

**CAPITOLATO D'APPALTO PER LA GESTIONE DEI
SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

a.s. 2012/2013 – 2013/2014 e 2014/2015

www.AlboPreparatoriOnline.it 14/05/12

A B C D E
F G H I J
K L M N O P
Q R S T U
V W X Y Z

Art.1 – Oggetto dell'appalto e svolgimento del servizio

Il presente capitolato disciplina la gestione, l'organizzazione delle mense scolastiche comunali DURANTE IL CALENDARIO SCOLASTICO PREDISPOSTO DALLE AUTORITA' SCOLASTICHE, I CENTRI ESTIVI ORGANIZZATI DALL'ENTE NEI MESI DI GIUGNO E LUGLIO, nonché la preparazione e la distribuzione dei pasti agli alunni frequentanti la Scuola dell'infanzia "N. Nencioni" e la Scuola primaria "Don Milani" e la Scuola secondaria di 1° grado "F. Scotti", ai rispettivi bidelli ed insegnanti, alla preparazione dei pasti per i dipendenti comunali, ed anziani assistiti.

In particolare, per quanto riguarda l'organizzazione e gestione della refezione scolastica sono oggetto del servizio di cui al presente capitolato:

1. l'acquisto e il magazzinaggio delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menù indicati dall'Amministrazione Comunale sulla base di quanto specificato nelle tabelle dietetiche e secondo le grammature definite dall'ASL di Lodi;
2. la preparazione, la cottura, lo scodellamento e la distribuzione dei pasti;
3. l'allestimento e lo sbarazzo dei tavoli delle mense e la fornitura del materiale accessorio per tale allestimento (tovaglie, tovaglioli, sale e pepe ecc.);
4. la pulizia quotidiana dei locali e delle attrezzature, nonché le pulizie da effettuarsi in occasione dei periodi di sospensione del servizio per vacanze scolastiche e all'inizio dell'anno scolastico. Tali pulizie prevedono: Cappe, aspiratori, ventol
5. prestazioni straordinarie l'effettuazione di interventi di pulizia e risanamento dei locali adibiti a cucina, refettorio e locali servizi del personale e relativi arredi e suppellettili, che si rendessero necessari a causa di sopravvenute prescrizioni normative o sopraggiunte esigenze di interesse pubblico (ad esempio a seguito di episodi di allagamento, opere murarie e simili).

Il servizio di ristorazione scolastica è svolto in tutte le sue fasi, quindi dalla preparazione al consumo, presso i locali all'uopo adibiti e precisamente: i pasti per gli studenti della scuola dell'infanzia, bidelli ed insegnanti andranno preparati e distribuiti presso la scuola "N. Nencioni" in via Risorgimento, frazione Villavesco, ; i pasti per gli studenti delle scuole primaria e secondaria di 1°, insegnanti, bidelli, anziani, dipendenti comunali, presso la scuola secondaria di 1° grado "F. Scotti", in via Dante n. 5.

I pasti per gli anziani andranno confezionati in appositi / contenitori monoporzione e monouso, termici, a norma CEE, forniti dalla Ditta appaltatrice onde permettere il trasporto a domicilio per la consumazione del pasto.

I pasti dovranno essere distribuiti entro trenta minuti dal seguente orario di erogazione:

- scuola dell'infanzia: ore 12.00;
- scuola primaria: 1° turno ore 12.30;
- scuola primaria 2° turno ore 13,30
- scuola secondaria 1° grado: ore 13.30;
- anziani 11.30/12.00;
- dipendenti comunali: ore 12.30/13.30.

La fornitura del pasto dovrà avvenire in modo tale che ogni alimento da servirsi cotto, dovrà essere cucinato giornalmente sul posto.

La ditta aggiudicataria si dovrà far carico di garantire il servizio anche in caso di inagibilità dei locali cucina scolastici DOVUTA SIA A LAVORI DI RISTRUTTURAZIONE DEI PLESSI SCOLASTICI SIA per eventi straordinari ed imprevisti.

In tal caso l'appaltatore dovrà preparare i cibi in una cucina diversa, idonea sotto il profilo igienico – sanitario e curare a proprie spese il trasporto secondo le norme sanitarie ed igieniche vigenti in materia.

A titolo informativo, senza che ciò costituisca impegno per il Comune, si stabilisce che l'aggiudicatario del servizio è impegnato, per tutto il periodo di funzionamento delle mense, all'acquisto di generi alimentari e alla migliore preparazione di un numero di pasti , per gli alunni, insegnanti ed altri:

	n. pasti annui presunti
Alunni e insegnanti scuola dell'infanzia	12.000
Alunni e insegnanti scuola primaria	42.500
Pasti veicolati anziani assistiti	2.000
Pasti centri estivi (*)	2.000
Tot	58.500

(*) la stima è riferita ai centri estivi attualmente attivati.

In caso di attivazione di ulteriori servizi extra scolastici (post scuola, centri ricreativi durante le vacanze natalizie o pasquali) la ditta appaltatrice si impegna ad applicare all'Ente gestore dei servizi, individuato o autorizzato dall'amministrazione comunale o dalle autorità scolastiche, il prezzo offerto.

I seguenti servizi attualmente non sono erogati.

Si fornisce la seguente stima annua in caso di attivazione

Alunni e insegnanti scuola secondaria di 1° grado	2.500
Pasti dipendenti comunali	900
Tot.	3.400

L'Amministrazione Comunale ha facoltà, a suo insindacabile giudizio, durante la vigenza dell'appalto di chiedere alla ditta appaltatrice, senza che questa possa opporre rifiuto alcuno, di aumentare o diminuire il numero dei pasti sia complessivamente sia per ciascun ordine di scuola anche oltre il 20 per cento senza che la ditta appaltatrice possa richiedere indennizzi né praticare maggiori prezzi.

Nel caso di aumento o diminuzione del numero minimo dei pasti la nuova maggiore o minore spesa è quindi determinata sulla base del prezzo risultante dall'offerta prodotta in sede di gara.

Le date di apertura, chiusura, sospensione delle lezioni durante l'anno scolastico, nonché gli orari di fruizione del pasto nelle scuole, sono quelle definite dalle preposte autorità scolastiche.

L'Amministrazione Comunale non potrà essere ritenuta in alcun modo responsabile della eventuale riduzione del numero di pasti derivanti da riorganizzazioni del sistema scolastico statale, che comportino una modifica degli attuali assetti orari. Tale fattispecie, qualora si

verificasse, non potrà costituire causa di richiesta di risoluzione del contratto da parte della ditta appaltatrice.

Art.2 – Prenotazione pasti e raccolta delle presenze

La ditta appaltatrice dovrà provvedere con proprio personale ad effettuare, in ciascuna scuola ed ogni mattina, la rilevazione delle presenze degli alunni ed al caricamento delle stesse nel software gestionale dell'Amministrazione Comunale.

Le operazioni sono svolte con le seguenti modalità

- l'Amministrazione predispone i "fogli presenze" per ciascuna classe sulla quale l'incaricato dovrà evidenziare gli alunni assenti;
- terminata la rilevazione l'operatore:
 - comunica al centro cottura il numero dei pasti da confezionare;
 - provvede al caricamento dei dati raccolti nel sw gestionale comunale mediante invio dei fogli presenze a mezzo fax.

Art.3 – Durata e valore dell'appalto

L'appalto ha la durata di anni tre.

Per quanto riguarda gli alunni delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado e relativi insegnanti e bidelli, con decorrenza dall'inizio dell'anno scolastico 2012/2013 e terminerà il 31 agosto 2015, con facoltà di recesso unilaterale da parte del Comune in caso di esito non favorevole nei primi tre mesi di gestione del servizio o comunque in ogni momento dell'anno scolastico qualora sorgessero gravi problemi (tossinfezione alimentare, utilizzo di personale non idoneo, ispezioni igieniche con esito positivo).

L'inizio e l'ultimazione del servizio saranno tempestivamente comunicati dall'amministrazione comunale alla ditta appaltatrice, unitamente al prospetto degli orari e dei giorni di utilizzo, sulla base dei calendari forniti dalla Direzione Scolastica senza che ciò costituisca motivo di indennizzo, modifica di prezzo o protesta alcuna da parte della ditta appaltatrice.

I pasti per gli studenti dei tre ordini di scuola e relativi insegnanti e bidelli dovranno essere erogati dal lunedì al venerdì.

I pasti veicolati per gli anziani assistiti dovranno essere confezionati anche durante il mese di agosto

Il corrispettivo per ogni pasto erogato è di € 3,88, oltre IVA, al quale verrà applicato il ribasso offerto in sede di gara. A tale importo andranno aggiunti € 0,12, oltre IVA, per oneri della sicurezza, calcolati in misura forfetaria nel 3,00% del corrispettivo.

Art. 4 – Prestazioni particolari

Nel caso di uscite didattiche, anche per un numero parziale di alunni, potrà essere richiesta la flessibilità dell'orario di distribuzione del pasto nonché eventuali modifiche del menu da concordarsi anticipatamente fra le parti

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, potranno essere richieste in caso di emergenza. Il cestino freddo dovrà essere così composto:

- due panini con formaggio e prosciutto cotto;
- un succo di frutta;
- una bevanda al tè;
- un pacchetto di biscotti monoporzione;
- un pacchetto di crackers;
- acqua minerale 500 ml;
- un frutto.

Il Comune si riserva di chiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti alimentari aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari, quali Natale, Carnevale, Pasqua.

Art. 4 bis - Prestazioni occasionali a richiesta dell'Amministrazione Comunale

1 - Pasti Veicolati

L'Amministrazione Comunale in caso di lavori di ristrutturazione dei plessi scolastici e per tutto il periodo di inagibilità dei locali adibiti a cucina si riserva di attivare il servizio di refezione a mezzo pasti veicolati.

La ditta appaltatrice entro 10 (dieci) giorni dalla richiesta dell'Amministrazione Comunale dovrà provvedere alla fornitura dei pasti veicolati al prezzo offerto in sede di gara

2 - pranzo natalizio rivolto agli anziani da realizzarsi c/o i locali mensa della scuola secondaria di 1° grado. Numero medio di partecipanti: 100 persone.

Il menù minimo da proporre è:

- *antipasti*
- *due primi piatti*
- *un secondo piatto*
- *un contorno*
- *Acqua – vini – spumante*
- *Dolce*
- *caffè*

Il corrispettivo per ogni pasto erogato è di € 14,00, oltre IVA, al quale verrà applicato il ribasso offerto in sede di gara. A tale importo andranno aggiunti € 0,42, oltre IVA, per oneri della sicurezza, calcolati in misura forfetaria nel 3,00% del corrispettivo.

3 - Rinfreschi in occasione di particolari cerimonie, eventi organizzati dall'Amministrazione c/o il municipio o biblioteca /teatro comunale.

Previsione massima partecipanti per ciascun evento 100 persone.

Il menù minimo da proporre è:

- *bibite*
- *acqua*
- *tartine salate*
- *piccola pasticceria*

Il corrispettivo per ogni partecipante è di € 3,00, oltre IVA, al quale verrà applicato il ribasso offerto in sede di gara. A tale importo andranno aggiunti € 0,09, oltre IVA, per oneri della sicurezza, calcolati in misura forfettaria nel 3,00% del corrispettivo.

Art. 5 – Composizione del pasto

Il pasto dovrà prevedere:

- un primo piatto con obbligo di alternativa sia per particolari regimi dietetici, siano essi limitati nel tempo o continuativi sia per limitazioni alimentari dovute a motivi etico religiosi;
- un secondo piatto con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici, siano essi limitati nel tempo o continuativi sia per limitazioni alimentari dovute a motivi etico religiosi;
- un contorno adeguato al secondo piatto
- frutta di stagione o dessert
- uno o due panini
- Acqua minerale naturale in bottiglia.

L'Amministrazione Comunale, si riserva la facoltà di promuovere il consumo di acqua di falda (da acquedotto) all'interno delle mense scolastiche. In tal caso la ditta appaltatrice, in luogo della fornitura di acqua in bottiglia, provvederà al riempimento e collocazione sui tavoli di apposite brocche e, in tal caso, la componente del prezzo del singolo pasto relativa alla fornitura di acqua in bottiglia sarà ridotta del 60%.

Il pasto giornaliero dovrà essere aderente al menù allegato (allegato A) e ai relativi quantitativi in conformità al modello di TABELLA DIETETICA autunno-inverno e primavera-estate.

Inoltre il servizio dovrà comprendere la distribuzione giornaliera, mediante consegna presso le scuole interessate da parte di personale della Ditta Appaltatrice: di una merenda nel pomeriggio, che alternativamente sarà composta di brioches, succhi di frutta, yogurt, cracker, budini ecc. ed acqua minerale naturale in bottiglia, per gli alunni della Scuola Dell'infanzia e della Scuola Primaria frequentanti il servizio di pre e post scuola (circa 30 ragazzi).

Per gli alunni della scuola dell'infanzia il secondo, ove necessario, dovrà essere opportunamente pezzato; la frutta dovrà essere, ove opportuno, sbucciata, tagliata e pezzata.

Il menù giornaliero dovrà essere esposto, e ben visibile, presso la sala mensa e la bacheca scolastica.

Le modalità di cottura devono essere adeguate e tali da garantire la conservazione dei poteri nutritivi e della qualità del cibo (es. mediante bollitura, cottura al vapore, al forno, con esclusione dei fritti) ed essere complete.

Non è ammesso l'uso di olio di semi.

Non è ammesso il riutilizzo di vivande già poste in distribuzione nei turni precedenti. L'eventuale eccedenza di alimenti conservati in scatola, può essere utilizzata per i turni immediatamente successivi conservandola in appositi contenitori chiusi per alimenti.

La ditta appaltatrice si impegna a realizzare progetti educativi alimentari promuovendo o partecipando attivamente a progetti promossi dall'ASL e/o dall'Amministrazione Comunale con iniziative quali ad esempio: laboratori di cucina, giornate a menù tematico ecc.

Art. 6 – Criteri di scelta delle materie prime

Le qualità del pasto, confezionato e servito nell'ambito della ristorazione scolastica, dipende dalla qualità delle materie prime utilizzate che dovranno essere di qualità superiore o di prima qualità.

Per qualità "si intende la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica".

I parametri generali cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;
- rispondenza delle derrate a quanto richiesto dal capitolato;
- etichette in lingua italiana con indicazioni il più possibile esaurienti secondo quanto previsto dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- data di scadenza e/o termine minimo di conservazione, ben visibile, su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri e senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, ecc.;
- integrità del prodotto consegnato: confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.;
- rispondenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento in quanto ad aspetto, colore, odore, consistenza;
- mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- modalità e criteri di controllo sul prodotto da parte dei fornitori da comprovare con specifiche schede tecniche/ indagini analitiche periodiche.
- impegno al ritiro gratuito e smaltimento di materiali alterati, scaduti, avariati, contenitori vuoti vincolati da provvedimenti cautelativi;
- modalità di conservazione o di deposito presso il fornitore, idoneo alle derrate immagazzinate;
- fornitura regolare, a peso netto.

Il concessionario è comunque tenuto ai sensi dell'art. 1, comma 5 del D.Lgs. n. 358/1992 come modificato dal D.Lgs. n. 402/1998, ad osservare il principio di non discriminazione tra fornitori.

Art.7 – Caratteristiche merceologiche degli alimenti

Criteri generali

Le caratteristiche di seguito evidenziate rappresentano un vincolo - base nella scelta delle materie prime, a tutela della sicurezza igienico - nutrizionale del pasto.

In un'ottica di potenziamento qualitativo globale ed in particolare della palatabilità del piatto, la competenza professionale del gestore può e deve esprimersi nel dettagliare quelle caratteristiche aggiuntive di ogni categoria merceologica che, in relazione alle tecnologie di produzione e distribuzione ed alle caratteristiche del piatto, consentano il

raggiungimento di sempre maggiori livelli di performance del servizio e di soddisfazione dell'utenza. In questo senso, ad esempio, il presente capitolato delinea le caratteristiche delle carni bovine sotto il profilo dei contenuti della legislazione comunitaria, della conformazione e dello stato di ingrassamento, mentre la scelta e la dichiarazione delle pezzature e dei tagli utilizzati all'interno del servizio viene demandata all'impresa di ristorazione che dovrà darne specificazione in fase di presentazione della documentazione d'appalto.

L'utilizzo di prodotti biologici conformi alle disposizioni legislative in materia ed in particolare a quelle poste dalla L. 23 dicembre 1999, n. 488 art. 59 (certificati dalle strutture ufficiali a ciò preposte) assume valenza di significativo interesse nell'incremento della qualità del pasto.

L'Amministrazione Comunale promuove, per tutti gli utenti aventi diritto alla fruizione del servizio, l'utilizzo di prodotti:

- provenienti da filiere corte (Km. 0)

Nella stesura del presente atto si è evitato di dettagliare espressamente i parametri attribuiti quando già impliciti nella legislazione di settore e nella classificazione merceologica. Si è scelto invece di integrare il livello della normativa con alcune regole e protocolli atti a sviluppare livelli crescenti di rispetto e controllo di qualità.

In questa prospettiva si inseriscono le seguenti clausole:

- obbligo di certificazione della categoria merceologica ad ogni consegna e messa a disposizione della certificazione stessa, su richiesta degli organi di controllo;
- esclusione dal ciclo produttivo di alimenti per cui, al momento della somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione;
- razionalizzazione dei tempi di approvvigionamento delle materie prime non deperibili in modo tale da non determinare uno stoccaggio della stessa merce per oltre 30 giorni; per gli alimenti deperibili il rifornimento deve avvenire con modalità tali da garantire il mantenimento fino al consumo di requisiti di freschezza;
- obbligo di esibire, su richiesta, un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata;
- divieto di congelare pane ed alimenti già scongelati, nonché divieto di congelare altre materie prime acquistate fresche, in assenza di specifiche autorizzazioni da parte dell'ASL.

Nell'obbligo di attivazione di un Sistema HACCP conforme alle direttive CEE e di un Sistema di Qualità conforme alle norme ISO, afferisce in ogni caso la definizione di standard qualitativi merceologici, bromatologici, chimici e microbiologici e di protocolli operativi, atti ad assicurare in ogni fase, anche attraverso opportuni campionamenti, il controllo della qualità delle materie prime.

Nell'allegato B del presente capitolato vengono riportate le indicazioni per la scelta dei prodotti destinati al pasto standard nell'ambito della ristorazione scolastica

Ferma restando la completa autonomia della ditta appaltatrice nella scelta delle fonti di approvvigionamento, essa assicura che tutti i prodotti alimentari utilizzati nella preparazione dei pasti saranno selezionati ed utilizzati nelle varie fasi garantendo il completo rispetto della legislazione vigente in materia igienico-sanitaria, ed assicurando un elevato standard di qualità nutrizionali.

La ditta appaltatrice deve essere dotata di servizi controllo-qualità per i generi alimentari e per l'occorrenza dovrà dimostrare l'intervento del controllo sanitario per carni e pesce.

Tutti i prodotti utilizzati dalla ditta appaltatrice dovranno, comunque, essere di ottima qualità e di prima scelta.

Art.8 – La porzione nel piatto

Il concetto di “porzione” è elemento portante nella qualità totale del pasto, sia in termini di conformità ai reali fabbisogni giornalieri di ogni utente, sia in termini di aspettative e di immagine percepita del piatto.

Il piatto al consumo è frutto di diverse variabili tra cui: la qualità delle materie prime in termini di tecnologie di conservazione (fresco, surgelato, essiccato, etc), di classe merceologica e di formato; la modalità di stoccaggio delle derrate; i sistemi di preparazione e di cottura che incidono sulla grammatura al cotto.

Le grammature al crudo delle derrate fornite nell'Allegato C “ Indicazioni qualitative, composizione del piatto e grammature” sono da leggersi in chiave indicativa; sono infatti suscettibili di modulazione in relazione alla resa del prodotto, in particolare per le preparazioni per cui i fattori di variabilità sopracitati possono incidere maggiormente.

Sono inoltre riferite ad alunni delle scuole elementari (età 7-10 anni); per la scuola secondaria di 1° grado è da prevedere un aumento del 20%, per gli adulti del 50%, per la scuola dell'infanzia riduzioni del 15%.

E' attribuito al gestore il compito di definire l'effettiva grammatura delle matrici alimentari utilizzate per le preparazioni, in funzione delle grammature al consumo.

Ove gli organi di controllo rilevino porzioni insufficienti o scarse sarà necessario e richiesto che in ogni centro di cottura, sul prodotto crudo destinato alle preparazioni, in fase di avvio del ciclo produttivo, l'operatore addetto effettui la pesata, registrando di volta in volta il dato; la quantificazione viene operata per le derrate non deperibili al crudo al netto degli scarti, per derrate deperibili, al crudo, tenendo conto del calo dovuto agli scarti e agli sfridi di lavorazione.

Art.9 – Modelli tipo e diete speciali

I pasti devono essere preparati tenuto conto dei modelli tipo di tabella dietetica proposte dall'ASL .

Detti modelli sono suscettibili di variazione ed integrazione a richiesta dell'Amministrazione comunale, della Commissione Mensa, dell'Impresa di ristorazione senza ulteriori costi aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale.

Le tabelle sono tarate sulla base di indicazioni dietetiche tese a soddisfare con completezza di fabbisogni nutrizionali reali e tengono conto delle strategie di educazione alimentare.

I modelli tipo sono da considerarsi proposte base, flessibili e modulabili sulla realtà locale; in particolare il gestore, anche in base al grado di accettazione dell'utenza, potrà formulare variazioni/integrazioni, con interventi innovativi nel corso del tempo: dovrà comunque corredare le proposte alimentari di relative grammature, ricette e composizioni in nutrienti e calorie.

Tali proposte, sottoposte all'approvazione della Commissione mensa e dell'Amministrazione Comunale, saranno formalmente esplicitate e comunicate all'ASL .

Previa opportuna certificazione e diagnosi attestante l'esistenza di una particolare patologia che necessita di diete speciali e/o previa segnalazione del medico di base che attesti la necessità di eliminare taluni elementi, verranno elaborati, dai dietisti della ditta aggiudicataria e validati dall'ASL competente, menù personalizzati.

Il gestore dovrà garantire inoltre la preparazione di diete speciali, in risposta a richieste di alimentazione che escludono cibi per ragioni etico religiose, nonché fornire un piatto sostitutivo in caso di disgusto totale per i piatti proposti.

Fra le richieste di tipo terapeutico le più comuni sono rappresentate da:

1. dieta per i soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple e da favismo, è dovuta la certificazione del medico specialista con la quale generalmente si richiede l'eliminazione degli alimenti e delle preparazioni composite che li contengono, che causano l'allergia.
2. dieta per i soggetti diabetici: gli schemi nutrizionali sono facilmente adattabili tenendo conto di una porzionatura che verrà comunque suggerita dagli ambiti specialistici in cui sono seguiti.
3. dieta per i soggetti affetti da morbo celiaco; i pazienti non possono consumare alimenti contenenti glutine: il gestore del servizio, a richiesta e con certificazione del medico specialista, è tenuto alla preparazione del pasto utilizzando alimenti idonei
4. diete per i soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti: il gestore del servizio, a richiesta, è tenuto alla preparazione del pasto utilizzando gli alimenti speciali procurati dalla famiglia, secondo la dieta personalizzata calcolata dal medico specialista;
5. diete a restrizione calorica per i soggetti in diverso stato di sovrappeso provvisti di certificazione specialistica;
6. dieta in bianco, rivolta ai soggetti con gastriti o gastroduodeniti persistenti, con stati di chetosi transitori (c.d. acetone) secondari e disordini alimentari, con enteriti in via di risoluzione e/o soggetti con sindromi postinfluenzale di diverso grado, tutti provvisti di certificato medico

Art.10 – Produzione del pasto

1. La produzione del pasto deve avvenire nel giorno della distribuzione con particolare attenzione a:
 - cottura delle derrate: non deve intercorrere più di una/due ore di intervallo tra cottura e porzionatura a caldo e distribuzione;
 - impanatura: l'immersione in pastelle a base di latte, uova, farina non può protrarsi per più di un'ora.

E' vietato l'uso di avanzi.

Il giorno antecedente la distribuzione sono consentite le seguenti operazioni:

- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo: la loro conservazione in frigorifero deve essere effettuata a +4 °C;
- pelatura di patate e carote; la conservazione in frigorifero deve essere effettuata a +4 °C in contenitori chiusi con acqua pulita, eventualmente acidulata;
- cottura di torte non a base di creme;

- cottura di, arrostiti, bolliti e brasati di carne bovina solo in presenza di abbattitore della temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura; conservazione con idoneo legame refrigerato in contenitori coperti).

Non sono consentiti cibi fritti (se non specificatamente richiesti), il condimento deve essere preferibilmente a crudo

2. Campionatura rappresentativa del pasto.

Dovrà essere rispettata la procedura base prevista dalla Circolare n°45/SAN della Regione Lombardia di seguito riportata:

- il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione, se possibile, in ogni luogo di consumo o, altrimenti, nel centro cottura;
- il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione, deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per eventuali analisi, almeno 150 gr. edibili;
- il campione deve essere mantenuto refrigerato a circa 4°C per 72 ore dal momento della preparazione in idonei contenitori ermeticamente chiusi;
- il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto;
- il personale deve essere responsabilizzato circa tali procedure di prelievo e conservazione del pasto.

In caso di sospetta intossicazione da alimenti, il personale dovrà collaborare con l'autorità competente procedendo alla campionatura degli alimenti secondo le modalità da quest'ultima impartite.

Art. 11 – Progetto contenimento sprechi

La ditta dovrà impegnarsi a collaborare al progetto per il contenimento degli sprechi nella ristorazione scolastica nel caso in cui l'Amministrazione Comunale preveda e formalizzi procedure che consentano di convogliare gli esuberanti di preparazioni alimentari rispetto al fabbisogno dell'utenza, anziché nel flusso dei rifiuti alimentari, in un canale precostituito e presidiato da interventi sanitari, destinato alla ristorazione di fasce di popolazione svantaggiata o all'integrazione dell'alimentazione di animali d'affezione.

Art.12 – Obblighi dell'appaltatore

L'appaltatore è tenuto ad adempiere ai seguenti obblighi:

1. svolgere il servizio nei modi indicati dal presente capitolato;
2. Predisporre prima dall'avvio del servizio, il manuale dell'autocontrollo specifico per le realtà oggetto dell'appalto consegnandolo all'Amministrazione Comunale ed integrarlo e/o modificarlo secondo le indicazioni pervenute dalla medesima Amministrazione.
3. assicurare che il personale, qualificato (con corsi di formazione sia di cucina che per le attività ausiliarie) sia in possesso di idoneità conformemente alla normativa vigente in materia igienico-sanitaria ed in numero idoneo tale da garantire l'intero servizio e comunque in numero non inferiore a quanto indicato nel successivo Art. 12. La ditta si dovrà inoltre impegnare ad assumere preferibilmente in loco il personale ausiliario.

4. acquistare a propria cura e spese le derrate alimentari necessarie per la fornitura dei pasti con obbligo di immagazzinaggio negli appositi locali presso le scuole Dell'infanzia ed Primaria assumendosi la responsabilità della loro conservazione; la frequenza dell'approvvigionamento per i prodotti deperibili dovrà essere tale da garantire la freschezza del prodotto al consumo e una corretta conservazione igienica.
5. fornire il materiale accessorio (tovaglie e tovaglioli colorati, saliere, etc.) necessario alla preparazione, distribuzione e al consumo del pasto ;
6. provvedere a proprie spese alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature (compresi, a titolo esemplificativo, forni, frigoriferi, congelatori ecc.) e alla loro eventuale sostituzione, ove quelle in dotazione non fossero più idonee. Gli eventuali utensili o attrezzature acquistati per sostituzione o degrado saranno conferiti in comodato gratuito al Comune di Tavazzano con Villavesco, divenendo di piena proprietà di quest'ultimo al termine dell'appalto. All'atto dell'aggiudicazione la Ditta appaltatrice firmerà la presa in consegna iniziale delle attrezzature di pertinenza comunale e di dotazione della refezione assumendoli in uso ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione. Al termine dell'appalto l'Ufficio Tecnico Comunale e la Ditta appaltatrice sottoscriveranno un apposito verbale di riconsegna: ogni attrezzatura risultante in tale sede eventualmente mancante o danneggiata andrà riparata o sostituita dalla Ditta stessa. La Ditta aggiudicataria provvederà alla manutenzione periodica di tutte le infrastrutture necessarie alla lavorazione e conservazione dei cibi, da effettuarsi con scadenza mensile; di ogni intervento periodico di manutenzione ordinaria andrà trasmessa apposita documentazione all'Ufficio Tecnico Comunale. La Ditta appaltatrice provvederà inoltre alla manutenzione straordinaria di tutte le infrastrutture necessarie alla lavorazione e conservazione dei cibi. A tal fine verrà istituito un apposito registro sul quale indicare ogni intervento di manutenzione straordinaria.
7. provvedere alla pulizia e rigovernatura dei locali adibiti a cucina, mensa ed ai locali di servizio del personale e dei relativi arredi e suppellettili, fornendo all'uopo il materiale necessario (scope, strofinacci, detersivi, etc.). La quantità e la qualità dei detersivi, degli strofinacci e di quant'altro sia necessario dovranno essere ai massimi livelli disponibili sul mercato e comunque consentire un accurato rispetto delle norme di igiene e sanificazione delle persone, degli ambienti e delle strutture, in base a quanto previsto dalla direttiva HACCP.
8. provvedere allo smaltimento del residuo in olio usato secondo metodi conformi alle normative vigenti;

Provvedere al corretto smaltimento dei rifiuti solidi urbani prodotti in forma differenziata.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali adibiti alla preparazione dei pasti.

Il conferimento dei rifiuti urbani dovrà avvenire in forma differenziata con le seguenti modalità:

- Frazione organica (umido)

Raccolti in sacchetti in MATER-BI (materiale biodegradabile) e introdotti nei cassonetti carrellati posti nel cortile di pertinenza.

La raccolta da parte della ditta concessionaria dei Servizi di Igiene urbana avverrà:

- 2 volte la settimana (martedì e sabato - inizio del servizio alle ore 06,00) nel periodo estivo (1° aprile - 31 ottobre);
- 1 volta la settimana (martedì) nel periodo invernale (1° novembre - 31 marzo)

I cassonetti carrellati dovranno essere esposti sulla pubblica via la sera precedente i giorni di raccolta.

- Frazione secca residua non riciclabile (secco)

Raccolti in sacchi di plastica trasparente a loro volta introdotti nei cassonetti carrellati posti nel cortile di pertinenza.

La raccolta da parte della ditta concessionaria dei Servizi di Igiene urbana avverrà:

- 2 volte la settimana (martedì e sabato - inizio del servizio alle ore 06,00) nel periodo estivo (1° aprile - 31 ottobre);
- 1 volta la settimana (martedì) nel periodo invernale (1° novembre - 31 marzo)

I cassonetti carrellati dovranno essere esposti sulla pubblica via la sera precedente i giorni di raccolta

- Contenitori di plastica

Raccolti e opportunamente ridotti di volume, in sacchi di plastica trasparente a loro volta introdotti in cassonetti carrellati posti nel cortile di pertinenza.

La raccolta da parte della ditta concessionaria dei Servizi di Igiene urbana avverrà:

- 1 volta alla settimana (giovedì - inizio del servizio ore 06,00)

I cassonetti carrellati dovranno essere esposti sulla pubblica via la sera precedente i giorni di raccolta

- Carta/cartone

Gli imballaggi di cartone, opportunamente ridotti di volume, e carta in generale, verranno raccolti in pacchi o introdotti in scatoloni depositati nel cortile di pertinenza - E' vietato introdurre carta e cartone in sacchi o contenitori di plastica.

La raccolta da parte della ditta concessionaria dei Servizi di Igiene urbana avverrà:

- 1 volta alla settimana (giovedì - inizio del servizio ore 06,00)

La sera precedente i giorni di raccolta i pacchi di carta/cartone opportunamente legati, dovranno essere esposti sulla pubblica via.

- Vetro - Lattine di alluminio - Scatolame metallico in banda stagnata

I contenitori indicati dovranno essere trasportati e introdotti nelle campane stradali poste in prossimità degli edifici scolastici.

Tali contenitori dovranno essere liberati dai residui dei prodotti contenuti.

I cassonetti carrellati dovranno essere esposti sulla pubblica via la sera precedente i giorni di raccolta 1 volta alla settimana (giovedì - inizio del servizio ore 06,00)

Le modalità ed i tempi di raccolta dei rifiuti sono riportate a puro titolo indicativo e l'impresa aggiudicataria sarà tenuta adeguarsi ad ogni variazione che dovesse intervenire.

L'Amministrazione Comunale metterà a disposizione idonei contenitori carrellati da 240 litri nella quantità necessaria. Tali contenitori dovranno essere esposti sulla pubblica via la sera precedente i giorni di raccolta.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal desoleatore verranno trattati come rifiuti speciali oppure come materie prime e seconde in conformità alle normative vigenti in materia. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico ecc.); le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti sono a carico dell'impresa appaltatrice. La Ditta si

impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

9. presentare a questa Amministrazione, prima dell'inizio del servizio, i manuali e tutta la documentazione relativa all'autocontrollo da effettuarsi in ogni fase del ciclo produttivo (approvvigionamento, stoccaggio delle materie prime, preparazione del pasto, conservazione e trasporto, somministrazione, protocolli di pulizia, disinfezione, disinfestazione, ai sensi del D.Lgs. 155/97); tale documentazione, completa di schede relative alla verifica dell'applicazione dell'autocontrollo, dovrà essere conservata sul luogo; dovrà inoltre essere fornito il nominativo (o i nominativi) del responsabile delle varie fasi dell'autocontrollo.
10. stipulare adeguata assicurazione, per danni a cose e a persone, inclusi i danni causati da intossicazione alimentare, nonché alla responsabilità civile della Ditta verso gli utenti. Copia della polizza deve essere depositata in Comune presso il Servizio Segreteria, prima dell'inizio del servizio;
11. assicurare ai propri lavoratori dipendenti condizioni contrattuali non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio.
12. adempiere a tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali;
13. dotarsi delle autorizzazioni sanitarie per svolgere la refezione scolastica;
14. produrre in fase di gara d'appalto l'elenco con la descrizione dettagliata delle materie prime utilizzate per il servizio presso questa Amministrazione comunale.
15. presentare mensilmente la fattura, distinta per servizio e/o scuola, con l'indicazione del numero dei pasti serviti corredata dalla documentazione di controllo richiesta dal servizio Scuola del Comune.
16. Ad adempiere gli obblighi di cui alla legge 68/99;
17. la ditta dovrà impegnarsi:
 - 1) ad effettuare 2 volte all'anno (nei mesi di dicembre e aprile) una attività di monitoraggio della qualità "percepita" del servizio concordandone preventivamente con l'Amministrazione Comunale forme e metodologie. Tale attività dovrà essere organizzata finalizzando le operazioni di monitoraggio all'individuazione di elementi innovativi sia sotto il profilo qualitativo sia sotto il profilo del gradimento da parte dell'utenza;
 - 2) a predisporre e distribuire la "Carta dei Servizi" conformemente a quanto stabilito dalla Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri 27 gennaio 1994. "Principi sull'erogazione dei Servizi Pubblici".
18. prima dell'inizio del servizio, la ditta aggiudicataria dovrà presentare all'Amministrazione Comunale gli estremi delle posizioni assicurative e previdenziali del personale addetto al servizio;
19. sono a carico dell'appaltatore tutte le spese di contratto, dei bolli, di diritto e di segreteria, tutte le imposte, tasse generali e speciali, che colpiscono, o potranno colpire, in qualsiasi momento, l'assuntore per l'impianto o per l'esercizio dei servizi in oggetto dell'appalto. Per quanto concerne l'I.V.A. si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia;
20. La ditta dovrà ottemperare a quanto previsto nel progetto di miglioramento del Servizio-base presentato in sede di gara. Si intende per servizio-base quello previsto dal presente Capitolato Speciale d'Appalto.

21. Prima dell'inizio del servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'arredo dei refettori della scuola primaria, dotandoli di tavoli e sedie in quantità sufficiente per tutti gli utenti del servizio, **NONCHÉ ALLA FORNITURA / ALLESTIMENTO DI QUANT'ALTRO NECESSARIO PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO** conformemente a quanto proposto nell'offerta tecnica.

La ditta nomina un responsabile della gestione del servizio, cui notificare ogni osservazione e/o reclamo.

Art.12 bis – Disposizioni in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, l'impresa, nello svolgimento del servizio, deve attenersi a tutte le norme di legge – generali e speciali - esistenti in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

L'impresa deve inoltre uniformarsi scrupolosamente a tutte le norme e procedure emanate dal Comune di Tavazzano, in particolare al Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI) di cui all'articolo 26 del D.Lgs. n. 81/2008, che, allegato al presente capitolato d'appalto, indica le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenze.

Tale documento potrà essere aggiornato dal Comune, anche su proposta dell'impresa da formularsi entro 30 giorni dall'aggiudicazione. L'impresa è obbligata a comunicare tutte le modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo rese necessarie nel corso dell'esecuzione del servizio al fine di consentire al Comune di aggiornare il DUVRI.

Non estendendosi le prescrizioni previste nel DUVRI ai rischi specifici cui è soggetta l'impresa nell'eseguire il servizio, la stessa entro il tempo massimo di 30 giorni dalla data di effettivo inizio del servizio dovrà redigere il proprio documento di valutazione dei rischi, alla luce del quale deve provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi.

Art.13 – Personale

La ditta appaltatrice deve assumere e mantenere in servizio, per tutta la durata contrattuale, con onere a esclusivo suo carico, personale qualificato (con corsi di formazione sia di cucina che per le attività ausiliare ed in possesso di idoneità conformemente alla normativa vigente in materia igienico-sanitaria) necessario per il buon funzionamento delle mense.

La ditta dovrà produrre prima dell'inizio del servizio le referenze, i titoli professionali e di servizio del personale che intende impiegare.

Il numero di addetti utilizzato non deve essere inferiore a

1) per la gestione del servizio presso la Scuola Secondaria di 1° grado "F. Scotti":

- un cuoco specializzato;
- per servizi ausiliari:

la dotazione di personale impiegata dalla Ditta appaltatrice per lo sviluppo di tutte le attività necessarie per l'espletamento del servizio, quale risultante dallo specifico organigramma che farà parte dell'offerta tecnica e che costituirà documento di gara, dovrà essere almeno rispondente ai parametri di riferimento previsti dalla Regione Lombardia nel D.D.U.O. 1

agosto 2002 n 14833 (2) e comunque tale da garantire l'ottimale servizio anche per le altre attività indicate nel presente Capitolato Speciale d'Appalto.

/(2) Decreto Dirigente Unità Organizzativa 1 agosto 2002 — N. 14833 "Direzione Generale Sanità - Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica" – Pubblicato nel B.U.R.L. 5/9/2002 n 36, 2° S.O./

In ogni caso, l'impiego del personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà essere costantemente adeguato come numero e qualifica anche in relazione alle possibili variazioni del numero dei commensali affinché il servizio risulti svolto in modo efficiente e rapido.

2) per la mensa sita presso la Scuola Dell'infanzia Statale, la Ditta appaltatrice dovrà impiegare un ulteriore cuoco specializzato per complessive 8 ore giornaliere.

Inoltre la Ditta appaltatrice dovrà impiegare un direttore mensa e un dietista ai quali l'Amministrazione potrà fare riferimento e che risponderanno del servizio nella sua globalità.

La Ditta appaltatrice si deve impegnare a garantire l'impiego del personale comunale operante presso le strutture con mansioni di addetta alla cucina.

Tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere in possesso di idoneità conformemente alla normativa vigente in materia igienico-sanitaria. Il personale in servizio nel momento della distribuzione del pranzo deve comunque essere presente in numero adeguato da consentire l'avvio del servizio con la fine delle lezioni antimeridiane ed il soddisfacimento dell'utenza nel giro di trenta minuti, al fine di ottenere la garanzia del pasto servito caldo garantendo all'utenza il rispetto dei tempi necessari per un corretto e tranquillo consumo dei pasti, nonché provvedere alle operazioni di riordino e pulizia della mensa e attrezzature.

Al fine di garantire l'efficienza di tutti i servizi ricompresi nell'appalto la Ditta appaltatrice dovrà all'occorrenza sostituire con apposito personale da lei fornito, preferibilmente salvaguardando l'occupazione locale, le carenze di organico che dovessero registrarsi, assicurando sempre il personale numerico di cui sopra.

La ditta appaltatrice curerà che tutto il personale addetto durante le ore di servizio indossi indumenti di lavoro, perfettamente puliti, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 del DPR 327/80) e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.lgs 81/2008 e integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa appaltatrice ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione in conformità con quanto disposto dal DPR 327/80.

Art. 13 bis - Direttore Di Mensa - Funzioni

Il direttore di mensa, su indicazione degli Uffici comunali competenti, sarà incaricato delle seguenti funzioni:

- dirigere e controllare le attività di cucina e i rapporti con i fornitori;
- dirigere e controllare la consegna e distribuzione dei pasti;

- coordinare tutti i servizi oggetto dell'appalto;
- mantenere i rapporti con gli Uffici comunali e con le autorità scolastiche;
- mantenere i necessari contatti con la Commissione Mensa, le autorità sanitarie, altri eventuali addetti al controllo segnalati dall'Amministrazione Comunale,
- dirigere e coordinare le attività di educazione alimentare.

Il direttore deve avere una provata esperienza in refezioni scolastiche di dimensione simile, essere in possesso del diploma di Dietista e garantire la propria presenza e/o reperibilità quotidiana.

Art.14 – Locali ed attrezzature

La ditta ha in uso locali e relative attrezzature, di proprietà dell'Amministrazione site nelle mense e refettori oggetto dell'appalto

L'appaltatore ha l'obbligo di considerarsi, all'atto dell'assunzione del servizio, a perfetta conoscenza dello stato dei locali e di tutte le attrezzature in essi esistenti. Integrazioni di eventuali attrezzature sono ad esclusivo carico della Ditta.

I locali e le attrezzature di proprietà dell'Amministrazione devono essere resi, alla scadenza dell'appalto, funzionanti, in buono stato, e puliti, salvo il normale deterioramento d'uso.

La ditta appaltatrice provvederà inoltre, prima dell'inizio dell'attività, a metà e alla fine dell'anno scolastico, ad effettuare le opere di disinfezione, derattizzazione, disinfestazione e risanamento dei locali, mediante diti autorizzate, con rilascio di certificazioni apposite al Comune.

La ditta appaltatrice non potrà arbitrariamente utilizzare i locali sede di cucina di questo Ente, per il confezionamento di pasti per conto di terzi. Eventuali richieste/necessità in tal senso dovranno essere preventivamente formulate per iscritto ed autorizzate dall'Amministrazione.

Per le attrezzature e le suppellettili di proprietà dell'Amministrazione comunale verrà redatto apposito verbale di consistenza all'inizio e alla fine del servizio

Art.15 – Oneri a carico del Comune

L'Amministrazione comunale, per lo svolgimento del servizio, adempirà ai seguenti obblighi:

1. rendere disponibili all'appaltatore i locali, gli impianti, gli arredi e le suppellettili di cui le mense sono attualmente dotate per lo svolgimento del servizio di ristorazione;
2. assicurare la fornitura di gas, acqua, energia elettrica e riscaldamento;
3. provvedere al regolare pagamento del corrispettivo dell'appalto come indicato nel seguente art. 17

Art.16 – Cauzione e spese contrattuali

A garanzia degli obblighi contrattuali, l'appaltatore dovrà prestare un deposito cauzionale, in contanti o polizza fideiussoria bancaria o assicurativa, nella misura del 10% (dieci per cento) dell'importo dell'appalto.

Il deposito cauzionale non esonera l'appaltatore dal risarcimento dei danni conseguenti all'inadempimento contrattuale.

Lo stesso verrà incamerato dall'Amministrazione Comunale qualora venga accertato il definitivo inadempimento ad una delle prestazioni contrattuali, o il contratto venga risolto per cause imputabili all'appaltatore.

L'appaltatore potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione, di cui l'Amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, prelevandone l'importo dal canone d'appalto.

Il deposito cauzionale verrà restituito all'appaltatore al termine del contratto.

Tutte le spese di contratto, nessuna esclusa, sono a carico totale della ditta che provvederà, su richiesta del Responsabile del Servizio Segreteria, alla costituzione di apposito fondo.

Art.17 – Corrispettivi

Il corrispettivo dell'appalto sarà determinato in sede di aggiudicazione e consisterà nel prezzo a base d'asta al netto del ribasso offerto da moltiplicare per il numero dei pasti effettivamente erogati .

Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'impresa appaltatrice tutti i servizi comprese le merende, 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.

L'impresa appaltatrice deve presentare all'inizio di ogni mese le fatture relative alla fornitura di pasti effettivamente erogati nel mese precedente, mantenendo distinte per servizio e/o scuola (scuola dell'infanzia, scuola primaria, secondaria di 1° grado, dipendenti comunali, insegnanti e bidelli, anziani).

A ciascuna fattura dovranno essere allegati prospetti dettagliati relativi al numero dei pasti erogati redatti dall'impresa appaltatrice e corrispondenti alla fornitura fatturata, nonché all'avvenuto versamento dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori per legge.

Il compenso spettante alla ditta, previa verifica di quanto disposto al punto precedente, è liquidato entro 60 (sessanta) gg. dalla data di presentazione delle fatture distinte per servizio e/o scuola.

La ditta appaltatrice onde permettere al Comune l'applicazione dei Reg. CE 657/2008 e 966/2009, riguardanti l'accesso ai contributi comunitari CEE/AGEA per la cessione di latte e di taluni prodotti lattiero caseari agli allievi delle scuole , è tenuta a fornire la documentazione giustificativa necessaria e in particolare, le fatture/bolle intestate alla ditta di Ristorazione dovranno recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del Comune di Tavazzano con Villavesco, dalla quale si evinca che i prodotti lattiero caseari acquistati per la preparazione dei pasti e merende; dovranno indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e dovranno essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti dovranno essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e muniti della prescritta bollatura sanitaria (direttiva CEE 92/461).

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.18 – Controlli

L'accesso ai locali della cucina e dei magazzini nonché ai frigoriferi è riservato al personale della ditta appaltatrice addetto al servizio.

L'Amministrazione Comunale può disporre l'accesso ai locali di distribuzione, di cucina, ai magazzini e ai frigoriferi del personale comunale responsabile del servizio o di altro personale dallo stesso delegato ed autorizzare i rappresentanti della commissione mensa formalmente nominati.

I controlli, non soggetti a preavviso, permetteranno di verificare la rispondenza qualitativa dei pasti alle tabelle dietetiche ed alle norme igienico-sanitarie; potrà essere eventualmente richiesto l'intervento del servizio competente dell'Azienda Sanitaria Locale.

In particolare i controlli consisteranno:

1. nel controllo delle forniture a garanzia di quanto specificato nel presente capitolato;
2. nel prelievo, in sala mensa, di cibi e bevande confezionati per la distribuzione al fine di sottoporli ad analisi in laboratori convenzionati;
3. nella sorveglianza sulla gradibilità dei pasti;
4. nelle verifiche delle condizioni igieniche di locali, attrezzature e personale addetto alla mensa;
5. nella verifica del rispetto del menu in ordine alla sua composizione qualitativa e del servizio svolto.

I controlli avverranno in contraddittorio con il personale della ditta appaltatrice ed ogni rilievo sarà poi contestato per iscritto.

Il personale addetto ai controlli non dovrà in alcun modo intralciare il lavoro del personale addetto.

Anche per ragioni igienico-sanitarie, il Comune dovrà preliminarmente inviare alla ditta appaltatrice l'elenco dei predetti delegati indicando tempestivamente ogni successiva variazione.

La Ditta appaltatrice si impegna inoltre a fornire all'Amministrazione Comunale, almeno una volta ogni mese, i risultati di controlli igienico-sanitari effettuati da un laboratorio di analisi qualificato iscritto nell'elenco Regionale in base al R.R. n. 12 del 21 luglio 2003. I controlli dovranno essere effettuati a campione e riguarderanno le pietanze, i locali e le attrezzature utilizzate per il servizio di refezione.

I costi derivanti da tali controlli sono a carico della Ditta Appaltatrice.

Art.19 - Leggi e regolamenti

La Ditta ha l'obbligo di osservare, e fare osservare, tutte le disposizioni, derivanti da Leggi e regolamenti, nazionali e regionali, attinenti il servizio, nonché le linee guida della Regione Lombardia, per la ristorazione scolastica approvate con D.G.R. 01/08/2002 N. 14833 e pubblicato nel BURL 2° supplemento straordinario al n. 36 del 5 settembre 2002.

Art.20 - Responsabilità

La Ditta si obbliga a sollevare il Comune da ogni pretesa e azione che possa derivare da terzi per mancato adempimento a obblighi contrattuali, trascuratezza, omissione e colpa.

La Ditta è sempre responsabile, verso il Comune e gli utenti, dell'esecuzione dei servizi assunti e del rispetto di tutte le Leggi vigenti in materia.

E' altresì direttamente responsabile del contegno e operato dei propri dipendenti e dei danni eventuali che, dagli stessi o dai mezzi impiegati, potrebbero derivare al Comune o agli utenti.

Art.21 – Penalità

In caso di difetto o irregolarità nello svolgimento del servizio, imputabile all'appaltatore, l'Amministrazione Comunale addebiterà allo stesso le seguenti penali:

1 Standard merceologici

1.1.	Mancato rispetto degli standard previsti dalle tabelle merceologiche.	€ 517,00
1.2.	Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia	€ 517,00
1.3.	Etichettatura non conforme alla vigente normativa	€ 517,00

2 Quantità

2.1	Mancata predisposizione di pasti destinati alle diete speciali personalizzate	€ 517,00
2.2.	Mancato rispetto delle grammature verificato su n. 10 pesate della stessa preparazione	€ 260,00

3 Rispetto del menù

3.1.	Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto)	€ 517,00
3.2.	Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto)	€ 517,00
3.3.	Mancato rispetto del menù previsto (contorno)	€ 260,00
3.4.	Mancato rispetto del menù previsto (frutta/yogurt)	€ 260,00
3.5.	Mancato rispetto del menù previsto (merenda)	€ 260,00

4 Igienico – sanitario

4.1.	Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici	€ 517,00
4.2.	Rinvenimento di parassiti	€ 260,00
4.3.	Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti	€ 260,00
4.4.	Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili	€ 517,00
4.5.	Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica	€ 260,00
4.6.	Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana.	€ 1.034,00
4.7	la mancata conservazione delle condizioni igieniche per la preparazione e la distribuzione dei pasti	€ 1.034,00
4.8.	Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente	€ 517,00

4.9.	Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente	€ 517,00
4.10	Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale operante presso i locali destinati alla preparazione dei pasti	€ 517,00
4.11	Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione	€ 517,00

5 Tempistica

5.1.	Mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto	€ 260,00
5.2.	Per ogni giorno di ritardo nell'attivazione del servizio a decorrere dalla comunicazione del responsabile del procedimento	€ 517,00

6 Personale

6.1.	il mancato preavviso in caso di sciopero o di altri eventi atti a impedire la preparazione e/o distribuzione dei pasti	€ 1.034,00
6.2.	il prolungato utilizzo (superiore a 15 giorni lavorativi) di personale non rispondente per numero e/o orario	€ 517,00
6.3.	Mancato rispetto delle norme di cui all'art. 12 del presente capitolato	€ 517,00

Le irregolarità accertate esonereranno l'appaltatore dal pagamento delle penali quando le stesse risultino imputabili a cause di forza maggiore e ad eventi eccezionali non imputabili al medesimo.

La penale verrà applicata mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese decorsi dieci 10 gg. dal relativo ricevimento della contestazione dell'inadempienza inoltrata dal Comune senza che la ditta abbia prodotto alcuna controdeduzione o qualora questa sia ritenuta insufficiente a rimuovere la contestazione.

Alla terza penale comminata il contratto è risolto di diritto senza che la ditta perciò possa pretendere alcun indennizzo. In ogni caso l'ammontare annuo delle penali non potrà superare il 10% del totale del contratto, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il comune è tenuto ad effettuare agli utenti sulle tariffe pagate dagli stessi qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità della ditta appaltatrice; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

Se il contratto viene risolto ai sensi del presente articolo l'Amministrazione incamererà la cauzione prestata dalla ditta in proporzione al servizio fino ad allora svolto.

Art.22 – Divieto di subappalto

È vietato alla ditta appaltatrice, sotto pena di rescissione "de iure" del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione e il subappalto, in tutto o in parte, del servizio in argomento, salvo formale consenso dell'Amministrazione.

Art.23 – Clausola risolutiva espressa

E' facoltà dell'amministrazione comunale risolvere il contratto ai sensi e per gli effetti dell'Art.1456 del C.C. a rischio e danno dell'appaltatore con riserva di risarcimento danni nei seguenti casi:

1. interruzione del servizio protratta per oltre due gg. anche non consecutivi, salvo cause di forza maggiore;
2. reiterata inosservanza delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza purché accertate dagli organi competenti;
3. responsabilità diretta accertata dagli organi competenti, anche di un solo episodio di tossinfezione alimentare.
4. nei casi previsti all'art. 20 e all'art. 21 del presente capitolato.
5. Contegno scorretto verso gli utenti da parte della ditta appaltatrice o del personale addetto al servizio.
6. Frode e/o fallimento della ditta appaltatrice.
7. Mancata applicazione del D.lvo 155/1997 - HACCP

In caso di risoluzione del contratto la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

Art.24 – Interruzione

In caso di sciopero del personale della Ditta o in altra evenienza che per qualsiasi motivo possa influire sul normale espletamento del servizio, la Ditta medesima dovrà darne notizia con ogni possibile tempestività e comunque con anticipo di almeno 5 giorni lavorativi.

Resta comunque definito, in linea di principio, che nei casi di cui sopra, anche per cause di forza maggiore, l'aggiudicataria dovrà comunque ricercare alternative tali da assicurare la somministrazione dei pasti agli utenti delle scuole.

Art.25 – Controversie

Ogni questione che dovesse insorgere tra l'Ente Appaltante e la Affidataria in ordine all'esecuzione degli obblighi nascenti dal presente capitolato, anche di natura patrimoniale, sarà devoluta alla giurisdizione esclusiva del giudice amministrativo competente per territorio ai sensi del D.Lgs. 80/98.

Art.26 – Domicilio dell'appaltatore

Per tutti gli effetti del presente contratto l'appaltatore elegge domicilio nel Comune di Tavazzano con Villavesco piazzale 24 Novembre n. .

Art.27 – Norme generali

La Ditta si considera, all'atto dell'assunzione del servizio chiesto, a perfetta conoscenza dei servizi e delle modalità richiesti nel presente capitolato, nonché di tutti i locali e di tutte le attrezzature che avrà a disposizione per l'esecuzione degli stessi.

Per tutto quanto non previsto, si fa riferimento alle relative disposizioni di legge.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere, ai sensi dell'art. 57 comma 5, lett. b), del D.Lgs. n.163/2006, di prorogare il contratto per ulteriori anni UNO previo accertamento della sussistenza di ragioni di convenienza e di pubblico interesse

www.AlboPretorionline.it 14/05/2012