
- b) per ogni violazione di quanto stabilito dalle tabelle merceologiche e nei limiti della contaminazione microbica: Euro 200,00.
- c) per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità: Euro 200,00.
- d) per ogni variazione imprevista ai menu: Euro 200,00.
- e) per ogni mancato rispetto delle norme sul personale: Euro 200,00.
- f) per ogni 15 minuti di ritardo nelle consegne dei pasti: Euro 200,00.
- g) per l'impeditimento all'accesso nei locali di produzione per l'esecuzione del servizio di controllo qualità: Euro 200,00.

Nel caso di mancata esecuzione del servizio giornaliero verranno applicate le seguenti sanzioni:

- alla prima contestazione verrà applicata la penale del 10% del valore del prezzo complessivo, al netto di IVA, del servizio riferito al plesso in cui si è verificato l'inadempimento contrattuale relativo al mese in corso;
- alla seconda contestazione verrà applicata una penale del 20% del valore del prezzo complessivo, al netto di IVA, del servizio, riferito al plesso in cui si è verificato l'inadempimento contrattuale relativo al mese in corso;
- alla terza contestazione verrà applicata una penale pari al 30% dell'ammontare complessivo, al netto di IVA, del servizio riferito al plesso in cui si è verificato l'inadempimento contrattuale, relativo al mese in corso.

Resta inteso che l'applicazione delle penali sopraccitate, non esclude mai il risarcimento di eventuali danni derivanti nonché delle azioni legali che il Comune intenda intraprendere in caso di mancata consegna dei pasti o eccessivo ed ingiustificato ritardo.

Art. 47 – Conseguenti provvedimenti all'applicazione delle sanzioni.

Dopo quattro contestazioni scritte il Comune avrà altresì la piena facoltà di considerare risoluto il contratto per colpa della Ditta appaltatrice e conseguentemente procedere, senza bisogno di messa in mora e con semplice provvedimento amministrativo, all'incameramento della cauzione e all'esecuzione del contratto in danno della Ditta appaltatrice, a carico della quale resterà l'onere del più alto prezzo pagato rispetto a quello convenuto, salvo l'azione per il risarcimento del maggior danno subito e salvo ogni altra azione che il Comune ritenesse opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi.

Art. 48 – Arbitraria sospensione del servizio.

In caso di arbitraria sospensione, parziale o totale del servizio, il Comune avrà la piena facoltà di considerare risolto il contratto con tutte le conseguenze di ordine civile e penale.

Art. 49 – Modalità di aggiudicazione

L’aggiudicazione del servizio avverrà a favore dell’offerta economicamente più vantaggiosa, in base ai seguenti elementi e relativi coefficienti espressi in centesimi:

- | | |
|---|---------------------|
| a. VALUTAZIONE TECNICO QUALITATIVA (BUSTA B OFFERTA TECNICA PROGETTO QUALITÀ’) | punti 65/100 |
| b. PREZZO (BUSTA C OFFERTA ECONOMICA) | punti 35/100 |

A tal fine sarà osservata la quiui descritta procedura:

1) VALUTAZIONE TECNICO QUALITATIVA

Al fine di consentire la valutazione tecnica qualitativa, la Ditta dovrà tassativamente produrre la documentazione, a firma del legale rappresentante, richiesta nella scheda progetto di qualità allegata. Le relazioni e attestazioni ivi previste e le schede sulle tipologie delle derrate alimentari dovranno a pena di esclusione dovranno essere debitamente sottoscritte dal legale rappresentante della Ditta.

La valutazione tecnico-qualitativa si baserà pertanto sull’esame:

- A) degli approvvigionamenti e caratteristiche delle derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti
- B) del personale impiegato per l’esecuzione del servizio
- C) della struttura produttiva del centro di cottura e sulla dotazione propria di attrezzature specifiche
- D) dell’organizzazioni delle fasi di trasporto dei pasti
- E) delle proposte e/o iniziative in materia di educazione alimentare rivolte all’utenza scolastica che la ditta intende offrire e gestire a proprie spese.

Antecedentemente all’apertura delle buste contenenti l’offerta economica (BUSTA C), verrà esaminata in seduta segreta, il progetto di qualità (BUSTA B) attribuendo per tutte le dichiarazioni a) b) c) d) e) il punteggio massimo di **65/100**, così suddiviso:

- A. Max punti 40/100
- B. Max punti 6/100
- C. Max punti 6/100;
- D. Max punti 8/100;
- E. Max punti 5/100;

Tali punteggi saranno meglio parametrati nella scheda allegata.

Alla Ditta che in sede di valutazione tecnico-qualitativa avrà il punteggio qualità, più alto saranno attribuiti **65/100** punti e alle altre Ditte punteggi calcolati secondo la seguente formula:

$P = (\text{Punteggio della Ditta considerata}) \times \frac{65}{(\text{Punteggio più elevato})}$

I punteggi saranno arrotondati ai centesimi.

La commissione nominata valuterà autonomamente e a proprio insindacabile giudizio le offerte tecnico-qualitative ammesse.

2) PREZZI

Alla Ditta che avrà proposto, in sede di apertura delle buste contenenti le offerte economiche, il minor prezzo, verranno attribuiti **35/100** punti e alle altre Ditte punteggi calcolati secondo la seguente formula:

$P = (\text{Prezzo dell’offerta più bassa}) \times \frac{35}{(\text{Prezzo dell’offerta considerata})}$

I punteggi saranno arrotondati al centesimo.

L’aggiudicazione del servizio avverrà in capo alla Ditta che, sommati i punteggi attribuiti in sede di valutazione qualitativa e di prezzo offerto, avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto.

Nel caso in cui la somma dei punteggi dovesse risultare uguale tra due Ditte il servizio sarà aggiudicato alla Ditta che avrà ottenuto il miglior punteggio di progetto.

In caso di ulteriore parità si procederà all'estrazione a sorte in conformità di legge.

Nel corso della gara, qualora si presentino motivate ragioni, l'autorità che la presiede, può stabilire la sospensione della stessa, il rinvio a nuova data, oppure può operare eventuali consultazioni con esperti interni od esterni al Comune.

Infine si precisa che l'aggiudicazione sarà fatta, anche se sarà pervenuta o se sarà rimasta in gara una sola offerta valida, previa verifica della congruità della stessa. Non saranno ammesse offerte in aumento.

La Commissione, nell'espletamento del proprio compito, opera verificando, da un lato, la congruenza del progetto presentato dal concorrente con i servizi da darsi in gestione e, dall'altro, con le specifiche tecniche descritte dal capitolato.

L'intento è di valutare l'offerta economicamente più vantaggiosa, coniugata con l'accertamento di caratteristiche sostanziali di qualità.

Formeranno oggetto di valutazione in particolare:

La completezza, la coerenza, la specificità del progetto riguardo alle caratteristiche qualitative e quantitative del servizio oggetto di appalto e delle finalità dell'Ente committente.

La programmazione e la pianificazione proposta in relazione al servizio oggetto dell'appalto e le modalità di integrazione di ogni proposta.

I servizi aggiuntivi in arricchimento dell'offerta rispetto al capitolato generale senza oneri aggiunti per il committente.

L'organizzazione delle risorse umane impiegate coerente con la progettazione generale e specifica offerta e in grado di garantire l'espletamento di tutti i servizi richiesti.

La Commissione può avvalersi di tutti i mezzi, conoscenze e soggetti aventi acquisita professionalità, anche mediante e diretto coinvolgimento dei servizi di territorio o la richiesta di pareri ad altri servizi pubblici, al fine di ricercare elementi oggettivi di valutazione sulla fattibilità del singolo progetto nel territorio interessato e sull'effettiva capacità del concorrente a porlo in atto nel concreto.

Potrà avvalersi infine degli esiti d'indagini di valutazione della qualità circa l'esperienza, la capacità del concorrente a opportuna convalida delle certificazioni relative agli anni di esperienza.

La Commissione giudicatrice opererà in luogo aperto al pubblico nella prima fase che si riferisce all'esame dei requisiti di ammissibilità alla gara da parte dei soggetti partecipanti, mentre non sono aperte al pubblico le operazioni delle fasi successive, ad esclusione della seduta relativa all'apertura dell'offerta economica e di quella relativa all'esame dell'integrità delle buste relative all'offerta tecnica.

Per quanto attiene la valutazione dell'anomalia dell'offerta la Commissione si riserva la facoltà di valutare le offerte che risultassero anomale utilizzando i criteri generali dell'art. 86 terzo comma del d.lgs. 163/2006 trattandosi di servizi soggetti alle sole disposizioni dell'art. 20 del richiamato d.lgs.

L'appalto sarà aggiudicato alla ditta che avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato, sommando il punteggio dell'area prezzo con quello dell'area qualità. A parità di punteggio sarà preferita la ditta che avrà ottenuto il punteggio maggiore nell'area qualità; nel caso di ulteriore parità la sorte deciderà chi debba essere l'aggiudicatario.

Svolgimento della gara:

La gara si svolgerà nel seguente modo:

in data alle ore in prima seduta aperta al pubblico con apertura dei plachi e la valutazione della documentazione amministrativa presso la sede del Comune di Cervasca via Roma 34 sala giunta 1° piano con relativa ammissione dei concorrenti.

In successiva seduta pubblica sarà effettuata la verifica dell'integrità e del contenuto delle buste relative all'offerta tecnica, la cui valutazione avverrà in seduta segreta.

In successive sedute riservate la commissione aggiudicatrice valuterà i progetti offerti e assegnerà i relativi punteggi.

Nell'ultima seduta, aperta alle ditte concorrenti, cui sarà comunicata la data anche tramite fax o e-mail, si procederà all'apertura delle offerte economiche e all'assegnazione provvisoria del servizio.

ART. 50 – Prezzo del pasto.

Nel prezzo unitario di un pasto si considerano interamente compensati dall'Amministrazione comunale alla Ditta aggiudicataria tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Qualora un'offerta economica dovesse presentare prezzi anormalmente bassi rispetto alla prestazione, la Commissione si riserverà di applicare i criteri relativi alle valutazioni ai sensi del vigente D.Lgs. 163/2006.

Art. 51 – Fatturazione.

La Ditta aggiudicataria dovrà redigere, mensilmente, riguardo al servizio svolto, una fattura comprensiva dell'IVA con l'indicazione del numero complessivo dei pasti forniti.

Il pagamento sarà effettuato dal Comune, a mezzo mandato, secondo le norme vigenti, salvo diversi accordi con la ditta aggiudicataria da stabilirsi nel contratto.

Art. 52 – Deposito cauzionale.

A garanzia del servizio, la Ditta aggiudicataria dello stesso dovrà sollecitamente costituire, entro il termine stabilito dal Comune, a favore dello stesso apposito deposito cauzionale valido per tutta la durata del servizio, pari al 10% del prezzo di aggiudicazione dell'appalto mediante polizza fideiussoria assicurativa o bancaria.

Art. 53 – Divieto di cedibilità.

E' assolutamente fatto divieto alla Ditta di cedere in tutto o in parte (salvo i settori per cui è consentito il subappalto) il presente servizio, né farlo eseguire da terzi.

Art. 54 – Subappalto.

Ciascuna ditta è tenuta a indicare nell'offerta l'intenzione di subappaltare a terzi o, in caso contrario a specificare che non intende servirsi del subappalto.

E' consentito il subappalto solo per l'effettuazione delle seguenti prestazioni:

- servizio di pulizia, sanificazione, disinfezione dei refettori.

L'affidamento del subappalto è sottoposto alle condizioni di legge.

Art. 55– Responsabilità e obblighi del firmatario del contratto.

Con la firma del contratto la Ditta aggiudicataria si impegna:

- a non cedere, in tutto o in parte, salvo il subappalto, il contratto né farlo eseguire da altre Imprese
- a eseguire il servizio nel rispetto delle prescrizioni di cui al presente capitolato anche a seguito di variazioni in aumento o in diminuzione del numero dei pasti presunti.

Art. 56 – Ipotesi di risoluzione del contratto

Oltre a quanto stabilito dall'art. 1453 C.C. in tema di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, il contratto verrà risolto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 C.C., escludendo qualsiasi pretesa di indennizzo sia da parte della ditta che degli aventi diritto sui beni della stessa, nei seguenti casi :

- a) inosservanza delle norme del presente capitolato;
- b) in caso di revoca dell'autorizzazione sanitaria ex art. 2 L. 283/62 e altri provvedimenti vigenti nel settore;
- c) dopo le contestazioni di cui al presente capitolato;
- d) intossicazione alimentare;
- e) apertura di procedura di sequestro, pignoramento, concordato fallimentare, fallimento a carico della ditta.

In tali casi il Comune incamererà la cauzione e sarà tenuto a corrispondere alla ditta soltanto il prezzo contrattuale delle giornate di servizio effettivo sino al giorno della risoluzione dedotte le eventuali penalità e le spese eventualmente sostenute.

La risoluzione del contratto porterà al risarcimento, da parte della ditta, di ogni maggiore spesa.

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività dell'I.A.;
- c) mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente dell'I.A.;
- d) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di cottura;
- e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- f) casi di intossicazione alimentare;
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h) interruzione non motivata del servizio;
- i) è comunque facoltà dell'Amministrazione dichiarare a suo insindacabile e motivato giudizio risolto il contratto di fornitura senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.
- l) in osservanza delle norme sulla tracciabilità finanziaria e degli obblighi previsti dalla L. 13/8/2010 n. 136 e ss.mm.ii. da parte dell'appaltatore ed eventuale subappaltatore.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'A.C., in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'A.C. intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si riverrà sull'I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

Art. 57 - Domicilio

A tutti gli effetti del presente capitolato, la ditta aggiudicataria dovrà eleggere domicilio legale in Cervasca e dovrà indicare l'indirizzo presso il quale fare tutte le comunicazioni di legge e l'e-mail e il n. di fax.

Art. 58 – Danni e foro competente.

Qualsiasi danno arrecato dalla Ditta e dal suo personale sarà addebitato a cura del Comune a spese della Ditta aggiudicataria. Per ogni controversia sarà esclusivamente competente il Foro di Cuneo.

L'insorgere di una contestazione non darà diritto alla Ditta di sospendere il servizio, senza incorrere nel provvedimento di risoluzione in tronco del contratto, rispondendo altresì dei danni causati al Comune.

Art. 59 – Spese contrattuali.

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stesura del contratto (bolli, carta bollata, tassa fissa di registrazione, ecc., nessuna esclusa o eccettuata, comprese quelle che dovessero sopravvenire durante l'appalto, incluse le tasse ed imposte, pubblicazioni di legge che potranno colpire per qualsivoglia titolo i soggetti del medesimo), saranno a carico della Ditta appaltatrice salvo che imposte e tasse siano inderogabilmente per legge da accollarsi alla committente (es. IVA).

Art. 60 – Modifica delle condizioni.

L'Amministrazione si riserva nel corso dell'appalto, di apportare, in accordo con la Ditta appaltatrice, modifiche alle condizioni indicate nel presente capitolato a proposito delle regole di svolgimento del servizio, in conseguenza a intervenute e imprevedibili modifiche organizzative.

Art. 61 – Disposizioni finali.

L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di non dare luogo alla gara di cui al presente capitolato, in altre parole di prorogarne la data di espletamento, dandone comunicazione ai concorrenti.

Nell'ipotesi di cui al precedente comma le imprese partecipanti non potranno fare valere pretese di alcun genere.

Per tutto quanto non espressamente disciplinato nel presente Capitolato Speciale si richiamano le norme del Capitolato Generale dello Stato e gli articoli del Codice Civile.

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta, altresì, all'osservanza di tutte le leggi e regolamenti che disciplinano i contratti di servizio, la prevenzione e infortunistica, i contratti di lavoro e le leggi antinquinamento, siano o non siano espressamente richiamate nel presente Capitolato Speciale; in particolare riguardo alla ristorazione la stessa dovrà comunque sempre osservare quanto stabilito dal Regolamento CE 852/2004 e norme collegate e dalla legge 23/12/1999 n. 488.

La Ditta aggiudicataria resta vincolata al pieno rispetto delle norme e prescrizioni del presente capitolato per tutta la durata prevista mentre è riconosciuta al Comune piena facoltà di recedere in qualsiasi momento dal contratto, e ciò anche parzialmente, senza per questo dover corrispondere alcun indennizzo. La data di recesso sarà comunicata mediante lettera raccomandata R.R. almeno trenta giorni prima della data di cessazione del servizio.

Art. 62 – Tutela della Privacy

Trattamento dei dati personali.

Informativa ai sensi dell'art. 13 d.lgs. 196/2003:

i dati dichiarati sono utilizzati dagli uffici esclusivamente per l'istruttoria della gara d'appalto in oggetto e per le finalità strettamente connesse; il trattamento viene effettuato sia con strumenti cartacei sia con elaboratori elettronici a disposizione degli uffici;

Il conferimento dei dati ha natura obbligatoria;

L'eventuale rifiuto dell'interessato comporta l'impossibilità di partecipare alla gara d'appalto in oggetto;

I dati personali forniti possono costituire oggetto di comunicazione nell'ambito e per le finalità strettamente connesse al procedimento relativo alla gara d'appalto, sia all'interno degli uffici appartenenti alla struttura del Titolare, sia all'esterno, con riferimento a soggetti individuati dalla normativa vigente;

Sono garantiti all'interessato i diritti di cui all'art. 7 d.lgs. 196/2003 e pertanto l'interessato: 1) ha il diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno di dati personali che lo riguardano; 2) ha il

diritto di ottenere indicazioni circa l'origine dei dati personali, finalità e modalità di trattamento, logica applicata per il trattamento con strumenti elettronici, soggetti ai quali i dati possono essere comunicati o che possono venirne a conoscenza; 3) ha il diritto di ottenere l'aggiornamento, la rettificazione e, quando vi ha interesse, di integrazione dei dati e, inoltre, la cancellazione, la trasformazione in forma anonima, il blocco dei dati, l'attestazione che le operazioni che precedono sono state portate a conoscenza di coloro ai quali i dati sono stati comunicati o diffusi, eccettuato il caso in cui tale adempimento si rileva impossibile o comporta un impiego di mezzi o in parte e per motivi legittimi, al trattamento dei dati personali che lo riguardano, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta.

Art. 63 – Tracciabilità dei flussi finanziari.

L'appaltatore dovrà impegnarsi a rispettare le disposizioni di cui all'art. 3 della L. 13/8/2010 n. 136 e ss.mm.ii. relative agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.