



COMUNE DI CAZZAGO SAN MARTINO

Provincia di Brescia

Via Carebbio 32 - Cap. 25046 (BS) - P.I. 00724650981 - C.F. 82001930179

Tel. 030/7750750 - Fax 030/725008

E mail: municipio@comune.cazzago.bs.it

Sito comune: www.comune.cazzago.bs.it

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE,
CONSEGNA, SCODELLAMENTO PASTI PRONTI
FRESCO/CALDO, PULIZIA LOCALI PER LA REFEZIONE
SCOLASTICA DELLE SCUOLE PRIMARIE E
SECONDARIA DI PRIMO GRADO
DEL COMUNE DI CAZZAGO SAN MARTINO**

Anni scolastici 2017/2018 e 2018/2019

CAPITOLO I – NORME GENERALI

ART. 1 – OGGETTO DELL' APPALTO

Il presente capitolato speciale ha per oggetto l'appalto per l'affidamento del servizio di preparazione (compresa la fornitura dell' acqua minerale in bottiglia), consegna, scodellamento pasti pronti fresco/caldo, pulizia locali per la refezione scolastica delle scuole primarie e secondaria di primo grado del Comune di Cazzago San Martino degli alunni iscritti al servizio, nonché del personale docente autorizzato, nei giorni previsti dal calendario scolastico.

ART. 2 - PRINCIPI GENERALI

Il servizio di ristorazione riveste una particolare importanza per il numero di pasti somministrati, per l'età degli utenti e per la finalità educativa insita nello stesso.

In particolare, con l'appalto di cui all'articolo 1 il Comune di Cazzago San Martino, in aderenza a quanto contenuto nelle «Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica» della Regione Lombardia, persegue l'obiettivo fondamentale di fornire un servizio che sia al tempo stesso risposta adeguata sotto il profilo nutrizionale e della qualità degli alimenti al bisogno di ristorazione scolastica e momento formativo e di socializzazione. Per questo motivo l'impresa appaltatrice, nell'espletamento del servizio, dovrà curare in modo particolare non solo la qualità del cibo, ma anche la componente relazionale, realizzando un ambiente refezione confortevole che permetta di vivere il pasto comunitario come momento piacevole della giornata.

Il personale che verrà impegnato nella distribuzione dei pasti dovrà garantire il rispetto degli utenti, della loro personalità, dei loro diritti e del patrimonio culturale, politico e religioso di ciascuno, la riservatezza, la valorizzazione della persona anche attraverso una particolare cura dell'aspetto fisico e dell'abbigliamento.

L'impresa dovrà inoltre garantire una costante flessibilità operativa, perseguendo - nelle strutture e nell'organizzazione - la qualità del servizio tale che le attività si conformino il più possibile ai ritmi, alle abitudini e alle esigenze degli utenti.

Nell'espletamento del servizio affidato l'impresa dovrà ispirare la propria presenza all'interno degli istituti scolastici a principi di collaborazione verso il personale docente e non docente e di discrezione e sensibilità nei confronti delle attività didattiche che in essi vengono svolte.

ART. 3 – DURATA DEL SERVIZIO

Il contratto relativo al presente appalto ha durata per tutto gli anni scolastici 2017/2018 e 2018/2019.

ART. 4 - BENEFICIARI DEL SERVIZIO

Sono beneficiari quotidianamente, del Servizio di cui trattasi, gli insegnanti che svolgono attività di vigilanza, gli allievi delle Scuole primarie di Cazzago e Bornato e secondaria di primo grado, il, per un totale indicativo di 17.200 per anno scolastico pari a circa 34.400 per il bienni.

ART. 5 – LOCALI

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali, il Comune pone a disposizione della Ditta aggiudicataria i locali refettorio, siti nei plessi scolastici di scuola primarie di Cazzago e Bornato e della scuola secondaria di primo grado.

I locali e gli arredi messi a disposizione dovranno essere gestiti ed utilizzati con cura e restituiti, al termine della gestione, nelle medesime condizioni iniziali, fatta salva la naturale vetustà.

La ditta appaltatrice ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti, resta a totale carico della ditta.

Le attrezzature e gli arredi dei refettori dovranno essere tenute in perfetto stato di pulizia da parte della ditta appaltatrice alla quale competerà pure il puntuale rispetto di tutte le norme in materia di prevenzione degli infortuni, di igiene e di sicurezza sul lavoro.

ART. 6 – SPECIFICHE DEL SERVIZIO e MODALITA' DI FORNITURA

Le attività a carico della ditta costituenti il servizio di ristorazione, sono così sintetizzabili:

- Produzione dei pasti presso il Centro di Cottura (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura) sia per le diete normali, sia per le diete speciali, in base alle prenotazioni;
- Confezionamento, presso il centro cottura, per il trasporto mediante il sistema del legame fresco/caldo in multiporzione, trasporto e consegna, dei pasti pronti presso i refettori di consumo;
- Confezionamento, presso il centro cottura, per il trasporto mediante il sistema del legame fresco-caldo in monoporzione, trasporto e consegna, delle diete speciali presso i refettori di consumo;
- Allestimento dei tavoli (tovaglietta, tovagliolo a 2 veli, piatto piano, fondo, bicchiere, posate, acqua minerale;

Tutto il materiale dovrà essere rigorosamente biodegradabile, compostabile e riciclabile, nonché privo di materiali plastici.

- In tutte le utenze, porzionamento e distribuzione degli alimenti, con successivi sbarazzo e pulizia, nonché lavaggio (sgrassato) delle stoviglie che verranno deterse e sanificate definitivamente presso il centro di cottura;
- Pulizia e disinfezione di tutti i locali utilizzati per il servizio;
- Raccolta differenziata dei rifiuti di tutte le utenze, secondo le modalità del territorio comunale.

La fornitura dei pasti verrà effettuata nei giorni di scuola previsti dal calendario scolastico e le date di inizio, cessazione del servizio ed eventuali sospensioni delle relative forniture, verranno comunicate in tempo utile la cura dell'ufficio istruzione del Comune di Cazzago San Martino.

La Ditta appaltatrice sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a mensa.

Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Il trasporto dovrà avvenire con idonei automezzi impiegati ad uso esclusivo per il trasporto degli alimenti con l'impiego di recipienti adeguati, onde consentire il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a 65° , garantendo nel contempo che nelle consegne vengano rispettati i turni di cui al successivo art. 7.

I pasti multiporzione, dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es. acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta di calore (es.:iniezione di vapore o elettrici) o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione.

Dalla consegna fino alla distribuzione, la ditta appaltatrice dovrà garantire il mantenimento della temperatura dei pasti mediante appositi scaldavivande che dovranno essere forniti e messi in funzione direttamente dalla stessa ditta appaltatrice.

Il Comune di Cazzago si riserva di modificare le modalità di servizio, anche nel corso dell' anno scolastico, passando da pasto multi porzione a pasto monoporzione e o viceversa.

ART. 7 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA – ELENCO SEDI E DIMENSIONE PRESUMIBILE UTENZA

L'utenza è composta da alunni delle scuole primarie di Bornato e Cazzago e secondaria di primo grado.

Il servizio dovrà essere espletato nelle seguenti scuole presumibilmente per il numero di pasti indicati ma non esaustivi:

PLESSO (indirizzo)	Orario Consumo	Turno	Giorni settimana	N° pasti presunti giornalieri		PERSONALE ausiliario addetto al Servizio
				Alunni	Docenti	
Primaria di Bornato (Via Vittorio Emanuele III)	12.10	Unico	3	65	3	1
Primaria di Cazzago (Piazza del Comune)	12.30	Unico	3	100	4	1
Scuola Secondaria di 1° Grado (Via Card. G.Bevilacqua 10)	13.00	Unico	2	25	1	1

ART. 8 - IMPORTI BASE D'APPALTO

Il prezzo base d'appalto è stabilito in **Euro 4,20 (quattro/20)** per ogni pasto con una previsione di circa 17.200 pasti l'anno e quindi per un totale presunto annuo di € 72.240,00 (Euro settantadue mila quattrocentoquaranta/00).

L'importo presunto complessivo a base d'asta per il periodo di contratto (2 anni) risulta pertanto pari a € 144.480,00 (Euro centoquarantaquattro mila quattrocentottanta/00).

I prezzi si intendono esclusi di I.V.A.

Il predetto numero dei pasti è in ogni caso puramente indicativo e calcolato sulla base del numero dei pasti fornito nel corso dell'anno scolastico terminato e non impegnerà né la Stazione Appaltante, né la ditta aggiudicataria per cui la fornitura potrà essere eseguita anche per quantitativi maggiori o minori, secondo le reali esigenze degli utenti.

La quantificazione dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione e potrà essere soggetta a variazioni in aumento o in diminuzione. La Ditta aggiudicataria non potrà vantare diritti ad alcuna compensazione sia nel primo che nel secondo caso, pur avendo l'obbligo di assicurare tutti i pasti richiesti.

Con il corrispettivo fissato a seguito dell'aggiudicazione dell'appalto, l'appaltatore si intenderà compensato di ogni suo avere o pretendere dal Comune per i servizi medesimi, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, in tutto essendo soddisfatto dal pagamento degli importi di contratto.

ART. 9 – MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE - CRITERI

Ai fini dell'aggiudicazione, il Comune applicherà i criteri dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. 50/2016, il tutto come sarà indicato nella procedura di gara.

ART. 10 – REQUISITI

Per tutta la durata dell'Appalto la Ditta dovrà essere in possesso dei requisiti ordinari previsti dal D. Lgs 50/2016, art. 80, come dichiarati in sede di gara.

ART. 11 – TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

I pasti dovranno essere preparati con la scrupolosa osservanza del menù approvato dall'ATS competente, utilizzando prodotti di prima qualità che dovranno rispondere ai requisiti prescritti dalle leggi e dai regolamenti vigenti in materia di produzione, confezionamento, conservazione, trasporto e commercio.

La distribuzione dei pasti monoporzione o pluriporzione, con personale della ditta offrente, dovrà avvenire secondo il calendario scolastico approvato dal Consiglio d'Istituto, interesserà tre giorni a settimana per le scuole primarie di Bornato e Cazzago (lunedì-mercoledì-venerdì) e due giorni a settimana per la scuola secondaria di primo grado (lunedì-mercoledì).

Qualora richiesta, la Ditta aggiudicataria dovrà predisporre la fornitura di diete personalizzate. La pulizia ed il riordino dei locali adibiti a refezione scolastica, con personale della ditta offerente, dovrà avvenire immediatamente al termine della consumazione dei pasti. La ditta offerente dovrà altresì mettere a disposizione il relativo materiale per le pulizie e le attrezzature ritenute necessarie nonché provvedere alla raccolta differenziata dei rifiuti.

ART. 12 - CENTRO PRODUZIONE PASTI

L'impresa aggiudicataria deve disporre di un centro di produzione pasti in grado di affrontare agevolmente la fornitura di cui al presente capitolato.

In particolare il centro di produzione pasti non deve distare eccessivamente dal comune di Cazzago San Martino e comunque non può avere sede oltre 40 km per ovvie ragioni di celerità nella consegna dei pasti. La ditta inoltre è impegnata a far sì che il tempo intercorrente fra la fine del confezionamento pasti e la sua somministrazione non sia superiore a 45 minuti e comunque tale da garantire buone condizioni igienico-sanitarie e caratteristiche organolettiche dei cibi.

Il centro di produzione pasti deve possedere requisiti strutturali tali da consentire una corretta prassi igienica ed, in particolare:

1. Possedere ambienti igienicamente idonei che prevedono un percorso a senso unico dallo stoccaggio delle materie prime fino all'uscita dei pasti;
2. Possedere celle frigorifere separate per le varie tipologie di derrate (verdura, carne, formaggi e salumi, surgelati, prodotti semilavorati ed alimenti cotti, con sistemi idonei di controllo delle temperature);
3. Possedere reparti separati per la lavorazione delle verdure, delle carni, dei piatti freddi con affettatrici differenti per le varie lavorazioni.;
4. Possedere un abbattitore di temperatura e forni con capacità adeguate alle lavorazioni previste;
5. Possedere adeguate strutture per il lavaggio delle verdure;
6. Possedere adeguate strutture per la cottura dei pasti (brasiere, bollitori);
7. Possedere adeguate strutture per la lavorazione delle carni (tritacarne con capacità adatte al carico produttivo).

Al fine di sopperire ad eventuali circostanze che possano determinare l'indisponibilità della cucina per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto, le aziende partecipanti dovranno mettere a disposizione, pena esclusione, un secondo centro di cottura alternativo per tutta la durata dell'appalto.

ART. 13 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia. Nella preparazione dei pasti, la ditta aggiudicataria dovrà preferire i prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative, i prodotti di provenienza nazionale, prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta), e i prodotti non derivanti da OGM o che non contengano OGM o sostanze indesiderate.

In generale si fa riferimento alle seguenti indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti:

Fonti proteiche: è consigliabile alternare l' utilizzo delle diverse fonti proteiche in modo che ciascuna venga adeguatamente rappresentata.

Carni: vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio disossato, vitellone, tacchino, suino ed equino. Nelle cucine convenzionali, a gestione diretta, è opportuno utilizzare carni macinate al momento (es. macinato per ragù, svizzera, polpetta etc.);

Pesce: va data la preferenza ai pesci surgelati o freschissimi, deliscati filetti o tranci, surgelati individualmente o interfogliati. (filetti di halibut, filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, filetti di persico, pesce spada in tranci, seppie. I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, non devono essere ricostituiti);

Tonno: al naturale o all' olio d' oliva (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale);

Formaggio: utilizzare formaggi esenti da polifosfati aggiunti e conservanti, evitare l'uso di formaggi fusi, preferire i formaggi D.O.P.;

Uova: per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, optare per quelle di categoria A extra di produzione nazionale in confezioni originali conformi alle norme vigenti. Assoluto divieto di consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.

Prosciutto: va utilizzato prosciutto crudo oppure prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati, ottenuto dalla coscia (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale);

Legumi: se consumati in abbinamento con i cereali (pasta, riso, orzo, etc.), garantiscono un apporto di proteine elevato e di buona qualità analogo agli alimenti di origine animale. Oltre ai legumi freschi, potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi.

Pasta: deve essere di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all' uovo o pasta fresca speciale (ripiena). E' raccomandabile variare i formati per garantire l' alternanza quotidiana.

Riso: il ricorso al riso parboiled deve essere limitato preferibilmente a ricette o situazioni che ne richiedano l'uso particolare, mentre per il comune impiego è da favorire l' utilizzo di risi nazionali: Arboreo, Vialone etc.

Gnocchi: di norma utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati.

Verdure e ortaggi: hanno un elevato contenuto di vitamine e sali minerali, quindi la frequenza dovrà essere giornaliera, vanno utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte, o verdure surgelate. Per salvaguardarne i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua.

Per favorire il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, si suggerisce di curare in generale la presentazione di detta preparazione sia sotto l'a spetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura del taglio e/o cubettatura e nell' accostamento, quando sono previste in forma mista).

Si consiglia l' uso di primizie di produzione tardive.

La scelta degli ortaggi avverrà nell' ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.

Purè di patate: preferibilmente preparato con patate fresche.

Frutta: ha un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi deve essere presente ogni giorno va utilizzata preferibilmente frutta di stagione. Anche la macedonia va preparata preferibilmente con frutta di stagione e poco tempo prima della somministrazione.

Si consiglia l' uso di primizie e di produzioni tardive.

La scelta dei prodotti avverrà nell' ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.

Pane e prodotti da forno: utilizzare pane fresco di giornata. Va evitato il pane riscaldato o surgelato.

Latte: utilizzare preferibilmente latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato.

Yogurt: utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta, ai cereali.

Dolci: orientare la scelta su dolci semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), torte di mele o di altri prodotti da forno quali biscotti secchi o per l' infanzia. Limitare il consumo di dolci ed evitare preferibilmente quelle preconfezionati.

Gelato: deve essere preconfezionato in vaschette "multiporzione" o in confezioni singole "monoporzione". E' auspicabile una preferenza per le formulazioni semplici.

Budino: confezionato in giornata e correttamente conservato.

Aromi: utilizzare aromi freschi quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, etc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.

Sale ed estratti per brodo: va utilizzato in quantità moderata il sale alimentare, preferibilmente iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità e della Regione Veneto, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

L' uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato.

Sono da escludere gli estratti per brodo a base di glutammato monopodico.

Conserven e semiconserven alimentari (scatolame): sono consigliati i pomodori pelati senza aggiunta di concentrato.

Condimenti: sono da utilizzare:

- olio extra vergine di oliva;
- burro, solo in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature;

- olio monosemi di arachide, di mais o di girasole.

ART. 14 - MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO – TRASPORTO – CONSEGNA

Il confezionamento dei pasti prodotti deve avvenire secondo le seguenti modalità:

1. Il condimento dei primi piatti (sugo o pasta per brodi) deve essere confezionato a parte e poi miscelato nei refettori al momento del consumo; il risotto deve essere accompagnato da brodo in modo da poter correggere la sua consistenza al momento del consumo.
2. Il confezionamento dei pasti per le scuole deve avvenire mediante gastronorm multirazione in acciaio o in materiale plastico facilmente lavabile e disinfettabile con relativo coperchio con guarnizione.
3. il trasporto dei pasti deve avvenire mediante contenitori isotermitici in polietilene con isolamento in polietilene con isolamento in poliuretano espanso senza CFC con riciclabilità totale a fine vita.
4. I contenitori isotermitici devono avere etichetta esterna leggibile con indicata la scuola, il numero di porzioni ed il contenuto. Il trasporto deve garantire la temperatura di 65°C per i pasti caldi e quella di 10°C per le pietanze fredde trasportate.
5. Il formaggio grattugiato deve essere confezionato in vaschette termo sigillate con data di produzione e plesso di riferimento.
6. la frutta deve essere consegnata, nel suo imballo originale e lavata presso i refettori.
7. Il confezionamento delle diete speciali deve essere effettuato in idonee vaschette termosigillate con etichetta indicante la scuola, il nominativo ed il contenuto.
8. Le gastronorm utilizzate per il confezionamento della pasta asciutta devono avere un'altezza massima di 15 cm per evitare impaccamento del prodotto stesso.
9. Le gastronorm utilizzate per il confezionamento della pizza devono avere un'altezza massima da consentire non più di 4 strati del prodotto, interfogliati con carta da forno.
10. Il pesce e le cotolette di carne devono essere accompagnate da uno spicchio di limone.
11. Il pane consegnato giornalmente deve essere confezionato in sacchi di carta sigillati e trasportato nei refettori in ceste forate con coperchio.
12. Piatti, bicchieri, ed altri utensili, se trasportati, devono essere collocati in appositi contenitori chiusi che ne evitino insudiciamento o sola esposizione all'aria.
13. I contenitori gastronorm con i rispettivi contenitori isotermitici devono essere ritirati dai plessi lo stesso giorno dopo il consumo del pasto.
14. La gestione dovrà organizzare il piano dei trasporti secondo il piano da presentare in seguito all'aggiudicazione; in ogni caso i tempi di consegna dovranno tenere conto che il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio della somministrazione dei pasti non deve superare le due ore.
15. I pasti forniti ad ogni scuola dovranno essere accompagnati da apposite bolle di consegna sulle quali dovranno essere indicate la data, l'ora di consegna ed il numero di pasti consegnati.
16. In caso di consegne non accettabili (per problemi di qualità o di mancato rispetto dei menù previsti) o inferiori in quantità ai pasti ordinati, l'impresa appaltatrice dovrà provvedere entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire od integrare i pasti.

ART. 15 - MODALITÀ DI SERVIZIO NEI PLESSI DI DISTRIBUZIONE

In ogni plesso scolastico l'impresa appaltatrice provvederà all'approntamento dei locali refettori, alla distribuzione, nonché alla successiva pulizia delle stoviglie e dei locali stessi.

I pasti nei refettori delle scuole vanno serviti solo in presenza delle utenze.

I tavoli verranno apparecchiati, lo stesso giorno del consumo del pasto, con tovagliette monouso, tovaglioli di carta, bicchieri, piatti e postate.

1. In ogni sala dove viene consumato il pasto dovranno essere allestiti: un tavolino di servizio con condimenti, un cestino di pane, stoviglie e materiale monouso per eventuali necessità.
2. Prima dell'inizio della distribuzione del secondo, il primo piatto dovrà essere sparecchiato; lo sbarazzo dei piatti dovrà essere effettuato nel rigoverno e non alla presenza dei commensali.
3. La dotazione di stoviglie, bicchieri e posate per la distribuzione è a carico dell'impresa.

4. L'impresa dovrà fornire adeguate stoviglie per la porzionatura e dovrà istituire il proprio personale sul loro utilizzo e sulla metodologia di porzionatura.
5. Il personale durante il servizio deve utilizzare guanti monouso che dovranno essere sostituiti tra operazioni pulite e sporche e mascherine monouso solo nel caso di sintomi influenzali.
6. La sparcchiatura dei tavoli e la pulizia del refettorio devono essere eseguite lo stesso giorno al termine del servizio a cura del personale incaricato dall'impresa aggiudicataria.
7. Il condimento delle verdure deve essere effettuato mediante l'uso di recipienti graduato per identificare il rapporto sale, olio, aceto.
8. L'aggiunta del parmigiano reggiano nei primi piatti, deve essere lasciato alla libera scelta degli utenti; è vietato aggiungere il formaggio nelle pluriporzioni.

ART. 16 - NORME DIETETICHE NUTRIZIONALI

Menù e grammature

I pasti preparati dall'impresa aggiudicataria, dovranno essere composti per grammatura e ricetta ai menù ed alle note di indirizzo ATS.

I parametri di riferimento nella formulazione della tabella dietetica sono i livelli di assunzione giornalieri raccomandati di energia e di nutrienti (LARN) riferiti ad un bambino di 10 anni per la fascia di età della Scuola Primaria.

In relazione alla ripartizione energetica consigliata il pranzo deve soddisfare il 35%-40% dell'energia totale necessaria nella giornata.

In generale nell'arco della settimana sono previste due pietanze di carne, una pietanza di pesce ed alternativamente una pietanza di formaggio o di uova o di prosciutto; è auspicabile il consumo di piatti unici che saranno di volta in volta inseriti in base agli indici di accettabilità degli utenti.

La Ditta dovrà inoltre fornire acqua oligominerale naturale (500 cc per utente).

Qualsiasi variazione del menù concordato dovrà essere comunicata e motivata inviando un fax alla Stazione appaltante prima dell'avvenuta distribuzione dei pasti, pena l'applicazione della penale prevista nel capitolato.

Menù sperimentali

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con l'impresa aggiudicataria ingredienti e relative grammature.

L'impresa dovrà garantire la più ampia disponibilità per la sostituzione di piatti che risultassero poco graditi agli utenti del servizio o più consigliabili per una corretta alimentazione.

E' auspicabile che l'impresa fornisca proposte innovative tese ad aumentare la gradibilità del pasto a scuola. Ove per cause accidentali ed impreviste, l'impresa non fosse in grado di fornire i pasti caldi come pattuito, la stessa si impegna a fornire un equivalente pasto freddo alle stesse condizioni

Inoltre la Ditta appaltatrice si impegna:

1. a distribuire ogni anno scolastico copia del menù in vigore con allegata una nota informativa predisposta dall'ufficio competente;
2. ad esporre il menù settimanale nelle bacheche predisposte nei refettori.

Diete speciali

Ai bambini affetti da particolari patologie, l'impresa appaltatrice deve somministrare un pasto secondo le indicazioni risultanti dall'apposito certificato medico; congruamente con le diete le sostituzioni devono avvenire nell'ambito della stessa categoria di alimenti (ad es. carne con carne). L'impresa Aggiudicataria non deve accettare certificati medici ed autocertificazioni, né fornire regimi dietetici particolari in assenza di formale richiesta effettuata dal Comune.

La prenotazione delle diete viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti.

L'Impresa deve fornire diete a carattere etico-religioso sulla base di autocertificazione presentata dall'utente.

L'impresa produrrà i menù dietetici da consegnare agli utenti interessati.

Oltre a predisporre le diete particolari, il Gestore deve fornire un pasto in bianco nel caso di malesseri temporanei che risultino tali per un massimo di tre giorni consecutivi; oltre tale periodo deve essere richiesto certificato medico.

Per la scelta di prodotti alimentari per intolleranza al glutine, l'impresa è tenuta a far riferimento al Prontuario, aggiornato, dell'Associazione Italiana di Celiachia. Per la preparazione e la distribuzione di pasti per utenti celiaci, l'Impresa Appaltatrice deve utilizzare flussi produttivi, attrezzature e utensili separati da quelli usati per la preparazione del menù base e di altre diete. Ogni dieta personalizzata deve essere contenuta in una vaschetta monoporzione termo sigillata contrassegnata dal cognome dell'utente, perfettamente ed immediatamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto; è vietato l'uso di vaschette in alluminio; la vaschetta in materiale plastico e la pellicola sigillatrice devono essere idonei al riscaldamento in microonde ed alla conservazione a temperature superiori ai 65°C.

Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici opportunamente etichettati, differenziati per ogni terminale di consumo, idonei a mantenere gli alimenti alle temperature previste dalla legge.

ART. 17 – ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI – GARANZIE DI QUALITÀ

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

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

La ditta aggiudicataria deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche.

ART. 18 – MODALITÀ DI ORDINAZIONE

L'ordinazione con l'esatta indicazione del numero dei pasti da fornire verrà comunicata telefonicamente o tramite fax entro le ore 9.00 del giorno di fruizione del pasto alla ditta direttamente dal personale incaricato dalla dirigenza scolastica.

ART. 19 - STRUTTURE – ATTREZZATURE – ARREDI

Impianti

Il Comune di Cazzago San Martino mette a disposizione dell'impresa, nei locali dati in uso (refettori) l'attrezzatura esistente di sua proprietà come da inventario. L'appaltatore assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

L'impresa appaltatrice dovrà restituire, alla cessione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali efficienti e in buono stato.

Manutenzione

L'impresa appaltatrice si assume la responsabilità per danni arrecati alle attrezzature comunali e dovuti ad incuria o ad ogni altra ragione non riconducibile ad usura, e si impegna a ripristinarle in tempi rapidi.

In caso di guasti od inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, l'Impresa s'impegna a dare immediata comunicazione alla Stazione appaltante al fine di poter concordare la sostituzione delle attrezzature o impianti obsoleti; il Comune si riserva la facoltà di invitare l'impresa aggiudicataria ad intervenire direttamente concordando le modalità dell'intervento ed i tempi per la sostituzione delle attrezzature.

Sono a carico del Comune di Cazzago San Martino, la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali utilizzati dall'Impresa per il Servizio oggetto del presente capitolato.

Accessi nei refettori

In occasione dei lavori di manutenzione dell'immobile, trasformazione degli impianti, manutenzione delle attrezzature ed arredi, l'Impresa aggiudicataria dovrà dare libero accesso al personale incaricato dalla Stazione appaltante.

La Stazione appaltante non si assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

ART. 20 - FORNITURE RICHIESTE

L'impresa aggiudicataria dovrà provvedere a fornire:

1. una tovaglietta di carta monouso di circa 30x40 cm ed un tovagliolo prodotto con ovatta di pura cellulosa per singolo utente;
2. dotazione di piatti piani, piatti fondi e posate piccole a perdere;
3. contenitori termici nuovi in multiporzione e monoporzione necessari alla veicolazione dei pasti e delle diete speciali;
4. contenitori muniti di coperchio per il trasporto di pane;
5. gastronorm in acciaio con coperchio con guarnizione per il trasporto dei pasti (compreso per i brodi e per i sughi);
6. n. 1 termometro a sonda per la rilevazione della temperatura degli alimenti in ogni plesso;
7. tutto il materiale di consumo ordinario nelle singole mense scolastiche per il Servizio e le pulizie.

Tutte le dotazioni dovranno essere visionate ed autorizzate dalla Stazione appaltante.

ART. 21 - REVISIONE PREZZI

I prezzi contrattuali s'intenderanno fissi ed invariabili per tutta la durata dell'appalto anche se dovessero verificarsi variazioni nei prezzi delle materie prime e di ogni altro elemento.

Tale prezzo si intende formato dalla ditta aggiudicataria in base a calcoli di convenienza, a tutto suo rischio ed è quindi invariabile ed indipendente da qualsiasi eventualità e circostanze che l'appaltatore stesso non abbia tenuto presente. In caso di eventuale rinnovo dell'appalto, il prezzo praticato dalla ditta aggiudicataria verrà adeguato in base alla media annuale dell'indice Istat dell'anno solare precedente.

CAPITOLO II – OBBLIGHI A CARICO DELL'IMPRESA

ART. 22 - SPESE RELATIVE AL SERVIZIO

Tutte le spese derivanti dall'effettuazione del presente Servizio sono totalmente a carico della Ditta, lasciando così sollevato il Comune. A titolo esemplificativo e non esaustivo, sono a carico della Ditta, salvo quanto precisato nei successivi articoli le seguenti spese:

- stipulazione e registrazione del contratto;
- costituzione cauzione definitiva;
- assicurazioni sociali, R.C. infortuni, ecc;
- imposte e tasse connesse all'esercizio del contratto.

ART. 23 - AUTORIZZAZIONI E LICENZE

La Ditta deve provvedere all'acquisizione delle necessarie autorizzazioni sanitarie e non (comprese eventuali licenze commerciali), necessarie per lo svolgimento del Servizio di cui trattasi. Tutte le licenze e autorizzazioni saranno richieste dalla Ditta e saranno intestate al legale rappresentante della ditta stessa.

ART. 24 - OBBLIGHI NORMATIVI

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

a) il Servizio di ristorazione dovrà essere sempre aggiornato con le norme previste in materia igienico sanitaria, dell'arte della ristorazione, dell'industria alimentare e delle "Linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Lombardia" e sm.i..

b) la Ditta dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che verrà emanata nel corso dell'effettuazione del Servizio per la tutela materiale dei lavoratori. La Ditta dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune documentare di aver provveduto a quanto sopra.

ART. 25 - OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ DELL'IMPRESA - ASSICURAZIONE

La gestione dei servizi oggetto del presente appalto viene effettuata dalla ditta aggiudicataria a proprio nome, per proprio conto ed a proprio rischio e pericolo in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge.

Ogni responsabilità, sia civile che penale, per danni che in relazione all'espletamento del servizio od a cause ad esso connesse, dovessero derivare alla Stazione Appaltante od a terzi o cose, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Impresa aggiudicataria.

A tal fine la ditta dovrà stipulare una idonea polizza assicurativa per R.C.T./ROC e per tutti i danni, assumendosi l'impiego a stipulare le polizze assicurative entro 10 (dieci) giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto e comunque prima dell'inizio del servizio. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti. Il massimale previsto nella polizza assicurativa summenzionata dovrà avere massimali non inferiori a Euro 5.000.000, 00 per danni a cose, Euro 5.000.000,00 per danni a persone, prodotti durante l'esecuzione del servizio.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da somministrazione di alimenti e/o bevande, intossicazioni alimentare e/o avvelenamenti di cibi comunque inidonei per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei e inorganici, subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguiti ad incendio e furto.

La produzione delle polizze assicurative non esonera la responsabilità dell'Impresa appaltatrice nel caso in cui la propria responsabilità eccedesse le somme, prima indicate, per la parte eccedente stessa.

E' inoltre a carico dell'impresa l'adozione, nell'esecuzione dei servizi affidati, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire l'incolumità di tutto il personale, degli utenti e dei terzi.

L'impresa, 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 durante il periodo dell'appalto.

ART. 26 – CESSIONE CONTRATTO E SUBAPPALTO

E' fatto divieto di subappaltare tutto o in parte quanto oggetto del presente Capitolato d' appalto.

La ditta aggiudicataria è la sola personalmente responsabile di tutti gli obblighi derivanti dal contratto essendo espressamente fatto divieto di cessione totale o parziale, sotto pena di risoluzione del contratto medesimo.

ART. 27 – SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese, le imposte ed ogni altra eventuale accessoria, inerenti e conseguenti alla stipulazione ed esecuzione del contratto, restano a carico della ditta fornitrice senza diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione comunale.

ART. 28 - DIVIETO DI CESSIONE

E' assolutamente fatto divieto alla Ditta di cedere in tutto o in parte presente servizio, nè farlo eseguire da terzi.

<h2>CAPITOLO III – CONTROLLI E ANALISI</h2>
--

ART. 29 - COMMISSIONE MENSA

In virtù di quanto disposto dalle: “Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica”, approvate con Decreto della Direzione generale della sanità 1.8.2002 n.14833, è istituita la Commissione Mensa.

La Commissione mensa è una risorsa che può contribuire al miglioramento delle qualità del servizio offerto, anche attraverso l'attivazione di alcune fasi di controllo sistematico che consentono all'Amministrazione di armonizzare le diverse componenti del mondo afferente alla ristorazione scolastica.

Il presente regolamento fissa le linee di intervento e definisce i rapporti tra la Commissione stessa e gli Enti Istituzionali.

La Commissione mensa esercita, nell'interesse dell'utenza, un ruolo:

- di collegamento tra utenti e l'Amministrazione Comunale;
- di consulenza per quanto riguarda il capitolato di appalto, le variazioni del menù scolastico, nonché le modalità di organizzazione del servizio.

Assume il compito di:

- valutazione e monitoraggio della qualità del servizio, anche attraverso opportune schede di valutazione, per quanto riguarda la qualità delle materie prime, al fine di verificare il rispetto del capitolato e l'accettabilità del pasto.

La Commissione mensa è costituita a livello comunale ed è composta dai genitori di utenti del servizio di refezione scolastica (uno per ogni scuola interessata), dai rappresentanti dei docenti proposti dal Consiglio di Circolo (uno per ogni scuola interessata) e dai rappresentanti del Comune.

Nel rispetto delle norme igieniche e senza intralciare il lavoro del personale addetto, ogni componente di tale Commissione può autonomamente verificare l'efficienza del servizio nei refettori e nel Centro produzione pasti, secondo le norme di funzionamento stabile. E' vietato ai membri della Commissione Mensa intervenire a qualsiasi titolo direttamente sul personale dipendente dell'Impresa.

ART. 30 – CONTROLLI

L'amministrazione comunale si riserva il diritto di effettuare o di far effettuare, in qualsiasi momento, controlli per verificare la perfetta osservanza delle norme del presente capitolato.

In particolare l'Amministrazione si riserva il diritto di procedere a controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali di preparazione dei pasti, sulla corretta conservazione delle derrate e sulla loro qualità, anche mediante prelievi ed analisi da effettuare presso laboratori di propria fiducia.

I controlli potranno aver luogo in qualsiasi momento, anche senza preavviso.

Ove dai controlli e/o analisi eseguite emergano gravi o ripetute violazioni delle norme igienico - sanitarie, l'Amministrazione potrà rescindere il contratto per fatto e colpa dell'appaltatore, con diritto al risarcimento di ogni danno subito, ivi compreso quello relativo al maggior costo per un nuovo appalto.

Dei controlli eseguiti verrà redatto apposito verbale sottoscritto dall'incaricato dell'amministrazione e da un responsabile della ditta, che potrà richiedere l'annotazione a verbale delle proprie osservazioni; in caso di assenza o rifiuto di sottoscrizione, si provvederà a specifica annotazione sul verbale.

Eventuali osservazioni o rilievi conseguenti ai controlli eseguiti, saranno contestati alla ditta appaltatrice, con invito a presentare entro 10 giorni le proprie controdeduzioni. Sulla base di tali controdeduzioni e comunque alla scadenza del termine anzidetto, l'Amministrazione adotterà i provvedimenti sanzionatori del caso secondo le norme del presente capitolo.

Inoltre è possibile che l'Amministrazione Comunale verifichi attraverso strumenti appropriati (questionari, sondaggi, ecc.), con cadenza minima annua, il gradimento di pasto degli utenti. In caso di riscontro negativo l'Amministrazione Comunale può rescindere il contratto secondo quanto previsto dal presente capitolato.

La vigilanza sul servizio avverrà con le più ampie facoltà di azione e nei modi ritenuti idonei dal Comune.

La ditta appaltatrice è tenuta a fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali e fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

L'Amministrazione comunale potrà avvalersi per l'esecuzione dei controlli:

- a. di personale proprio
- b. di altri esperti, con l'incarico di effettuare anche prelievi di campioni
- c. degli organi preposti per legge alla vigilanza in materia di igiene e sanità.

ART. 31 – PENALITA' E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Fatte salve le implicazioni di carattere penale e l'esercizio dei diritti spettanti per il risarcimento danni, la Stazione Appaltante applicherà all'impresa aggiudicataria le seguenti penalità:

1. Qualità merceologica –€ 2000,00

Qualora la quantità delle derrate detenute o distribuite non corrisponda a quella stabilita dalle tabelle merceologiche.

2. Alimenti avariati –€ 3000,00

Qualora la quantità delle derrate detenute o distribuite presenti segni evidenti di deterioramento;

3. Alimenti scaduti – € 5000,00

Per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi.

4. Menù – € 2000,00

Viene considerato mancato rispetto del menù la mancanza di qualsiasi pietanza o derrata prevista dal menù del giorno senza che vi sia stata regolare preventiva segnalazione alla Stazione appaltante.

5. Diete – € 2000,00

Per mancata o erronea consegna di dieta speciale.

6. Grammature – € 2000,00

Qualora la grammatura, effettuata sulla media di 5 porzioni, dalla pietanza distribuita non corrisponda a quella stabilita.

7. Corpi estranei – € 3000,00

Per rinvenimento di corpi estranei e/o insetti frammisti al cibo.

8. Tecniche di manipolazione/procedure – € 3000,00

Qualora le procedure di conservazione e manipolazione non corrispondessero a quanto previsto nella normativa vigente, dal presente capitolato e dal manuale di autocontrollo.

9. Sanificazione – € 3000,00

Grave mancanza d'igiene presso il Centro produzione pasti o i terminali di distribuzione.

10. Organigramma – € 2000,00

Per mancata consegna, entro 30giorni dall'inizio del Servizio o per eventuali modifiche avvenute, dall'elenco nominativo del personale (Centro produzione pasti e Refettori), completo di qualifica ed orario giornaliero .

11. Organizzazione del lavoro – € 2000,00

Qualora l'organizzazione del servizio non corrispondesse per numero e qualifica a quanto dichiarato

12. Trasporto pasti – € 2000,00

Qualora il trasporto dei pasti non corrispondesse a quello presentato in sede di gara o a quello eventualmente aggiornato.

13. Responsabile Servizio –€ 1000,00

Per sostituzione del Responsabile e del Cuoco non corrispondente per qualifica a quello dichiarato in sede di gara.

14. Personale –€ 2000,00

Personale non corrispondente per numero a quello previsto, per più di tre giorni consecutivi o di cinque giorni nell'arco di venti giorni lavorativi.

15. Analisi –€ 2000,00

Nel caso in cui le analisi microbiologiche risultassero non conformi a quanto previsto nel capitolato.

16. Temperatura – € 2000,00

Nel caso di temperatura di conservazione delle derrate e dei pasti pronti non conforme.

17. Ritardi – € 2000,00

Per ritardi nella consegna e/o nella distribuzione dei pasti che superino di 15 minuti i tempi indicati nel presente capitolato.

18. Rifiuto pietanze – € 2000,00

Per rifiuto di una preparazione a causa di accertata imperizia o uso improprio di ingredienti o di erranee tecniche di cottura.

19. Manutenzione – € 1000,00

Per ogni rilevazione di non conformità al piano di manutenzione.

20. Utilizzo locali – € 2000,00

Nel caso in cui l'impresa appaltante utilizzi i locali affidati per uso diverso da quello stabilito senza autorizzazione dell'Amministrazione.

21. Interruzione del Servizio – € 2000,00

Nel caso di mancata segnalazione di interruzione del Servizio come previsto all'art. 28

22. ritardo di oltre 15 (quindici) minuti nella consegna dei pasti rispetto agli orari indicati dal Comune, ovvero di consegna dei pasti qualitativamente non conformi alle norme previste dal presente Foglio il Comune potrà rifiutare la fornitura e, a seguito di una valutazione oggettiva della gravità della mancanza da parte del Responsabile del servizio e di contestazione scritta alla ditta appaltatrice da parte di quest' ultimo, potrà applicare una penale variabile da un minimo di € 200,00 (duecento/00) ad un massimo di € 1.000,00 (mille/00).

23. Qualora i pasti non venissero affatto consegnati, o venissero consegnati in misura inferiore rispetto a quanto ordinato, l' Amministrazione comunale di Cazzago è autorizzata ad acquistare i pasti necessari presso altri fornitori. In tal caso verrà applicata una sanzione di valore pari all' importo della fornitura non eseguita, che dovrà essere versata nelle casse comunale entro 10 giorni dalla contestazione, fatta salva comunque la richiesta di eventuale ulteriore risarcimento dei danni e dell' applicazione di una penale variabile da un minimo di € 200,00 (duecento/00) ad un massimo di €1.000,00 (mille/00).

L'applicazione delle penalità viene preceduta dalla regolare contestazione dell'inadempimento contrattuale rispetto alla quale l'impresa aggiudicataria avrà facoltà di presentare entro 10 giorni regolare controdeduzione.

La Stazione Appaltante può altresì procedere nei confronti dell'impresa aggiudicataria alla determinazione dei danni subiti rivalendosi con l'incameramento della cauzione.

Dopo tre formali contestazioni, inviate a mezzo raccomandata A.R., per il mancato rispetto delle disposizioni contenute nel presente Capitolato, l' Amministrazione Comunale potrà sospendere l' esecuzione del contratto e procedere alla risoluzione dello stesso ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nel caso di fallimento o di risoluzione del contratto per grave inadempimento dell' appaltatore, il Comune si riserva la facoltà di interpellare il secondo classificato al fine di stipulare un nuovo contratto fino alla scadenza dell'appalto alle medesime condizioni economiche da questi proposte in sede di offerta.

Nel caso di fallimento, di risoluzione contrattuale o di mancato accordo con il secondo classificato, rimane ferma la possibilità per il Comune di interpellare il terzo classificato; in tal caso, il nuovo contratto sarà stipulato alle condizioni economiche offerte dal secondo classificato.

Si procederà con l'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta pervenuta, previa verifica della congruità dei prezzi offerti.

ART. 32 - SICUREZZA IGIENICA E SISTEMA DI AUTOCONTROLLO

L'impresa ha l'obbligo di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione comunitaria in materia di sicurezza alimentare con particolare riferimento al regolamento CE 852/2004, nonché il regolamento CE 178/2002, riguardante la rintracciabilità degli alimenti.

L'Operatore del Settore alimentare, quale Responsabile secondo il Reg. CE 178/2002, attua un sistema di autocontrollo igienico basato sul metodo HACCP in grado di documentare tutta l'attività relativa alla produzione dei pasti.

Il sistema deve garantire la rintracciabilità degli alimenti forniti in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

Nel sistema di autocontrollo devono essere documentate almeno le seguenti procedure:

1. Piano di pulizia e disinfezione

L'impresa è tenuta a redigere un programma dettagliato (frequenza con indicati i giorni di effettuazione e registrazione dell'avvenuta pulizia) e personalizzato delle pulizie per ogni refettorio (sala pranzo, rigoverno e tutti i locali pertinenti al Servizio) e per il Centro produzione pasti, specificando nel dettaglio la procedura utilizzata per la sanificazione dei coltelli, delle affettatrici, dei taglieri, del tritacarne, dell'abbattitore, dei contenitori isotermitici e di tutte le attrezzature ritenute particolarmente critiche dal punto di vista igienico. Per tutte le attrezzature dovrà essere applicato quanto previsto dai libretti di manutenzione.

I prodotti utilizzati devono essere ecocompatibili; per tali prodotti deve essere presente scheda di sicurezza e scheda sulle modalità d'uso.

L'impresa dovrà fornire al proprio personale tutte le attrezzature utili per effettuare le pulizie; tali prodotti comprendono detersivi, sanificanti, disincrostanti, sistemi idonei per la diluizione dei prodotti, spugne di vario genere, stracci, secchi, scope, spazzoloni, panni monouso quant'altro necessario per una corretta pulizia. In ogni refettorio devono essere presenti dotazioni similari.

2. Selezione e referenziamento dei fornitori

La gestione è tenuta ad avere un sistema di gestione dei fornitori che ne evidenzia le referenze.

3. Smaltimento dei rifiuti solidi e dei reflui

L'impresa è tenuta a prevedere nella procedura alla raccolta differenziata dei rifiuti sulla base del piano stabilito dalla Stazione Appaltante, per quanto riguarda il conferimento dei rifiuti nei refettori.

4. Igiene ed abbigliamento del personale

L'impresa deve predisporre tutti i dispositivi igienici e la divisa del personale al fine di assicurare ottimali condizioni igieniche.

5. Ritiro degli alimenti non idonei e gestione delle emergenze

La procedura deve assicurare la rintracciabilità e tracciabilità di tutti gli alimenti forniti giornalmente.

6. Formazione

La formazione deve prevedere specifici audit interni per la verifica della effettiva operatività del personale.

CAPITOLO IV – RAPPORTI TRA IMPRESA E COMUNE

ART. 33 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Sono a carico della Ditta tutte le spese contrattuali inerenti e conseguenti la stipula del contratto.

L'impresa aggiudicataria è obbligata alla stipulazione del contratto, nella forma dell'atto pubblico amministrativo. L'impresa aggiudicataria, prima della stipula del contratto, dovrà:

1. Presentare la cauzione definitiva nelle forme ammessa dalla legge;
2. Versare l'importo delle spese contrattuali;
3. Stipulare polizza Rct/Rco nella quale deve essere esplicitamente indicato che la Stazione Appaltante è considerata terza a tutti gli effetti, così come definito nel presente capitolato.
4. Presentare eventuale Atto notarile di costituzione del Raggruppamento Temporaneo tra Imprese.

Qualora, senza giustificati motivi, essa non adempia a tale obbligo, il Comune di Cazzago San Martino può dichiarare la decadenza dell'aggiudicazione e potranno essere poste a carico dell'impresa le ulteriori spese che dovessero affrontare per la stipula del contratto con altro contraente che segue in graduatoria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di procedere all'avvio d'urgenza del servizio, dopo l'aggiudicazione definitiva e prima della stipula del contratto.

ART. 34 – ADEMPIMENTO OBBLIGHI DI CONTRATTO

Qualora la ditta aggiudicataria per qualsiasi motivo, anche non dipendente dalla sua volontà, non fosse in grado di adempiere agli obblighi contrattuali in via temporanea, dovrà comunque garantire la regolarità del servizio senza alcun aggravio per l'Amministrazione e previa autorizzazione scritta dell'Amministrazione stessa.

ART. 35 – DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'IMPRESA

Qualora l'impresa aggiudicataria intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, la Stazione Appaltante si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra impresa, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto all'impresa aggiudicataria per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del servizio.

ART. 36 – ONERI A CARICO DELL'IMPRESA

Oltre a quanto previsto in altri articoli, sono considerate a carico della ditta tutte le spese di gestione derivanti dal presente capitolato che non risultino poste a carico della Stazione appaltante, in particolare ogni spesa inerente:

1. il personale;
2. il piano HACCP e l'onere di formare il proprio personale;
3. le assicurazioni;
4. la preparazione dei pasti presso il Centro produzione pasti dichiarato in sede di gara con potenzialità di personale, strutture ed attrezzature adeguate al menù giornaliero richiesto, anche se il servizio è in concomitanza con quello prestato per conto di Enti diversi dal Comune di Cazzago San Martino;
5. le altre iniziative e le azioni di cui la ditta si sia assunta l'onere in sede di offerta:

ART. 37 - ONERI A CARICO DELLA STAZIONE APPALTANTE

Alla Stazione appaltante, oltre a quanto specificato in altri articoli, compete quanto segue:

1. pagamento delle fatture mensili presentate per il servizio fornito salvo quanto previsto al successivo art. 40;
2. la manutenzione ordinaria e straordinaria delle Sale da pranzo e locali annessi (rigoverni e servizi igienici);
3. le autorizzazioni sanitarie per le sale da pranzo delle scuole;

4. la fornitura degli arredi delle sale da pranzo (tavoli, sedie, panche, scaffalature ecc).

ART. 38 – PAGAMENTI - FATTURAZIONE

Al termine di ogni mese l'impresa che gestisce il servizio in oggetto presenterà al Comune di Cazzago San Martino le fatture relative ai pasti effettivamente forniti.

Il numero dei pasti che l'impresa aggiudicataria fatturerà al Comune di Cazzago San Martino sarà quello corrispondente ai pasti effettivamente distribuiti e corrispondenti ai documenti di trasporto consegnati giornalmente alla singole scuole e trasmessi mensilmente alla Stazione appaltante. Ricevute le fatture, il Comune di Cazzago San Martino effettuerà gli adempimenti tendenti ad accertare la regolare effettuazione della relativa fornitura. La liquidazione avverrà entro i successivi 60 giorni, conteggiati dalla data di ricevimento delle fatture, salvo l'eventuale insorgere di fondate contestazioni sulle stesse.

Il Comune di Cazzago San Martino, oltre a predisporre la liquidazione dei compensi, provvede pure, in caso di necessità, all'applicazione all'Impresa delle eventuali sanzioni, trattenendone l'importo dai pagamenti, in alternativa al recupero a mezzo della cauzione versata, salvo che si pervenga ad un accordo scritto che determini in modo diverso. Non si potrà dar corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate e che non abbiano una corrispondenza con i documenti di trasporto.

I pagamenti dovuti per la regolare esecuzione del servizio avverranno esclusivamente mediante bonifico bancario al conto corrente dedicato, anche in via non esclusiva, che l'aggiudicatario dovrà accendere presso una banca o presso Poste Italiane S.p.A., ai sensi e per gli effetti dell'art. 3 della L. 136/2010, entro 60 giorni dalla ricezione delle fatture, accompagnate da atto di liquidazione sottoscritto dal Responsabile del Servizio, che attesterà con lo stesso la regolarità nella fornitura delle prestazioni. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di procrastinare il pagamento qualora insorgano contestazioni circa l'ammontare delle fatture presentate; si riserva inoltre di irrogare le eventuali sanzioni, trattenendone l'importo dai pagamenti.

I pagamenti si intendono senza spese per l'amministrazione e pertanto le commissioni bancarie di bonifico sono a carico del creditore.

Con il corrispettivo di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune di Cazzago San Martino tutti i servizi, le prestazioni, le spese e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto in oggetto.

Eventuali ritardi nei pagamenti, dovuti all'espletamento di formalità amministrative od a cause di forza maggiore, non danno luogo ad alcuna maturazione di interesse a favore dell'impresa aggiudicataria.

ART. 39 - RESPONSABILITÀ PER DANNI A PERSONE O COSE

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

La Ditta, in ogni caso, dovrà provvedere a proprie spese a rifondere i danni causati.

ART. 40 – CAUZIONE

Ogni ditta partecipante alla gara dovrà presentare, unitamente all'offerta, una cauzione provvisoria di importo pari al 2 % dell'importo posto a base di gara, a garanzia dell'adempimento degli obblighi derivanti dall'offerta.

Tale cauzione provvisoria verrà, per la sola ditta aggiudicataria, trattenuta fino alla costituzione della cauzione definitiva.

Al momento della stipula del contratto, la ditta aggiudicataria dovrà presentare cauzione definitiva di importo pari al 10% del valore contrattuale desumibile dai compensi di aggiudicazione, a garanzia del corretto adempimento degli obblighi contrattuali, con facoltà di rivalsa del Comune per ogni e qualsiasi inadempimento contrattuale, nonché per danni di qualsiasi natura provocati per effetto della prestazione della ditta, compresa la mancata restituzione dei mobili ed immobili affidati o il loro deperimento oltre quanto conseguente al normale utilizzo.

La cauzione potrà essere presentata mediante fideiussione bancaria o assicurativa, sottoscritta con autentica notarile, essere incondizionata e prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua immediata operatività a semplice presentazione di prima richiesta scritta del Comune di Cazzago San Martino.

La cauzione definitiva sarà anche considerata a copertura del valore di tutte le attrezzature fisse e mobili esistenti nelle sedi di ristorazione che siano state fornite in uso con l'appalto in oggetto.

Si per la cauzione provvisoria che per quella definitiva si applicano le riduzioni previste dal D. Lgs. 50/2016

CAPITOLO V – PERSONALE

ART. 41 – RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI – PERSONALE - APPLICAZIONI CONTRATTUALI

La ditta aggiudicataria deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi.

La ditta aggiudicataria deve, inoltre, attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori, e di ogni altra legge in materia di previdenza ed assistenza dei lavoratori dipendenti.

La ditta aggiudicataria deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

La ditta aggiudicataria deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico della ditta aggiudicataria.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve essere in regola con le vigenti disposizioni in materia sanitaria, deve possedere adeguate professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione agli utenti deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

La ditta aggiudicataria deve individuare e comunicare al Comune il Responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere alla ditta aggiudicataria la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi; in tale caso la ditta aggiudicataria provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Tutto il personale addetto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito; eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariati i rapporti sopra precisati.

ART. 42 - RISPETTO DEL D.LGS. 81/08 – TUTELA DELLA SICUREZZA E SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO

L'impresa aggiudicataria ha l'obbligo di ottemperare a tutti gli obblighi e le prescrizioni in materia di sicurezza sul lavoro contenuti nel D. Lgs. 81/2008 e successive modifiche, in particolare per quanto riguarda l'attivazione di tutte le procedure necessarie per la prevenzione degli infortuni, l'utilizzo di dispositivi di protezione ed attrezzature antinfortunistiche, nonché l'adempimento di tutti gli obblighi di formazione ed informazione dei dipendenti ed ogni altro obbligo di legge.

Ogni e più ampia responsabilità in caso di infortunio ricadrà pertanto sul soggetto accreditato, rendendone sollevate le amministrazioni Comunali dell'ambito distrettuale, nonché il personale preposto alla direzione e sorveglianza.

Nel caso di costituzione in ATI o in Consorzio il capogruppo o rappresentante del concorrente è tenuto a trasmettere ad ogni soggetto componente l'ATI o soggetto consorziato, copia del DUVRI, al fine di rendere tutti costoro edotti dei rischi interferenziali e delle misure previste per eliminarli/ridurli; per comprovare l'avvenuto adempimento di detti obblighi di trasmissione dovrà fornire al committente, in sede di presentazione dell'offerta, copia delle ricevute di consegna e di formale accettazione dei contenuti del DUVRI.

Nel caso siano previste attività esterne alle strutture sedi dell'attività oggetto dell'appalto con relativo impiego di automezzi, dovranno essere utilizzati esclusivamente mezzi pubblici o vettori autorizzati o mezzi propri adeguati e condotti da personale in possesso delle specifiche patenti di abilitazione;

L'organizzazione e la gestione dell'emergenza nelle strutture sedi dell'attività oggetto dell'appalto – ed in particolare in quelle dove non è prevista compresenza di personale comunale operativo – è a carico dell'aggiudicatario; a tale scopo – come predetto – l'Amministrazione Comunale fornirà all'aggiudicatario, al momento dell'aggiudicazione copia del piano di emergenza generali in essere presso le predette strutture, al fine di consentirgli l'osservanza degli adempimenti prescritti in materia di primo soccorso, di prevenzione incendi, lotta antincendio e gestione delle emergenze.

Nell'espletamento del servizio il personale dell'aggiudicatario (dipendenti e soci) dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

L'appaltatore dovrà comunicare il nominativo del Responsabile della Sicurezza.

ART. 43 - PERSONALE

Organico

Tutto il personale addetto alla preparazione, distribuzione, cottura, trasporto e porzionatura dei pasti dovrà essere regolarmente assunto dall'impresa aggiudicataria.

Il personale impiegato deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme igieniche degli alimenti e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. L'impiego del personale dovrà essere adeguato sia per numero che per qualifica affinché il servizio risulti in maniera efficiente, razionale e rapida. Il personale eventualmente mancante per malattia, infortunio o altri impedimenti dovrà essere sostituito entro e non oltre il giorno successivo la constatazione dell'assenza.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa; in ogni plesso deve essere identificata una figura responsabile in grado di coordinare l'attività di distribuzione.

L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione ed affiancamento al fine di scongiurare il pericolo di disservizi legati alla non conoscenza della realtà operativa. Gli addetti/e ai servizi mensa dovranno garantire lo svolgimento del servizio in maniera adeguata, rispettando in particolare i tempi previsti per la distribuzione del pranzo.

Il coordinamento per la preparazione e la distribuzione dei pasti dovrà essere affidato ad un Responsabile con diploma di laurea in materia alimentare con almeno 3 anni di esperienza nel settore in grado di:

- Dirigere e controllare le attività della cucina centralizzata e i rapporti con i fornitori;
- Dirigere e controllare la distribuzione dei pasti sui plessi;
- Mantenere i rapporti con la stazione appaltante e con le Autorità scolastiche e la Commissione mensa;
- Mantenere i necessari contatti con le Autorità sanitarie ed altri eventuali addetti al controllo designati dalla Stazione appaltante;
- Dirigere e controllare le attività di formazione del personale;
- Mantenere aggiornato il manuale di autocontrollo igienico;
- Verificare la corretta applicazione delle procedure presenti nel manuale;
- Sovrintendere alla stesura delle dote speciali.

Vestiario

Il personale dovrà indossare indumenti da lavoro e calzature da utilizzare esclusivamente durante le ore di servizio, prevedendo indumenti diversi facilmente riconoscibili per la preparazione degli alimenti, per la pulizia degli ambienti, per il trasporto e per la distribuzione.

Il personale deve avere opportuno cartellino con il nome al fine di consentire il riconoscimento.

E' vietato circolare con abiti da lavoro al di fuori delle aree di produzione e distribuzione dei pasti.

Gli indumenti devono essere riposti negli appositi armadietti personali a doppio scomparto in dotazione presso il Centro produzione pasti e nei singoli refettori.

Formazione del personale

L'impresa aggiudicataria si impegnerà a fornire tutti i supporti necessari ad una corretta formazione igienico-sanitaria del personale da adibire al Servizio. Provvederà inoltre ad organizzare almeno un corso di aggiornamento professionale all'anno destinato a tutti gli addetti; i corsi dovranno essere diversificati in relazione al tipo di attività svolto.

Il datore di lavoro ha l'obbligo e l'onere della formazione/addestramento ed aggiornamento del personale come previsto dall'Art. 4 della L.R.12/03 che abolisce il libretto di idoneità sanitaria. Nella documentazione di tale procedura, inserita nel manuale di autocontrollo, devono essere indicati: qualifica del docente, contenuti e scadenza della formazione/ addestramento/ aggiornamento del personale

ART. 44 - SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

L'impresa si impegna a garantire la continuità dei servizi oggetto dell'appalto provvedendo alle opportune sostituzioni od integrazioni del proprio personale che dovesse dimostrarsi insufficiente o inadeguato, anche per assenze a qualunque titolo.

Nulla è dovuto all'Impresa da parte della Stazione Appaltante – salva l'applicazione delle eventuali penalità – per la mancata prestazione del servizio, anche se causato da scioperi degli operatori scolastici o dell'impresa stessa.

L'impresa si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12/6/1990 n. 146 e successive modifiche ed integrazioni e, pertanto ogni ulteriore forma di agitazione non potrà dar luogo, in nessun modo, a modifiche delle prestazioni dovute:

In caso di sciopero del personale delle Scuole, il Comune di Cazzago San Martino ne darà comunicazione all'impresa almeno due giorni prima del giorno fissato per lo sciopero. In questo caso l'impresa è tenuta a fornire un pasto, da concedere di volta in volta col Comune (es primo caldo, secondo freddo), anche se fino al giorno stesso non è conosciuto il numero delle presenze e delle sedi scolastiche in cui è richiesto il servizio.

In caso di sospensione o revoca dello sciopero, l'impresa dovrà, comunque fornire un pasto equilibrato anche se divergente dal menù concordato.

Altre cause:

Le interruzioni totali per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna e/o addebito per entrambe le parti.

Tra le parti si conviene che le cause di forza maggiore sono esclusivamente le seguenti: interruzione generale di gas o energia elettrica dell'impresa fornitrice, calamità naturali gravi.

CAPITOLO VI – NORME FINALI

ART. 45 – NORME DI LEGGE

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato si fa richiamo al D. Lgs. 50/2016, alle disposizioni del Codice Civile ed alle altre leggi e regolamenti vigenti in materia in quanto applicabili.

Ogni ditta concorrente si impegna ad accettare integralmente, a tutti gli effetti, il presente Capitolato patti e condizioni, per il solo fatto di presentare l' offerta.

L' offerta vincola la ditta concorrente a sottostare all' impegno assunto, mentre non vincola e non impegna in alcun modo l' Amministrazione Comunale, la quale si riserva di affidare o meno la fornitura, nel modo e nelle forme che riterrà più opportune.

L' Amministrazione comunale sarà vincolata solo dopo la verifica del possesso da parte della ditta aggiudicataria dei prescritti requisiti nonché dopo il perfezionamento dei relativi atti.

ART. 46 – NORME TRANSITORIE

La ditta appaltatrice è comunque obbligata ad accettare le eventuali variazioni del menù che venissero imposte nel corso del contratto da parte dell' Asl competente.

ART. 47 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali), la Stazione Appaltante, titolare del trattamento dei dati personali e dei dati particolari relativi agli utenti, designa l'aggiudicatario quale responsabile del trattamento dei dati che, in ragione dello svolgimento del servizio, necessariamente acquisirà.

L'aggiudicatario procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dalla Stazione Appaltante:

- Dovrà tenere i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio appaltato;
- Non potrà comunicare a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza degli utenti, previa autorizzazione del titolare, o in caso di urgenza, con successiva informativa al titolare) e diffondere i dati in suo possesso, né conservarli successivamente alla scadenza del contratto di appalto. In quest'ultimo caso dovrà restituire tutti i dati in suo possesso alla stazione appaltante entro il termine tassativo di 5 giorni;
- Dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso.

Si rileva che ai sensi del D.lgs. 196/2003, oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, l'aggiudicatario è comunque obbligato in solido con il titolare per danni provocati agli interessi in violazione dalla legge medesima.

La Stazione Appaltante si riserva comunque di dettagliare con precisione i termini del trattamento a seguito dell'indicazione da parte della Ditta aggiudicataria delle persone incaricate al trattamento.

ART. 48 – CONTESTAZIONI

Per qualsiasi contestazione che non possa essere definita in via bonaria, resta convenuta la competenza del Foro di Brescia. E' espressamente esclusa la possibilità di deferire le controversie alle competenze arbitrali. E' fatto salvo il diritto dell' utente di esercitare i diritti di cui all' art. 7 del D. Lgs. 196/03