

COMUNE DI TRAVACO' SICCOMARIO
Provincia di Pavia

VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

N. 70

CODICE ENTE N. 11299

13/06/2012

OGGETTO: MODIFICA PROGETTO PER L'AFFID. DEI SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLA PRIMARIA E SCUOLA D'INFANZIA E DI FORNITURA PASTI CALDI, COLAZIONI E MERENDE PER IL CDI IL NOVELLO "DON F. COMASCHI" - PERIODO SETTEMBRE 2012 - GIUGNO 2016

L'anno **duemiladodici** il giorno **tredici** del mese di **Giugno** alle ore **18:30** nella solita sala delle adunanze si è riunita la Giunta Comunale nei modi e nei termini di Legge.

Risultano presenti e assenti i seguenti Assessori:

Nominativo	Carica	Presente
Bonazzi Ermanno	Sindaco	SI
Gelosa Davino	Vice Sindaco	SI
Perotti Manuele	Assessore-Consigliere	NO
Pasini Maria Angela	Assessore-Consigliere	SI
CuomoUlloa Francesca	Assessore-Consigliere	NO
Bruni Matteo	Assessore-Consigliere	NO
D'Alessandro Antonio	Assessore Esterno	SI
	Presenti n. 4	Assenti n. 3

Assiste il Segretario Comunale Sig. **Nigro Dr. Fausta**

Il Presidente Sig. **Bonazzi Ermanno**, nella sua qualità di Sindaco, dopo aver constatato la validità dell'adunanza, dichiara aperta la seduta ed invita gli intervenuti a discutere ed a deliberare sull'argomento in oggetto:

MODIFICA PROGETTO PER L'AFFID. DEI SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLA PRIMARIA E SCUOLA D'INFANZIA E DI FORNITURA PASTI CALDI, COLAZIONI E MERENDE PER IL CDI IL NOVELLO "DON F. COMASCHI" - PERIODO SETTEMBRE 2012 - GIUGNO 2016

LA GIUNTA COMUNALE

Richiamata la propria precedente deliberazione n. 52 del 11/4/2012 con la quale si procedeva all'approvazione del progetto per l'acquisizione dei servizi di refezione scolastica Scuola Primaria e Scuola d'Infanzia e di fornitura pasti caldi, colazioni e merende per il CDI Il Novello Don Franco Comaschi – Periodo Settembre 2012 – Giugno 2016, classificati come servizi compresi nell'Allegato II B del D.Lgs. n. 163/2006 elaborato dal Responsabile Area Amministrativa Sig.ra Bailo Giovanna costituito da:

- Relazione tecnica-illustrativa con riferimento al contesto in cui è inserito il servizio;
- Calcolo della spesa per l'acquisizione del servizio con indicazione degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;
- Documento di valutazione dei rischi interferenziali predisposto dal Responsabile della sicurezza, già incaricato per l'espletamento delle attività in materia;
- Prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione del servizio;
- Capitolato speciale d'appalto descrittivo e prestazionale;
- Schema di contratto

Ai sensi dell'art. 279 del D.P.R. n. 207/2010;

Dato atto che con la suddetta delibera si fornivano al Responsabile Area Amministrativa in quanto Responsabile Unico del Procedimento, le direttive da seguire per l'espletamento della gara in oggetto;

Considerato che in esecuzione della suddetta deliberazione, il Responsabile Area Amministrativa con determina a contrattare n. 37 in data 26/04/2012 R.G. n. 123 del 26/4/2012 procedeva all'indizione della gara a procedura aperta per l'affidamento dei servizi in oggetto, applicando la normativa di cui al D.Lgs. n. 163 del 12/4/2006 e s.m.i., precisando che le attività oggetto dell'affidamento riguardano servizi compresi nell'allegato IIB del Codice dei contratti pubblici, con riferimento al codice CPV 55524000-0 – Cat. 17 e come tale non soggiacciono all'obbligo dell'integrale applicazione del suddetto decreto, ma l'aggiudicazione è disciplinata esclusivamente dall'art. 68 (specifiche tecniche) dall'art. 65 (avviso sui risultati della procedura di affidamento) e dall'art. 225 (avvisi sugli appalti aggiudicati);

Preso atto che la suddetta procedura è andata deserta, come risulta dalla determina Reg. Gen. N. 184 del 5/6/2012 che approva il verbale reso dalla commissione giudicatrice a tal uopo nominata con determina Reg. Gen. N. 178 del 4/6/2012, e che pertanto si rende necessario procedere all'indizione di una nuova procedura di gara;

Considerato che durante il procedimento sono emerse alcune criticità che rendono opportuno rivedere il progetto iniziale e in particolare il capitolato approvato con delibera G.C. n. 52 del 11/4/2012 al fine di ampliare ulteriormente la partecipazione da parte degli operatori economici del settore, e consistenti in:

- modifica all'art. 11 "Centro di cottura esterno" nella parte relativa alla distanza dal centro di cottura (in proprietà, in gestione o a disposizione della ditta a qualsiasi altro titolo) al primo terminale di distribuzione, individuato nella sede del CDI Via Santuario del Novello n. 16, percorribile in condizioni di normalità, in un arco temporale massimo di 40 minuti (anziché 30 minuti) rilevabile con strumenti di abituale utilizzazione (quale ad esempio Google maps/ ViaMichelin) con riferimento al percorso principale;

Dato altresì atto che anche il Direttore dell'Istituzione "Il Novello Don Franco Comaschi" , con nota prot. N. 425 del 13/6/2012 pervenuta agli atti prot. N. 4312 in pari data, considerata l'opportunità di rifacimento della procedura di gara, richiede di integrare il capitolato prevedendo:

- con riferimento all'art. 1 punto 3 tipologia C applicabile al CDI, la fornitura in comodato d'uso gratuito di un armadio frigorifero da 700 lt.;
- con riferimento al servizio di fornitura pasti presso il CDI, specificare che i pasti serali dovranno essere prodotti con il sistema del legume refrigerato a garanzia della sicurezza igienico alimentare delle preparazioni, nonché della qualità organolettica in coerenza con l'art. 8 del CSA, estendendo tale tipologia di preparazione, in via del tutto residuale, anche alla fornitura dei pasti previsti per il pranzo del sabato, stante l'esigua entità dei pasti previsti, fermo restando per questi la preparazione in multiporzione;

Tenuto conto:

- che l'art. 94 del D.Lgs. n. 163/2006 e l'art. 279 del D.P.R. n. 207/2010 prevedono che per ogni appalto di servizi e di forniture di servizi debba essere predisposto un progetto;
- che il comma 2 dello stesso art. 279 del D.P.R. n. 207/2010 prevede che la progettazione sia predisposta dalle amministrazioni aggiudicatrici mediante propri dipendenti in servizio;

Dato atto che a tal fine il Responsabile Area Amministrativa ha rielaborato il progetto ai sensi dell'art. 279 del D.P.R. n. 207 del 5/10/2010 "Regolamento di esecuzione ed attuazione del decreto legislativo 12/4/2006 n. 163, recante "Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE" costituito da:

- Relazione tecnica-illustrativa con riferimento al contesto in cui inserito il servizio;
- Calcolo della spesa per l'acquisizione del servizio con indicazione degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;
- Documento di valutazione dei rischi interferenziali predisposto dal Responsabile della sicurezza, già incaricato per l'espletamento delle attività in materia;
- Prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione del servizio;
- Capitolato speciale d'appalto descrittivo e prestazionale;
- Schema di contratto

già approvato con precedente deliberazione n. 52 del 11/4/2012 e che si intende confermato in ogni sua parte fatte salve le modifiche sopra descritte da apportare al Capitolato Speciale d'appalto art. 1 punto 3 tipologia C; art. 8, art. 10, art. 11 e art. 15 e di conseguenza negli altri documenti costituenti il progetto medesimo se in essi riportati;

Preso atto che dalla suddetta progettazione si evincono le caratteristiche operative e funzionali del servizio, le specifiche tecniche delle prestazioni di cui necessita l'Amministrazione, già enunciate nella precedente delibera di approvazione del progetto;

Considerato che:

- l'art. 20, comma 1 del codice dei contratti pubblici (D.Lgs. n. 163/2006) stabilisce che l'aggiudicazione degli appalti aventi per oggetto i servizi elencati nell'Allegato II B è disciplinata esclusivamente dall'articolo 68 (specifiche tecniche), dall'articolo 65 (avviso sui risultati della procedura di affidamento), dall'articolo 225 (avvisi relativi agli appalti aggiudicati) dello stesso codice;

- che tale disposizione prefigura per le stazioni appaltanti la definizione di processi di affidamento dei servizi fondati su un complesso di regole che possono essere elaborate autonomamente, senza necessario riferimento al codice dei contratti pubblici e che pertanto la stazione appaltante, può operare una scelta autonoma circa i termini per la presentazione dell'offerta;

- che il processo di selezione dei potenziali aggiudicatari dell'appalto di servizi di cui in oggetto deve in ogni caso essere impostato nel rispetto dei principi di pubblicità, trasparenza, divieto di discriminazione, parità di trattamento e proporzionalità dettati dall'ordinamento comunitario e configurati come principi generali dell'attività contrattuale delle amministrazioni pubbliche dall'art. 2 del D.Lgs. n. 163/2006;

Ritenuto di riproporre nuovamente una procedura aperta per l'affidamento del presente servizio, procedura adeguata per un contratto con durata pluriennale rilevante, e di utilizzare quale criterio di aggiudicazione quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa (in analogia a quanto previsto dall'art. 83 del D.Lgs. n. 163/2006), anche al fine di ottenere significative indicazioni migliorative in relazione agli elementi di valore e tecnici/prestazionali;

Considerato pertanto che per i servizi compresi nell'Allegato II B le disposizioni contenute negli artt. 20, 21 e correlativamente nell'art. 27 del D.Lgs. n. 163/2006 non stabiliscono forme di pubblicità preventiva, rimettendo alle stazioni appaltanti la definizione delle stesse, nel rispetto del principio di adeguata pubblicità;

Ritenuto in relazione al valore economico dell'appalto di prevedere le seguenti forme di pubblicità:

- ⇒ profilo del committente, sito web istituzionale (unitamente a tutta la documentazione di gara)
- ⇒ sul sito informatico presso l'Osservatorio (secondo le procedure previste)
- ⇒ all'albo on-line dell'Ente;
- ⇒ sulla GUCE (Gazzetta Ufficiale Comunità Europea) secondo il formulario previsto;
- ⇒ sul quotidiano a carattere nazionale: Gazzetta Aste e Appalti Pubblici (con il quale esiste già abbonamento annuo)

Visto l'art. 65 del D.Lgs. n. 163/2006 e succ. mod e int. che prevede:
comma 1

“ Le stazioni appaltanti che hanno aggiudicato un contratto pubblico o concluso un accordo quadro inviano un avviso secondo le modalità di pubblicazione di cui all'art. 66, conforme all'allegato IX, punto 5 relativo ai risultati della procedura di aggiudicazione, entro 48 giorni dall'aggiudicazione del contratto o dalla conclusione dell'accordo quadro”

Visto altresì l'art. 225 del D.Lgs. n. 163/2006 e succ. mod e int. che prevede:

comma 1

“ Gli enti aggiudicatori che abbiano aggiudicato un appalto o concluso un accordo quadro inviano un avviso relativo all'appalto aggiudicato conformemente all'allegato XVI, entro due mesi dall'aggiudicazione dell'appalto o dalla conclusione dell'accordo quadro e alle condizioni dalla Commissione stessa definite e pubblicate con decreto del Ministero per le politiche comunitarie.”

Ritenuto inoltre di demandare al Responsabile del servizio la valutazione sui termini per la presentazione delle offerte, che deve comunque prevedere un lasso di tempo sufficientemente ampio in considerazione delle attività che i partecipanti dovranno effettuare per la predisposizione dell'offerta;

Dato atto che il responsabile Unico del procedimento per l'appalto di servizi di cui in oggetto è individuato nella Sig.ra Bailo Giovanna - Responsabile Area Amministrativa considerando che la stessa ha adeguata qualificazione professionale in rapporto all'appalto stesso;

Considerato che essendo il valore complessivo dell'appalto superiore a 500.000,00 euro, sarà necessario individuare un Direttore dell'esecuzione in base a quanto previsto dall'art. 119 del D.Lgs. n. 163/2006, diverso dal RUP;

Visto il T.U.E.L. approvato con D. Lgs. N. 267 del 18/8/2000;

Visto il D.Lgs. n. 163/2006 e successive modifiche e integrazioni;

Visto l'allegato parere favorevole reso dal funzionario responsabile in ordine alle proprie competenze;

Con voti unanimi espressi nei modi e nei termini voluti dalla Legge

DELIBERA

1. di apportare al progetto per l'acquisizione dei servizi di refezione scolastica Scuola Primaria e Scuola d'Infanzia e di fornitura pasti caldi, colazioni e merende per il CDI Il Novello Don Franco Comaschi – Periodo Settembre 2012 – Giugno 2016, classificati come servizi compresi nell'Allegato II B del D.Lgs. n. 163/2006 elaborato dal Responsabile Area Amministrativa Sig.ra Bailo Giovanna costituito da:
 - Relazione tecnica-illustrativa con riferimento al contesto in cui è inserito il servizio;

- Calcolo della spesa per l'acquisizione del servizio con indicazione degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;
- Documento di valutazione dei rischi interferenziali predisposto dal Responsabile della sicurezza, già incaricato per l'espletamento delle attività in materia;
- Prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione del servizio;
- Capitolato speciale d'appalto descrittivo e prestazionale;
- Schema di contratto

e già approvato con delibera G.C. n. 52 del 11/4/2012 le seguenti modifiche al Capitolato Speciale d'appalto e di conseguenza agli altri allegati facenti parte del progetto, in particolare: - prospetto economico e la relazione tecnica che si allegano al presente atto, così come sotto descritto (in grassetto le variazioni):

Art. 1 Oggetto dell'appalto

.....Omissis

3) TIPOLOGIA C, applicabile al Centro Diurno Integrato per anziani e consistente nella fornitura di pasti caldi prodotti in multiporzione per i pasti del pranzo degli ospiti del Centro Diurno Integrato (CDI) e in monoporzione per la fornitura di pasti extra relativi a:

- frequenze di ospiti presso il CDI a part-time residenti nel Comune di Travacò Siccomario e/o frequenze collegate all'emergenza caldo;
- pasti da somministrare all'orario della cena agli ospiti del Centro Diurno Integrato sulla base del menù predisposto dalla ditta secondo le direttive del menù tipo allegato al presente capitolato, attraverso il sistema del "legame fresco-caldo" e della cucina centralizzata messa a disposizione dall'Impresa (Centro di cottura di proprietà o comunque nella disponibilità dell'Impresa) e il successivo loro trasporto mediante il sistema del "legame differito-caldo" presso il Centro Diurno Integrato "Il Novello Don Franco Comaschi".

Più precisamente il contratto comprende:

- a) tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risulteranno necessarie per il servizio di refezione, a partire dall'acquisto ed al deposito delle derrate, preparazione e cottura dei cibi, porzionamento, trasporto in contenitori termici presso il CDI;
- b) la fornitura, tutti i giorni di funzionamento del centro, dei pasti richiesti che dovranno corrispondere esattamente per qualità e quantità a quanto prescritto negli allegati citati nel presente capitolato;
- c) la fornitura dei materiali di consumo del tipo a perdere (tovaglie o tovagliette di carta, tovaglioli di carta, piatti e bicchieri, posate, carta assorbente, ecc.), e di quanto necessario per il completamento del pasto (condimenti e formaggio);
- d) la fornitura di acqua minerale naturale non addizionata in bottiglie da 50 cl (1bottiglia per ciascun utente).
- e) la fornitura periodica di un numero adeguato di sacchetti per la raccolta differenziata: umido (mater-bi), plastica colore giallo; indifferenziata colore grigio trasparente;
- f) la fornitura in comodato d'uso gratuito di un armadio frigorifero in acciaio da 700 lt**
- g) la predisposizione, da parte di personale qualificato e specificatamente formato (dietista), di diete speciali nonché la loro fornitura per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari o di stati patologici.

Art. 8
Giorni e orari di erogazione del servizio

L'I.A. si impegna ad iniziare il servizio alla data comunicata dall'A.C./Istituzione.

La mancata o differita attivazione parziale o totale dei servizi di fornitura/preparazione pasti per le varie utenze, non dà diritto all'Impresa di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

L'I.A. si impegna a garantire la preparazione/fornitura del pasto nei giorni e negli orari decisi dal Comune, di seguito e di massima indicati:

- Scuola d'Infanzia : lunedì, martedì, mercoledì, giovedì e venerdì – Pranzo ore 12,00
- Scuola Primaria: lunedì, martedì, mercoledì, giovedì e venerdì – Pranzo ore 12,30
- CDI: lunedì, martedì, mercoledì, giovedì, venerdì e sabato – Pranzo ore 12,00
– Cena ore 18,45

Variazioni di orari e giorni potranno venire richieste a insindacabile giudizio dell'A.C./dell'Istituzione.

Per la fornitura del pasto serale del Centro Diurno Integrato occorre fornire la cena in monoporzione al medesimo orario in cui viene fornito il pranzo in multiporzione, attenendosi ai sistemi di preparazione previsti dalle norme vigenti in materia di autocontrollo alimentare, **sistema con il legume refrigerato, a garanzia della sicurezza igienico alimentare delle preparazioni, nonché della qualità organolettica.**

Per i servizi occasionali, il tipo di pasto, i costi, le modalità di fornitura e gli orari saranno concordati di volta in volta.

Art. 10

Preparazione dei pasti. Tabelle merceologiche/Grammature/Metodi di cottura
... Omississ

Servizio di fornitura pasti, merende e derrate per la colazione presso il CDI:

I pasti dovranno essere cucinati in giornata, in multiporzione e in monoporzione per la fornitura di pasti extra relativi a frequenze di ospiti presso il CDI, part-time residenti nel Comune di Travacò Siccomario e/o a frequenze collegate all'emergenza caldo, ed anche per la fornitura dei pasti somministrati durante l'ora di cena (18,45) presso unico centro di produzione mediante il sistema del legume fresco-caldo, senza l'utilizzo di prodotti precotti.

In via del tutto residuale, stante l'esigua entità dei pasti previsti per la giornata di sabato, il sistema refrigerato potrà eventualmente essere applicato, oltre che per i pasti della cena, anche alla fornitura dei pasti previsti per il pranzo di sabato, fermo restando per questi la fornitura in multi porzione.

I cibi devono essere cucinati utilizzando materie prime aventi le caratteristiche tecniche/merceologiche indicate nell'allegato 1 al presente capitolato, quale parte integrante, predisposto dall'U.O.C. Igiene Alimentare e Nutrizione dell'ASL di Pavia, seguendo le indicazioni delle tabelle dietetiche, le grammature, nonché i metodi di cottura stabiliti sempre dall'U.O.C Igiene Alimentare e Nutrizione dell'A.S.L. di Pavia che si allega al presente Capitolato, quale parte integrante (allegato 2- 3- 4-5).

L'I.A. dovrà uniformarsi alle eventuali modifiche che l'ASL di Pavia dovesse apportare agli allegati di cui sopra.

Il servizio comprende altresì la fornitura di pasti e diete speciali in casi documentati e certificati di intolleranza, allergie alimentari ed altri stati patologici. Inoltre, deve prevedere la fornitura di pasti frullati per gli utenti che hanno problemi di masticazione.

Art.11 Centro cottura esterno

Servizio di refezione scolastica e servizio di fornitura pasti, merende e derrate per la colazione presso il CDI:

L'I.A. fornirà i pasti preparati in un centro cottura, (in proprietà, in gestione o a sua disposizione a qualsiasi altro titolo), con capacità produttiva adeguata alle dimensioni dell'appalto, munito di tutte le autorizzazioni sanitarie previste dalla vigente legislazione in materia di preparazione e somministrazione pasti, **e ubicato ad una distanza, dal primo terminale di distribuzione, individuato nella sede del CDI (Via Santuario del Novello n. 16), percorribile, in condizioni di normalità, in un arco temporale massimo di 40 minuti rilevabile con strumenti di abituale utilizzazione (quale ad esempio Google maps/via Michelin) con riferimento al percorso principale.**

In sede di partecipazione alla gara, il concorrente dovrà dichiarare che, in caso di aggiudicazione, potrà disporre di un centro di cottura avente le caratteristiche di cui sopra.

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro.
Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Art. 15 Consegna dei pasti.

...Omissis

Servizio di fornitura pasti, merende e derrate per la colazione presso il CDI:

La consegna dei pasti deve essere effettuata dall' I.A., direttamente alla mensa del CDI.

La fornitura dovrà avvenire entro un arco temporale compreso tra le ore 11,40 e le ore 11,50 (ora pranzo prevista 12,00) per sei giorni alla settimana, dal lunedì al sabato.

I pasti per la cena degli ospiti del CDI deve essere fornita in monoporzione al medesimo orario in cui viene fornito il pranzo in multiporzione, attenendosi ai sistemi di preparazione previsti dalle norme vigenti in materia di autocontrollo alimentare (sistema con il legame refrigerato).

Se si opta per il sistema refrigerato anche per i pasti del pranzo del Sabato (art. 10) gli stessi potranno essere consegnati anche nella giornata di venerdì. In tal caso sarà onere dell' I.A. fornire le adeguate attrezzature per la corretta conservazione e la successiva riattivazione delle preparazioni. Tale fattispecie dovrà essere indicata nel progetto gestionale.

L'I.A. emetterà bolla di consegna (o apposita scheda sostitutiva) in duplice copia recante l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati e dell'orario di partenza.

Il personale addetto al ritiro dei pasti, previa verifica della corrispondenza tra bolla di consegna e quanto effettivamente consegnato, firmerà per ricevuta restituendone copia all'I.A.

2. di approvare pertanto il nuovo capitolato per il servizio di refezione scolastica e fornitura pasti caldi colazioni e merende per il CDI, come da allegato costituente parte integrale e sostanziale;

3. Di autorizzare il Responsabile di Area Sig.ra Bailo Giovanna, individuato quale RUP, a procedere con l'indizione di una nuova gara per l'affidamento dei servizi di refezione scolastica scuola Primaria e Scuola d'Infanzia e di fornitura pasti caldi, colazioni e merende per il CDI Il Novello Don Franco Comaschi.
4. Di fornire pertanto al Responsabile di Area le seguenti direttive per l'affidamento del servizio in oggetto avente le caratteristiche di cui al progetto di cui al punto 1:

- PROCEDURA DI GARA E AGGIUDICAZIONE

La procedura individuata per la selezione dei contraenti sarà sviluppata nel rispetto dell'art. 20 del D.Lgs. n. 163/2006, nonché dei principi dell'ordinamento comunitario, precisando che le attività oggetto del presente appalto riguardano servizi compresi nell'allegato IIB del Codice dei contratti pubblici, con riferimento al codice CPV 55524000-9 e CPV 55521200-0 – CAT. 17 e come tale non soggiacciono all'obbligo dell'integrale applicazione del suddetto decreto. La selezione dei contraenti sarà realizzata mediante procedura aperta in analogia a quanto previsto dall'art. 55 del D. Lgs. n. 163/2006, con valutazione delle offerte secondo il metodo dell'offerta economicamente più vantaggiosa, con riferimento a quanto previsto dall'art. 82/83 dello stesso D.Lgs. n. 163/2006. Non si procederà al sorteggio pubblico di cui all'art. 48 del D. Lgs. n. 163/2006 in fase di gara. Non si procederà alla rilevazione delle offerte anomale ai sensi dell'art. 86 del più volte citato Codice dei contratti, fatta salva la possibilità per la commissione giudicatrice, di procedere in tal senso, valutata l'opportunità.

- DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà durata di 4 anni con decorrenza da settembre 2012 a Giugno 2016;

- FORME DI PUBBLICAZIONE

Trattandosi di servizio, rientrante nell'elenco II B, si stabiliscono ai fini della pubblicazione del relativo bando, non essendo d'obbligo l'applicazione delle norme previste dalla normativa in vigore, le seguenti modalità ritenute ampiamente divulgative e garanti sia della trasparenza che dell'economicità:

- ⇒ profilo del committente, sito web istituzionale (unitamente a tutta la documentazione di gara)
- ⇒ sul sito informatico presso l'Osservatorio (secondo le procedure previste)
- ⇒ all'albo on line dell'Ente;
- ⇒ sulla GUCE (Gazzetta Ufficiale Comunità Europea) secondo il formulario previsto;
- ⇒ sul quotidiano a carattere nazionale: Gazzetta Aste e Appalti Pubblici (con il quale esiste già abbonamento annuo)

- TERMINE DI RICEZIONE DELLE OFFERTE

Il Responsabile Unico del Procedimento valuterà il termine da assegnare per la presentazione delle offerte, da definirsi in misura congrua pur non rispettando i termini stabiliti dall'art. 70 dal D.Lgs. n. 163/2006 (la cui applicazione non riveste

obbligo) ma comunque sufficientemente ampio in considerazione delle attività che i partecipanti dovranno effettuare per la predisposizione dell'offerta;

5. Di stabilire la forma dell'atto pubblico per la stipula del contratto in oggetto;
6. Di aggiudicare anche in caso di una sola offerta pervenuta, purchè ritenuta valida;
7. Di dare atto che la spesa derivante dal presente provvedimento è prevista nel Bilancio di Previsione del corrente esercizio e del Bilancio Pluriennale, in quanto spesa consolidata, e che la stessa verrà impegnata a carico dell'intervento N. 1040503, Cap. 13340 "Appalto refezione scuola materna" e Cap. 13341 "Appalto refezione scuola elementare" con apposito provvedimento del Responsabile del Servizio competente da adottarsi ad avvenuto espletamento della gara d'appalto e conseguente stesura dei relativi verbali, previa quantificazione, puntuale dell'onere finanziario derivante;
8. Di dare altresì atto che la spesa derivante dal presente provvedimento e relativa alla fornitura di pasti, colazioni e merende presso il CDI sarà imputata alla voce "mensa" iscritta nel Bilancio di previsione 2012 ne pluriennale, dell'Istituzione "Il Novello Don Franco Comaschi" la quale provvederà in maniera autonoma alla liquidazione delle spettanze;
9. Di stabilire ai sensi dell'art. 10 del D.Lgs. n., 163/2006 e dell'art. 272 del D.P.R. n. 207/2010 che il Responsabile del Procedimento per l'appalto di servizi in oggetto è la sig.ra Bailo Giovanna dandole mandato di provvedere agli adempimenti conseguenti.
10. Di riservarsi di individuare, con successivo atto, il Direttore dell'esecuzione che in base al valore dell'appalto deve necessariamente essere un soggetto diverso dal RUP interno dell'Ente.
11. Di rendere, con separata ed unanime votazione favorevole, il presente atto immediatamente eseguibile al fine di consentire l'immediata assunzione degli atti conseguenti.



COMUNE DI TRAVACO' SICCOMARIO
PROVINCIA DI PAVIA



Capitolato speciale d'appalto per l'affidamento dei servizi di refezione scolastica Scuola Primaria e Scuola d'Infanzia e di fornitura pasti caldi, colazioni e merende per il Centro Diurno Integrato "Il Novello Don Franco Comaschi"

Periodo: Settembre 2012 – Giugno 2016

Giugno 2012

CAPO I

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

Definizioni

- Per “Impresa” o “I.A.” si intende la ditta aggiudicataria del servizio di refezione scolastica.
- Per “Committente” o “A.C.” si intende l’Amministrazione Comunale/Istituzione “Il Novello Don Franco Comaschi” per quanto di sua competenza.

Art. 1

Oggetto dell’appalto

L’appalto ha per oggetto l’affidamento della gestione dei servizi di refezione scolastica per la Scuola Primaria e per la Scuola d’Infanzia del Comune di Travacò Siccomario, nonché del servizio di fornitura di preparazione, confezionamento, trasporto di pasti caldi in multiporzione e in monoporzione, nonché la fornitura di colazioni e merende per il Centro Diurno Integrato “Il Novello Don Franco Comaschi”, ad imprese specializzate nel settore della ristorazione.

L’appalto deve essere eseguito in osservanza a quanto disposto:

- Nel presente capitolato speciale d’appalto
- Nelle tabelle merceologiche
- Nei menù proposti
- Nella descrizione piatti e grammature
- Nel bando di gara e nel disciplinare di gara
- Nella disciplina del Settore

Il servizio prevede, come prestazione principale, l’approvvigionamento di tutte le derrate alimentari, compreso i prodotti dietetici per le diete speciali ed i materiali complementari (detergenti, sanificanti e materiali per la pulizia; materiale di consumo ecc) e la preparazione dei pasti per tutti gli utenti; come prestazioni secondarie il trasporto, la distribuzione/somministrazione dei pasti e pulizie stoviglie e locali, secondo le specifiche sotto riportate e differenziate per ogni tipologia di servizio.

L’appalto prevede tre diverse tipologie di servizi:

1) **TIPOLOGIA A applicabile alla Scuola Primaria** e consistente nella fornitura di pasti pronti prodotti in multiporzione, sulla base del menù tipo allegato, attraverso il sistema del “legame fresco-caldo” e della cucina centralizzata messa **a disposizione dall’Impresa** (Centro di cottura di proprietà o comunque nella disponibilità dell’Impresa per l’intera durata dell’appalto) e il successivo loro trasporto mediante il sistema del “legame differito-caldo” presso il refettorio della Scuola Primaria, per la distribuzione.

Più precisamente il contratto comprende:

- a) tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risulteranno necessarie per il servizio di refezione scolastica, a partire dall’acquisto ed al deposito delle derrate, preparazione e cottura dei cibi, porzionamento, trasporto in contenitori termici e distribuzione dei pasti nel refettorio mediante l’utilizzo di carrelli termici con vasca riscaldata (atta al mantenimento del cibo a temperatura superiore a 65°C);
- b) la fornitura, tutti i giorni previsti dal calendario scolastico per la refezione, dei pasti richiesti che dovranno corrispondere esattamente per qualità e quantità a quanto prescritto negli allegati del presente capitolato;
- c) la fornitura dei materiali di consumo del tipo a perdere (tovaglie o tovagliette di carta, tovaglioli di carta, piatti fondi e piatti piani monouso con divisorio per separare gli alimenti (contorno dal secondo piatto) e bicchieri monouso, posate, carta assorbente, ecc.), di quanto necessario per il completamento del pasto (condimenti e formaggio) nonché del vestiario di servizio per il personale addetto allo scodellamento e distribuzione dei pasti, differenziato per questi interventi, da quelli di pulizia;
- d) la fornitura di acqua minerale naturale non addizionata in bottiglie da 50 cl (1 bottiglia per ciascun utente). In alternativa è possibile la fornitura di acqua minerale naturale non addizionata in bottiglie da 1,5 litri (1 bottiglia ogni 3 utenti). L’Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di introdurre in

corso d'appalto, la somministrazione di acqua in brocca. Pertanto in tal caso l'I.A. dovrà fornire, al posto dell'acqua minerale, un numero adeguato di brocche di piccole dimensioni (50 cl) con relativo coperchio. In tal caso sarà rivisto il costo offerto (ridotto o compensato);

- e) l'allestimento dei tavoli del refettorio con tovaglie o tovagliette di carta monouso, tovaglioli di carta, piatti, bicchieri e posate a perdere;
- f) lo scodellamento e distribuzione del pasto agli alunni e adulti aventi diritto (all'interno del refettorio) direttamente al tavolo di consumo;
- g) il riassetto della sede di refezione con conseguente pulizia dei tavoli;
- h) gli interventi di pulizia e sanificazione del locale "cucina/dispensa", degli elettrodomestici/attrezzature ivi presenti, degli utensili utilizzati per lo scodellamento e la distribuzione del pasto, del locale annesso di esclusivo utilizzo da parte del personale di distribuzione;
- i) la fornitura dei detersivi/disincrostanti, sia detergenti che sanificanti e delle attrezzature necessarie per la pulizia di quanto indicato al precedente punto ivi compresa la fornitura di detersivi, brillantante e sali decalcificanti da utilizzarsi per la lavastoviglie;
- j) la fornitura periodica di un numero adeguato di sacchetti per la raccolta differenziata: umido (mater-bi), plastica colore giallo; indifferenziata colore grigio trasparente;
- k) la presa in carico dell'utenileria, delle attrezzature specifiche/elettrodomestici e delle attrezzature di uso generale messe a disposizione dall'A.C. e già presenti presso la struttura locale, con obbligo del fornitore di integrare quanto ricevuto, qualora non sufficiente per il corretto espletamento del servizio, e con l'obbligo di restituire, al termine del contratto quanto ricevuto, come meglio indicato nel successivo Capo IV Titolo III art. 43;
- l) la manutenzione ordinaria e straordinaria, la riparazione o sostituzione, dell'utenileria, delle attrezzature specifiche/elettrodomestici, degli impianti e delle attrezzature di uso generale prese in carico, compresa la lavastoviglie, come meglio descritto Capo IV Titolo III art. 42. La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali è a carico dell'A.C. così come specificato al Capo IV Titolo III art. 42;
- m) la predisposizione, da parte di personale qualificato e specificatamente formato (dietista), di diete speciali nonché la loro fornitura e distribuzione, per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, di stati patologici e per motivi etnico-religiosi;

Tali operazioni sono effettuate con personale dipendente dall'I.A.

2) **TIPOLOGIA B**, applicabile alla **Scuola d'Infanzia** e consistente nell'acquisto e nella fornitura delle derrate alimentari crude necessarie per la preparazione dei pasti, sulla base del menù tipo allegato, con il sistema della cucina convenzionale (preparazione dei pasti e loro immediata somministrazione, in refettorio attiguo al locale cucina), mediante utilizzo del Centro Cottura, di proprietà dell'A.C., di cui è dotata la Scuola d'Infanzia e successiva distribuzione.

Più precisamente il contratto comprende:

- a) tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risulteranno necessarie per il servizio di refezione scolastica, a partire dall'acquisto ed al deposito delle derrate, preparazione e cottura dei cibi, scodellamento e distribuzione dei pasti nel refettorio;
- b) la preparazione, tutti i giorni previsti dal calendario scolastico per la refezione, dei pasti richiesti che dovranno corrispondere esattamente per qualità e quantità a quanto prescritto negli allegati del presente capitolato;
- c) la rilevazione giornaliera, sugli elenchi forniti dal comune e contenenti i nominativi degli alunni iscritti al servizio mensa e degli adulti insegnanti/educatori aventi diritto al pasto, dell'effettiva presenza e fruizione del pasto da parte di ciascuno e connesse operazioni di raccolta dei buoni mensa che devono corrispondere al numero dei fruitori del pasto;
- d) la fornitura di acqua minerale naturale non addizionata in bottiglie da 50 cl (1 bottiglia per ciascun utente). In alternativa è possibile la fornitura di acqua minerale naturale non addizionata in bottiglie da 1,5 litri (1 bottiglia ogni 3 utenti). L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di introdurre in corso d'appalto, la somministrazione di acqua in brocca. Pertanto in tal caso l'I.A. dovrà fornire, al posto dell'acqua minerale, un numero adeguato di brocche di piccole dimensioni (50 cl) con relativo coperchio. In tal caso sarà rivisto il costo offerto (ridotto o compensato);

- e) l'allestimento dei tavoli del refettorio con tovaglie/tovagliette di carta monouso, tovaglioli di carta, bicchieri monouso, che dovrà fornire l'I.A. e con piatti e posate pluriuso messe a disposizione dall'A.C.;
- f) lo scodellamento e distribuzione dei pasti agli alunni e adulti, direttamente al tavolo di consumo;
- g) il riassetto della sede di refezione con conseguente pulizia dei tavoli;
- h) il lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche, delle attrezzature di uso generale e di quant'altro utilizzato per l'erogazione del servizio seppure non espressamente specificato nel presente capitolato;
- i) la fornitura dei materiali di consumo del tipo a perdere (tovaglie/tovagliette di carta, tovaglioli di carta, bicchieri di plastica, carta assorbente, ecc), e di quanto necessario sia per la preparazione che per il completamento del pasto (condimenti e formaggio) nonché del vestiario di servizio per il personale addetto alla preparazione, scodellamento e distribuzione dei pasti differenziato per questi interventi, da quelli di pulizia;
- j) la fornitura periodica di un numero adeguato di sacchetti per la raccolta differenziata: umido (mater-bi), plastica colore giallo; indifferenziata colore grigio trasparente;
- k) gli interventi di pulizia e sanificazione del locale cottura, degli elettrodomestici ivi presenti, dei locali annessi di esclusivo utilizzo da parte del personale di cucina;
- l) la fornitura di detersivi/disincrostanti sia detersivi che sanificanti, e delle attrezzature necessarie per la pulizia di cui al punto precedente, ivi compresa la fornitura di detersivi, brillantante e sali decalcificanti da utilizzarsi per la lavastoviglie;
- m) la presa in carico delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche/elettrodomestici e delle attrezzature di uso generale messe a disposizione dall'A.C. e già presenti presso la struttura locale, con obbligo del fornitore di integrare quanto ricevuto, qualora non sufficiente per il corretto espletamento del servizio, e con l'obbligo di restituire, al termine del contratto quanto ricevuto, come meglio indicato nel successivo Capo IV Titolo III art.43;
- n) la manutenzione ordinaria e straordinaria, la riparazione o sostituzione, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche/elettrodomestici, degli impianti e delle attrezzature di uso generale prese in carico, compresa la lavastoviglie, come meglio descritto Capo IV Titolo III art. 42. La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali è a carico dell'A.C. così come specificato al Capo IV Titolo III art. 42;
- o) predisposizione, da parte di personale qualificato e specificatamente formato (dietista), di diete speciali nonché la loro preparazione e distribuzione, per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, di stati patologici e per motivi etnico-religiosi;

Tali operazioni sono effettuate con personale dipendente dall'Impresa.

3) **TIPOLOGIA C**, applicabile al **Centro Diurno Integrato per anziani** e consistente nella fornitura di pasti caldi prodotti in multiporzione per i pasti del pranzo degli ospiti del Centro Diurno Integrato (CDI) e in monoporzionamento per la fornitura di pasti extra relativi a:

- frequenze di ospiti presso il CDI a part-time residenti nel Comune di Travacò Siccomario e/o frequenze collegate all'emergenza caldo;
- pasti da somministrare all'orario della cena agli ospiti del Centro Diurno Integrato sulla base del menù predisposto dalla ditta secondo le direttive del menù tipo allegato al presente capitolato, attraverso il sistema del "legame fresco-caldo" e della cucina centralizzata messa **a disposizione dall'Impresa** (Centro di cottura di proprietà o comunque nella disponibilità dell'Impresa) e il successivo loro trasporto mediante il sistema del "legame differito-caldo" presso il Centro Diurno Integrato "Il Novello Don Franco Comaschi".

Più precisamente il contratto comprende:

- h) tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risulteranno necessarie per il servizio di refezione, a partire dall'acquisto ed al deposito delle derrate, preparazione e cottura dei cibi, porzionamento, trasporto in contenitori termici presso il CDI;
- i) la fornitura, tutti i giorni di funzionamento del centro, dei pasti richiesti che dovranno corrispondere esattamente per qualità e quantità a quanto prescritto negli allegati citati nel presente capitolato;
- j) la fornitura dei materiali di consumo del tipo a perdere (tovaglie o tovagliette di carta, tovaglioli di carta, piatti e bicchieri, posate, carta assorbente, ecc.), e di quanto necessario per il completamento del pasto (condimenti e formaggio);

- k) la fornitura di acqua minerale naturale non addizionata in bottiglie da 50 cl(1bottiglia per ciascun utente).
- l) la fornitura periodica di un numero adeguato di sacchetti per la raccolta differenziata: umido (mater-bi), plastica colore giallo; indifferenziata colore grigio trasparente;
- m) la fornitura in comodato d'uso gratuito di un armadio frigorifero in acciaio da 700 lt;
- n) la predisposizione, da parte di personale qualificato e specificatamente formato (dietista), di diete speciali nonché la loro fornitura per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari o di stati patologici.

Art. 2

Sede di esecuzione del servizio - Obbligo di sopralluogo

Le sedi di esecuzione dei servizi coincidono con le sedi scolastiche site nell'ambito territoriale del Comune e con la sede dell'Istituzione più precisamente:

- Scuola Primaria "Bruno Mezzadra" Via Marconi n. 1, Travaco' Siccomario, ove saranno consegnati i pasti pre-confezionati e svolto il relativo servizio di scodellamento e distribuzione;
- Scuola d'Infanzia Via Montessori n. 2, Frazione Mezzano - Travaco' Siccomario, ove saranno consegnate le derrate alimentari crude, preparati i pasti e svolto il relativo servizio di scodellamento e distribuzione.
- Centro Diurno Integrato per anziani Via Santuario del Novello n. 16 – Travacò Siccomario ove saranno consegnati i pasti caldi pre-confezionati, le merende e le derrate per la preparazione delle colazioni.

I concorrenti sono tenuti ad effettuare, ***obbligatoriamente***, un sopralluogo presso i luoghi nei quali sarà realizzato l'appalto, al fine di valutarne problematiche in relazione alla predisposizione dell'offerta. Il sopralluogo dovrà essere concordato telefonicamente e preventivamente con il Responsabile del Procedimento e dovrà essere effettuato personalmente dal Titolare/Legale Rappresentante della Ditta o suo delegato ai sensi di legge. Per motivi organizzativi ai sopralluoghi potranno presenziare più Ditte. In caso di raggruppamento di imprese, il sopralluogo può essere effettuato dal Rappresentante di una sola delle imprese raggruppate purchè munito di valida delega o procura. Ai soggetti sopra indicati sarà rilasciato apposito verbale a comprova dell'avvenuto sopralluogo, **la cui esecuzione dovrà essere dichiarata in sede di partecipazione alla gara.**

Art. 3

Durata del contratto – Proroga

Il contratto relativo al presente appalto ha durata:

- ❖ di 4 anni scolastici e precisamente per gli anni scolastici 2012/2013 - 2013/2014 - 2014/2015 - 2015/2016 per i servizi di refezione scolastica
- ❖ di anni 3, mesi 9 e 3 settimane circa per il servizio relativo alla fornitura di pasti, merende e derrate per colazioni presso il CDI (Centro Diurno Integrato).

Il servizio prenderà avvio con l'inizio dell'anno scolastico, secondo il calendario regionale, anche per l'Istituzione.

La data d'inizio del servizio di refezione della Scuola Primaria potrà essere differente da quella della Scuola d'Infanzia, in quanto strettamente correlata alle decisioni assunte dal Dirigente Scolastico, preposto a definire gli adattamenti al calendario scolastico regionale ritenuti più opportuni, sulla base delle esigenze del piano dell'offerta formativa.

L'I.A. si impegna ad iniziare il servizio alla data effettiva, che sarà comunicata dall'A.C./Istituzione, con preavviso di almeno cinque giorni rispetto alla data medesima, anche nelle more della stipula del relativo contratto di servizio.

L'A.C. si riserva la facoltà di determinare la proroga del contratto relativo al presente appalto per un periodo massimo di sei (6) mesi dalla sua scadenza. L'eventuale proroga, avverrà sulla base di un provvedimento

espresso dell'A.C. in relazione all'esigenza della stessa di dar corso alle procedure per la selezione di un nuovo contraente/appaltatore/affidatario e del conseguente passaggio gestionale.

La proroga del contratto è disposta dall'A.C. senza che l'appaltatore possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità, mediante comunicazione scritta inviata allo stesso con un preavviso di almeno 1 (uno) mesi rispetto alla scadenza naturale del contratto medesimo. La proroga costituisce estensione temporale limitata del contratto relativo al presente appalto e con essa non possono essere introdotte nuove condizioni nel contratto medesimo.

Art. 4

Standard minimi di qualità dei servizi.

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del medesimo. Tali standard sono da considerarsi **minimi**. L'I.A. si obbliga inoltre a garantire gli elementi di qualità e le proposte di miglioramento gestionale indicati nell'offerta tecnica in sede di gara.

CAPO II

TITOLO I

ANALISI DELL'UTENZA ED EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Art. 5

Tipologia dell'utenza.

L'utenza del servizio di refezione scolastica è composta dagli alunni ed insegnanti della Scuola Primaria, dagli alunni ed insegnanti della Scuola d'Infanzia e da quanti specificatamente autorizzati dall'Amministrazione, tramite il competente Servizio comunale, e qui non individuati.

Per l'individuazione del personale, avente diritto al pasto, si fa riferimento alle disposizioni normative e contrattuali, relative al rapporto di lavoro, vigente al tempo della prestazione.

L'utenza del servizio di fornitura pasti presso il Centro Diurno Integrato è composta dagli anziani che frequentano il CDI e dal personale avente diritto al pasto in base alle disposizioni normative e contrattuali.

L'A.C./Istituzione potrà richiedere, inoltre, all'I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini o pasti in monoporzione in occasione di feste, rinfreschi o altre iniziative, gite o per cause di forza maggiore.

Il costo/pasto per tali servizi, se trattasi di servizio aggiuntivo, sarà concordato di volta in volta tra l'A.C./Istituzione e l'I.A., mentre se trattasi di fornitura sostitutiva del pasto previsto, sarà il medesimo di quello offerto in sede di gara e ovviamente, in tal caso, la fornitura del pasto freddo o cestino dovrà essere di pari valore nutrizionale ed economico del pasto caldo.

Art. 6

Dimensione presumibile dell'utenza – Valore dell'appalto- Importo a base d'asta

SCUOLA PRIMARIA - TIPOLOGIA A

Per l'espletamento del servizio di refezione scolastica di cui al presente appalto la fornitura complessiva per ogni anno scolastico è **stimata, in presunti 14.110 pasti annui**, (83 pasti medi presunti/giorno x 170 giorni circa calcolati su base annua) secondo quanto specificato in seguito e tenuto conto della variabilità da prevedersi in ragione della data di inizio del servizio, della durata dell'appalto, per un costo stimato pari ad **€ 69.139,00** oltre all'IVA e oltre agli oneri della sicurezza, per ogni anno scolastico (**€ 4,90/PASTO**).

Il numero dei pasti annui, è da considerarsi puramente indicativo, l'eventuale variazione non dà luogo a variazioni del prezzo offerto. L'I.A. si impegna a non sollevare eccezioni di sorta in ordine ad eventuali variazioni del numero dei pasti giornalieri rispetto al dato fornito e a rinunciare a qualsiasi richiesta di compensi o indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti venisse superato o non venisse raggiunto per qualsiasi motivo. In ogni caso l'I.A. è tenuta a fornire le quantità effettivamente richieste ed il corrispettivo sarà pari al prodotto del numero dei pasti effettivamente forniti per il prezzo unitario contrattuale.

L'utenza consuma i pasti presso la Scuola Elementare "Bruno Mezzadra" di Via Marconi n. 1

Il servizio dovrà essere svolto dal LUNEDI' al VENERDI' secondo il seguente presunto quadro delle domande giornaliere:

- Lunedì, martedì, giovedì e venerdì n° pasti presunti mediamente 92 utenti/giorno su base settim.
- Mercoledì n° pasti presunti mediamente 23 utenti/giorno su base mensile

Al fine di comprendere al meglio la struttura del servizio si riportano alcuni dati storici riferiti agli anni scolastici 2009/2010 – 2010/2011 e parte dell'anno scolastico 2011/2012

Anno Scolastico 2009/2010

	Sett. 2009	Otto. 2009	Nov. 2009	Dic. 2009	Genn. 2010	Febb. 2010	Mar. 2010	Apr. 2010	Mag. 2010	Giu. 2010
pasti alunni	799	1616	1594	993	1333	1276	1520	1235	1547	410
pasti docenti	40	88	75	52	73	73	85	68	86	24
totale	839	1704	1669	1045	1406	1349	1605	1303	1633	434
giorni	10	22	20	13	17	18	21	17	21	8
media giornaliera su base mensile	84	77	83	80	83	75	76	77	78	54

totale pasti fatturati n. 12.987

Anno Scolastico 2010/2011

	Sett. 2010	Otto. 2010	Nov. 2010	Dic. 2010	Genn. 2011	Febb. 2011	Mar. 2011	Apr. 2011	Mag. 2011	Giu. 2011
pasti alunni	878	1714	1530	1126	1077	1382	1359	1225	1135	256
pasti docenti	49	89	76	58	50	85	79	64	63	16
totale	927	1803	1606	1184	1127	1467	1438	1289	1198	272
giorni	10	21	21	15	15	20	20	16	23	5
media giornaliera su base mensile	93	86	76	79	75	73	72	81	52	54

totale pasti fatturati n. 12.311

Anno Scolastico 2011/2012

	Sett. 2011	Otto. 2011	Nov. 2011	Dic. 2011	Genn. 2012	Febb. 2012
pasti alunni	933	1411	1477	1129	1291	1283
pasti docenti	49	70	75	63	63	73
totale	982	1481	1552	1192	1364	1356
giorni	12	19	20	15	17	19
media giornaliera su base mensile	82	78	78	79	80	71

totale pasti fatturati n. 7.927

SCUOLA D'INFANZIA – TIPOLOGIA B

Per l'espletamento del servizio di refezione scolastica di cui al presente appalto la fornitura complessiva per ogni anno scolastico è stimata, **in presunti 12.285 pasti**, (65 pasti medi presunti/giorno x 189 giorni circa) secondo quanto specificato in seguito e tenuto conto della variabilità da prevedersi in ragione della data di inizio del servizio, della durata dell'appalto e dei prossimi effettivi utenti, per un costo stimato pari ad € **62.653,50** oltre all'IVA e oltre agli oneri per la sicurezza, per ogni anno scolastico (**€ 5,10/PASTO**).

Il numero dei pasti annui, è da considerarsi puramente indicativo, l'eventuale variazione non dà luogo a variazioni del prezzo offerto. L'I.A. si impegna a non sollevare eccezioni di sorta in ordine ad eventuali variazioni del numero dei pasti giornalieri rispetto al dato fornito e a rinunciare a qualsiasi richiesta di compensi o indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti venisse superato o non venisse raggiunto per qualsiasi motivo. In ogni caso l'I.A. è tenuta a fornire le quantità effettivamente richieste ed il corrispettivo sarà pari al prodotto del numero dei pasti effettivamente preparati per il prezzo unitario contrattuale.

L'utenza consuma i pasti presso la Scuola Materna di Via Montessori n. 2 – Frazione Mezzano

Il servizio dovrà essere svolto dal LUNEDI' al VENERDI' secondo il seguente presunto quadro delle domande giornaliere:

- Lunedì, martedì, mercoledì, giovedì e venerdì n° pasti presunti mediamente 65 utenti/giorno su base sett.

Al fine di comprendere al meglio la struttura del servizio si riportano alcuni dati storici riferiti agli anni scolastici 2009/2010 – 2010/2011 e parte dell'anno scolastico 2011/2012

Anno Scolastico 2009/2010

	Sett. 2009	Otto. 2009	Nov. 2009	Dic. 2009	Genn. 2010	Febb. 2010	Mar. 2010	Apr. 2010	Mag. 2010	Giu. 2010
pasti alunni	643	1338	1124	692	991	1109	1323	1146	1183	903
pasti docenti	84	154	142	91	123	127	169	125	154	149
totale	727	1492	1266	783	1114	1236	1492	1271	1337	1052
giorni	13	20	20	13	17	18	22	18	21	21
media giornaliera su base mensile	56	75	63	60	66	67	68	71	64	50

totale pasti fatturati n. 11.770

Anno Scolastico 2010/2011

	Sett. 2010	Otto. 2010	Nov. 2010	Dic. 2010	Genn. 2011	Febb. 2011	Mar. 2011	Apr. 2011	Mag. 2011	Giu. 2011
pasti alunni	666	1284	1300	887	937	974	1143	1015	1277	932
pasti docenti	66	132	124	89	91	125	107	107	136	128
totale	757	1416	1424	976	1028	1099	1271	1122	1413	1060
giorni	14	21	20	15	16	20	20	17	22	21
media giornaliera su base mensile	54	67	71	65	64	55	64	66	64	51

totale pasti fatturati n. 11.566

Anno Scolastico 2011/2012

	Sett. 2011	Otto. 2011	Nov. 2011	Dic. 2011	Genn. 2012	Febb. 2012
pasti alunni	666	1295	1334	909	854	1149
pasti docenti	86	72	99	87	102	108
totale	752	1367	1433	996	956	1257
giorni	14	23	20	15	17	18
media giornaliera su base mensile	54	59	72	66	56	69

totale pasti fatturati n. 6.761

CENTRO DIURNO INTEGRATO – TIPOLOGIA C

Per l'espletamento del servizio di fornitura pasti caldi, colazioni e merende presso il Centro Diurno Integrato per anziani di cui al presente capitolato la fornitura complessiva annua è stimata, come segue:

- **prime colazioni: 10 ospiti x 6 giorni x 52 settimane = 3.120 colazioni/anno**
- **pranzo/cena: 28 ospiti x 6 giorni x 52 settimane = 8.736 pasti pranzo /anno**
- **merende: 20 ospiti x 6 giorni x 52 settimane = 6.240 merende/anno**

per un costo stimato complessivo pari ad € **55.848,00** oltre all'IVA (oneri sicurezza pari a 0 zero), per ogni anno così determinato:

- **prime colazioni: € 0,70/utente x 3.120 = € 2.184,00/anno**
- **pranzo/cena: € 5,50/utente x 8.736 = € 48.048,00/anno**
- **merende: € 0,90/utente x 6.240 = € 5.616,00/anno**

per un importo complessivo rapportato alla durata dell'appalto (3 anni 9 mesi e 3 settimane) pari ad **€ 212.652,00** oltre all'IVA (oneri per la sicurezza pari a 0 zero). Il numero dei pasti annui, è da considerarsi puramente indicativo, l'eventuale variazione non dà luogo a variazioni del prezzo offerto. L'I.A. si impegna a non sollevare eccezioni di sorta in ordine ad eventuali variazioni del numero dei pasti giornalieri rispetto al dato fornito e a rinunciare a qualsiasi richiesta di compensi o indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti venisse superato o non venisse raggiunto per qualsiasi motivo. In ogni caso l'I.A. è tenuta a fornire le quantità effettivamente richieste ed il corrispettivo sarà pari al prodotto del numero dei pasti effettivamente forniti per il prezzo unitario contrattuale.

L'utenza consuma i pasti presso il Centro Diurno Integrato di Via Santuario del Novello n. 16
Il servizio dovrà essere svolto dal LUNEDI' al SABATO.

Il valore stimato complessivo del presente appalto, rapportato alla durata di base per lo stesso e comprensivo delle opzioni previste dal Capitolato (eventuale proroga di 6 mesi e revisione presunta prezzi) è quantificato, unicamente ai fini dell'individuazione del corrispondente regime normativo da applicare all'appalto (rilevanza comunitaria) in Euro 842.569,50 (ottocentoquarantaduemilacinquecentosessantanove/50) al netto dell'IVA di cui € 2.240,00 (duemiladuecentoquaranta/00) al netto dell'Iva per oneri della sicurezza, comprensivo di tutte le voci di costo per la fornitura delle derrate, della preparazione e distribuzione dei pasti del servizio di ristorazione scolastica e di fornitura pasti per il CDI.

Il valore complessivo stimato determinato come importo a base d'asta, derivante dalla somma delle tre tipologie del servizio A,B,C, in relazione alle rispettive durate, è di: € 742.062,00 (settecentoquarantaduemilasesantadue/00) oltre all'IVA di cui € 2.240,00 + Iva per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso (calcolati a corpo), così scomposto:

- Tipologia A € 69.139,00 + Iva x 4 anni scolastici = € 276.556,00 + Iva oltre ad € 1.060,00 + Iva per oneri non soggetti a ribasso;

- Tipologia B € 62.653,50 + Iva x 4 anni scolastici = € 250.614,00 + Iva **oltre** ad € 1.180,00 + Iva per oneri non soggetti a ribasso;
- Tipologia C: Totale € 212.652,00 + Iva , Oneri della sicurezza pari a 0 (zero) (non sono previsti oneri per la sicurezza considerata la tipologia di servizio) così ripartito:
 - € 17.184,00 + Iva per il periodo da 10/09/2012 al 31/12/2012 (di cui € 672,00 + Iva per colazioni; € 14.784,00 + Iva per pasti; € 1.728,00 + Iva per merende);
 - € 55.848,00 per 3 anni solari = € 167.544,00 + Iva (di cui € 6.552,00 + Iva per colazioni; € 144.144,00 + Iva per pasti; € 16.848,00 + Iva per merende);
 - € 27.924,00 + Iva per il periodo da 1/1/2016 a 30/06/2016 (di cui € 1.092,00 + Iva per colazioni; € 24.024,00 + Iva per pasti; € 2.808,00 + Iva per merende);

Prezzi unitari posti a base d'asta soggetti a ribasso:

Tipologia A: € 4,90/pasto Iva e oneri della sicurezza esclusi;

Tipologia B: € 5,10/pasto Iva e oneri della sicurezza esclusi;

Tipologia C: € 5,50/pasto Iva esclusa (non sono previsti oneri della sicurezza)

€ 0,70/utente per le colazioni Iva esclusa (non sono previsti oneri della sicurezza)

€ 0,90/utente per le merende Iva esclusa (non sono previsti oneri della sicurezza)

Art. 7

Calendario di erogazione del servizio per tipologia di utenza

Servizio di refezione scolastica

L'erogazione dei pasti con riferimento alla refezione scolastica, avverrà dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico ministeriale determinato con provvedimento dalla Sovrintendenza Scolastica Regionale per la Lombardia nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole. Il calendario di erogazione del servizio, può pertanto, variare di anno in anno. Indicativamente il periodo presumibile di durata di servizio per l'anno scolastico 2012/2013 è il seguente:

- Scuola Primaria: *da settembre alla prima settimana di Giugno*

- Scuola Materna: *da settembre alla fine di Giugno*

L'A.C. si riserva la facoltà di modificare, a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione, concordando comunque con l'I.A. appaltatrice le possibili variazioni.

Il numero effettivo di pasti da preparare, sarà comunicato ogni giorno, sulla base delle effettive presenze, entro l'arco orario compreso tra le ore 10.00 e le ore 10.30, da parte del personale ATA all'uopo individuato, per il servizio refezione della Scuola Primaria e rilevato direttamente dal personale dell'I.A. per il servizio di refezione Scuola d'Infanzia.

La raccolta giornaliera dei buoni pasto e la compilazione dei prospetti di presenza degli alunni/docenti, predisposti dall'A.C., sarà a carico del personale ATA per quanto riguarda il servizio di refezione della Scuola Primaria, mentre sarà a carico del personale dell'I.A. quella relativa al servizio mensa della Scuola d'Infanzia.

Servizio di fornitura pasti, merende e derrate per la colazione presso il CDI:

Il servizio di fornitura dei pasti presso il CDI avverrà dal LUNEDÌ al SABATO per tutti i giorni di funzionamento del CDI aperto tutto l'anno tranne la domenica e le festività infrasettimanali.

Indicativamente l'avvio del servizio per l'anno 2012 corrisponde con l'avvio del servizio per la refezione scolastica della Scuola d'Infanzia, mentre per gli anni successivi dovrà coprire l'intero anno solare, salvo l'ultimo anno di contratto, nel quale il servizio avrà termine alla fine del mese di giugno 2016.

Art. 8

Giorni e orari di erogazione del servizio

L'I.A. si impegna ad iniziare il servizio alla data comunicata dall'A.C./Istituzione.

La mancata o differita attivazione parziale o totale dei servizi di fornitura/preparazione pasti per le varie utenze, non dà diritto all'Impresa di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

L'I.A. si impegna a garantire la preparazione/fornitura del pasto nei giorni e negli orari decisi dal Comune, di seguito e di massima indicati:

- Scuola d'Infanzia : lunedì, martedì, mercoledì, giovedì e venerdì – Pranzo ore 12,00
- Scuola Primaria: lunedì, martedì, mercoledì, giovedì e venerdì – Pranzo ore 12,30
- CDI: lunedì, martedì, mercoledì, giovedì, venerdì e sabato – Pranzo ore 12,00
– Cena ore 18,45

Variazioni di orari e giorni potranno venire richieste a insindacabile giudizio dell'A.C./dell'Istituzione.

Per la fornitura del pasto serale del Centro Diurno Integrato occorre fornire la cena in monoporzione al medesimo orario in cui viene fornito il pranzo in multiporzione, attenendosi ai sistemi di preparazione previsti dalle norme vigenti in materia di autocontrollo alimentare, **sistema con il legame refrigerato, a garanzia della sicurezza igienico alimentare delle preparazioni, nonché della qualità organolettica.**

Per i servizi occasionali, il tipo di pasto, i costi, le modalità di fornitura e gli orari saranno concordati di volta in volta.

Art. 9 Interruzione del servizio

In caso di scioperi del personale dell'I.A., il servizio dovrà essere garantito ai sensi della Legge N° 146/1990 "sull'esercizio del diritto allo sciopero nei servizi pubblici essenziali", nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge. In caso di eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'A.C. o l'I.A. dovranno, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 48 ore, fermo restando l'obbligo di garantire un pasto sostitutivo.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Restano a carico dell'A.C. tutti gli interventi che si dovessero rendere necessari per cause di forza maggiore. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo dell'I.A. e che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate con la Stazione appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative, come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico, la cui composizione sarà concordata con l'Ufficio Comunale competente.

CAPO III

ANALISI DEI SERVIZI

TITOLO I

TIPOLOGIA A: SERVIZIO DI REFEZIONE PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA

TIPOLOGIA C: SERVIZIO DI FORNITURA PASTI CALDI, COLAZIONI E MERENDE PER IL CENTRO DIURNO INTEGRATO (applicabile solo ad alcuni articoli)

Il servizio dovrà essere svolto dall'I.A. con l'organizzazione propria di mezzi e persone ed in modo tale da garantire il regolare funzionamento del servizio affidato.

Tutta l'attività di manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti avverrà con personale a carico dell'I.A. e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.

L'A.C. si riserva di far effettuare, da propri incaricati, sopralluoghi presso il centro cottura al fine di verificare i requisiti e la rispondenza a quanto dichiarato.

In particolare il servizio dovrà essere svolto secondo i dettagli sotto riportati.

Art. 10

Preparazione dei pasti. Tabelle merceologiche/Grammature/Metodi di cottura

Servizio di refezione scolastica

I pasti dovranno essere cucinati in giornata, in multiporzione, presso unico centro di produzione mediante il sistema del legame fresco-caldo, senza l'utilizzo di prodotti precotti.

I cibi devono essere cucinati utilizzando materie prime aventi le caratteristiche tecniche/merceologiche indicate nell'allegato 1 al presente capitolato, quale parte integrante, predisposto dall'U.O.C. Igiene Alimentare e Nutrizione dell'ASL di Pavia, seguendo le indicazioni delle tabelle dietetiche, le grammature, nonché i metodi di cottura stabiliti sempre dal U.O.C Igiene Alimentare e Nutrizione dell'A.S.L. di Pavia che si allega al presente Capitolato, quale parte integrante (allegato 2- 3- 4-5).

L'I.A. dovrà uniformarsi alle eventuali modifiche che l'ASL di Pavia dovesse apportare agli allegati di cui sopra.

Il servizio comprende altresì la fornitura di pasti e diete speciali in casi documentati e certificati di intolleranza, allergie alimentari ed altri stati patologici, nonché per motivi etnico-religiosi

Servizio di fornitura pasti, merende e derrate per la colazione presso il CDI:

I pasti dovranno essere cucinati in giornata, in multiporzione e in monoporzione per la fornitura di pasti extra relativi a frequenze di ospiti presso il CDI, part-time residenti nel Comune di Travacò Siccomario e/o a frequenze collegate all'emergenza caldo, ed anche per la fornitura dei pasti somministrati durante l'ora di cena (18,45) presso unico centro di produzione mediante il sistema del legame fresco-caldo, senza l'utilizzo di prodotti precotti.

In via del tutto residuale, stante l'esigua entità dei pasti previsti per la giornata di sabato, il sistema refrigerato potrà eventualmente essere applicato, oltre che per i pasti della cena, anche alla fornitura dei pasti previsti per il pranzo di sabato, fermo restando per questi la fornitura in multi porzione.

I cibi devono essere cucinati utilizzando materie prime aventi le caratteristiche tecniche/merceologiche indicate nell'allegato 1 al presente capitolato, quale parte integrante, predisposto dall'U.O.C. Igiene Alimentare e Nutrizione dell'ASL di Pavia, seguendo le indicazioni delle tabelle dietetiche, le grammature, nonché i metodi di cottura stabiliti sempre dal U.O.C Igiene Alimentare e Nutrizione dell'A.S.L. di Pavia che si allega al presente Capitolato, quale parte integrante (allegato 2- 3- 4-5).

L'I.A. dovrà uniformarsi alle eventuali modifiche che l'ASL di Pavia dovesse apportare agli allegati di cui sopra.

Il servizio comprende altresì la fornitura di pasti e diete speciali in casi documentati e certificati di intolleranza, allergie alimentari ed altri stati patologici. Inoltre, deve prevedere la fornitura di pasti frullati per gli utenti che hanno problemi di masticazione.

Art.11

Centro cottura esterno

Servizio di refezione scolastica e servizio di fornitura pasti, merende e derrate per la colazione presso il CDI:

L'I.A. fornirà i pasti preparati in un centro cottura, (in proprietà, in gestione o a sua disposizione a qualsiasi altro titolo), con capacità produttiva adeguata alle dimensioni dell'appalto, munito di tutte le autorizzazioni sanitarie previste dalla vigente legislazione in materia di preparazione e somministrazione pasti, **e ubicato ad una distanza, dal primo terminale di distribuzione, individuato nella sede del CDI (Via Santuario del Novello n. 16), percorribile, in condizioni di normalità, in un arco temporale massimo di 40 minuti rilevabile con strumenti di abituale utilizzazione (quale ad esempio Google maps/viaMichelin) con riferimento al percorso principale.**

In sede di partecipazione alla gara, il concorrente dovrà dichiarare che, **in caso di aggiudicazione**, potrà disporre di un centro di cottura avente le caratteristiche di cui sopra.

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Art. 12

Consegna dei locali refettorio - Attrezzature ed arredi

Servizio di refezione scolastica

L'A.C. concederà in comodato d'uso gratuito all'I.A. per tutta la durata del contratto, il locale adibito a refettorio unitamente alle attrezzature, ai tavoli, alle sedie e apparecchiature attualmente disponibile presso la Scuola Elementare "B. Mezzadra".

Tuttavia l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di utilizzare detti locali, nei mesi estivi per lo svolgimento dei centri ricreativi.

Le Ditte che intendono partecipare alla gara dovranno, previo appuntamento, prendere visione dei locali e delle attrezzature ivi esistenti con le modalità previste al precedente art. 2 Capo I Titolo I.

I beni consegnati dovranno essere restituiti al termine del contratto nella stessa quantità e stato (usura a parte) in cui sono stati consegnati. La riconsegna dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto (art. 43 del presente capitolato).

L'I.A. ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata dell'appalto e si assume la responsabilità per i danni arrecati alle attrezzature comunali dovuti ad incuria o ad ogni altra ragione non riconducibile ad usura.

Eventuali riparazioni/sostituzioni, che si renderanno necessarie durante l'appalto, risulteranno a carico dell'I.A. Di quanto sopra sarà redatto apposito inventario da stilare in contraddittorio così come specificato nel successivo art. 40 del presente capitolato.

L'I.A. dovrà viceversa fornire:

- contenitori termicamente ed igienicamente idonei al trasporto pasti;
- automezzi igienicamente idonei al trasporto di sostanze alimentari;
- attrezzature, elettrodomestici, carrelli porta vivande, **carrello termico con almeno 3 vasche riscaldate**, accessori e la stoviglie eventualmente mancante o comunque tutto quello ritenuto, dall'I.A. o dall'A.C., necessario al servizio e che l'A.C. non ha disponibili nei locali sede del servizio;
- le attrezzature ed i prodotti per il lavaggio delle stoviglie e dei contenitori sia a mano che in lavastoviglie;
- le attrezzature ed i prodotti necessari per il riassetto, la pulizia e la sanificazione dei locali refettorio.

Art.13

Articolazione Menù e caratteristiche dei pasti

Servizio di refezione scolastica

I menù sono di norma predisposti dalla Commissione comunale mensa, (istituita con delibera G.C. n. 195 del 6/12/2000 e successiva delibera di modifica n. 25 del 18/03/2003), e articolati secondo lo schema dietetico proposto dall'ASL di Pavia, su base stagionale (menù estivo – autunnale – invernale – primaverile). Tuttavia è possibile la somministrazione di un menù proposto dalla Ditta appaltatrice, purchè approvato dalla Commissione Mensa.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati dall'A.C., in relazione all'età dell'utenza e del menù di massima quadrisettimanale. Durante l'appalto le tabelle relative ai menù potranno comunque subire modificazioni in virtù di menù stagionali e/o analisi di gradimento da parte dell'utenza, nonché a seguito di un programma specifico di educazione alimentare che l'A.C. intendesse realizzare ecc.

Le modifiche, concordate in sede di Commissione Mensa, e sottoposte al parere dell'ASL, o decise dall'A.C. saranno comunque tali da mantenere le caratteristiche qualitative del prodotto sostituito e l'I.A. sarà tenuta a mantenere il prezzo-pasto offerto in fase di gara. Il menù è unico per tutta l'utenza scolastica – alunni ed adulti.

L'I.A. dovrà rispettare le normative vigenti in materia di allergeni (Direttiva 89/2003 e il decreto attuativo D.Lgs. 8 febbraio 2006, n. 114 e s.m.i.).

L'A.C. richiede e promuove, in aderenza all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000 e l'art. 123 della Legge Finanziaria 2001, l'utilizzo di alimenti di produzione biologica, tipici (DOP e IGP) e – quando possibile- prodotti del Mercato Equo e Solidale, per la preparazione dei menù.

Il servizio dovrà prevedere, obbligatoriamente, la fornitura di prodotti biologici con riferimento almeno alla PASTA, RISO, PANE, CEREALI IN GENERE, LEGUMI, FRUTTA E VERDURA, ogni volta che

gli stessi sono presenti in menù, fatta salva ogni offerta migliorativa che l'I.A. presenterà in sede di gara e che sarà oggetto di valutazione da parte della commissione di gara.

Gli ortaggi freschi e i prodotti frutticoli freschi dovranno essere impiegati sulla base del criterio della stagionalità e dovranno provenire da coltivazioni biologiche.

La Ditta dovrà garantirne l'origine e la rispondenza di tali prodotti fornendo la certificazione sul prodotto (marchio dell'Ente riportante il numero di riconoscimento), così come meglio specificato nei successivi artt. 46 e 48 del presente capitolato. Periodicamente potranno essere richieste analisi del prodotto a supporto di quanto dichiarato.

Il menù tipo è così articolato:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno crudo o cotto
- pane
- frutta di stagione o yogurt o budino
- acqua minerale naturale da 50 cl

oppure:

- un piatto unico
- un contorno crudo o cotto
- pane
- frutta di stagione o yogurt o budino
- acqua minerale naturale da 50 cl

Servizio di fornitura pasti, merende e derrate per la colazione presso il CDI:

La fornitura si articola nel seguente modo: Colazione, pranzo, merenda, cena.

Per ogni anziano fruitore del pasto, il menù tipo giornaliero sia per pranzo che per la cena è il seguente:

- un primo piatto tra almeno due scelte ;
- un secondo piatto tra almeno due scelte;
- un contorno tra almeno due scelte uno cotto e uno crudo;
- frutta di stagione;
- pane in monoporzione ben cotto, ma morbido
- ½ litro acqua minerale naturale o frizzante

Si ribadisce che il servizio comprende la fornitura di pasti e diete speciali in casi documentati e certificati di intolleranza, allergie alimentari ed altri stati patologici. Inoltre, deve prevedere la fornitura di pasti frullati per gli utenti che hanno problemi di masticazione.

La ditta appaltatrice fornisce i ricettari dei menù proposti con specifica degli ingredienti utilizzati.

Le merende comprendono:

- Yogurt, frutta fresca di stagione, dolce, biscotti anche senza zucchero, Bibite: the, aranciata (senza zucchero)

- La prima colazione comprende:

- caffè solubile decaffeinato, latte, fette biscottate, biscotti anche senza zucchero, the in bustine.

La fornitura dei prodotti per prima colazione e merenda, per i prodotti non deperibili, dovrà essere effettuata con cadenza settimanale.

Il menù da proporre ruoterà su 4 settimane dopo di che si inizierà nuovamente dalla prima e dovrà tener conto comunque della **stagionalità**.

Considerato che il tipo di utenza che frequenta il Centro Diurno Integrato è particolarmente fragile e presenta diverse patologie da un punto vista sanitario, la definizione del menù dovrà essere

concordata dopo l'aggiudicazione dell'appalto tramite una riunione con la Nutrizionista della I.A., il Medico, l'Infermiera Professionale e la Direzione del Centro Diurno Integrato.

E, comunque, innovazioni e modifiche al menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate sulla base delle indicazioni concordate tra Responsabile del Centro Diurno e I.A.

Art. 14 Norme per la veicolazione dei pasti

I pasti dovranno essere trasportati dal personale alle dipendenze dell' I.A. e con i mezzi della stessa. Tali mezzi dovranno garantire che la fase di trasporto avvenga in condizioni igieniche e nel rispetto delle caratteristiche qualitative del trasportato. I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. n. 327/80 art. n. 43. Per tali mezzi l'I.A. dovrà essere in possesso dell'attestazione di idoneità igienico-sanitaria rilasciata dall'Autorità sanitaria competente, da consegnare all'A.C. in caso di aggiudicazione dell'appalto.

E' fatto obbligo di provvedere alla pulizia quotidiana e alla sanificazione settimanale dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivino insudiciamento o contaminazione degli elementi trasportati.

La veicolazione dei pasti dovrà avvenire, secondo il principio della linea calda nel terminale di distribuzione e consegnati:

- per il servizio di refezione scolastica: con sistema multiporzione, mediante appositi contenitori per alimenti, la cui sanificazione ed igienizzazione sarà a totale carico dell'I.A.;
- per il servizio di fornitura pasti presso il CDI: con il sistema multiporzione per i pasti del pranzo, mediante appositi contenitori per alimenti, la cui sanificazione ed igienizzazione sarà a totale carico dell'I.A. e in monoporzione in appositi contenitori termo sigillati, per la fornitura di pasti per le cene e pasti extra relativi a frequenze di ospiti presso il CDI, part-time residenti nel Comune di Travacò Siccomario e/o a frequenza collegate all'emergenza caldo.

In particolare si dovrà fare uso di contenitori termici realizzati con materiale idoneo al contatto con alimenti, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomi in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste per legge.

Su ogni gastronomo dovrà essere riportato esternamente la rispettiva dicitura: 1° piatto; 2° piatto; contorno, al fine di evitare la dispersione di calore derivante dall'apertura anzi tempo dei rispettivi contenitori.

Le diete speciali dovranno essere consegnate in **monoporzione** e recare indicazione dell'utente destinatario.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti, appositamente etichettati e a loro volta inseriti in contenitori idonei, mentre la frutta e la verdura fresca già lavata, devono essere trasportate in sacchetti di per alimenti o in appositi contenitori ad uso alimentare muniti di coperchi.

L'I.A. dovrà garantire nella fase di trasporto il rispetto delle corrette temperature, così come previste dal D.P.R. 327/80, dal D. Lgs. 155/97 e dai manuali di corretta prassi igienica, differenziando alimenti freddi da alimenti caldi, garantendo a quest'ultimi il mantenimento di una costante temperatura uguale o superiore a 65°C fino al momento della consumazione.

L' I.A. dovrà garantire la fornitura dei pasti negli orari e modo richiesti.

L'I.A. dovrà organizzare il piano dei trasporti considerato dal momento del carico dell'automezzo e far sì che i tempi tra produzione, comprese le fasi di confezionamento e mantenimento del prodotto, e l'inizio del consumo siano più brevi possibili, e rispettosi delle norme di legge in materia.

Dovrà indicare su piantine il percorso che sarà normalmente utilizzato (percorso principale) ed i percorsi alternativi da utilizzare in caso di interruzioni viarie del percorso principale, indicandone i Km e i tempi di percorrenza previsti, in condizioni di normalità, dal centro cottura fino all'arrivo al terminale di distribuzione (tempi rilevabili con strumenti di abituale utilizzazione tipo Google maps).

Il Piano dei trasporti dovrà essere contenuto nel progetto tecnico gestionale.

Si richiede che il trasporto dei pasti avvenga senza promiscuità di prodotti alimentari ed altre sostanze non alimentari se non dotate di confezioni atte ad evitare i rischi di contaminazione, alterazione delle caratteristiche.

Art. 15 **Consegna dei pasti.**

Servizio di refezione scolastica

La consegna dei pasti deve essere effettuata dall' I.A., direttamente alla mensa della Scuola Primaria.

La fornitura dovrà avvenire entro un arco temporale compreso tra le ore 12,00 e le ore 12,20 (ora pranzo prevista 12,30) per cinque giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì.

L'I.A. emetterà bolla di consegna (o apposita scheda sostitutiva) in duplice copia recante l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati e dell'orario di partenza.

Il personale addetto al ritiro dei pasti, previa verifica della corrispondenza tra bolla di consegna e quanto effettivamente consegnato, firmerà per ricevuta restituendone copia all'I.A. e inoltrando l'originale al competente ufficio comunale, per i controlli e gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo.

Servizio di fornitura pasti, merende e derrate per la colazione presso il CDI:

La consegna dei pasti deve essere effettuata dall' I.A., direttamente alla mensa del CDI.

La fornitura dovrà avvenire entro un arco temporale compreso tra le ore 11,40 e le ore 11,50 (ora pranzo prevista 12,00) per sei giorni alla settimana, dal lunedì al sabato.

I pasti per la cena degli ospiti del CDI deve essere fornita in monoporzione al medesimo orario in cui viene fornito il pranzo in multiporzione, attenendosi ai sistemi di preparazione previsti dalle norme vigenti in materia di autocontrollo alimentare (sistema con il legame refrigerato).

Se si opta per il sistema refrigerato anche per i pasti del pranzo del Sabato (art. 10) gli stessi potranno essere consegnati anche nella giornata di venerdì. In tal caso sarà onere dell' I.A. fornire le adeguate attrezzature per la corretta conservazione e la successiva riattivazione delle preparazioni. Tale fattispecie dovrà essere indicata nel progetto gestionale.

L'I.A. emetterà bolla di consegna (o apposita scheda sostitutiva) in duplice copia recante l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati e dell'orario di partenza.

Il personale addetto al ritiro dei pasti, previa verifica della corrispondenza tra bolla di consegna e quanto effettivamente consegnato, firmerà per ricevuta restituendone copia all'I.A.

Art. 16 **Prenotazione dei pasti.**

Servizio di refezione scolastica

Si prevedono **mediamente** n. 83 prenotazioni giornaliere per complessivi 170 giorni scolastici.

La prenotazione del numero dei pasti giornalieri sarà comunicata, entro le ore 10,30 di ogni giorno, all'I.A., dal personale ATA dipendente dalla Direzione Didattica, in servizio presso la scuola stessa, in virtù dell'accordo relativo alle funzioni miste.

Il consumo del pasto si svolgerà in locali approntati per tempo, attraverso l'allestimento di tovaglieria, posate, piatti ed accessori del pasto idonei, integri ed in perfetto stato di pulizia.

Servizio di fornitura pasti, merende e derrate per la colazione presso il CDI:

Si prevedono **mediamente** n. 28 prenotazioni giornaliere per pasti, 10 ordinazioni giornaliere per colazioni, 20 ordinazioni giornaliere per le merende, per complessivi 305 giorni/anno.

La prenotazione del numero dei pasti giornalieri sarà comunicata, entro le ore 10,30 di ogni giorno, all'I.A., dal personale ASA che presta servizio presso il CDI.

Art. 17 **Allestimento del refettorio.**

Servizio di refezione scolastica

L'allestimento dei tavoli del refettorio dovrà avvenire mediante l'utilizzo di vettovagliamento monouso a perdere, specifico per alimenti e precisamente:

- tovaglie/tovagliette monouso a perdere;

- piatto fondo e piatto piano con divisorio per separare gli alimenti (contorno dal secondo piatto), tovaglioli di carta, bicchieri monouso che dovranno essere posizionati capovolti e posate monouso incartate;
 - n. 1 bottiglia di acqua minerale naturale (bottiglie da 50 cl) per ciascun utente, munite di tappo sigillato. O in alternativa n. 1 bottiglia di acqua minerale naturale da lt. 1,5 ogni 3 utenti. Su decisione dell'A.C. in merito alla somministrazione di acqua in brocca, dovranno essere posizionate sulla tavola un numero adeguato di brocche di piccole dimensioni (50 cl) con coperchio, riempite mediante approvvigionamento di acqua potabile direttamente dal rubinetto;
 - n. 1 panino per utente, da distribuire dopo la consumazione del primo piatto.
 - n. 1 cestino contenente la frutta, da distribuire dopo la consumazione della seconda portata;
- Il materiale di cui sopra dovrà essere fornito dall'I.A. unitamente a: olio extra vergine di oliva, aceto in bottiglia, sale iodato e stuzzicadenti incartati, carta assorbente da cucina e quanto altro necessario per il completo allestimento dei tavoli.

Art. 18

Scodellamento e distribuzione.

Servizio di refezione scolastica

Lo scodellamento e la distribuzione presso il refettorio della Scuola Primaria, dovrà essere effettuato con il personale alle dipendenze dell'I.A. Il rapporto n° pasti/operatore è il seguente: **1 operatore ogni 40 pasti da distribuire.**

Per le frazioni di pasti da distribuire superiore al 50% del numero fissato, l'I.A. è tenuta ad aggiungere, all'organico assegnato, 1 (una) unità lavorativa, che presti la sua attività almeno per 1 ora al giorno; viceversa per le frazioni aggiuntive inferiori al 50% non è richiesta l'aggiunta dell'unità.

La distribuzione, lo sbarazzo, lavaggio e pulizia dei refettori e del locale dispensa sarà a carico del personale dell'I.A.

Il personale da utilizzare per le attività descritte nel presente capitolato e per il servizio in oggetto, **e che come minimo** deve essere garantito dall'I.A., sia nel numero che nel monte ore, dovrà essere così costituito:

- n. 2 unità per le giornate di lunedì, martedì, giovedì e venerdì, per almeno n. 4,00 ore giornaliere da suddividersi sulle due unità (la fascia oraria di svolgimento del servizio è indicativamente stabilita dalle ore 11,45 alle ore 14,15) in compresenza almeno dalle ore 12,30 alle ore 14,00 al fine di garantire una rapida distribuzione dei pasti.
- 1 unità per la giornata di mercoledì per n. 2 ore (dalle ore 12.00 alle ore 14.00)

L'I. A. dovrà garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche, garantendo la separazione tra contorno e secondo piatto.

L'I.A. potrà organizzare diversamente l'impiego e l'orario delle risorse umane, a condizione che sia mantenuta inalterata la qualità del servizio, nel rispetto degli standard minimi previsti dal capitolato.

Nel caso si verificasse un incremento dell'utenza in corso d'appalto, l'I.A. dovrà prestare attenzione, al rapporto sopra descritto di: 1 operatore ogni 40 pasti da distribuire .

Art. 19

Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione

Servizio di refezione scolastica

Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze dovrà osservare le seguenti norme:

- lavarsi accuratamente le mani prima di iniziare la distribuzione, togliere anelli e monili in genere;
- indossare apposito camice che dovrà essere sempre pulito e decoroso, così come il copricapo indossato in modo tale che contenga tutta la capigliatura;
- esibire il cartellino di riconoscimento riportante il nome dell'I.A. e il nome e cognome del dipendente;
- apparecchiare la tavola disponendo ordinatamente, per ciascun commensale quanto indicato al precedente art. 17;

- la distribuzione potrà avere inizio dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a sedere;
- prima di iniziare il servizio di distribuzione gli operatori dovranno effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo;
- la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino ad esaurimento di quanto presente nel contenitore;
- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- le verdure cotte e crude andranno condite con olio extra vergine di oliva, aceto e sale poco tempo prima dell'arrivo dei commensali al refettorio. I condimenti non devono essere presenti sui tavoli;
- il pane, preferibilmente, dovrà essere posto sui tavoli solo quando i commensali hanno terminato di consumare il primo piatto;
- la distribuzione dovrà essere svolta con l'ausilio di carrelli termici e con carrelli/vassoi su cui andranno collocati soltanto i piatti;
- la distribuzione delle pietanze dovrà essere svolta con utensili adeguati;
- la distribuzione del secondo piatto dovrà avvenire solo dopo che i bambini hanno terminato di consumare la prima portata;
- presso il refettorio dovrà essere disponibile un quantitativo di materiale di gestione (piatti, posate, bicchieri, tovaglioli, ecc.) tale da consentire una repentina sostituzione dei singoli pezzi in caso di rottura, danneggiamento, caduta, ecc. dei medesimi; detto materiale potrà essere conservato a cura dell'I.A. nell'apposito locale dispensa;
- la frutta, che sarà consegnata già lavata e asciugata dovrà essere risposta in un apposito contenitore per alimenti, e dovrà essere distribuita dopo la consumazione del secondo piatto;

TITOLO II

TIPOLOGIA B: SERVIZIO DI REFEZIONE PRESSO LA SCUOLA D'INFANZIA

Il servizio dovrà essere svolto dall'I.A. con l'organizzazione propria di mezzi e persone ed in modo tale da garantire il regolare funzionamento del servizio affidato.

Tutta l'attività di manipolazione, preparazione e distribuzione dei pasti avverrà con personale a carico dell'I.A. e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.

L'A. C. si riserva di far effettuare, da propri incaricati, sopralluoghi presso la cucina al fine di verificare i requisiti e la rispondenza a quanto dichiarato.

In particolare il servizio dovrà essere svolto secondo i dettagli di seguito riportati:

Art. 20

Fornitura derrate alimentari.

L'I.A. dovrà provvedere alla fornitura di tutte le derrate alimentari crude necessarie alla preparazione dei pasti, in conformità ai menù, alle grammature ed alle caratteristiche merceologiche e qualitative indicate negli allegati 1 – 2 e 3 al presente capitolato, quali parte integrante, predisposti dall' U.O.C Igiene Alimentare e Nutrizione dell'A.S.L. di Pavia.

L'A. C. potrà richiedere all'I.A. la fornitura delle derrate alimentari necessarie alla preparazione di pasti freddi o cestini da viaggio in occasione di feste, rinfreschi, altre iniziative, gite scolastiche o per cause di forza maggiore.

Il costo/pasto per tale fornitura, intesa come sostitutiva del pasto previsto, sarà il medesimo di quello offerto in sede di gara e ovviamente la fornitura del pasto freddo o cestino dovrà essere di pari valore nutrizionale ed economiche del pasto caldo.

La fornitura comprende altresì tutte le derrate alimentari eventualmente necessarie per la preparazione dei pasti e diete speciali in casi documentati e certificati di intolleranza, allergie alimentari ed altri stati patologici e per motivi etnico-religiosi.

Lo stoccaggio delle materie prime dovrà avvenire nell'assoluto rispetto delle norme indicate nelle "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica".

Per quanto riguarda le caratteristiche delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti, si rimanda al CAPO IV "Prescrizioni comuni ad entrambi i servizi" TITOLO IV. , Art. 46 "Caratteristiche delle derrate alimentari" e articoli seguenti.

L'approvvigionamento delle derrate alimentari e delle materie prime necessarie per il servizio mensa sarà effettuato dal Responsabile del centro di cottura (personale dipendente dell'I.A.) secondo le direttive ad esso impartite dall'Impresa stessa.

Le materie prime fornite dovranno avere le caratteristiche tecniche/merceologiche indicate nell'allegato 1 del presente capitolato.

La consegna delle derrate alimentari dovrà avvenire direttamente presso la mensa della Scuola d'Infanzia di Via Montessori n. 2 Frazione Mezzano - Travacò Siccomario, secondo l'organizzazione dell'I.A. e comunque in tempo utile per garantire la preparazione del pasto che dovrà necessariamente essere consumato alle ore 12.00=

E' necessaria una consegna giornaliera per i prodotti così detti "freschi" (pane, frutta, verdura, formaggi, affettati ecc. ecc)

Art. 21

Preparazione dei pasti. Tabelle merceologiche/Grammature/Metodi di cottura

Tutti i cibi dovranno essere *obbligatoriamente preparati nella cucina della Scuola d'Infanzia*, mediante il sistema della cucina convenzionale ed essere quindi immediatamente somministrati in refettorio attiguo al locale cucina, senza l'utilizzo di prodotti precotti, da personale munito di guanti monouso, cappello e grembiule (la cui dotazione è a carico dell'I.A.), attraverso l'utilizzo di attrezzature (vassoi, pinze, mestoli, palette, pentole, elettrodomestici ed altro) messo a disposizione direttamente dall'A. C. di cui il centro cottura è già attrezzato, quale prima dotazione, fatta salva ogni possibile integrazione da parte dell'I.A.

Il personale da utilizzare presso il centro di cottura locale, e che come minimo deve essere garantito dall'I.A., sia nel numero che nel monte ore, dovrà essere così costituito:

- n. 1 cuoco
- n. 1 aiuto cuoco

per minimo 10,00 ore giornaliere da suddividersi sulle due unità.

Resta a carico della Ditta appaltatrice, definire, in piena autonomia gestionale, il monte ore individuale da assegnare al suddetto personale, il quale dovrà essere in grado di rendere il servizio richiesto nel rispetto del presente capitolato.

La preparazione dei pasti dovrà avvenire seguendo le indicazioni delle tabelle dietetiche, le grammature, nonché i metodi di cottura stabiliti dall'ASL di Pavia che si allega al presente Capitolato, quale parte integrante (allegato 2- 3 e 4).

L I.A. dovrà uniformarsi alle eventuali modifiche che l'ASL di Pavia dovesse apportare agli allegati di cui sopra.

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolame in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Il quantitativo dei pasti da preparare sarà rilevato direttamente dal personale dell'I.A. il quale provvederà a raccogliere i buoni mensa ed alla compilazione giornaliera degli elenchi mensili degli utenti forniti dal Comune.

Art. 22

Struttura di Produzione

L'A. C. concederà in comodato d'uso gratuito all'I.A., per tutta la durata del contratto e alle condizioni di cui ai successivi articoli n. 40 (INVENTARIO), n. 41 (VERIFICHE IN BASE AGLI INVENTARI DI CONSEGNA), N. 42 (MANUTENZIONI) del Capo IV, Titolo III del presente capitolato, e con decorrenza

dalla data di inizio del servizio, i locali della cucina interessata, i rispettivi magazzini e tutte le attrezzature e gli arredi ivi presenti, necessari per la preparazione e la distribuzione dei pasti, nonché i locali adibiti a refettorio unitamente agli arredi/attrezzature ivi presenti.

Tuttavia l'A.C. si riserva la facoltà di utilizzare detti locali nei mesi estivi per lo svolgimento dei centri ricreativi.

Allo scopo le Ditte che intendono partecipare alla gara dovranno, previo appuntamento, prendere visione dei locali e delle attrezzature ivi esistenti, con le modalità previste al precedente art. 2 Capo I Titolo I.

Le spese relative alla fornitura di gas, acqua ed energia elettrica sono a carico dell'A.C.

I beni consegnati dovranno essere restituiti al termine del contratto nella stessa quantità e stato (usura a parte) in cui sono stati consegnati. La riconsegna dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto. (articolo 43 del presente capitolato)

L'I.A. ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata dell'appalto e assume la responsabilità per i danni arrecati alle attrezzature comunali dovuti ad incuria o ad ogni altra ragione non riconducibile ad usura.

Eventuali riparazioni/sostituzioni, che si renderanno necessarie durante l'appalto, risulteranno a carico dell'I.A.

Di quanto sopra sarà redatto apposito inventario da stilare in contraddittorio così come specificato nel successivo art. 40 del presente capitolato.

L'I.A. dovrà viceversa fornire:

- tutte le attrezzature/elettrodomestici, arredi, carrelli, tutti gli accessori e la stoviglieria eventualmente mancante e/o usurata nel corso dell'appalto (nel rispetto di quanto indicato al succ. art 43 del presente capitolato e quant'altro sarà ritenuto, dall'I.A. o dall'A.C. necessario per il servizio e che l'A. C. non ha disponibili nei locali sede dello stesso.
- le attrezzature ed i prodotti per il lavaggio delle stoviglie, delle pentole e delle attrezzature sia a mano che in lavastoviglie;
- le attrezzature ed i prodotti necessari per il riassetto, la pulizia e la sanificazione del locale refettorio.

Art. 23

Menù

I menù sono di norma predisposti dalla Commissione comunale mensa, (istituita con delibera G.C. n. 195 del 6/12/2000 e successiva delibera di modifica n. 25 del 18/03/2003), e articolati secondo lo schema dietetico proposto dall'ASL di Pavia su base stagionale (menù estivo – autunnale – invernale – primaverile). Tuttavia è possibile la somministrazione di un menù proposto dalla Ditta appaltatrice purchè approvato dalla Commissione mensa.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati dall'A.C., in relazione all'età dell'utenza e del menù di massima quadrisettimanale. Durante l'appalto le tabelle relative ai menù potranno comunque subire modificazioni in virtù di menù stagionali e/o analisi di gradimento da parte dell'utenza, nonché a seguito di un programma specifico di educazione alimentare che l'A.C. intendesse realizzare ecc. ecc.

Le modifiche, concordate in sede di Commissione Mensa o decise dall'A.C. saranno comunque contenute e l' I.A sarà tenuta a mantenere il prezzo-pasto offerto in fase di gara. Il menù è unico per tutta l'utenza scolastica – alunni ed adulti.

L'I.A. dovrà rispettare le normative vigenti in materia di allergeni (Direttiva 89/2003 e il decreto attuativo D.Lgs. 8 febbraio 2006, n. 114 e s.m.i.).

L'A.C. richiede e promuove, in aderenza all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000 e l'art. 123 della Legge Finanziaria 2001, l'utilizzo di alimenti di produzione biologica, tipici e tradizionali e – quando possibile- prodotti del Mercato Equo e Solidale, per la preparazione dei menù.

Il servizio dovrà prevedere, obbligatoriamente, la fornitura di prodotti biologici con riferimento almeno alla PASTA, RISO, PANE, CEREALI IN GENERE, LEGUMI, FRUTTA E VERDURA, ogni volta che gli stessi sono presenti in menù, fatta salva ogni offerta migliorativa che l'I.A. presenterà in sede di gara e che sarà oggetto di valutazione da parte della commissione di gara.

Gli ortaggi freschi e i prodotti frutticoli freschi dovranno essere impiegati sulla base del criterio della stagionalità e dovranno provenire da coltivazioni biologiche.

La Ditta dovrà garantirne l'origine e la rispondenza di tali prodotti fornendo la certificazione sul prodotto (marchio dell'Ente riportante il numero di riconoscimento), così come meglio specificato nei successivi artt. 46 e 48 del presente capitolato. Periodicamente potranno essere richieste analisi del prodotto a supporto di quanto dichiarato.

Il menù tipo è così articolato:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno crudo o cotto
- pane
- frutta di stagione o yogurt o budino
- acqua minerale naturale da 50 cl

oppure:

- un piatto unico
- un contorno crudo o cotto
- pane
- frutta di stagione o yogurt o budino
- acqua minerale naturale da 50 cl

Art. 24

Allestimento del refettorio.

L'allestimento dei tavoli del refettorio, dovrà avvenire per tempo mediante l'utilizzo, in parte, di vettovagliamento monouso a perdere specifico per alimenti, che dovrà essere fornito dall' I.A. e in parte utilizzando stoviglie soggette a lavaggio, già disponibili presso il locale cucina e messe a disposizione dall' A.C. e precisamente:

- tovaglie/tovagliette monouso a perdere;
- piatto fondo e piatto piano in materiale riutilizzabile da lavarsi ad ogni pasto, tovaglioli di carta, bicchieri
In materiale riutilizzabile che dovranno essere posizionati in maniera capovolta e posate in acciaio inox da lavare ad ogni pasto;
- n. 1 bottiglia di acqua minerale naturale (bottiglie da 50 cl) per ciascun utente, munita di tappo sigillato, o in alternativa con 1 bottiglia di acqua minerale naturale da lt. 1,5 ogni 3 utenti. Su decisione dell' A.C. in merito alla somministrazione di acqua in brocca, dovranno essere posizionate sulla tavola un numero adeguato di brocche di piccole dimensioni (50 cl) con coperchio, riempite mediante approvvigionamento di acqua potabile direttamente dal rubinetto;
- n. 1 panino per utente, da distribuire dopo la consumazione del primo piatto.
- n. 1 cestino contenente la frutta, da distribuire dopo la consumazione della seconda portata.

Il materiale a perdere, di cui sopra dovrà essere fornito dall' I.A. unitamente a: olio extra vergine di oliva e aceto in bottiglia, sale e stuzzicadenti incartati, carta assorbente da cucina, alluminio, pellicola, sacchetti per congelatore, contenitori a perdere e quant' altro necessitatesse in cucina per l'espletamento del servizio.

Art. 25

Scodellamento e distribuzione.

Lo scodellamento e la distribuzione dovrà essere effettuata con il personale alle dipendenze dell' I.A. Il rapporto n° pasti/operatore, stante la particolare tipologia di utenza, è il seguente: **1 operatore ogni 30 pasti da distribuire.**

La distribuzione, lo sbarazzo, lavaggio e pulizia dei refettori sarà a carico del personale dell' I.A.

Il personale da impiegare nel servizio, e che **come minimo**, deve essere garantito dall'I.A, sia nel numero che nel monte ore, dovrà essere così costituito:

- **n. 1 unità** per le giornate di lunedì, martedì, mercoledì, giovedì e venerdì per n. 2 ore (dalle ore 12.00 alle ore 14.00) a supporto e in compresenza con il personale già adibito alla preparazione dei pasti (cuoco e aiuto cuoco così come indicate nel precedente art. 21) al fine di garantire una rapida esecuzione del servizio.

L'I.A. dovrà garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù e nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche.

L'I.A. potrà organizzare diversamente l'impiego delle risorse umane a condizione che sia mantenuta inalterata la qualità del servizio, nel rispetto degli standard minimi previsti dal presente capitolato.

Art. 26

Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione

La distribuzione dei pasti sarà effettuata al tavolo a cura del personale dell'I.A.

Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze dovrà osservare le seguenti norme:

- lavarsi accuratamente le mani prima di iniziare la distribuzione, togliere anelli e monili in genere;
- indossare apposito camice che dovrà essere sempre pulito e decoroso, così come il copricapo indossato in modo tale che contenga tutta la capigliatura;
- esibire il cartellino di riconoscimento riportante il nome dell'I.A. e il nome e cognome del dipendente;
- apparecchiare la tavola disponendo ordinatamente, per ciascun commensale quanto indicato al precedente art. 24. L'acqua dovrà essere versata nei bicchieri ***solo ed esclusivamente al momento del pasto e mai prima.***
- la distribuzione potrà avere inizio dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a sedere;
- prima di iniziare il servizio di distribuzione gli operatori dovranno effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo;
- la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino ad esaurimento di quanto preparato;
- le verdure cotte e crude andranno condite con olio extra vergine di oliva, aceto e sale poco tempo prima dell'arrivo dei commensali al refettorio. I condimenti non devono essere presenti sui tavoli;
- il pane, preferibilmente dovrà essere posto sui tavoli solo quando i commensali hanno terminato di consumare il primo piatto;
- la distribuzione delle pietanze dovrà essere svolta con utensili adeguati;
- la distribuzione del secondo piatto dovrà avvenire solo dopo che i commensali hanno terminato di consumare la prima portata;
- presso il refettorio dovrà essere disponibile un quantitativo di materiale di gestione (piatti, posate, bicchieri, tovaglioli, ecc.) tale da consentire una repentina sostituzione dei singoli pezzi in caso di rottura, danneggiamento, caduta, ecc. dei medesimi; detto materiale potrà essere conservato a cura dell'I.A. nell'apposito locale dispensa;
- la frutta, che verrà preventivamente lavata e asciugata dovrà essere risposta in un apposito contenitore per alimenti, e dovrà essere distribuita dopo la consumazione del secondo piatto. Considerata la tipologia di utenza è richiesto la sbucciatura e il taglio della frutta.

CAPO IV

PRESCRIZIONI COMUNI A TUTTI I SERVIZI

TITOLO I

MENU' PER TUTTE LE UTENZE

Art. 27

Informazione ai commensali

L'I.A. è tenuta ad affiggere, nei locali dei refettori e nella bacheca di ciascuna scuola, il menù del giorno, indicante l'elenco degli ingredienti e l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati.

Art.28

Variazione del menù

I menù sono formulati annualmente. Eventuali variazioni dovranno essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto dell'A.C., in accordo con la commissione mensa e previo parere dell'ASL per la refezione scolastica e con l'Ufficio preposto dell'Istituzione per il servizio presso il CDI.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'A.C./Istituzione

E' consentito, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- costante non gradimento di alcuni piatti.

In tal caso l'I.A. concorderà con l'A.C./Istituzione, una variazione al menù, purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico. Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione scritta, o verbale.

Art. 29

Diete speciali

L'I.A. dovrà, a richiesta dell'A.C., che provvederà alla trasmissione delle certificazioni mediche necessarie, elaborare con l'ausilio di personale qualificato e specificatamente formato, "dietista", le diete speciali eventualmente necessarie per i casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari e stati patologici, esigenze tecniche ed etniche-religiose.

Tali diete saranno sottoposte alla valutazione del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda per i Servizi Sanitari e solamente dopo la loro approvazione si potrà procedere alla loro preparazione e somministrazione.

La richiesta delle diete speciali da parte della famiglia deve essere controfirmata dal medico curante o comunque essere corredata da apposito certificato medico.

Analogamente l'I.A. dovrà, a richiesta dell'Istituzione, elaborare con l'ausilio di personale qualificato "dietista" le diete speciali eventualmente necessarie per i casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari e stati patologici in relazione agli ospiti del CDI.

I suddetti pasti, sia essi relativi al servizio di refezione scolastica scuola Primaria che al servizio presso il CDI, dovranno essere trasportati in monoporzione e a temperatura a norma di legge, sull'involucro esterno devono essere indicate le generalità dell'utente destinatario.

L'I.A. assicura inoltre la preparazione/fornitura di pasti interamente frullati o confezionati ad hoc per eventuali alunni/anziani disabili.

Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

Art. 30

Diete in bianco o diete leggere

Per situazioni transitorie che necessitano di piatti a ridotto contenuto di condimenti a seguito di: gastriti, gastroduodeniti, dispepsie, indisposizioni temporanee, sindromi post-influenzali, è prevista la somministrazione di diete leggere o in bianco, secondo le direttive impartite dall'A.S.L.

Le diete leggere o in bianco non necessitano di certificato medico se non eccedono i tre giorni di somministrazione. Le richieste possono essere effettuate direttamente dal genitore stesso alla scuola, con semplice richiesta sul diario. Conseguentemente l'I.A. si impegna alla predisposizione di dette diete in bianco/leggere, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno, anche per gli utenti del CDI.

Tale dieta deve essere predisposta e composta nel modo seguente:

Primo Piatto: pasta o riso asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio extra vergine di oliva e/o passato di pomodoro fresco. Eventualmente poco formaggio grattugiato.

Secondo Piatto: Carne o pesci magri cotti al vapore e ai ferri o lessati

Contorno: verdura lessata o stufata, condita con olio crudo extra vergine di oliva ed eventualmente limone.

Pane e Frutta

Art. 31 **Preparazione piatti freddi**

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire in conformità alle disposizioni di legge in materia.

Art. 32 **Introduzione di nuovi piatti**

Servizio di refezione scolastica

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, preventivamente concordate in sede di Commissione Mensa, l'I.A. dovrà presentare all'A.C. le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti sempre che esse non siano già previste nell'allegato 3 (Grammature)

Art. 33 **Tabella pesi a cotto – Quantità delle vivande**

Servizio di refezione scolastica

L'I.A. dovrà predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione: tale tabella deve essere formulata per ogni menù tenendo conto della diversa tipologia di utenti: adulti e bambini.

Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù in vigore, devono essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.

Le vivande devono essere somministrate nella quantità prevista dalle Tabelle ASL di cui all'allegato 3. In esso sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, al netto degli scarti di lavorazione e dai cali di peso dovuti allo scongelamento, necessari per ogni porzione. Gli stessi possono eventualmente variare in difetto od in eccesso di una percentuale del 10% senza modificare in modo significativo il valore nutritivo del menù.

Art. 34 **Condimenti**

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori, al momento del consumo, con olio extra vergine d'oliva; nel caso di quelle cotte è prevista, presso il centro di cottura, una prima fase di condimento (aggiunta di olio aromatizzato, aromi vari), tale da aumentare la gradibilità dell'alimento.

Le paste e il riso asciutte destinati al trasporto, dovranno preferibilmente essere conditi solo con olio, mentre verranno aggiunti ai terminali periferici i sughi precedentemente condizionati in contenitori termici.

Il formaggio grattugiato, che dovrà essere preparato in giornata, andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione.

Per la elaborazione dei piatti non è consentito in alcun caso l'uso di esaltatori di sapidità (preparati per brodo a base di glutammato monosodico).

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva. In ogni refettorio durante la distribuzione devono essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine d'oliva e una bottiglia di aceto.

TITOLO II

LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE (Articoli applicabili solo ai servizi di refezione scolastica)

Art. 35

Trattamenti di pulizia e sanificazione delle strutture di produzione e consumo

I trattamenti di sanificazione degli ambienti (centro cottura interno ed esterno, refettori ed annessi) e delle attrezzature e automezzi e la loro periodicità, devono essere regolati dal piano di sanificazione predisposto dall'I.A.. Tutti i suddetti interventi devono essere oggetto di una specifica procedura predisposta dall'I.A. all'interno del manuale HACCP, che dovrà essere consegnato all'A.C./Istituzione in caso di aggiudicazione del servizio. Ogni variazione alla procedura deve essere oggetto di comunicazione all'A.C. prima della sua introduzione.

In caso di aggiudicazione l'I.A. sarà tenuta a trasmettere all'A.C., a corredo della procedura suddetta, tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche dei prodotti utilizzati, schede di sicurezza, ecc) le quali andranno altresì conservate presso il Centro di ristorazione.

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

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave e dovranno essere contenuti, ove possibile, nelle confezioni originali, con la relativa etichetta. Nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali è sufficiente un'adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto. Ove sono disponibili sono da preferire prodotti eco-compatibili.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione, detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature dei centri di cottura, sia interno che esterno, dovranno essere deterse e disinfettate, come previsto dalla procedura elaborata dall'I.A.

E' compito del personale addetto allo scodellamento dei pasti nei Centri di Ristorazione provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno e pulizia dei locali e degli arredi utilizzati per la ristorazione scolastica (refettori, cucine o locale accessorio, magazzino, dispense, servizi igienici, spogliatoi).

Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia dovranno essere tassativamente differenziati dalle operazioni di distribuzione e devono essere quelli che l'I.A. ha indicato nel piano di sanificazione ed accettati dall'A.C.

Art. 36

Pulizie ordinarie e straordinarie

Tutti i trattamenti di pulizia ordinaria e straordinaria da eseguire presso il centro cottura interno, esterno e nei terminali di distribuzione sono regolamentati dal piano delle pulizie di cui all'articolo precedente.

In ogni caso è a carico dell'I.A. tutto il materiale e le attrezzature necessarie a tale servizio. I prodotti detergenti e sanificanti dovranno rispondere a standard qualitativi in grado di garantire la massima sicurezza igienica. Le operazioni di lavaggio e pulizia **non** devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari. Il personale che effettua le operazioni di pulizia e/o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti.

Gli interventi di pulizia straordinaria e approfondita, nei confronti del locale dispensa, servizi igienici ad uso del personale dell'I.A. e delle attrezzature per la distribuzione dei pasti, per il servizio di refezione della Scuola Primaria, dovranno avvenire almeno in:

- occasione della riapertura del nuovo anno scolastico, dopo le vacanze estive;
- occasione della riapertura dell'anno scolastico dopo le vacanze natalizie;
- occasione della riapertura dell'anno scolastico dopo le vacanze pasquali.

Gli interventi di pulizia straordinaria e approfondita, nei confronti del locale cottura interno, dispensa, servizi igienici ad uso del personale della Ditta appaltatrice e delle attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti, per il servizio di refezione della Scuola d'infanzia, dovranno avvenire almeno in:

- occasione della chiusura dell'anno scolastico, per quanto riguarda la pulizia accurata della cucina a gas, del forno e della cappa d'aspirazione;
- in occasione della riapertura del nuovo anno scolastico, dopo le vacanze estive;
- occasione della riapertura dell'anno scolastico dopo le vacanze natalizie;
- occasione della riapertura dell'anno scolastico dopo le vacanze pasquali.

Art. 37

Servizi igienici e spogliatoi

La pulizia dei servizi igienici e del locale spogliatoio, annessi ai locali adibiti a ristorazione nella Scuola Primaria e annessi alla cucina del centro di produzione pasti della Scuola d'Infanzia, unicamente utilizzati dal personale dell'I.A., è a carico della stessa, e devono essere tenuti costantemente puliti così pure gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli armadietti appositi.

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

Art. 38

Rimozione dei rifiuti solidi e speciali - Disinfestazione

La Ditta appaltatrice si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'A.C. in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Tutta l'organizzazione ed il trattamento dei rifiuti deve prevedere la differenziazione tra umido e secco, e per quest'ultimo tra carta, vetro, plastica, lattine ed ingombranti. I rifiuti devono essere raccolti in sacchetti idonei, di colore differenziato a seconda del tipo di rifiuto da raccogliere (giallo per plastica, grigio trasparente per indifferenziato e mater-bi per umido) la cui fornitura è a carico dell'I.A. Saranno messi a disposizione da parte dell'A.C. contenitori di colore marrone per l'umido, di colore verde per il vetro e bianco per la carta, oltre a contenitori intermedi da posizionare all'esterno dell'edificio scolastico nei giorni previsti per la raccolta differenziata.

Lo scarto di tutte le preparazioni deve essere eliminato prima di procedere alle operazioni di cottura.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali del centro di ristorazione e del centro di produzione, nell'ambito del cortile di pertinenza.

Per lo smaltimento dei rifiuti speciali (tipo sostanze grasse) l'I.A. provvederà ad incaricare, a sue spese, una ditta specializzata, verificando il rispetto della normativa in vigore. Tutti i materiali a ciò necessari sono a carico dell'I.A.

Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti non considerati "speciali" sono a carico dell'A.C.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.)

L'I.A. s'impegna a far disinfestare, con una certa periodicità, i locali ed i magazzini utilizzati per la preparazione dei cibi e lo stoccaggio delle derrate, nonché i refettori ed il locale dispensa, facendo ricorso, se non attrezzata, a ditte specializzate.

TITOLO III

ATTREZZATURE ED ARREDI
(Articoli applicabili solo ai servizi di refezione scolastica)

Art. 39
Consegna all'impresa dei locali, impianti ed arredi

L'A.C. dà in consegna i locali, gli impianti e gli arredi all'I.A. la quale si impegna a conservarli in buono stato. Si precisa che nella Scuola d'Infanzia è presente una cucina a gas metano la quale risulta conforme alle norme di sicurezza ed inoltre tutte le attrezzature presenti sono state revisionate in occasione nel precedente affidamento (aprile 2008) a cura dell'A.C. e negli anni successivi sottoposti a manutenzione e revisione a cura della Ditta Appaltatrice.

Art. 40
Inventario

Prima dell'inizio del servizio sarà effettuato un sopralluogo in ognuna delle mense scolastiche oggetto del presente appalto a cui parteciperanno un Responsabile incaricato dalla I.A., un Responsabile incaricato dal Comune.

Durante lo svolgimento del predetto sopralluogo, sarà redatto un verbale in contraddittorio relativo allo stato dei locali delle singole mense scolastiche e delle attrezzature e beni ivi contenuti.

Il materiale che all'atto della consegna risulti non funzionante viene scartato. Tutto il materiale avuto in consegna dall'A.C. si intende funzionante e in buono stato.

Detto verbale farà parte integrante e sostanziale dei documenti contrattuali, sebbene non allegato.

Analogamente, alla fine del rapporto contrattuale, verrà redatto un verbale in contraddittorio relativo allo stato dei locali delle singole mense scolastiche e delle attrezzature, ai fini di quanto previsto al successivo art. 43 del presente capitolato.

Dovrà altresì essere redatto apposito verbale di consegna, in contraddittorio, ogni qualvolta l'I.A. fornirà materiale necessario per il regolare funzionamento del servizio, indicando espressamente se trattasi di miglioria offerta in sede di gara, ai sensi di quanto espressamente indicato all'art. 43 del presente capitolato.

Art. 41
Verifiche in base agli inventari di consegna

In qualsiasi momento, a richiesta della A.C. ed in ogni caso, in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dalla A.C.

Eventuali sostituzioni o reintegro di tutto il materiale avuto in consegna e che si rendano necessari a causa di rottura, perdita o non funzionamento, sono a totale carico dell'I.A. che deve provvedere, entro 10 giorni dalla data di riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'I.A., l'A.C. provvederà alle sostituzioni ed ai reintegri dei materiali, dandone comunicazione scritta all'I.A. ed addebitandone le spese.

Eventuali migliorie che l'I.A. durante la durata del rapporto contrattuale, apporterà alle attrezzature, macchinari ed arredi, avuti in consegna dall'A.C., al termine del rapporto contrattuale resteranno di proprietà dell'A.C.

Art. 42
Manutenzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature

L'I.A. si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti tutti, senza previa autorizzazione dell'A.C.

Manutenzione ordinaria e straordinaria a carico dell'I.A.

La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, macchinari, impianti ed arredi forniti dall'A.C. e di tutto ciò che è integrato dall'I.A., è a carico di quest'ultima.

L'I.A. dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria e di verifica delle attrezzature, con la frequenza indicata dal costruttore, utilizzando soltanto ricambi originali e prodotti conformi alle specifiche del costruttore, e comunque almeno una volta all'anno, indipendentemente dal verificarsi di guasti. La manutenzione straordinaria (interventi di riparazione in caso di guasti) dovrà essere effettuata ogni qualvolta se ne verifichi la necessità, entro il giorno successivo al verificarsi del guasto.

Per la cucina a gas dette manutenzioni dovranno essere eseguite almeno una volta al mese per garantirne la sicurezza.

Per tutti gli interventi di manutenzione eseguiti, sia ordinaria che straordinaria, dovrà pervenire all'Ente copia della bolla della ditta intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici che sono parte integrante del centro cottura e delle attrezzature necessarie al suo funzionamento, sia presso la Scuola d'Infanzia che presso la Scuola Primaria.

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

L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria/straordinaria è fissato nel 50% del valore di costo delle macchine nuove. Nel caso in cui il costo della riparazione superi l'indice di convenienza, l'I.A. dovrà procedere alla sostituzione.

Al riguardo si intendono richiamate le seguenti norme legislative:

- D.P.R. 27/4/1955 n. 547: per macchine di lavaggio e per apparecchiature con organi in movimento e/o con organi di riscaldamento.
- Legge 30/04/1962 n. 283 – D.P.R. 26/3/1980 n. 327 – tabelle UNI 8421: per tutte le apparecchiature ed utensili impiegati per le operazioni svolte nel centro cucina.
- Legge 6/12/1971 n. 1083 – Tabelle UNI – GIC 7722 e 7723 per tutte le attrezzature.
- Circolare n. 68 del Ministero degli Interni – norme CEI 61 e II 1980.

Sono comunque operazioni di manutenzione ordinaria a carico del'I.A. le seguenti:

- a) sostituzione delle guarnizioni, delle manopole della cucina a gas/forno, delle rubinetterie per acqua calda e fredda;
- b) pulizia dei sifoni, pilette di scarico e loro disotturazione, purchè le stesse non richiedano l'impiego di canal jet o interventi strutturali nonché eventuali altri interventi di modesta entità, non di carattere strutturale, necessari per il corretto e regolare funzionamento della cucina;
- c) pulizia e distribuzione di filtri per cappe, pulizia di ventilatori con sostituzione di componenti, pulizia delle cappe di aspirazione;
- d) riparazione di componenti di attrezzature non tecnologiche, scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli;
- e) interventi su apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate, ivi compresa la sostituzione dei circuiti del freddo, ricarica di gas, cerniere delle porte, ecc;
- f) interventi su tutte le apparecchiature di cottura;
- g) interventi su lavastoviglie;
- h) interventi di riparazione e ripristino delle macchine operatrici ausiliarie se esistenti nei centri di cottura, con particolare riferimento al rispetto della normativa di cui al D.P.R. 547 del 24/04/1955;
- i) riparazioni idrauliche sulle parti degli impianti esterni alle murature, ivi compresa la sostituzione dei rubinetti ove non più riparabili;
- j) riparazione delle attrezzature ove le stesse non presentino guasti irreparabili (in tal caso l'I.A. deve procedere alla sostituzione).
- k) interventi periodici di disinfestazione dei locali da insetti e simili e interventi di derattizzazione.

Qualora l'I.A. non esegua gli interventi necessari, vi provvederà l'A.C. ponendo il relativo costo a carico della Ditta inadempiente, applicando altresì le sanzioni previsti nel presente capitolato.

Per tutte le macchine ed apparecchiature in dotazione al servizio l'I.A. dovrà redigere un apposito registro delle manutenzioni su cui siano riportati i seguenti elementi:

- dati identificativi della macchina;
- sommaria descrizione di ogni intervento manutentivo sia ordinario che straordinario;

- data di ogni intervento;
- firma ed estremi di identificazione della persona e/o ditta esecutrice dell'intervento.

Saranno allegati al registro di manutenzione: il certificato di conformità alla direttiva macchine, il libretto d'uso comprensivo di norme di sicurezza e istruzione di manutenzione.

E' fatto divieto, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza e protezione, di modificare anche temporaneamente, macchine e impianti.

Le modifiche a macchine sono ammesse solo in caso di comprovata necessità (es. mancanza di pezzi di ricambio, irreperibilità del costruttore originario, necessità di adeguamento a nuove esigenze, ecc.), in questo caso dovrà essere emessa nuova certificazione di idoneità e/o di rispondenza alle normative in vigore. Nel caso in cui fossero introdotte nuove macchine o fossero apportate motivate modifiche l'I.A. è obbligata ad aggiornare la documentazione tecnica e a provvedere all'aggiornamento delle procedure e della formazione degli addetti.

Manutenzione ordinaria e straordinaria a carico dell'A.C.

La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, così come i lavori o le modifiche alle strutture che si rendessero necessarie a seguito di intervenute modifiche delle normative in vigore in materia di sicurezza o di prevenzione, restano a carico dell'A.C. che vi provvederà direttamente con proprio personale o a mezzo di terzi. Sono inoltre, a carico dell'A.C., gli interventi di manutenzione straordinaria degli impianti tecnologici che comportano interventi sulla struttura.

L'I.A. ha l'obbligo di segnalare con la massima tempestività all'A.C., ogni fatto o deterioramento rientrante nell'ordinaria o la straordinaria manutenzione di competenza dell'A.C. e che possa ostacolare il regolare funzionamento del servizio.

A titolo esemplificativo, ma non esaustivo, si considerano interventi di manutenzione ordinaria:

- la tinteggiatura delle pareti della cucina ed eventuali locali alla stessa pertinenti, dei refettori, nonché degli infissi interni ed esterni (se non offerti dall'I.A. come servizi migliorativi);
- la sostituzione di piastrelle rotte delle pareti o dei pavimenti e la posa di quelle eventualmente mancanti o il rifacimento integrale della piastrellatura;
- la sostituzione o riparazione di zanzariere;
- la sostituzione di vetri e la riparazione degli infissi;

Restano esclusi dagli oneri dell'A.C. e quindi posti a carico dell'I.A. tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi, in corso d'appalto, e da imputare a negligenza ovvero ad uso improprio delle attrezzature/arredi/elettrodomestici/impianti da parte del personale dipendente dell'I.A. .

In questo caso l'A.C. provvederà ad effettuare le opere di intervento resesi necessarie, ma addebiterà le spese sui conti da liquidare all'I.A.

Art. 43

Riconsegna dei locali, impianti e attrezzature

Le attrezzature, gli elettrodomestici e la stoviglieria presenti nei refettori/cucina e rilevata al momento della consegna del servizio, alla scadenza del contratto dovrà essere restituita nel numero pari alle quantità consegnate ed in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Qualora, in fase di verifica della riconsegna dei locali, impianti e attrezzature da effettuarsi a conclusione del rapporto contrattuale, si ravvisassero danni arrecati ai locali, agli impianti ed alle attrezzature, dovute ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati e addebitati all'I.A. mediante incameramento della cauzione definitiva prestata, fino alla concorrenza dell'importo del danno.

Gli arredi, attrezzature, elettrodomestici, macchinari e utensileria che l'I.A. fornirà, durante la durata dell'appalto, in quanto necessari per il regolare funzionamento del servizio:

- se in aggiunta a quanto ricevuto dall'A.C. all'inizio del servizio, e identificati come migliorie proposte in sede di gara, resteranno di diritto di proprietà dell'A.C.;
- se in aggiunta a quanto ricevuto dall'A.C. all'inizio del servizio, e NON identificati come migliorie proposte in sede di gara, resteranno nella disponibilità dell'I.A. (che potrà pertanto riprendersele);
- se sostitutivo di quanto ricevuto dall'A.C. resterà di diritto di proprietà dell'A.C.

Art. 44 **Accessi**

L'I.A. deve dare libero accesso al personale dell'A.C. o di altre imprese da essa autorizzate, ogni qual volta si renda necessario. L'A.C. non assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra, in quanto la sorveglianza e la custodia, in particolare del locale dispensa presso la scuola d'Infanzia, fanno capo all'I.A.

L'I.A. deve garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C. in qualsiasi momento per esercitare il controllo sull'efficienza e sulla regolarità dei servizi e per verificare la corrispondenza del servizio alle norme stabilite nel contratto.

Fra gli organismi preposti al controllo in genere, rientra anche la Commissione Mensa, designata dall'A.C. su proposta delle scuole.

I componenti di tale organo di controllo che vorranno accedere alla cucina o durante la distribuzione dei pasti, dovranno essere abbigliati in modo idoneo e attenersi alle indicazioni previste dal Regolamento sul funzionamento della Commissione mensa.

L'A.C. si riserva altresì il diritto di predisporre controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali nonché analisi batteriologiche e/o controlli organolettici delle derrate, sia presso la cucina che in distribuzione, tramite laboratori di propria fiducia.

Nei magazzini e locali adibiti alla preparazione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo all'I.A., fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e del controllo. Ogni deroga e responsabilità è a carico dell'I.A.

Art. 45

Disposizioni in materia di sicurezza – Piano di evacuazione- DUVRI- Dispositivi di protezione individuale (DPI)

Articolo applicato sia ai servizi di refezione scolastica che al servizio di fornitura pasti presso il CDI per quanto di pertinenza

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro l'I.A. 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.

La Ditta aggiudicataria dovrà fornire alla stazione committente ai sensi del Decreto Legislativo n. 81/2008, così come modificato dal D.Lgs. n. 106/2009 i seguenti documenti:

- a) Piano valutazione rischio chimico,
- b) Piano valutazione generale
- c) Programma di formazione impartita
- d) Valutazione maternità, paternità
- e) Valutazione vibrazioni

L'I.A. deve inoltre uniformarsi scrupolosamente a tutte le norme e procedure emanate dal Comune di Travacò Siccomario, in particolare al DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti) di cui all'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 che, allegato al presente capitolato indica le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenza. Tale documento potrà essere aggiornato dall'A.C., anche su proposta dell'appaltatore da formularsi entro 30 giorni dall'aggiudicazione e a seguito della valutazione del Comune di Travacò Siccomario. L'appaltatore è obbligato a comunicare tutte le modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo rese necessarie nel corso dell'esecuzione del servizio al fine di consentire all'A.C. di aggiornare il DUVRI.

Non estendendosi le prescrizioni previste nel DUVRI ai rischi specifici cui è soggetti l'appaltatore nell'eseguire il servizio, lo stesso entro il tempo massimo di 15 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. Deve inoltre presentare un piano di cooperazione e di coordinamento delle misure di prevenzione e protezione dai rischi, compresi quelli derivanti dalla gestione delle emergenze, come previsto dall'art. 7, comma II del D. Lgs. N. 626/94,

tra il proprio piano di sicurezza e quello messo in atto dalla Direzione Scolastica, per la scuola d'infanzia e per la Scuola Primaria, ove presta servizio il personale ATA. I suddetti documenti devono essere trasmessi all'A.C. la quale si riserva di dare proprie indicazioni alle quali l'impresa dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività.

L'I.A. si impegna inoltre a rispettare le seguenti misure generali:

- è obbligata all'osservanza e all'adozione di tutti i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire l'incolumità dei propri lavoratori e di terzi, evitare danni di ogni specie, sollevando nella forma più ampia, da ogni responsabilità civile e penale, il Comune di Travacò Siccomario in merito alla sorveglianza delle attività;
- è obbligata a garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal D.P.R. 1 marzo 1956 n. 303 (Norme generali per l'igiene del lavoro); provvedere all'applicazione delle leggi in materia di controllo della salute degli addetti (L'inosservanza di dette disposizioni, oltre alle conseguenze penali e civili previste per legge, lascerà diritto all'A.C. di rescindere il contratto nonché la facoltà di applicare penali di cui agli articoli successivi);
- per lo svolgimento del servizio, deve impiegare personale competente e idoneo, convenientemente istruito sul lavoro da svolgere, sulle modalità d'uso delle attrezzature, degli impianti e dei mezzi di protezione previsti, nonché informato sulle norme di sicurezza generali e speciali per l'esecuzione dei lavori affidati. L'impiego di energia elettrica e gas, da parte del personale dell'Impresa deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione.
- deve mettere a disposizione dei propri dipendenti, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 D.P.R. n. 327/1980) da indossare durante le ore di servizio;
- deve fornire a tutto il personale dispositivi di protezione individuali appropriati ai rischi inerenti alle lavorazioni e operazioni da effettuare, previsti a seguito della valutazione rischi, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici del Committente. Deve inoltre disporre adeguato addestramento per il corretto uso dei dispositivi da parte del personale, che deve attenersi scrupolosamente alle segnalazioni di pericolo, di obbligo, di divieto e alle norme di comportamento richiamate dagli appositi cartelli segnaletici. I DPI che l'impresa intende adottare devono essere comunicati al responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione dell'A.C.
- deve affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e distribuzione secondo quanto previsto dalle normative vigenti (DPR 524 del 08/06/1982 e D.Lgs. n. 493 del 14/08/1996).
- deve mantenere nel tempo tutte le attrezzature utilizzate in condizioni di efficienza ai fini della sicurezza;
- deve comunicare, entro l'inizio del servizio, i nominativi dei soggetti da considerare datore di lavoro e RSPP.

Piano di evacuazione.

L'I.A. dovrà redigere il piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti. A tal fine l'Impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti. Copia di tale documento deve essere trasmessa all'A.C.

TITOLO IV

CARRATERISTICHE, CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E CONSEGNA DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

(articoli applicati a tutte le tipologie di servizi)

Art. 46

Caratteristiche delle derrate alimentari – Garanzie di qualità

Le derrate alimentari e le bevande fornite al centro di cottura locale, nonché quelle utilizzate dal centro cottura esterno, devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle Merceologiche allegate al presente capitolato e ai Limiti di Contaminazione Microbica fissati dalla legge.

Tutte le materie prime impiegate nella preparazione dei pasti, sia trasportati che cucinati in loco, devono avere il marchio CEE.

L'I.A. provvederà all'acquisto delle derrate presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscono l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti che di capacità di far fronte agli impegni assunti. L'I.A. si assicura che le materie utilizzate abbiano precisa denominazione di vendita, che vengano effettuati periodici controlli chimico e/o batteriologici presso laboratori di fiducia, che i mezzi di trasporto utilizzati dai fornitori siano muniti di regolare autorizzazione e siano igienicamente idonei. Le derrate acquistate dovranno risultare selezionate e di prima qualità. Per prima qualità si intende: igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica.

Il Comune richiede e promuove, in aderenza all'art. 59 della Legge n. 488/1999 e l'art. 123 della Legge Finanziaria 2001, l'utilizzo di alimenti di produzione biologica, a lotta integrata, tipici e tradizionali, nonché di quelli a denominazione protetta tenendo conto delle linee guida regionali.

Il Comune inoltre, promuove l'utilizzo di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei criteri del Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

Le carni dovranno essere di provenienza nazionale o della Comunità Europea.

L'A.C./Istituzione **NON INTENDONO** utilizzare nei servizi oggetto del presente appalto, prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

E' pertanto assolutamente vietato l'utilizzo di prodotti sottoposti a trattamenti "transgenici".

Non è ammessa la fornitura di derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento, derrate alimentari in confezioni originali non integre (salvo quanto previsto per il pane ed i prodotti ortofrutticoli), di derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

L'I.A. deve acquisire dai fornitori idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche e, in caso di aggiudicazione dell'appalto, presentarle all'A.C. prima dell'inizio del servizio.

Le suddette certificazioni e documentazione deve essere idonea a:

- comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della Ditta o dalla Ditta stessa e a quella prevista dal presente capitolato o dai suoi allegati;
- consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna alla mensa terminale);
- dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna alla mensa scolastica terminale e al CDI;
- comprovare che il prodotto dichiarato biologico sia effettivamente tale e cioè che si tratti di prodotti agricoli vegetali o animali ottenuti secondo le vigenti norme in materia di produzione con metodo biologico, in particolare secondo le norme del Regolamento CEE n. 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni;
- a dimostrare l'assenza fra i componenti delle derrate di organismi geneticamente modificati.

Durante l'esecuzione della fornitura in occasione di ogni variazione del produttore o fornitore della Ditta, l'Impresa a tenuta a ripresentare le certificazioni di cui sopra. Si precisa che per fornitore deve intendersi ogni azienda incaricata dall'I.A. di effettuare la fornitura e di consegnare direttamente o tramite vettore le derrate nel centro cottura e la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto delle derrate stesse.

Il trasporto delle derrate dovrà essere effettuato con mezzi e personale idonei.

Le temperature di conservazione degli alimenti dovranno essere quelle previste dal DPR. 327/1980; è pertanto necessario che gli alimenti siano trasportati in contenitori adeguati e perfettamente idonei a tale scopo.

I mezzi di trasporto debbono rispondere ai requisiti di cui agli art. 43 e 47 del DPR 327/1980.

Le consegne dovranno essere effettuate da personale che dia tutte le garanzie previste dalla legge sotto il profilo sanitario.

Le quantità delle derrate fornite/utilizzate per la preparazione dei pasti, devono essere corrispondenti a quelle necessarie secondo le tabelle dei menù e delle grammature previste e devono intendersi formulate al crudo ed al netto degli scarti.

I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere chiaramente identificabili come prodotti destinati al servizio di ristorazione. Non è consentita la conservazione di prodotti alimentari non correlati al servizio di ristorazione scolastica.

I prodotti alimentari non conformi, rilevati nelle cucine e nei refettori delle scuole, devono essere identificati come prodotti non conformi ed essere isolati, quindi segregati in area apposita e smaltiti secondo la normativa vigente.

Art. 47

Etichettatura delle derrate alimentari

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti in materia.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Gli alimenti riconfezionati dall'I.A. devono essere identificati con idonea etichettatura, necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto.

Le confezioni non originali di frutta e verdura devono essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale, escluse le confezioni contenenti verdure varie per minestrone, soffritti e fondi, le cui indicazioni in alternativa possono essere inserite nel documento di trasporto.

Per i prodotti biologici le etichettature devono essere conformi alla specifica normativa.

Ogni fornitura di carne bovina deve essere accompagnata da etichetta originale o in fotocopia attestante le caratteristiche previste nella legislazione vigente.

Le indicazioni sopra indicate, possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto, previa comunicazione della scelta, ritenuta più idonea, da parte dell'I.A.

Art. 48

Utilizzo di prodotti biologici

Le derrate alimentari richieste di tipo "*biologico*", dovranno provenire da coltivazioni o da lavorazioni biologiche ai sensi del Regolamento (CEE) n. 2092/91 recepito dal Decreto n. 338 del 25/05/1992 del Ministero Agricoltura e Foreste ed essere assoggettate al regime di controllo di cui al D.M. 17915/GL775 del 31/12/1992 da parte degli Enti .

Tutti i prodotti biologici dovranno essere forniti in confezione sigillate, non manomissibili , munite di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa in materia. Tutti i prodotti biologici devono avere in etichetta:

- il marchio che identifica il prodotto;
- nome dell'Ente certificatore con relativo numero di riconoscimento.

E' vietata la fornitura di prodotti biologici riportanti nell'etichetta la dicitura "in via di conversione".

Ove si preveda la consegna di prodotti ortofrutticoli sfusi (in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario), dovrà preventivamente essere fornita idonea documentazione resa dal fornitore attestante che i prodotti in consegna sono di produzione biologica e conformi a quanto previsto dalla normativa in materia, e dovrà essere prodotta copia dell'etichetta originale.

La disposizione di cui sopra si intende estesa anche al pane fresco biologico consegnato quotidianamente.

L'A.C. si riserva la possibilità di chiedere all'I.A. di fornire ulteriori prodotti "biologici", in aggiunta a quelli previsti dal presente capitolato o a quelli eventualmente offerti dall'I.A. in sede di gara. In tale caso il nuovo prezzo unitario per singolo pasto "a cotto" sarà oggetto di libero accordo tra le parti.

TITOLO V

IGIENE DELLA PRODUZIONE (articoli applicati a tutte le tipologie di servizi)

Art. 49

Organizzazione del lavoro per la produzione e sistema di autocontrollo igienico (HACCP)

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato.

L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione, confezionamento, trasporto e distribuzione.

Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate.

L'I.A. deve predisporre (ex art 3 del D.Lgs. n.155/97) un piano di autocontrollo riferito a tutte le fasi/attività previste dal servizio. (H.A.C.C.P.: Hazard Analysis and Critical Control Point ovvero Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici).

La parte del piano attinente le fasi operative presenti nella gestione della cucina locale della scuola d'infanzia deve essere depositata in copia presso la cucina stessa.

Il piano di autocontrollo di cui al comma precedente, dovrà essere redatto nel rispetto delle norme contenute nel D. Lgs. N. 155/07, e alle Linee Guida della Regione Lombardia, approvate con Decreto della Direzione Generale della Sanità 1/8/2002 n. 14833, e certificato da un tecnologo alimentare iscritto all'albo ed, **in caso di aggiudicazione dell'appalto**, dovrà essere presentato all'A.C.

Il Piano di autocontrollo deve documentare le procedure operative del sistema di autocontrollo di cui alla tabella di seguito riportata (*Tabella n. 1 – Procedure operative e documentazione del sistema di autocontrollo*). Nel caso in cui il sistema di autocontrollo igienico, specificatamente riferito al servizio oggetto del presente capitolato, posto in essere dall'I.A. non fosse ritenuto adeguato, l'I.A. dovrà provvedere alle modifiche del piano, concordate con l'A.C., adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

In relazione alle attività di cui sopra, l'I.A. dovrà designare, **in caso di aggiudicazione**, prima dell'inizio dell'appalto un proprio responsabile che assumerà – in nome e per conto dell'I.A. medesima – la qualifica di “Responsabile dell'Industria alimentare” per tutti i servizi oggetto del presente appalto.

Il Responsabile dell'Industria Alimentare è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla Legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

Tabella n. 1 : Procedure operative e documentazione del sistema di autocontrollo.

Documentazione relativa alle analisi di laboratorio:
Copia della convenzione stipulata dalla Ditta con il Laboratorio di analisi per l'esecuzione delle analisi previste dal piano di autocontrollo igienico, dal presente capitolato e dalla ditta stessa (eventuali analisi aggiuntive)
Copia dell'attestato di accreditamento ministeriale del predetto laboratorio di analisi per l'autocontrollo (riportante il n.ro di riconoscimento)
Documentazione relativa all'applicazione del sistema H.A.C.C.P. :
Estratto del piano di autocontrollo igienico riferito specificatamente alla linea produttiva dei pasti sia preparati in loco, sia veicolati destinati alla mensa della scuola elementare del Comune di Travacò Siccomario e alla mensa presso il CDI, dalla quale risultino almeno i seguenti elementi: <ul style="list-style-type: none">- Diagramma di flusso del processo produttivo e individuazione delle relative fasi;- Criteri di scelta e verifica dei fornitori e delle materie prime utilizzate;- Individuazione dei PCP (Punti critici di Processo) in ogni fase operativa, dalla ricezione delle materie prime, alla preparazione e cottura dei pasti al trasporto degli alimenti presso le mense scolastiche terminali e CDI, alle fasi di porzionatura, distribuzione e consumo presso le stesse con:<ul style="list-style-type: none">- l'elencazione dei prodotti individuati e l'identificazione dei rischi;- misure preventive da utilizzare per il contenimento dei rischi individuati (sistemi di

- monitoraggio utilizzati, frequenza delle misurazioni ecc.);
- manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione collettiva applicata dalla Ditta;
- sistema di raccolta, registrazione ed aggiornamento dei dati relativi all'applicazione del sistema HACCP;
- l'individuazione del personale responsabile dell'applicazione del sistema di autocontrollo igienico e del controllo di qualità;
- piano per l'igiene la sanificazione degli ambienti delle mense scolastiche terminali e per il centro di produzione esterno, nonché le schede tecniche dei relativi prodotti;
- piano adottato per la lotta a roditori, insetti ed agenti infestanti.

Art. 50

Monitoraggio e autocontrollo da parte dell'I.A.

Come previsto dal Regolamento (CE) n. 852/04 e s.m.i. concernente l'igiene dei prodotti alimentari, le imprese del settore alimentare devono garantire che soltanto i prodotti alimentari non pericolosi per la salute siano immessi sul mercato, pertanto esse devono individuare nella loro attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate e mantenute aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato appunto il sistema HACCP.

Pertanto devono essere adottate misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema. Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, dovrà essere prevista da parte dell'I.A. e a sue spese l'effettuazione di analisi presso un laboratorio, riconosciuto dal Ministero della Sanità.

Analisi batteriologiche e chimiche dovranno essere effettuate su materie prime, prodotti finiti e semilavorati, ambienti di lavoro ed attrezzature, secondo un programma stabilito dall'I.A. in base al sistema HACCP, fermo restando che al medesimo potranno essere richieste modifiche se non sarà ritenuto idoneo da parte degli Organi competenti.

Le analisi batteriologiche sugli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi.

Le analisi chimiche dovranno essere indirizzate particolarmente alla ricerca di contaminanti ambientali, residui di pesticidi, OGM, allergeni e delle eventuali sostanze chimiche residuali dovute ad improprie attività di sanificazione ambientale. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti presso il Centro di Cottura, sia interno che esterno, a disposizione dell'ASL incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali o degli altri soggetti incaricati dall'A.C.

La frequenza e la tipologia delle analisi e degli altri sistemi di monitoraggio effettuati dall'I.A. potranno essere modificati su richiesta dell'A.C. senza possibilità di rivalsa da parte dell'I.A.

Art. 51

Conservazione delle derrate

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.

Le uova pastorizzate devono essere conservate in frigorifero.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti. Per l'eventuale riconfezionamento occorre conservare l'etichetta originaria e richiudere la confezione apponendovela.

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi della etichetta originale e, dove è possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con materiale (pellicola, alluminio ecc) idoneo al contatto con gli alimenti. E' vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione periferici.

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità muniti di coperchio e riposti separatamente.

Ogni qual volta venga aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto, la data di apertura della confezione e la curabilità valicata dall'I.A. del prodotto riconfezionato.

I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

I prodotti sottoposti a scongelamento devono essere identificati con l'etichetta del produttore e con un'etichetta riportante la data di inizio scongelamento.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente articolo, si fa riferimento alla normativa in materia. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

Art. 52

Modalità di trasporto delle derrate crude e preparazione degli alimenti

Gli alimenti dovranno essere trasportati e preparati in conformità a quanto previsto dal D.P.R. n. 327/80, art. 31 e 51 del D.Lgs. n. 155/1997.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti, appositamente etichettati e a loro volta inseriti in contenitori idonei, mentre la frutta e la verdura fresca devono essere trasportate in sacchetti per alimenti o in appositi contenitori ad uso alimentare muniti di coperchi.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. n. 327/80 art. n. 43.

E' fatto obbligo di provvedere alla pulizia quotidiana e alla sanificazione settimanale dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivino insudiciamento o contaminazione alla procedura predisposta dall'I.A.

Art. 53

Manipolazione e cottura – Preparazione e operazioni preliminari

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere elevati standard di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale, conformemente a quanto stabilito dalla normativa vigente in materia.

L'I.A. si impegna a preparare ogni giorno i pasti con prodotti di ottima qualità, con l'esclusione di alimenti precotti.

La preparazione dei piatti freddi dovrà avvenire in apposita zona.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi dovranno essere lavorati in apposita zona secondo quanto previsto dalla legislazione vigente. Per le verdure da consumarsi sia cotte che crude, è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo. Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate in prossimità dell'allestimento in gastronomia.

I prodotti utilizzati devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature.

Le derrate non dovranno essere scongelate all'aria o sotto l'acqua corrente. Lo scongelamento dei prodotti surgelati, se ritenuto necessario prima della cottura dovrà avvenire in cella frigorifera tra 0° e +4°C il giorno precedente il consumo. I prodotti, una volta scongelati, dovranno essere utilizzati entro le 24 ore successive.

Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura. I prodotti impanati non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forno.

L'I.A. non dovrà detenere e usare prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione.

Inoltre, l'I.A. dovrà:

- evitare la sovracottura;
- privilegiare le cotture al forno, al vapore e le stufature piuttosto che friggere gli alimenti;
- evitare la promiscuità fra le derrate (esempio: Verdure crude e carne nello stesso frigorifero);
- non assaggiare le vivande servendosi delle mani anziché degli appositi utensili monouso;
- non fumare nelle zone di preparazione e cottura;
- lavarsi le mani ogni qualvolta si manipolano alimenti quali carni, uova, pollame, pesci, nonchè dopo aver toccato la bocca, il naso, i capelli e al rientro in cucina dopo essersi assentati per qualsiasi motivo;
- ad utilizzare prodotti alimentari rispondenti ai dettami di legge in materia di etichettatura (D. Lgs. Governo n.109/1992);
- attenersi, per la preparazione dei pasti, alle norme in materia.

Le operazioni che precedono la cottura degli alimenti devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- Legumi secchi: ammollo per alcune ore, secondo le procedure aziendali, con almeno due ricambi di acqua. Nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della 1^a ebollizione;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- Gli alimenti cotti devono essere mantenuti a temperature non inferiori a +65°C fino al momento della distribuzione.
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata.
- La carne tritata deve essere macinata in giornata.

TITOLO VI

CAPO V

GESTIONE DEL PERSONALE

(articoli applicati a tutte le tipologie di servizi)

Art. 54

Personale – Organico addetti – Reintegro del personale mancante

Tutte le disposizioni del presente Titolo devono essere scrupolosamente osservate dall'I.A. Ogni operazione inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, la veicolazione e la distribuzione dei pasti, il funzionamento dei centri cottura e dei terminali, (Scuola Primaria e Scuola d'Infanzia) scodellamento, distribuzione e rigoverno dei refettori scolastici e del locale dispensa, verrà svolto da personale alle dipendenze dell'I.A. Per i servizi in loco previsti presso la Scuola d'Infanzia e presso la Scuola Primaria, l'I.A. dovrà, per quanto possibile, utilizzare **manodopera locale (tenendo conto del personale già in servizio nella precedente gestione)**, fatta salva l'assoluta e comprovata impossibilità ad operare secondo quanto richiesto.

L'I.A. ha l'obbligo di assumere il personale attualmente addetto ai refettori di entrambe le scuole ed alla cucina della scuola d'infanzia, mantenendo come minimo i livelli contrattuali applicati, salvo diversi accordi che devono essere accettati da entrambe le parti.

Al personale assunto ex novo e/o già presente nella gestione precedente dovrà essere garantita la formazione rispetto alle modalità igieniche, operative e di sicurezza.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione sugli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto alla distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori scolastici deve mantenere un rapporto corretto con gli alunni, con il personale dell'Istituzione scolastica, dell'A.C. e non deve in nessun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello **dichiarato in fase di offerta dall'I.A.**, come numero, mansioni, livello e monte-ore, **da esplicitare chiaramente nel progetto gestionale.**

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio. Durante la fase di scodellamento e distribuzione dei pasti deve essere osservato il rapporto medio di 1 addetto ogni 40 utenti per la scuola primaria e di 1 addetto ogni 30 utenti per la scuola

d'infanzia. Alla distribuzione dei pasti presso il CDI provvede direttamente altro personale appartenente alla Ditta che gestisce il CDI.

Tale consistenza deve essere comunicata all'A.C. tramite elenco nominativo, da trasmettere con lettera, anche a mezzo fax o PEC, all'inizio del servizio e ogni qual volta si verificano variazioni durature.

L'I.A. sarà inoltre tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate all'A.C. per l'approvazione formale.

In mancanza di tale approvazione non si potrà procedere ad alcuna variazione della consistenza numerica e nominativa del personale e delle qualifiche dello stesso. Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tale caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

In caso di assenza del personale, l'I.A. deve provvedere, entro il più breve tempo possibile al reintegro del personale mancante sia esso addetto alla cucina che alla distribuzione presso i refettori.

Art. 55

Coordinatore Responsabile del servizio

La Direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività del servizio, nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'A.C. saranno affidati dall'I.A. ad un "Responsabile di Servizio", in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione scolastica, opportunamente comprovate ed idonee allo svolgimento delle funzioni affidate. L'I.A. deve comunicare in **sede di offerta, nell'ambito del progetto gestionale**, il nominativo del Responsabile e suo recapito telefonico nonché trasmettere il relativo curriculum vitae.

Il Responsabile del servizio deve essere prontamente reperibile dall'A.C. durante la fascia oraria 8,00 – 14,30 dal lunedì al Venerdì (nell'ambito della quale si colloca l'orario di svolgimento delle attività di ristorazione scolastica e dell'Istituzione) ivi compreso il Sabato dalle ore 8,00 alle ore 12,30 (nell'ambito della quale si colloca l'orario di svolgimento del servizio presso il CDI Novello) e dovrà garantire il corretto andamento del servizio in stretto rapporto di collaborazione con l'A.C./Istituzione e gli altri soggetti (es. Autorità Scolastica, Autorità Sanitarie, Rappresentanti dei genitori, Comitato Mensa) comunque interessati al regolare svolgimento del servizio di ristorazione.

In caso di assenza o impedimento del Coordinatore/Responsabile (ferie, malattia, ecc.), l'I.A. deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Coordinatore/Responsabile avente i requisiti professionali richiesti e darne comunicazione al Comune.

In particolare il "Responsabile del servizio" assumerà ogni responsabilità in ordine:

- alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio;
- al pieno rispetto della disciplina del servizio, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio previsti dal presente capitolato ed ulteriormente garantiti in sede di gara, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sulla sicurezza degli impianti e sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;
- alla supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, nonché delle attività opzionali di marketing, degli interventi a miglioramento di ambienti ed attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo **eventualmente offerti e pianificati in sede di gara**;
- all'esplicazione della funzione di "referente unico" nei confronti dell'A.C., per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi), oltre che nei confronti degli organi di controllo, delle Istituzioni scolastiche, delle Rappresentanze dell'utenza e di ogni altra autorità od istituzione competente in materia (in tal senso le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza rivolte dall'A.C. al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente all'I.A.).

Art. 56

Formazione, addestramento e informazione del personale circa le norme contrattuali

L'I.A. deve garantire lo svolgimento dei corsi di formazione/addestramento secondo un proprio piano di formazione che dovrà essere portato a conoscenza dell'A.C. **in fase di presentazione dell'offerta mediante la relazione tecnica.**

L'I.A. deve informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità previsti.

Art. 57

Applicazioni contrattuali

L'I.A. dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle attività costituenti oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di riferimento, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni degli stessi.

L'I.A. è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi, anche dopo la loro scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'I.A. anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

L'A.C. si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

L'inosservanza del presente articolo, accertata dall'A.C. o segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione dell'inadempienza accertata. Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi siano stati integralmente adempiuti.

Le richieste di revisione prezzo determinate da eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (non ancora decisi al momento della formulazione dell'offerta relativa al presente appalto) saranno valutate di volta in volta dall'A.C.

CAPO VI

ONERI INERENTI IL CONTRATTO

(articoli applicati a tutte le tipologie di servizi)

TITOLO I

ONERI A CARICO DELL'IMPRESA

Art. 58

Attività ed oneri in genere

Il servizio oggetto del presente capitolato che l'I.A. è tenuta a svolgere comprende riepilogativamente:

- l'acquisto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti, materiali e beni da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto (le materie prime da utilizzare per la preparazione dei pasti destinati al servizio di cui al presente capitolato dovranno corrispondere alle caratteristiche riportate nell'allegato 1 – Tabelle merceologiche).
- la preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti che dovranno essere assicurati nel rispetto dei menù e delle grammature di cui agli allegati al presente capitolato (allegati 2-3) utilizzando per la preparazione di ogni portata prevista dal menù le derrate biologiche previste in appalto.
- il trasporto dei pasti/derrate con mezzi e personale adeguati sino alle mense terminali dove è attivato il servizio di ristorazione nei tempi previsti;
- la cessione a titolo gratuito al Comune, per tutta la durata dell'appalto, di qualsiasi apparecchiatura/attrezzatura/utensileria, necessaria allo svolgimento del servizio e non presente

nell'inventario redatto prima dell'inizio del servizio, e relativa installazione e manutenzione ordinaria e straordinaria.

- alla manutenzione ordinaria e straordinaria, per tutta la durata del contratto, di macchine, elettrodomestici ed attrezzature di proprietà comunale presenti nelle mense, risultanti dall'inventario redatto in ossequio all'art. 40 del presente capitolato e concesse in comodato d'uso gratuito all'I.A..
- la fornitura di **carrelli inox-termici con almeno tre vasche riscaldate**, da utilizzare per la distribuzione dei pasti presso il refettorio della Scuola Primaria;
- la porzionatura e la distribuzione dei pasti nei refettori delle mense scolastiche terminali per ogni giorno in cui il servizio di ristorazione scolastica è attivato in funzione del rientro pomeridiano, ovvero del doposcuola.
- la gestione di tutti gli altri servizi comunque previsti nel presente capitolato.
- il lavaggio e lo stivaggio di pentolame, posateria, piatti, bicchieri, stoviglie, ecc, ecc. laddove non si utilizzi materiale per alimenti a perdere, per entrambe le mense scolastiche, in ogni giorno in cui il servizio di ristorazione scolastica è attivato in funzione del rientro scolastico pomeridiano o doposcuola.
- la fornitura di tutto il materiale a perdere e di quant'altro necessario in cucina e strettamente correlato alla produzione, conservazione e distribuzione dei pasti (esempio: carta assorbente, pellicola per alimenti, alluminio in rotoli, carta da forno, spago per arrosti, bicarbonato, contenitori di alluminio, sacchetti per congelatore ecc. ecc)
- la fornitura delle derrate alimentari necessarie per la preparazione delle colazioni, la fornitura di pasti e merende nonché del materiale a perdere del tipo piatti, posate e bicchieri ecc. per il servizio di refezione presso il CDI.
- il riordino e la pulizia dei locali e degli arredi comunque in uso, di tutte le attrezzature ed apparecchiature, per entrambe le mense scolastiche in ogni giorno in cui il servizio di ristorazione scolastica è attivato in funzione del rientro scolastico pomeridiano o doposcuola.
- la raccolta quotidiana differenziata dei rifiuti in sacchi appositi ed il conferimento degli stessi nei contenitori intermedi messi a disposizione dell'A.C.
- l'acquisto e lo stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione dei locali, delle apparecchiature, delle attrezzature nonché per il funzionamento del servizio (es. detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovagliette, tovaglioli ecc.)
- la rilevazione giornaliera sugli elenchi mensili utenti (fornito dall'A.C. e contenente gli elenchi nominativi degli alunni iscritti al servizio, nonché degli adulti insegnanti/educatori aventi diritto al pasto), per il servizio ristorazione Scuola d'Infanzia, dell'effettiva fruizione del pasto da parte di ciascuno. Per il servizio refezione Scuola Primaria tali operazione saranno svolte dal personale ATA in virtù di convenzione per le funzioni miste sottoscritta tra A.C. e l'Istituto Comprensivo.
- la custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature in uso, limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento il servizio affidato all'I.A.
- operazioni di disinfestazione e/o derattizzazione ritenute necessarie per il normale ripristino delle condizioni di sicurezza igienica nelle mense scolastiche e nei centri cottura, qualora l'infestazione abbia la sua origine o la sua prevalente diffusione nell'area interessata dal servizio di ristorazione scolastica.
- la fornitura della massa vestiaria e dei Dispositivi di Protezione Individuale ex D.Lgs. n. 626/94 e successive modifiche ed integrazioni al personale operante nelle mense scolastiche e addetto al trasporto.
- la copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso, come meglio precisato nel successivo art. 60 del presente capitolato.
- la realizzazione per ogni mensa servita di tutte le attività previste dal presente capitolato e comunque di tutte le attività necessarie e stabilite dalla Legge relativamente al sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal D. Lgs. N. 155/97 per tutte le fasi del servizio e da parte di tutti i soggetti impegnati nell'esecuzione dello stesso;
- la realizzazione di tutti i servizi aggiuntivi **contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta** le cui modalità e tempi di realizzazione devono essere preventivamente concordate con l'A.C.
- lo svolgimento delle funzioni, dei compiti e delle attività previste dal presente capitolato a carico della Ditta mediante utilizzo di personale dipendente dalla stessa in numero adeguato al corretto svolgimento delle funzioni, dei compiti e delle attività stesse; al servizio deve essere assegnato personale adeguato in

termini di capacità e formazione professionale ed in termini di requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente normativa. Alla ditta compete la gestione e l'organizzazione del personale di cui sopra.

- l'effettuazione delle analisi obbligatorie previste dal capitolato;
- la messa a disposizione di un coordinatore responsabile del servizio;
- ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto avuto riguardo al presente capitolato e relativi allegati ed all'offerta presentata.

Si precisa che l'I.A. dovrà osservare tutte le disposizioni previste dalla vigente normativa per lo svolgimento dell'attività di pulizia.

Nell'esecuzione del servizio l'I.A. si impegna altresì:

- all'utilizzo/fornitura di derrate alimentari di prima qualità.
- al rispetto scrupoloso delle prescrizioni stabilite dalla normativa vigente in materia di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione di alimenti.
- in generale, al rispetto di tutte le leggi e regolamenti vigenti nella su indicata materia ed in ogni ambito interessato dalle attività ricomprese nell'oggetto del presente capitolato.

Art. 59 **Responsabilità**

La gestione delle attività del presente appalto è effettuata dall'I.A. in proprio nome, per proprio conto ed a proprio rischio e pericolo in qualità di esecutore delle attività stesse a tutti gli effetti di legge.

L'I.A. si assume, senza riserve od eccezioni alcuna, ogni responsabilità, sia civile che penale, derivante ai sensi di legge, per infortunio o danni che, in relazione all'espletamento dei servizi affidati o a cause ad esso connesse, derivassero all'A.C. o a terzi, a cose o a persone.

L'I.A. si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti, tossinfezioni, danni che ne derivassero all'utenza conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati, avariati, inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei, organici e inorganici, forniti dall'I.A.

L'I.A. è responsabile inoltre dei danni alla struttura e alle cose di proprietà dell'Amministrazione e/o di terzi, dati in consegna e custodia a qualsiasi titolo o destinazione, compresi i danni conseguenti ad incendio e furto.

L'I.A. risponde interamente per ogni difetto dei mezzi e delle attrezzature impiegate, anche se di proprietà dell'A.C., nell'espletamento dei servizi, nonché degli eventuali danni a persone o cose che dagli stessi possono derivare.

L'I.A. assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza della normativa vigente (nonché delle modifiche che nella stessa dovessero intervenire nel periodo oggetto del servizio) in materia di obblighi assicurativi (anche infortunistici), previdenziali ed assistenziali nei confronti dei lavoratori dipendenti, nonché in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, di igiene del lavoro, oltre all'integrale rispetto di ogni altra disposizione in vigore o futura per la tutela dei lavoratori.

L'I.A. dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C. dimostrare di aver provveduto all'assolvimento degli obblighi summenzionati. Il mancato rispetto delle presenti disposizioni, costituirà causa di risoluzione del contratto. L'appaltatore si intende espressamente obbligato a tenere, comunque, sollevata ed indenne l'A. C. da qualsivoglia danno, diretto ed indiretto, causato ai propri dipendenti od a proprie attrezzature derivanti da comportamenti di terzi, nonché da danni di qualsiasi natura che possano derivare per fatto doloso o colposo a persone o a cose dall'attività del proprio personale e dagli utenti affidati, in relazione ai servizi oggetto dell'appalto.

L'I.A., oltre alle norme del presente capitolato, deve osservare e far osservare ai propri dipendenti tutte le disposizioni conseguenti a leggi, regolamenti e decreti in vigore o emanati nel periodo dell'appalto, comprese le disposizioni regolamentari dell'A.C., per quanto funzionali allo svolgimento dell'attività oggetto dell'appalto.

L'I.A. risponde verso gli utenti ed i terzi per i danni arrecati dai propri dipendenti nell'espletamento dei servizi e si impegna a sollevare l'A.C. da ogni molestia e responsabilità relativa.

L'accertamento dei danni sarà effettuato dall'A.C. in contraddittorio con i rappresentanti dell'I.A. Nel caso di loro assenza si procederà agli accertamenti dinanzi a due testimoni, anche dipendenti dell'A.C. stessa, senza che l'appaltatore possa sollevare eccezione alcuna.

L'I.A. assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine all'integrale osservanza ed applicazione di tutte le norme contenute nel C.C.N.L. per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi

dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, nonché di ogni condizione risultante da successive modifiche od integrazioni. I contratti collettivi andranno applicati anche dopo la loro scadenza, fino a sostituzione o rinnovo degli stessi. Il mancato rispetto dei contratti, giudizialmente e definitivamente accertato, sarà oggetto di risoluzione del contratto.

Art. 60 **Coperture assicurative**

E' obbligo dell'I.A. stipulare presso una primaria Compagnia, specifica polizza assicurativa per responsabilità civile (RC), comprensiva della Responsabilità Civile Verso Terzi (RCT) nella quale venga esplicitamente precisato che il Comune di Travacò Siccomario debba essere considerato "terzo" a tutti gli effetti, per l'intera durata del contratto e a copertura dei rischi derivanti dallo svolgimento di tutte le attività di cui al presente appalto, anche prodotti per colpa grave, (gestione mensa, somministrazione alimenti, conduzione impianti, utilizzo immobile e contenuti) con un massimale unico per sinistro non inferiore a € 2.500.000,00

L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'I.A. durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo deve essere stipulata una polizza R.C.O. con un massimale per sinistro non inferiore ad € 300.000,00 per persona.

In alternativa alla stipula della polizza di cui al comma precedente, l'I.A. potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, deve produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio svolto per conto dell'A.C. precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri, nonché limiti del massimale annuo per danni.

Copia della polizza specifica, o come appendice alla polizza esistente, conforme all'originale ai sensi di legge, dovrà essere consegnata all'A.C. entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento della comunicazione d'aggiudicazione, e comunque prima dell'inizio del servizio, unitamente alla quietanza di intervenuto pagamento del premio, a pena di revoca dell'aggiudicazione. Quest'ultima dovrà essere presentata con la periodicità prevista dalla polizza stessa, onde verificare il permanere della validità nel corso della durata dell'appalto.

Il servizio non può iniziare se l'I.A. non ha provveduto a stipulare la polizza di cui al presente articolo: ove la Ditta abbia comunque iniziato l'esecuzione del servizio e non dimostri, entro il ristrettissimo e perentorio termine comunicato dall'A.C., di avere ottemperato a quanto previsto nel presente articolo, stipulando una polizza con data di decorrenza non successiva al primo giorno di esecuzione del servizio come previsto dal presente Capitolato, l'I.A. incorrerà nell'automatica decadenza dall'aggiudicazione.

Art. 61 **Garanzie inerenti la corretta esecuzione del contratto – Cauzione definitiva**

L'I.A., quale esecutore del contratto, è obbligato a costituire, immediatamente dopo la comunicazione di aggiudicazione, una garanzia fideiussoria pari al 10 % (dieci per cento) dell'importo netto contrattuale.

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10% (dieci per cento); ove il ribasso sia superiore al 20% (venti per cento), l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20% (venti per cento).

La garanzia fideiussoria di cui al comma 1, prevista con le modalità di cui all'articolo 75 comma 3, del D.Lgs. n. 163/2006, deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 (quindici) giorni, a semplice richiesta scritta dell'A.C.

La mancata costituzione della garanzia di cui al comma 1 determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'art. 75 del Codice dei Contratti pubblici da parte dell'A.C., che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La polizza fideiussoria bancaria o assicurativa dovrà avere una durata pari a quella contrattuale.

La cauzione definitiva potrà anche essere utilizzata per l'applicazioni di penali o per risarcire il danno che l'A.C. abbia patito in corso di esecuzione del contratto.

Pertanto la garanzia deve essere immediatamente reintegrata qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia escussa parzialmente o totalmente a seguito di ritardi o altre inadempienza da parte dell'I.A. pena la risoluzione del contratto

L'importo della garanzia di esecuzione è precisato nella lettera di comunicazione dell'aggiudicazione del presente appalto.

La cauzione definitiva, che non dovrà prevedere clausole di estinzione automatica della garanzia, rimarrà vincolata per tutta la durata contrattuale e sarà svincolata e restituita al contraente solo dopo la conclusione del rapporto contrattuale, previo accertamento del regolare svolgimento dello stesso da parte del Responsabile del servizio/Direttore dell'esecuzione.

Art. 62

Subappalto – Cessione del contratto

E' fatto divieto di subappaltare in tutto o in parte il servizio oggetto del presente appalto, pena la risoluzione anticipata del contratto.

È vietata all'I.A. la cessione anche parziale del contratto relativo al presente appalto, fatti salvi casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese, per i quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 51 del D.Lgs. n. 163/2006.

Art. 63

Vicende soggettive inerenti l'appaltatore incidenti sul rapporto contrattuale – Fallimento dell'appaltatore

Le cessioni di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi all'appaltatore non hanno singolarmente effetto nei confronti dell'A.C. fino a che il cessionario, ovvero il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione, non abbia proceduto nei confronti di essa alle comunicazioni previste dall'art. 1 del D.P.C.M. 11 maggio 1991, n. 187, e non abbia documentato il possesso dei requisiti di qualificazione previsti dal D.Lgs. n. 163/2006.

Nei 60 (sessanta) giorni successivi l'A.C. può opporsi al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, con effetti risolutivi sulla situazione in essere, laddove, in relazione alle comunicazioni di cui al precedente comma, non risultino sussistere i requisiti di cui all'art. 10-sexies della Legge 31 maggio 1965, n. 575 e successive modificazioni.

Ferme restando le ulteriori previsioni legislative vigenti in tema di prevenzione della delinquenza di tipo mafioso e di altre gravi forme di manifestazione di pericolosità sociale, decorsi i sessanta giorni di cui anzi detto, senza che sia intervenuta opposizione, gli atti di cui al primo comma producono, nei confronti dell'Amministrazione, tutti gli effetti loro attribuiti dalla legge.

Le disposizioni di cui ai precedenti commi si applicano anche nei casi di trasferimento o di affitto di azienda da parte degli organi della procedura concorsuale, se compiuto a favore di cooperative costituite o da costituirsi secondo le disposizioni della Legge 31/1/1992, n. 59, e succ. modificazioni, e con la partecipazione maggioritaria di almeno tre quarti di soci cooperatori, nei cui confronti risultino estinti, a seguito della procedura stessa, rapporti di lavoro subordinato oppure che si trovino in regime di cassa integrazione guadagni o in lista di mobilità di cui all'art. 6 della Legge 23/7/1991 n. 223.

Il fallimento dell'appaltatore comporta, ai sensi dell'art. 81, comma 2 del R.D. 16 marzo 1942 n. 267, lo scioglimento in forza di legge del contratto di appalto o del vincolo giuridico sorto a seguito dell'aggiudicazione.

Qualora l'appaltatore sia una ditta individuale, nel caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, è facoltà dell'Amministrazione proseguire il contratto con i suoi eredi o aventi causa ovvero recedere dal contratto.

Qualora l'appaltatore sia un Raggruppamento di Imprese, in caso di fallimento dell'Impresa mandataria o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione o fallimento del titolare, l'Amministrazione ha la facoltà di proseguire il contratto con altra impresa del gruppo o altra, in possesso

dei prescritti requisiti di idoneità, entrata nel gruppo in dipendenza di una delle cause predette, che sia designata mandataria, ovvero di recedere dal contratto. In caso di fallimento di un'impresa mandante o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione o fallimento del titolare, l'Impresa mandataria, qualora non indichi altra impresa subentrante in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuta all'esecuzione del servizio/fornitura direttamente o a mezzo delle altre imprese mandanti, purchè questi abbiano i requisiti di qualificazione adeguati alle forniture ancora da eseguire.

TITOLO II

ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Art. 64

Obblighi dell'Amministrazione Comunale e interazioni organizzative correlate all'esecuzione dell'appalto

L'A.C. mantiene le funzioni di indirizzo e coordinamento in relazione al presente appalto per assicurare unitarietà e qualità degli interventi e in particolare provvede con proprie risorse umane ed organizzative:

- a) all'analisi della domanda generale riferita al servizio;
- b) alla programmazione dello stesso su base temporale prolungata;
- c) alla determinazione dei criteri e delle modalità di rapporto con l'utenza,
- d) alla verifica degli interventi, anche in termini di corretta esecuzione;
- e) ai rapporti con altre Amministrazioni Pubbliche in relazione a profili programmatori e di garanzia per l'utenza (fatti salvi i profili operativi del servizio, comunque rientranti nelle competenze dell'I.A.);
- f) alle determinazioni in ordine alle prestazioni con riferimento agli utenti/fruitori (eventuali cassazione, modifiche ecc.).

L'A.C. svolge le attività di propria competenza, anche in sinergia e collaborazione con gli operatori dell'I.A. e con il referente della stessa, con il quale si impegna a mantenere una continua collaborazione al fine di un ottimale svolgimento del servizio e di un proficuo rapporto con i fruitori dello stesso.

Sono a carico dell'A.C. i costi relativi:

- ⇒ ai consumi di energia elettrica, gas, ed acqua occorrenti per il funzionamento del centro di cottura locale e dei refettori e per il riscaldamento dei locali;
- ⇒ alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, degli impianti tecnologici così come già descritto al precedente art. 42 con esclusione degli interventi resisi necessari derivanti da negligenza ovvero ad uso improprio degli impianti /arredi;
- ⇒ alla predisposizione degli elenchi mensili per la rilevazione delle presenze degli utenti in mensa sia per la Scuola d'infanzia che per la Scuola Primaria.

Art. 65

Direzione dell'esecuzione del contratto

L'A.C. procede alla verifica di conformità dei servizi acquisiti nell'ambito dell'appalto oggetto del presente capitolato attraverso il Direttore dell'esecuzione in base a quanto previsto dall'art. 119 del D.Lgs. n. 163/2006 e dal contratto d'appalto.

Le attività di verifica di conformità dei servizi sono dirette a certificare che le prestazioni contrattuali siano state eseguite a regola d'arte sotto il profilo tecnico e funzionale, in conformità e nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e prescrizioni del contratto, nonché nel rispetto delle eventuali leggi di settore.

L'A.C. provvederà a nominare il Direttore dell'esecuzione secondo le disposizioni in materia.

Il D.E:

- procede alla redazione di un verbale di avvio dell'esecuzione del contratto, in contraddittorio con la ditta;
- procede alla verifica di conformità in corso di esecuzione (corrispondenza fra prestazioni rese e condizioni/termini contrattuali);

- procede alla verifica di conformità, entro 30 giorni dall'ultimazione delle prestazioni e rilascia il certificato attestante l'avvenuta ultimazione delle prestazioni;

TITOLO III

VIGILANZA E CONTROLLO

Art. 66

Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi dell'A.S.L.
- l'Ufficio Servizi alla persona rappresentato dal Responsabile dell'Area Amministrativa o da suo facente funzione;
- La Direzione dell'Istituzione "Il Novello Don Franco Comaschi";
- le strutture specializzate eventualmente incaricate dall'A.C.
- il Direttore dell'esecuzione appositamente individuato;
- la Commissione Mensa.

Art. 67

Verifiche in ordine all'esecuzione del contratto – Tipologia dei controlli

L'A.C. effettua controlli specifici articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio, sui servizi appaltati, per verificarne la rispondenza operativa e la coerenza funzionale rispetto al disciplinare prestazionale definito nel presente capitolato d'appalto.

I controlli sono effettuati sul rispetto degli assetti organizzativi del servizio, delle prestazioni concordate e dei livelli degli standard qualitativi desunti dall'associazione tra quelli stabiliti dal presente capitolato e da quelli indicati nell'offerta dell'I.A.

A tale scopo è facoltà dell'A.C. effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso i centri di cottura, i mezzi di trasporto e i refettori.

L'A.C. può effettuare anche verifiche sulla soddisfazione degli utenti dei servizi appaltati.

I tecnici incaricati dall'A.C. ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'I.A. Viceversa, il personale dell'I.A. non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

Le ispezioni riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- i procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio delle derrate nelle celle;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- temperatura di servizio delle celle;
- controllo delle date di scadenza dei prodotti;
- processi tecnologici per produrre e lavorare i prodotti alimentari;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego di sanificanti;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;

- caratteristiche dei sanificanti
- modalità di sanificazione
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle tabelle dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 porzioni);
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo delle attrezzature;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate;
- controllo delle temperature dei pasti trasportati

I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dell'I.A. o dai tecnici incaricati dall'A.C.

Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti.

Tali accertamento possono essere compiuti sia dai laboratori dell'A.S.L. locale che dai laboratori di soggetti incaricati dall'A.C.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa.

I tecnici specializzati incaricati dall'A.C. effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione delle analisi.

Nulla può essere richiesto all'A.C. per la quantità di campioni prelevati.

Art. 68

Diritto di controllo della Commissione Mensa

La Commissione Mensa svolge le funzioni sotto elencate, nell'interesse dell'utenza e di concerto con l'A.C.:

- un ruolo di collegamento tra l'utenza e l'A.C. facendosi carico di riportare le diverse istanze che provengono dall'utenza stessa;
- un ruolo di monitoraggio della qualità del pasto, con verifica del rispetto del menù e della pulizia degli ambienti. L'I.A. mette a disposizione in ogni refettorio le stoviglie a perdere, necessarie per l'assaggio del cibo.
- un ruolo consultivo per quanto riguarda le variazioni del menù scolastico, nonché le modalità di erogazione del servizio.

E' fatto assoluto divieto alla Commissione Mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'I.A.

I membri della Commissione mensa durante tutti i giorni dell'anno scolastico possono visitare il centro cottura e i locali della refezione nel rispetto di quanto stabilito dal "*Regolamento sul funzionamento della Commissione mensa*" approvato con delibera G.C. n. 195/2000 e succ. modificato con delibera G.C. n. 25/2003.

Art. 69

Conservazione dei campioni

Al fine di garantire adeguati controlli ed analisi, anche al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. ha l'obbligo di prelevare giornalmente due campioni di gr. 150

ciascuno di ogni prodotto somministrato, confezionarli in sacchetti sterili e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a + 4°C e l'altro in congelatore a temperatura di - 18°C per 72 ore.

Sui sacchetti dovrà essere riportata la data e l'ora del prelievo e denominazione del prodotto .

Il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione, se possibile, in 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. Nel caso in cui si verifica la necessità di effettuare l'analisi di laboratorio, e non sia possibile procedere a tale analisi per mancanza dei campioni suddetti, l'A.C. può applicare una sanzione fino a 2.000,00 EURO.

L'I.A. dovrà individuare un laboratorio di analisi e controllo qualitativo, batteriologico e chimico, iscritto negli elenchi predisposti dalla Regione, e dovrà darne comunicazione all'A.C., prima dell'inizio del servizio, unitamente alla documentazione relativa all'accreditamento.

I referti delle analisi dovranno essere sempre disponibili per eventuali controlli da parte dell'ASL e dell'A.C.

Art. 70 **Rilievi alla Ditta di gestione**

L'A.C. farà pervenire all'I.A., per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

L'I.A. è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate entro 10 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione, trasmessa anche via fax o PEC, in relazione alle contestazioni mosse.

Se entro il suddetto termine l'I.A. non fornirà nessuna giustificazione o se le giustificazioni prodotte non sono adeguate, l'A. C. applicherà le norme previste dal contratto.

Art. 71 **Penalità**

Ove si verificano inadempienze da parte dell'I.A. nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali saranno applicate dall'A.C., con atto del Responsabile del servizio, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, in relazione alla gravità delle inadempienze le seguenti sanzioni:

Standard merceologici

€ 500,00	mancato rispetto degli standards previsti dalle Tabelle merceologiche
€ 500,00	confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia
€ 500,00	etichettatura non conforme alla vigente normativa

Quantità

€ 250,00	non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati o della quantità di materie prime rispetto a quanto ordinato
€ 1.000,00	totale mancata consegna dei pasti ordinati, o delle materie prime necessarie alla preparazione dei pasti
€ 500,00	totale mancata consegna di una portata/materia prima, presso ogni singolo plesso scolastico
€ 200,00	mancata consegna di pasti/materie prime destinati alle diete speciali personalizzate
€ 200,00	mancata consegna di materiale a perdere
€ 500,00	mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione

Rispetto del menù

€ 250,00	mancato rispetto del menù previsto (primo piatto)
€ 250,00	mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto)
€ 125,00	mancato rispetto del menù previsto (contorno)
€ 125,00	mancato rispetto del menù previsto (frutta)
€ 250,00	mancato rispetto fornitura prodotti biologici certificati

Igienico-sanitari

€ 500,00	rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti/materie prime
----------	---

€ 500,00	rinvenimento di parassiti
€ 1.000,00	rinvenimento di prodotti alimentari scaduti
€ 500,00	inadeguata igiene di attrezzature e utensili
€ 500,00	inadeguata igiene degli automezzi
€ 2.500,00 penale	mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica. In caso di recidiva la sarà elevata a € 3.600,00
€ 2.500,00	fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana
€ 500,00	mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i centri di produzione dei pasti e/o presso i centri di ristorazione (refettori)
da € 500,00 ad € 2.000,00	in caso di impossibilità all'esecuzione di controlli di laboratorio per mancanza dei campioni di cui all'art. 69 del presente capitolato.
€ 200,00	mancata consegna del materiale detergente/sanificazione
€ 500,00	conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente
€ 500,00	temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente
€ 500,00	mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i centri di produzione dei pasti
€ 500,00	mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti
€ 500,00	mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione (refettori)

Tempistica

€ 250,00	mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore ai 10 minuti dall'orario previsto
€ 250,00	mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente

Personale

€ 1.000,00	mancato rispetto delle norme sul personale
€ 1.000,00	mancato rispetto delle norme legislative in materia di salute del personale

Varie

€ 250,00	ogniquale volta viene negato l'accesso agli incaricati dell'A.C. ad eseguire i controlli di conformità
€ 300,00	per ciascuna delle violazioni delle altre norme del presente capitolato.

In caso di evento non esplicitato nella casistica sopra menzionata, ove possibile, l'A.C. si riserva la facoltà di applicare la sanzione seguendo il principio dell'assimilazione.

La rilevazione degli adempimenti può aversi, da parte dell'A.C.;

- nell'ambito delle attività di verifica e di controllo sulla regolare esecuzione dell'appalto;
- a seguito di verifiche specifiche, condotte sulla base di segnalazioni prodotte da soggetti fruitori dei servizi oggetto del presente appalto;
- a seguito di reclami circostanziati, formulati per iscritto da soggetti fruitori dei servizi oggetto del presente appalto.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali verranno contestati per iscritto, all'I.A. e quest'ultima avrà facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro dieci giorni dal ricevimento della nota di contestazione, trasmessa con fax/PEC.

Il Responsabile del servizio, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dall'I.A., potrà graduare l'entità della penalità da applicare fino al massimo come sopra stabilito, sulla base degli esiti della valutazione stessa. In caso di mancata presentazione o accoglimento delle controdeduzioni l'A.C. procederà all'applicazione delle penali negli importi sopra individuati.

Il Responsabile non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste. Egli potrà altresì stabilire di non applicare alcuna penalità qualora l'inadempimento – seppure accertato – non rivesta carattere di gravità, non abbia comportato danni, neppure d'immagine, per l'A.C., non abbia causato alcun disservizio e si sia verificato per la prima volta (dovranno sussistere tutte e quattro le condizioni).

L'A.C. potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con quanto dovuto all'I.A. per l'esecuzione della fornitura/servizio, ovvero, in difetto, avvalersi del deposito cauzionale, che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato. L'I.A. prende atto che l'applicazione delle penali non preclude il diritto dell'A.C. di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

In caso di inadempimento contrattuale da cui derivi un possibile pregiudizio per la regolare prosecuzione del servizio di ristorazione scolastica e di fornitura pasti presso il CDI, l'A.C. ha facoltà di ricorrere a terzi per l'esecuzione della fornitura/servizio di cui al presente Capitolato, addebitando all'I.A. i relativi costi sostenuti ed i danni eventualmente derivati al Comune.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 15% del totale del contratto.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno dell'I.A.

TITOLO IV

PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 72

Prezzo del pasto

Il prezzo di aggiudicazione è impegnativo e vincolante e omnicomprensivo, dovrà tenere pertanto conto di tutti gli oneri previsti dal presente capitolato, degli oneri relativi alla sicurezza, degli oneri derivanti dalla corretta applicazione del contratto di lavoro, nonché delle proposte formulate nell'offerta tecnica.

Nel prezzo unitario di un pasto, così come esposto in offerta, si intendono interamente compensati dall'A.C. all'I.A. tutti i servizi prestati nell'esecuzione del presente capitolato. Si intende compensata, pertanto, ogni voce relativa alle derrate alimentari, preparazione, cottura, contenitori termici, attrezzature/utensili vari, materiale a perdere, prodotti per la pulizia, sanificazione e disinfezione dei locali del centro cottura e dei terminali di distribuzione, trasporto, consegna, personale ed in ogni voce riguardante l'attività, oneri o incombenze che il capitolato o la legge non pongano esplicitamente a carico dell'A.C..

Art. 73

Pagamenti per la preparazione, veicolazione e somministrazione dei pasti- Fatture

Il corrispettivo che l'A.C. dovrà corrispondere all'I.A., sarà calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto di cui all'articolo precedente, moltiplicato per il numero **effettivo** dei pasti forniti e preparati.

L'I.A. è tenuta a predisporre un rendiconto analitico delle forniture realizzate nel periodo di riferimento indicato in fattura, nonché ad allegarlo alla stessa per consentire all'A.C. la verifica delle stesse.

Al pagamento delle prestazioni vi provvederanno in maniera distinta:

- l'Amministrazione Comunale per il servizio di refezione scolastica (Scuola Primaria e Scuola d'Infanzia);
- l'Istituzione "Il Novello Don Franco Comaschi" per il servizio di fornitura pasti presso il CDI per anziani.

Il pagamento delle fatture sarà disposto, con atto del Responsabile del servizio e del Direttore dell'Istituzione, entro 60 giorni dal ricevimento al Protocollo Generale del Comune di regolari fatture distinte per ogni tipologia di servizio (Scuola Primaria e Scuola d'infanzia) e al Protocollo dell'Istituzione di regolari fatture distinte per ogni tipologia di servizio (colazioni/pranzi/merende) ed è subordinato alla regolarità del DURC (Documento Unico di regolarità contributiva) che l'A.C./Istituzione provvederanno ad acquisire d'ufficio mediante richiesta all'INPS/INAIL. In caso di irregolarità del DURC, le liquidazioni

saranno sospese fino a regolarizzazione dello stesso, pertanto il termine sopra previsto per il relativo pagamento, decorrerà dall'acquisizione del DURC regolare.

Le fatture dovranno essere emesse sulla base del numero effettivo dei pasti rispettivamente forniti e preparati, nel singolo mese di riferimento. La determinazione del termine per il pagamento è superiore a quanto previsto dall'art. 4, comma 2 del D.Lgs. n. 231/2002 in ragione di esigenze operative dell'A.C.

La liquidazione delle fatture dovrà essere sospesa qualora siano stati contestati all'I.A. addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo.

In caso di presentazione di fatture irregolari da parte dell'I.A., il pagamento verrà sospeso dalla data di contestazione della stessa da parte di A.C.

Per gli eventuali ritardi o sospensioni dei pagamenti in seguito ad esito negativo dei controlli sopradetti, l'I.A. non potrà opporre eccezione all'A.C, né avrà titolo a risarcimento del danno, né ad alcuna pretesa.

Le fatture dovranno essere intestate ed inviate a: Comune di Travacò Siccomario Via Marconi n. 37 – 27020 Travacò Siccomario (PV), per i servizi di ristorazione scolastica e all'Istituzione “Il Novello Don Franco Comaschi Via Santuario del Novello n. 16 – 27020 Travacò Siccomario per il servizio di fornitura pasti presso il CDI .

Le fatture devono essere redatte in lingua italiana e devono necessariamente contenere, oltre agli elementi obbligatoriamente previsti dall'art. 21 del D.P.R. n. 633/1972, i seguenti elementi:

- estremi della comunicazione dell'A.C. con la quale la stessa ha informato l'I.A. dell'impegno e della copertura finanziaria (ai sensi dell'art, 191, comma 1 del D.Lgs. n. 267/2000);
- l'eventuale esplicitazione dei riferimenti comportanti l'applicazione di particolari regimi fiscali o di esenzione dall'IVA, se riferibili alle prestazioni oggetto dell'appalto;
- tutti i riferimenti bancari per il pagamento, dettagliati secondo le codificazioni IBAN e nel rispetto delle norme sulla tracciabilità dei flussi finanziari.

Qualora l'appalto sia realizzato da più soggetti raggruppati temporaneamente (RTI o ATI), l'A.C. procederà al pagamento delle fatture emesse dalla mandataria/capogruppo, che dovrà indicare in modo dettagliato le attività e la misura delle stesse realizzate dai singoli componenti del raggruppamento.

Art. 74.

Tracciabilità dei flussi finanziari

L'I.A. è tenuta ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto.

In relazione a quanto previsto dal precedente comma, l'I.A. è tenuta, in particolare:

- a) a comunicare all'Amministrazione di Travacò Siccomario e all'Istituzione “Il Novello Don Franco Comaschi” i dati relativi al conto corrente dedicato sul quale saranno effettuati i versamenti dei corrispettivi dell'appalto;
- b) ad effettuare ogni transazione relativa all'appalto avvalendosi di banche o Poste Italiane S.p.a., esclusivamente con gli strumenti di pagamento consentiti dall'art. 3 della legge n. 136/2010;
- c) a riportare su ogni documento contabile il CIG (Codice Identificativo di Gara) atto a identificare la procedura di gara.

L'Amministrazione verifica in occasione di ogni pagamento all'appaltatore e con interventi di controllo ulteriori l'assolvimento, da parte dello stesso, degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Art. 75

Revisione del prezzo

Il prezzo offerto in sede di gara è da intendersi bloccato per l'intera durata del contratto, fatto salvo quanto sotto descritto.

Trascorso 1 anno dalla data di aggiudicazione e ad istanza della parte interessata, i prezzi oggetto del presente contratto sono assoggettati a revisione periodica su base annuale, secondo quanto previsto dall'art. 115 del D.Lgs. n. 163/2006 Codice dei contratti pubblici e succ. mod. e int.

La richiesta di revisione dei prezzi è sottoposta a specifica istruttoria, condotta dal Responsabile di Area/Direttore dell'Istituzione responsabili del processo di acquisto dei servizi/beni oggetto del presente appalto, assumendo a riferimento come indicatori i dati elaborati dall'Osservatorio ai sensi dell'art. 7, comma 4 lett. c) e comma 5) del Codice dei contratti pubblici.

Qualora non siano disponibili i dati di cui al richiamato art. 7 del Codice dei contratti pubblici, il soggetto deputato a realizzare l'istruttoria di verifica assume a riferimento generale l'indice dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati (indice FOI), elaborato dall'ISTAT.

Entro il 30° giorno successivo al ricevimento della richiesta, l'A.C. comunicherà alla controparte l'esito di tale esame e l'adeguamento sarà riconosciuto con decorrenza dalla data di arrivo dell'istanza al protocollo Generale del Comune/Istituzione.

In ogni caso deve escludersi qualunque possibilità di revisione prezzi con decorrenza retroattiva rispetto alla data della richiesta.

In relazione alla revisione per l'adeguamento dei prezzi non è considerata circostanza imprevedibile di cui all'art. 1664 del Codice Civile la sottoscrizione di nuovi contratti collettivi nazionali di lavoro o di altri accordi territoriali o aziendali in sostituzione di quelli scaduti.

Art. 76

Gestione pagamenti utenti

La gestione dei rapporti tariffari e degli incassi relativi agli utenti del servizio sarà a totale carico degli uffici competenti del Comune di Travacò Siccomario e dell'Istituzione Il Novello "Don Franco Comaschi".

TITOLO V

CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 77

Decadenza dall'aggiudicazione

L'I.A. incorre nella decadenza dall'aggiudicazione e dal contratto nel caso in cui, pur dando corso all'esecuzione del servizio, risulti evidente che la stessa non è nelle condizioni di poter idoneamente eseguire le obbligazioni discendenti dal contratto.

Costituisce altresì causa automatica di decadenza dall'aggiudicazione la mancata stipula della polizza assicurativa come meglio precisato nell'art. 60 del presente capitolato.

Determina la revoca dell'aggiudicazione:

- la mancata consegna della polizza e relativa quietanza di cui al comma precedente;
- la mancata costituzione della garanzia definitiva di cui al comma 1 dell'art. 61 del presente capitolato;
- l'utilizzo di modalità di pagamento difformi da quelle previste all'art. 74 del presente capitolato .

Art. 78

Rinuncia dell'aggiudicazione

Qualora l'I.A. non intenda accettare l'aggiudicazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria presentata in sede di gara e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dal Comune.

Art. 79

Cause di risoluzione del contratto

Ai sensi dell'art. 1456 del codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale, in aggiunta al caso disciplinato al penultimo comma dell'art. 71 del presente capitolato " *Penalità* ", le seguenti ipotesi:

- fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale a carico dell'I.A.
- abbandono dell'appalto.
- impiego di personale non dipendente dall'I.A.

- grave e reiterata inosservanza delle norme regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria, formalmente contestate e conclusesi con avvenuta applicazione della penale, che si verificano più di 3 volte per la medesima ipotesi di inadempimento;
- gravi e reiterata violazione e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche formalmente contestate e conclusesi con avvenuta applicazione della penale, che si verificano più di 3 volte per la medesima ipotesi di inadempimento;
- Reiterati inadempimenti rispetto agli obblighi del contratto che si verificano per di 3 volte per la medesima ipotesi di inadempimento;
- Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D. Lgs. 26 maggio 1997, n° 155
- Verificarsi di casi di intossicazione alimentare conseguente all'ingerimento da parte di commensali di cibi preparati con derrate avariate e/o contaminate utilizzate/fornite dall'I.A.
- mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;
- mancato rispetto dei contratti collettivi giudizialmente e definitivamente accertato;
- mancato rispetto delle norme in materia di tracciabilità dei flussi finanziari;
- ottenimento del DURC negativo per due volte consecutive (previa contestazione dell'addebito e assegnazione di un termine non inferiore a 15 giorni per la presentazione delle controdeduzioni);
- Immotivata o ingiustificata interruzione del servizio;
- cessione anche parziale del contratto, o subappalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- inosservanza, da parte dell'I.A. degli obblighi previsti dalla normativa vigente in materia di lavoro e di sicurezza nei confronti dei dipendenti impiegati nell'appalto;
- difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta e accettato dal Committente
- mancata prestazione del servizio di trasporto pasti, fatte salve le cause di forza maggiore. Non sono in ogni caso considerate causa di forza maggiore gli scioperi, le agitazioni sindacali e le condizioni meteorologiche, salvo quelle derivanti da calamità naturali.
- perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso al servizio;
- accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;
- sentenza passata in giudicato per frodi verso la stazione appaltante o per violazioni degli obblighi sulla sicurezza sul lavoro;
- mancato espletamento del servizio per reiterate assenze del personale, non sostituito;
- mancato reintegro della cauzione definitiva qualora la stessa, in fase di esecuzione del contratto sia escussa parzialmente e totalmente;
- reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione dell'appalto, altre gravi violazioni degli obblighi derivanti alla Ditta dal Capitolato e dal contratto, ovvero ogni altra circostanza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

L'A.C potrà altresì procedere alla risoluzione del contratto in tutti i casi previsti dal Codice Civile e dal nuovo Codice dei Contratti D.Lgs. n. 163/2006 sebbene qui non menzionati.

Nelle ipotesi di cui al presente articolo, il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del comune in forma di lettera raccomandata/fax/PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Nei casi sopra elencati l'I.A. incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'A. C. salvo il diritto del Comune al risarcimento di tutti i conseguenti danni.

Art. 80

Procedure di affidamento in caso di fallimento dell'aggiudicatario appaltatore o risoluzione del contratto per inadempimento dell'aggiudicatario appaltatore.

In caso di fallimento dell'aggiudicatario appaltatore o di risoluzione del contratto ai sensi degli articoli 135 e 136, o di recesso dal contratto ai sensi dell'art. 11, comma 3 del D.P.R. n. 252/1998, l'Amministrazione interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla presente procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento delle prestazioni. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, escluso l'originario aggiudicatario.

L'affidamento avviene alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta dal soggetto progressivamente interpellato, sino al quinto migliore offerente in sede di gara.

In caso di fallimento o di indisponibilità di tutti i soggetti interpellati ai sensi dei commi precedenti, l'A.C. può procedere all'affidamento del complemento delle prestazioni oggetto del presente contratto, mediante procedura negoziata senza pubblicazione di bando, ai sensi dell'art. 57 del Codice dei contratti se l'importo delle prestazioni da completare è pari o superiore alle soglie di cui all'articolo 28 del D.Lgs. n. 163/2006, ovvero nel rispetto dei principi del Trattato a tutela della concorrenza, se l'importo suddetto è inferiore alle soglie di cui all'art. 28 del Codice dei contratti pubblici.

Qualora il fallimento dell'aggiudicatario appaltatore o la risoluzione del contratto per grave inadempimento del medesimo intervenga allorché le prestazioni siano già state realizzate per una percentuale non inferiore al 70 per cento, e l'importo netto residuo delle prestazioni non superi l'importo delle soglie di cui all'articolo 28 del D.Lgs. n. 163/2006, l'Amministrazione può procedere all'affidamento del completamento delle prestazioni direttamente mediante la procedura negoziata senza pubblicazione di bando ai sensi dell'art. 57 dello stesso Codice dei contratti pubblici.

Art. 81 **Recesso unilaterale dell'Amministrazione**

L'A.C. si riserva la facoltà di recedere dal contratto, in qualunque tempo e fino al termine del servizio, per motivi di pubblico interesse o per giusta causa.

Si conviene che per giusta causa si intende, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:

l'insolvenza o il grave dissesto economico e finanziario dell'I.A. risultante dall'avvio di una procedura concorsuale o dal deposito di un ricorso/istanza che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari della Ditta;

In caso in cui l'I.A. perda i requisiti minimi richiesti per la partecipazione alla gara pubblica attraverso la quale la stessa si è aggiudicata la fornitura, nonché quelli richiesti per la stipula del relativo contratto;

Ogni altra fattispecie che faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il presente contratto.

Il recesso è esercitato per iscritto mediante invio di apposita comunicazione a mezzo di lettera raccomandata con avviso di ricevimento/fax o PEC.

Il recesso non può avere effetto prima che siano decorsi venti (20) giorni dal ricevimento della comunicazione di cui al comma precedente.

Qualora l'Amministrazione si avvalga della facoltà di recesso unilaterale, essa si obbliga a pagare all'appaltatore un'indennità corrispondente a quanto segue:

- prestazione già eseguita dall'appaltatore al momento in cui viene comunicato l'atto di recesso, così come attestata dal verbale di verifica redatto dall'A.C. , purchè la fornitura sia stata eseguita correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali;
- spese sostenute dall'appaltatore;
- un decimo dell'importo del servizio non eseguito calcolato sulla differenza tra l'importo dei quattro quinti (4/5) del prezzo contrattuale e l'ammontare netto delle prestazioni eseguite.

L'I.A. ha diritto al pagamento di quanto sopra, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, ed a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 Cod. civ.

Art. 82 **Cause ostative all'esecuzione dell'appalto e sospensione dello stesso per volontà dell'Amministrazione – Recesso dell'appaltatore**

Per ragioni di pubblico interesse o per fatti sopravvenuti non imputabili all'Amministrazione, la stessa può sospendere l'esecuzione delle prestazioni relative al presente appalto per tutta la durata della causa ostativa.

Decorso un periodo di sei (6) mesi è facoltà dell'appaltatore recedere dal contratto senza diritto ad indennizzo alcuno, fatto salvo il pagamento delle prestazioni rese.

L'Amministrazione, fermo quanto previsto nel comma precedente, si riserva la facoltà di sospendere l'esecuzione della prestazione per un periodo complessivo massimo di sei (6) mesi senza che l'appaltatore possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità
L'A.C. provvede a comunicare per iscritto all'I.A. la sospensione dell'esecuzione almeno 24 (ventiquattro) ore prima della data fissata per la sua decorrenza.

TITOLO VI

CONTROVERSIE

Art. 83

Risoluzione in via transattiva di controversie inerenti l'esecuzione del contratto

La risoluzione delle controversie relative a diritti soggettivi ed inerenti l'esecuzione del contratto relativo al presente appalto può essere definita dall'A.C. e dall'I.A., avvalendosi di quanto stabilito dall'art. 239 del Codice dei Contratti pubblici, mediante transazione ai sensi dell'art. 1965 del Codice civile.

La proposta di transazione può essere formulata:

- dall'appaltatore, per essere presentata all'esame del dirigente competente dell'A.C.;
- dal dirigente competente dell'A.C., per essere rivolta all'I.A., previa audizione della medesima

La transazione deve avere forma scritta, a pena di nullità

Art. 84

Devoluzione delle controversie non risolvibili in via transattiva

La risoluzione delle controversie inerenti l'esecuzione del contratto relativo al presente appalto non rimediabili mediante transazione o accordo similare in base al precedente articolo, e deferita alla competenza del Foro di Pavia.

E' comunque fatta salva la devoluzione esclusiva al giudice amministrativo di tutte le controversie riferibili alle fattispecie ed ai casi individuati dall'art. 244 del Codice dei contratti pubblici.

TITOLO VII

NORME FINALI e TRANSITORIE

Art. 85

Stipulazione del contratto di appalto

Il contratto relativo al presente appalto è stipulato entro 60 (sessanta) giorni dall'efficacia dell'aggiudicazione definitiva, fatta salva la facoltà dell'A.C. di concordare con l'I.A. diverso termine in differimento.

Se la stipulazione del contratto non avviene nel termine fissato, ovvero il controllo di cui all'art. 12, comma 3 del D.Lgs. n. 163/2006, non avviene nel termine ivi previsto, l'aggiudicatario può mediante atto notificato all'A.C. sciogliersi da ogni vincolo o recedere dal contratto. All'aggiudicatario non spetta alcun indennizzo, salvo il rimborso delle spese contrattuali documentate se versate.

Nel caso si sia dato avvio all'esecuzione del contratto in via d'urgenza, l'aggiudicatario ha diritto al rimborso delle spese sostenute per le prestazioni espletate su ordine del direttore dell'esecuzione.

Il contratto relativo al presente appalto non può comunque essere stipulato prima di 35 (trentacinque) giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione definitiva ai sensi dell'art. 79 del Codice dei Contratti.

L'esecuzione d'urgenza durante il termine dilatorio, di cui al punto precedente, è consentita se la mancata esecuzione immediata della prestazione determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico. In tal caso l'esecuzione del contratto può avere inizio anche nelle more della stipula del contratto, qualora l'A.C. lo

richiede, in relazione a casi di straordinaria necessità e urgenza e nei modi e condizioni previste nel Regolamento di attuazione del Codice dei contratti.

Il contratto relativo al presente appalto è stipulato mediante forma pubblica amministrativa a cura dell'ufficiale rogante dell'A.C. tra i seguenti soggetti: Rappresentante dell'Amministrazione Comunale, Rappresentante dell'Istituzione e Rappresentante Legale della Ditta aggiudicataria.

Art. 86 **Spese, imposte e tasse**

Tutte le spese inerenti la stipulazione del contratto relativo al presente appalto sono a carico dell'I.A., con riferimento particolare:

- a) all'assolvimento dell'imposta di bollo;
- b) all'assolvimento dell'imposta di registro, per quanto stabilito dal successivo comma;
- c) alla riproduzione del contratto e dei suoi allegati.

Il contratto relativo al presente appalto è soggetto a registrazione ad imposta fissa, ai sensi di quanto disposto dagli articoli 10 e 11, nonché dalla Tariffa parte I, art. 11 del D.P.R. n. 131/1986.

Art. 87 **Clausola di rinvio**

Per tutto quanto non disciplinato, indicato e precisato nel presente Capitolato ai fini della regolazione dei rapporti tra le parti e dei rispettivi obblighi od oneri, l'A.C. e l'I.A. fanno riferimento alle disposizioni del Codice Civile e di altre leggi vigenti per la disciplina di aspetti generali in materia di contratti, nonché alle disposizioni di leggi e regolamenti vigenti specificamente deputati a disciplinare i contratti pubblici.

Art. 88 *Trattamento di dati personali nell'esecuzione del contratto*

Nella procedura di gara saranno rispettati i principi di riservatezza delle informazioni fornite, ai sensi del D.L. N° 196 del 30/06/2003, compatibilmente con le funzioni istituzionali, le disposizioni di legge e regolamenti concernenti i pubblici appalti e le disposizioni riguardanti il diritto di accesso ai documenti e alle informazioni.

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 l'Impresa appaltatrice è designata quale Responsabile del trattamento dei dati personali che saranno raccolti in relazione all'espletamento delle attività inerenti il presente appalto e si obbliga a trattare i dati esclusivamente al fine dell'esecuzione dello stesso.

L'I.A. dichiara di conoscere gli obblighi previsti dal D.Lgs. n. 196/2003 e dai provvedimenti generali ad esso correlati a carico del Responsabile del trattamento e si obbliga a rispettarli, nonché a vigilare sull'operato degli incaricati del trattamento.

L'A.C./Istituzione e l'I.A. prestano il proprio reciproco consenso al trattamento dei propri dati personali all'esclusivo fine della gestione amministrativa e contabile del contratto relativo al presente appalto con facoltà, solo ove necessario per tali adempimenti, di fornirli anche a terzi.

Art. 89 **Accettazione espressa di clausole contrattuali**

Ai sensi dell'art. 1341, comma 2 del Codice civile l'I.A. approva tutte le clausole contenute nel presente capitolato.

**Responsabile del Procedimento: Bailo Giovanna Telefono 0382/482003 - 482230- Fax 0382/482303
e_mail: giovanna.bailo@comune.travacosiccomario.pv.it**

ALLEGATI

Sono allegati al presente Capitolato Speciale di Appalto, divenendone parte integrante e sostanziale, i seguenti allegati tecnici predisposti dall'U.O.C. Igiene Alimenti e Nutrizione – Dip. Prevenzione Medico – ASL di Pavia:

- Allegato 1 Qualità delle materie prime
- Allegato 2 Schema dietetico tipo scolastico
- Allegato 3 Prospetto grammature
- Allegato 4 Metodi di cottura
- Allegato 5 Norme generali per l'applicazione del menù
- Allegato 6 N. 1 DUVRI



COMUNE DI TRAVACO' SICCOMARIO
PROVINCIA DI PAVIA

Prospetto economico oneri complessivi necessari per

**AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA
SCUOLA PRIMARIA E SCUOLA D'INFANZIA E DI FORNITURA
PASTI CALDI, COLAZIONI E MERENDE PER IL CENTRO
DIURNO INTEGRATO "IL NOVELLO DON FRANCO COMASCHI"**

PERIODO: SETTEMBRE 2012 – GIUGNO 2016

Prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi / dei complessi prestazionali

Spesa per l'acquisizione del servizio	Spesa relativa alla base d'asta: €. 739.822,00 + IVA. + costi della sicurezza non soggetti a ribasso: €. 2.240,00 + Iva Totale a base d'asta: € 742.062,00 + Iva
Costi per oneri procedurali	Pagamento contributo per procedura selettiva ad Autorità per la Vigilanza sui Contratti pubblici: €. 375,00
Spese per le commissioni giudicatrici	Compensi per eventuali incarichi ad esperti esterni, quando nominati in base all'art. 84, comma 8 del D.Lgs. n. 163/2006 e all'art. 282 del D.P.R. n. 207/2010: €. 500,00
Spese per la pubblicità legale	Costi preventivabili per la pubblicazione del bando di gara nella Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea nonché degli estratti sui quotidiani nazionali (artt. 66/124 del D.Lgs. n. 163/2006): €. ///// pubblicazione gratuita € ///// pubblicazione gratuita
Spese per attività relative all'esecuzione del contratto	Compenso per incarico ad un esperto esterno quale direttore dell'esecuzione del contratto (art. 300, commi 2 e 4 del D.P.R. n. 207/2010): €. /////.
Spese per le verifiche di conformità di esecuzione	Compensi per incarichi ad esperti esterni (singoli o in commissione) per attività di verifica di conformità ipotizzabili in rapporto a previsioni del capitolato speciale (art. 314, comma 2 del D.P.R. n. 207/2010): €. ///
Costi relativi all'IVA e ad eventuali altre imposte e contributi dovuti per legge	Costi per IVA applicabile all'appalto (calcolando i costi massimi se il servizio può essere svolto da prestatori con differente IVA applicabile o la fornitura ha regimi IVA differenziati): €. 42.352,00 (Iva 4% € 21.086,80 + Iva 10% € 21.265,20). Costi per altre imposte riferibili all'appalto (non riconducibili ad oneri dell'appaltatore): €. /////
Altri costi eventuali riferibili all'appalto	Opzioni relative alla proroga e alla revisione prezzi presunti € 100.507,50 + IVA



COMUNE DI TRAVACO' SICCOMARIO
PROVINCIA DI PAVIA

Relazione tecnica-illustrativa relativa a

**AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA
SCUOLA PRIMARIA E SCUOLA D'INFANZIA E DI FORNITURA
PASTI CALDI, COLAZIONI E MERENDE PER IL CENTRO
DIURNO INTEGRATO "IL NOVELLO DON FRANCO COMASCHI"**

PERIODO: SETTEMBRE 2012 – GIUGNO 2016

Relazione tecnica-illustrativa con riferimento al contesto in cui è inserito il servizio.

1. Tipologia dell'appalto.

<input checked="" type="checkbox"/> Servizi	<input type="checkbox"/> Fornitura
<input type="checkbox"/> Misto	

2. Descrizione sintetica dell'appalto

2.1. Elementi configurativi generali.

L'appalto ha per oggetto l'affidamento della gestione dei servizi di refezione scolastica per la Scuola Primaria e per la Scuola d'Infanzia del Comune di Travacò Siccomario, nonché del servizio di fornitura di preparazione, confezionamento, trasporto di pasti caldi in multiporzione e in monoporzioe, nonché la fornitura di colazioni e merende per il Centro Diurno Integrato "Il Novello Don Franco Comaschi", ad imprese specializzate nel settore della ristorazione.

Il servizio prevede, come prestazione principale, l'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari, compreso i prodotti dietetici per le diete speciali ed i materiali complementari (detergenti, sanificanti e materiali per la pulizia; materiale di consumo ecc) e la preparazione dei pasti per tutti gli utenti; come prestazioni secondarie il trasporto, la distribuzione/somministrazione dei pasti e pulizie stoviglie e locali, secondo le specifiche sotto riportate e differenziate per ogni tipologia di servizio.

L'appalto prevede tre diverse tipologie di servizi:

- **TIPOLOGIA A** applicabile alla Scuola Primaria che prevede la fornitura di pasti pronti trasportati in multiporzione, scodellamento e distribuzione dei pasti con personale dipendente dalla Ditta Appaltatrice attraverso l'utilizzo di cucina centralizzata messa a disposizione dalla Ditta stessa e fornitura del materiale vario di refezione e di pulizia –
Pasti presunti per anno scolastico n. 14.110 pasti (+ pasti presunti relativi all'eventuale proroga: 5.488 – da settembre a dicembre)
pasti medi/giorno n.83 presunti, per n. 170 giorni circa;
- **TIPOLOGIA B** applicabile alla Scuola d'Infanzia che prevede la fornitura di derrate alimentari crude, preparazione, scodellamento e distribuzione dei pasti con personale dipendente della Ditta Appaltatrice con il sistema della cucina convenzionale mediante l'utilizzo del centro di cottura comunali di cui è dotata la Scuola d'Infanzia e fornitura del materiale vario di refezione e di pulizia –
Pasti presunti per anno scolastico n. 12.285 pasti (+ pasti presunti relativi all'eventuale proroga: 4.300 – da settembre a dicembre)
pasti medi/giorno n. 65 presunti per n. 189 giorni circa;
- **TIPOLOGIA C**, applicabile al Centro Diurno Integrato per anziani che prevede la fornitura di pasti caldi trasportati prodotti in multiporzione per i pasti del pranzo degli ospiti del Centro Diurno Integrato (CDI) e in monoporzioe per la fornitura di pasti extra relativi alle frequenze di ospiti presso il CDI a part-time residenti nel Comune di Travacò Siccomario e/o frequenze collegate all'emergenza caldo e di pasti da somministrare all'orario della cena agli ospiti del Centro Diurno Integrato, attraverso

l'utilizzo di cucina centralizzata messa a disposizione dalla Ditta stessa – Pasti presunti:

- *prime colazioni: 10 ospiti x 6 giorni x 52 settimane = 3.120 colazioni/anno* (+ colazioni presunte relative all'eventuale proroga: 1.560 – da luglio a dicembre)
- *pranzo/cena: 28 ospiti x 6 giorni x 52 settimane = 8.736 pasti pranzo /anno* (+ pranzi/cene presunti relativi all'eventuale proroga: 4.368 – da luglio a dicembre)
- *merende: 20 ospiti x 6 giorni x 52 settimane = 6.240 merende/anno* (+ merende presunte relative all'eventuale proroga: 3.120 – da luglio a dicembre)

L'appalto si sviluppa nell'ambito del territorio comunale e le sedi di esecuzione dei servizi coincidono con le sedi scolastiche site e con la sede dell'Istituzione più precisamente:

- Scuola Primaria "Bruno Mezzadra" Via Marconi n. 1, Travaco' Siccomario, ove saranno consegnati i pasti pre-confezionati e svolto il relativo servizio di scodellamento e distribuzione;
- Scuola d'Infanzia Via Montessori n. 2, Frazione Mezzano - Travaco' Siccomario, ove saranno consegnate le derrate alimentari crude, preparati i pasti e svolto il relativo servizio di scodellamento e distribuzione.
- Centro Diurno Integrato per anziani Via Santuario del Novello n. 16 – Travacò Siccomario ove saranno consegnati i pasti caldi pre-confezionati, le merende e le derrate per la preparazione delle colazioni.

L'appalto ha durata:

- ❖ di 4 anni scolastici e precisamente per gli anni scolastici 2012/2013 - 2013/2014 - 2014/2015 - 2015/2016 per i servizi di refezione scolastica;
- ❖ di anni 3, mesi 9 e 3 settimane circa per il servizio relativo alla fornitura di pasti, merende e derrate per colazioni presso il CDI (Centro Diurno Integrato).

con decorrenza presunta (fatte salve le diverse decisioni assunte dalla Regione Lombardia e dalla Dirigenza scolastica) dal:

- 5 settembre p.v. per la scuola d'Infanzia e per il CDI
- 13 settembre p.v. per la scuola Primaria

Elemento configurativo	Rif. Norm.	Note esplicative
Stazione appaltante	Art. 3, Lgs. n. 163/2006	AMMINISTRAZIONE COMUNALE DI TRAVACO' SICCOMARIO (opera anche per conto dell'Istituzione "Il Novello Don Franco Comaschi" – Ente strumentale del Comune.)
Gara - Procedura di affidamento	Artt. 55, 56 e 57 D.Lgs. n. 163/2006	Procedura Aperta
CIG		Da acquisire da parte del RUP in sede di predisposizione atti di gara
Natura dell'appalto (tipologia)		Si configura come appalto di servizi rientranti tra quelli classificati nell'Allegato II B del D.Lgs. n. 163/2006
Tipologie di attività oggetto dell'appalto	Regolament o CPV	Le attività dell'appalto sono qualificate come "servizi alberghieri e di ristorazione" connotati dal codice CPV 55524000-9 e CPV 55521200-0

		- CAT. 17
Elemento configurativo	Rif. Norm.	Note esplicative
Durata		di 4 anni scolastici per i servizi di refezione scolastica; di anni 3, mesi 9 e 3 settimane circa per il servizio relativo alla fornitura di pasti, merende e derrate per colazioni presso il CDI (Centro Diurno Integrato).
Area di svolgimento		servizi alla persona

2.2. Elementi configurativi particolari

Tipologia attività/servizi	Classificazione CPV	Categoria
<i>Servizi di ristorazione scolastica</i>	55524000-9	17
<i>Servizio di fornitura pasti pronti per il CDI</i>	55521200-0	17

I servizi rientrano tutti in categorie comprese nell'Allegato II B del D.Lgs. n. 163/2006, con relativa applicazione alle procedure di aggiudicazione di quanto previsto dagli artt. 20, 21 e correlativamente 27 dello stesso Codice dei contratti pubblici.

3. Quadro di analisi del contesto in cui si sviluppa l'appalto

1. Configurazione del contesto rispetto al quale la stazione appaltante presuppone lo sviluppo dell'appalto.

> l'appalto si sviluppa nell'Area "Servizi alla persona" ed ha come utenti gli alunni e il personale avente diritto al pasto della scuola primaria e della scuola d'infanzia, nonché gli anziani ospiti del Centro Diurno Integrato "Il Novello Don Franco Comaschi" e gli anziani residenti nel Comune di Travacò Siccomario che usufruiscono del servizio pasti a domicilio oppure frequentanti il CDI a part-time o nei periodo di emergenza-caldo

> Le linee di intervento che si intendono perseguire sono quelle di fornire un servizio ai suddetti fruitori che sia coerente con le linee guida della Regione Lombardia in materia di refezione scolastica e di refezione nelle RSA (per analogia). Pertanto i cibi devono essere cucinati utilizzando materie prime aventi le caratteristiche tecniche/merceologiche di cui alla documentazione predisposta dall'U.O.C. Igiene Alimentare e Nutrizione dell'ASL di Pavia, seguendo le indicazioni delle tabelle dietetiche, delle grammature, nonché dei metodi di cottura stabiliti sempre dall'U.O.C Igiene Alimentare e Nutrizione dell'A.S.L. di Pavia.

Considerato che l'art. 279 comma 5 del D.P.R. n. 207 del 5/10/2010 prevede la facoltà delle Amministrazioni aggiudicatrici di prevedere nel bando requisiti ulteriori in ragione della natura dei servizi e delle forniture prestate, al fine di garantire la somministrazione di pasti aventi i requisiti di qualità previsti dalle linee guida della Regione Lombardia in materia di refezione scolastica, si ritiene opportuno prevedere che, in caso di aggiudicazione, la Ditta Appaltatrice debba utilizzare, per la produzione dei pasti trasportati per la scuola primaria e per il CDI, un centro di cottura ubicato in prossimità del territorio comunale (tempo massimo di percorrenza in condizioni di normalità: 40 minuti,

rilevabile con strumenti di abituale utilizzazione).

2. Identificazione (con focalizzazione) delle esigenze (specifiche) della stazione appaltante alle quali si vuol fornire risposta con l'appalto.

Da anni l'Amministrazione Comunale fornisce i pasti agli utenti della scuola d'infanzia, prevedendo la preparazione degli stessi direttamente presso il centro di cottura posto all'interno della stessa Scuola d'infanzia di Via Montessori n. 2. L'ottimo sarebbe poter produrre, presso la locale cucina, anche i pasti per la scuola primaria e per il Centro Diurno per anziani. Purtroppo la locale cucina non dispone di spazi e struttura logistica idonei a consentire la preparazione in loco anche dei pasti destinati alla scuola primaria/CDI. Per consentire l'utilizzo di un unico centro di cottura si renderebbero necessari lavori di ampliamento e messa in sicurezza dell'attuale locale, non preventivati in sede di formazione del bilancio comunale.

Per questo motivo l'appalto deve necessariamente prevedere diverse tipologie di servizio.

Inoltre l'Amministrazione Comunale persegue da tempo l'obiettivo di migliorare la qualità di vita dei propri cittadini.

Con delibera di Consiglio Comunale n. 46 del 28/11/2011, l'Amministrazione Comunale, ha aderito al "Patto dei Sindaci" impegnandosi a raggiungere gli obiettivi fissati dall'Unione Europea.

E' prevista pertanto in aderenza all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000 e l'art. 123 della Legge Finanziaria 2001, la fornitura di prodotti biologici con riferimento almeno a: PASTA, RISO, PANE, CEREALI IN GENERE, LEGUMI, FRUTTA E VERDURA, ogni volta che gli stessi sono presenti in menù, l'utilizzo di alimenti, tipici e tradizionali e – quando possibile – prodotti del Mercato Equo e Solidale sia per il servizio riferito alla scuola primaria che per quello riferito alla scuola d'infanzia, prevedendo tra i servizi migliorativi offerti, la possibilità di inserimento di più prodotti biologici e l'inserimento dei prodotti biologici indicati come base, anche per i pasti del CDI. Dovrà essere garantita l'origine e la rispondenza di tali prodotti fornendo la certificazione sul prodotto (marchio dell'Ente riportante il numero di riconoscimento);

I prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti, sia trasportati che cucinati in loco, devono avere le caratteristiche merceologiche fissate dall'ASL, devono essere prodotti con marchio CEE. La qualità delle materie prime impiegate, deve essere comprovata dalla Ditta mediante l'esibizione di certificazioni idonea a:

- comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della Ditta o dalla Ditta stessa ;
- consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna alla mensa terminale);
- dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna alla mensa scolastica terminale;
- comprovare che il prodotto dichiarato biologico sia effettivamente tale e cioè che si tratti di prodotti agricoli vegetali o animali ottenuti secondo le vigenti norme in materia di produzione con metodo biologico, in particolare secondo le norme del Regolamento CEE n. 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni;
- a dimostrare l'assenza nei componenti delle derrate di organismi geneticamente modificati.

A salvaguardia dell'ambiente è obbligatoria la raccolta differenziata dei rifiuti (già avviata da tempo dall'Amministrazione Comunale), e tra le migliorie sarà valutato:

- l'impiego di prodotti eco-compatibili per i servizi di sanificazione e pulizia in generale delle attrezzature e dei locali;
- la fornitura di acqua in bottigliette ecologiche;
- la fornitura di stoviglie riutilizzabili in luogo del materiale a perdere.

3. Assetto complessivo del servizio

La decisione di unificare gli affidamenti (refezione scolastica e fornitura pasti presso il CDI) ha come base:

- il principio di ottimizzazione delle procedure,
- la razionalizzazione delle spese,
- la possibilità di spuntare in sede di gara un miglior prezzo derivante dall'unificazione dell'affidamento

4. Standard essenziali dei servizi riportabili all'appalto e linee di miglioramento possibili degli standard.

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del medesimo. Tali standard sono da considerarsi minimi. E' possibile presentare proposte di miglioramento gestionale attraverso l'offerta tecnica da presentarsi in sede di gara.

Per la valutazione delle offerte si prevedono i seguenti punti:

70 punti per l'offerta tecnico/qualitativa

30 punti per l'offerta economica

Per l'offerta tecnico/qualitativa si prevedono i seguenti macro elementi di valutazione:

A ELEMENTI TECNICO GESTIONALI

A.1. Approvvigionamento e conservazione delle derrate

A.2. Trasporto dei pasti

A.3 Gestione delle diete speciali

A.4 Sanificazione ambienti, utensili e attrezzature

A.5 Gestione degli imprevisti e delle emergenze

A.6 Monitoraggio della soddisfazione dell'utente

B ORGANIZZAZIONE E FORMAZIONE DEL PERSONALE

B.1 Piano organizzativo

B.2 Figure con responsabilità di gestione o supervisione

B.3 Sostituzione del personale

B.4 Formazione del personale

C SERVIZI MIGLIORATIVI

C.1 Impiego di prodotti biologici

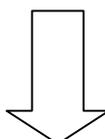
C.2 Migliorie inerenti la logistica e le attrezzature tecniche

C.3 Iniziative di educazione alimentare

C.4 Misure per il contenimento energetico e salvaguardia dell'ambiente

C.5 Contributo di sponsorizzazione

Non sono ammesse varianti progettuali



La relazione illustrativa configura le “macro” del quadro progettuale dell'appalto di servizi , strutturate in dettaglio:

- a) nel capitolato speciale, con configurazione delle specifiche tecniche e prestazionali, dei contesti di esecuzione, delle modalità particolari di sviluppo, delle implicazioni organizzative (interazioni necessarie tra stazione appaltante e futuro appaltatore);
- b) nella base d'asta (valori dell'appalto con enucleazione costi sicurezza);
- c) nella prefigurazione dei rapporti giuridici essenziali (descritti all'interno del capitolato d'appalto e che saranno poi trasferiti nello schema di contratto);
- d) nel quadro di analisi del rischio (DUVRI) elaborato dal Responsabile della Sicurezza Ing. Angelo Vitali.

Il raffronto tra la relazione illustrativa e il quadro di dettaglio prestazionale (capitolato) consente la determinazione di una prima parte del quadro economico (budget di processo).

5. Determinazione della spesa per l'acquisizione del servizio.

i prezzi unitari dei pasti da porre a base d'asta e in base ai quali viene determinato il valore complessivo a base d'asta, valutata la particolarità dei servizi richiesti , nonché i costi di svolgimento dell'attuale servizio, viene quantificato in:

- € 4,90/pasto + IVA comprese tutte le voci di costo per la preparazione, la fornitura, la distribuzione e la pulizia presso la Scuola Primaria (Tipologia A) con esclusione degli oneri per la sicurezza quantificati a corpo;
- € 5,10/pasto + IVA comprese tutte le voci di costo per la fornitura delle derrate alimentari, la preparazione, la distribuzione e la pulizia presso la Scuola d'Infanzia (Tipologia B) con esclusione degli oneri per la sicurezza quantificati a corpo;
- € 5,50/pasto + IVA comprese tutte le voci di costo per la preparazione, la fornitura, dei pasti presso il CDI (Tipologia C) con esclusione degli oneri per la sicurezza (non si rilevano oneri per questa tipologia di servizio);
- € 0,70/utente + IVA comprese tutte le voci di costo per la fornitura delle colazioni, presso il CDI (Tipologia C);
- € 0,90/utente + IVA comprese tutte le voci di costo per la fornitura delle merende, presso il CDI (Tipologia C);

Il valore complessivo stimato determinato come importo a base d'asta, derivante dalla somma delle tre tipologie di servizio A,B,C, in relazione alle rispettive durate, è di: € 742.062,00 (settecentoquarantaduemilasessantadue/00) oltre all'IVA di cui € 2.240,00 (duemiladuecentoquaranta/00) + Iva per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso (calcolati a corpo), così scomposto:

- Tipologia A € 69.139,00 + Iva x 4 anni scolastici = € 276.556,00 + Iva oltre ad € 1.060,00 + Iva per oneri non soggetti a ribasso;
- Tipologia B € 62.653,50 + Iva x 4 anni scolastici = € 250.614,00 + Iva oltre ad 1.180,00 + Iva per oneri non soggetti a ribasso;
- Tipologia C: Totale € 212.652,00 + Iva , Oneri della sicurezza pari a 0 (zero) (non sono previsti oneri considerata la tipologia di servizio) così ripartito:
 - o € 17.184,00 + Iva per il periodo da 10/09/2012 al 31/12/2012 (di cui € 672,00 + Iva per colazioni; € 14.784,00 + Iva per pasti; € 1.728,00 + Iva per merende);

- € 55.848,00 per 3 anni solari = € 167.544,00 + Iva (di cui € 6.552,00 + Iva per colazioni; € 144.144,00 + Iva per pasti; € 16.848,00 + Iva per merende);
- € 27.924,00 + Iva per il periodo da 1/1/2016 a 30/06/2016 (di cui € 1.092,00 + Iva per colazioni; € 24.024,00 + Iva per pasti; € 2.808,00 + Iva per merende);

Il valore stimato complessivo del presente appalto, rapportato alla durata di base per lo stesso e comprensivo delle opzioni previste dal Capitolato (eventuale proroga di 6 mesi e adeguamento Istat per revisione prezzo) viene quantificato, unicamente ai fini dell'individuazione del corrispondente regime normativo da applicare all'appalto (rilevanza comunitaria) in Euro 842.569,50 (ottocentoquarantaduemilacinquecentosessantanove/50) al netto dell'IVA di cui € 2.240,00 (duemiladuecentoquaranta/00) al netto dell'Iva per oneri della sicurezza, comprensivo di tutte le voci di costo per la fornitura delle derrate, della preparazione e distribuzione dei pasti del servizio di ristorazione scolastica e di fornitura pasti per il CDI.

6. Illustrazione del quadro procedurale di svolgimento dell'appalto.

Prefigurazioni essenziali:

a) Individuazione procedura di gara.

Viene individuata la procedura aperta, per l'affidamento del presente servizio, valutata la necessità di sviluppare una procedura adeguata per un contratto con durata pluriennale rilevante, che consente un confronto "diretto" con il mercato di riferimento (con riflessi sulle dinamiche concorrenziali). Si prevede quale criterio di aggiudicazione quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa (in analogia a quanto previsto dall'art. 83 del D.Lgs. n. 163/2006), anche al fine di ottenere significative indicazioni migliorative in relazione agli elementi di valore e tecnici/prestazionali. Pertanto la procedura individuata per la selezione dei contraenti sarà sviluppata nel rispetto dell'art. 20 del D.Lgs. n. 163/2006, nonché dei principi dell'ordinamento comunitario, precisando che le attività oggetto del presente appalto riguardano servizi compresi nell'allegato IIB del Codice dei contratti pubblici, con riferimento al codice CPV 55524000-9 e CPV 55521200-0 – CAT. 17 e come tale non soggiace all'obbligo dell'integrale applicazione del suddetto decreto.

b) Livello di pubblicità legale richiesto dalla normativa per l'appalto.

Considerato che per i servizi compresi nell'Allegato II B le disposizioni contenute negli artt. 20, 21 e correlativamente nell'art. 27 del D.Lgs. n. 163/2006 non stabiliscono forme di pubblicità preventiva, rimettendo alle stazioni appaltanti la definizione delle stesse, nel rispetto del principio di adeguata pubblicità, trasparenza, divieto di discriminazione, parità di trattamento e proporzionalità dettati dall'ordinamento comunitario e configurati come principi generali dell'attività contrattuale delle amministrazioni pubbliche dall'art. 2 del D.Lgs. n. 163/2006, si ritiene opportuno, in relazione al valore economico dell'appalto (appalto sopra soglia comunitaria) prevedere le seguenti forme di pubblicità:

- ⇒ profilo del committente, sito web istituzionale (unitamente a tutta la documentazione di gara);
- ⇒ sul sito informatico presso l'Osservatorio (secondo le procedure previste);
- ⇒ all'albo on-line dell'Ente;
- ⇒ sulla GUCE (Gazzetta Ufficiale Comunità Europea) secondo il formulario previsto;
- ⇒ sul quotidiano a carattere nazionale: Gazzetta Aste e Appalti Pubblici (con il quale esiste già abbonamento annuo)



Pareri su Proposte:

ord

Comune Di Travaco' Siccomario

Proposta Nr. 76

Oggetto: MODIFICA PROGETTO PER L'AFFID. DEI SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLA PRIMARIA E SCUOLA D'INFANZIA E DI FORNITURA PASTI CALDI, COLAZIONI E MERENDE PER IL CDI IL NOVELLO "DON F. COMASCHI" - PERIODO SETTEMBRE 2012 - GIUGNO 2016

Ufficio Parere	Data Firma del Parere	Favorevole
Ufficio Proponente (Segreteria AA. GG.) Parere Favorevole	13/06/2012 BAILO RAG. GIOVANNA	<input checked="" type="checkbox"/>
Ragioneria		<input type="checkbox"/>
Segretario Comunale		<input type="checkbox"/>
Revisore		<input type="checkbox"/>

DELIBERA G.C. N. 70 DEL 13/06/2012

Letto, approvato e sottoscritto

IL SINDACO
F.to Bonazzi Ermanno

IL SEGRETARIO COMUNALE
F.to Nigro Dr. Fausta

DICHIARAZIONE DI PUBBLICAZIONE

Il sottoscritto Segretario certifica che il presente verbale e` stato affisso all'Albo Pretorio di questo Comune il giorno 18.06.2012 e vi rimarrà` per 15 giorni consecutivi ai sensi dell'art. 124 del D.Lgs. 267 del 18.08.2000.

Addì 18.06.2012

IL SEGRETARIO COMUNALE
F.to Nigro Dr. Fausta

Copia conforme all'originale in carta libera ad uso amministrativo.

IL SEGRETARIO COMUNALE
Nigro Dr. Fausta

Dichiarazione di esecutività

La presente deliberazione:

E' stata trasmessa in elenco, con lettera n° _____ in data 18.06.2012 ai Capigruppo consiliari ai sensi dell'art. 125 del D.Lgs. 267 del 18.08.2000.

E' divenuta esecutiva il _____ per decorrenza termini.

Addì,

IL SEGRETARIO COMUNALE