

29/05/2015

COMUNE DI CARAVATE
PROVINCIA DI VARESE

CAPITOLATO SPECIALE PER SERVIZIO REFEZIONE
SCOLASTICA A.S. 2015/2016 -2016/2017

CIG 62759326EB

Art.1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha per oggetto, **l'affidamento in gestione del servizio di refezione scolastica** per la produzione, il trasporto e la somministrazione (porzionatura e distribuzione) di pasti pronti per il consumo, preparati in "legame caldo" e confezionati (preparazione e cottura), **destinati agli alunni e agli insegnanti** addetti all'assistenza in mensa (art.21 del CCNL del Comparto Scuola 2006/09); l' apparecchiatura dei tavoli; la pulizia e sanificazione dei refettori come meglio specificato all'art. 6; per le seguenti Scuole: Infanzia; Primaria e Secondaria di 1 grado situate sul territorio di Caravate.

Oltre alla preparazione ed alla somministrazione degli alimenti e bevande costituenti il pasto nei modi indicati nel presente capitolato, al loro trasporto nei vari plessi scolastici, il servizio comprende anche la preparazione di pasti e diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari e stati patologici; per motivi etico-religiosi ed in caso di non gradibilità individuali.

E' inoltre compresa la fornitura di tovaglie a rotolo 100x100 cm., tovaglioli di carta, piatti, bicchieri e posate di plastica, stoviglie e quant'altro necessario al funzionamento del servizio, nonché di attrezzature portatili per il mantenimento a temperatura delle derrate e dei pasti, guanti e camici monouso e quant'altro previsto nel presente capitolato, con particolare riferimento all'art. 15.

Sono inoltre oggetto del presente appalto, la stampa, la vendita, il ritiro giornaliero e la contabilizzazione dei buoni pasto, nonché la prenotazione quotidiana dei pasti necessari.

La stima del numero dei pasti erogati per l'anno scolastico 2014/2015 è il seguente:

NUMERO DI PASTI ALUNNI

Scuola	Anno scolastico di riferimento 2014/2015
Scuola Infanzia	7.600 + 500 esoneri
Scuola primaria	5.300 + 220 esoneri
Scuola secondaria di 1 grado	6.000 + 160 esoneri
TOTALE	18.900 + 880 esoneri = 19.780

NUMERO DI PASTI INSEGNANTI (gratuiti)

Scuola	Anno scolastico di riferimento 2014/2015
Scuola Infanzia	550
Scuola primaria	270
Scuola secondaria di 1 grado	280
TOTALE	1.100

Il numero dei pasti previsti dal presente capitolato non è impegnativo per l'Amministrazione, essendo subordinato alle frequenze ed a circostanze non prevedibili.

ART. 2 – DURATA, VALORE DELL'APPALTO E MODALITA' DI GARA.

Il presente appalto avrà decorrenza dal 1 SETTEMBRE 2015 e avrà durata biennale (a.s. 2015/2016 2016/2017), in base al calendario scolastico ed ai relativi rientri pomeridiani. Al termine del contratto, che coincide con l'ultimo giorno del servizio di ristorazione scolastica in ciascuna struttura nell'anno scolastico 2017, il contratto stesso scadrà di pieno diritto, senza necessità di disdetta o preavviso. Qualora l'Amministrazione Comunale ritenesse di organizzare il servizio di refezione in concomitanza di attività estive diurne (mesi di Giugno e Luglio) presso qualsiasi sede presente sul territorio comunale, l'impresa aggiudicataria dovrà proseguire l'attività di cui in oggetto, anche per il periodo sopra specificato.

La gara verrà espletata con il metodo della procedura aperta ai sensi dell'art. 55 del D.lgs. 163/2006 e successive modificazioni e integrazioni e verrà aggiudicata anche in caso di unica offerta valida. L'appalto verrà assegnato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.lgs. 163/2006 e succ. modificazioni e integrazioni (**importo dell'appalto € 200.000,00 più IVA di legge**).

La ditta dovrà indicare nell'ambito dell'offerta economica per la fornitura delle derrate, la percentuale di ribasso da adottare al singolo prezzo base d'asta. Il prezzo del pasto giornaliero, onnicomprensivo della percentuale di ribasso adottata dalla Ditta, non potrà superare i seguenti importi :

€ 4,30 più IVA di legge per la Scuola dell'Infanzia;
 € 4,56 più IVA di legge per la Scuola Primaria e Secondaria di primo grado;

Non sono ammesse le offerte in aumento percentuale di base d'asta.

I pasti garantiti agli insegnanti dovranno essere erogati a titolo gratuito.

ART.3 – PROGRAMMA DI MASSIMA, SEDI E GIORNI DI SERVIZIO.

Il servizio dovrà essere svolto secondo il seguente programma di massima che, in ogni caso, potrà subire variazioni ad esclusivo giudizio e dietro semplice richiesta del committente, senza che la ditta aggiudicataria abbia nulla a pretendere.

La ditta sarà avvisata quotidianamente dal personale dell'istituzione scolastica, entro le ore 9.30, del numero d'utenti consumatori del giorno e della tipologia dei pasti – ivi compreso le richieste di diete speciali e di menù alternativo per non gradibilità individuali- da fornire nei singoli refettori.

Gli orari indicati sono relativi alla somministrazione presso le sedi.

SCUOLA PER L'INFANZIA

Il servizio avverrà dal lunedì al venerdì (5g alla settimana)

Ore 12.00 somministrazione pasto principale

Utenti previsti n. 60 circa

Almeno n. 2 unità di personale per n. 5 giorni.

SCUOLA PRIMARIA

il servizio avverrà il lunedì, il giovedì

ore 13,00 somministrazione pasto principale

utenti previsti n. 80 circa

Almeno n. 2 unità di personale per n. 2 giorni.

SCUOLA SECONDARIA DI 1 GRADO

Il servizio avverrà nei giorni di Lunedì e giovedì

ore 13.15 circa somministrazione del pasto principale.

Utenti previsti n. 100

Almeno n. 3 unità di personale per n. 2 giorni.

ART. 4 -REQUISITI ECONOMICO FINANZIARI E TECNICO PROFESSIONALI.

Saranno ammesse alla gara per l'affidamento del servizio le ditte in possesso dei seguenti requisiti , ai sensi degli artt. 41 e 42 del Codice degli appalti:essere iscritti alla camera di commercio per attività inerente il servizio di cui trattasi o equivalente certificazione, ai sensi dell'art. del D.lgs. 163/2006;

Si dovrà produrre la seguente documentazione:

- Dichiarazione di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D. Lgs. 1.09.1993 n. 385;
- bilanci o estratti dei bilanci dell'impresa, ovvero dichiarazione sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28/12/2000 n. 445;
- dichiarazione sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28/12/2000 n. 445, concernente il fatturato globale di impresa e importo relativo ai servizi o forniture nel settore oggetto della gara, realizzati negli ultimi tre anni- a tal fine dovranno essere indicati i committenti, pubblici e/o privati, gli importi al netto dell'iva e il tipo di servizi ed i periodi di svolgimento degli stessi. Saranno considerati analoghi i servizi di ristorazione con pasti veicolati destinati a ospedali, comunità, caserme, case di riposo, università.

Detto fatturato non può essere inferiore al valore contrattuale dell'affidamento di che trattasi.

Ulteriore documentazione a pena di esclusione potrà essere richiesta nel bando di gara.

ART. 5 - REGOLE GENERALI SULL'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO.

L'acquisto delle materie prime e degli altri prodotti occorrenti per la preparazione dei pasti nonché la preparazione, la cottura, il confezionamento, il trasporto dei pasti, dovranno essere effettuati in conformità alle disposizioni di cui al DPR 327/80 e alle altre vigenti normative, alle norme di buona tecnica e alle ulteriori prescrizioni stabilite dal presente capitolato.

Per la preparazione dei **pasti di cui al presente capitolato non dovranno essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati**, derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di introdurre in qualsiasi momento modifiche ai menù, alle caratteristiche merceologiche delle derrate e alle grammature con obbligo per l'Impresa aggiudicataria di adeguare conseguentemente e rapidamente la fornitura allo stesso prezzo di gara, fermo restando che dovrà trattarsi di modificazioni che non comportino significative variazioni di costo del pasto.

L'Amministrazione Comunale si riserva altresì la facoltà di effettuare variazioni di menù, grammature e caratteristiche delle derrate alimentari conseguenti ad eventuali indicazioni o direttive fornite dalla locale Azienda A.S.L.

L'olio extravergine di oliva, la passata di pomodoro, riso, la mozzarella dovranno essere di tipo "biologico", cioè provenienti da coltivazioni o da lavorazioni biologiche ai sensi del Regolamento (CEE) N. 2092/91 e successive modificazioni e del Reg. (CE) n. 1804/1999 ed essere assoggettate al regime di controllo ai sensi del citato Regolamento n. 2092/91, tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati. Le restanti derrate alimentari utilizzate potranno essere di tipo convenzionale.

Resta inteso che tutti gli alimenti utilizzati dovranno rispettare pienamente le seguenti specifiche:

SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

Le materie prime utilizzate debbono essere "di qualità superiore". Per qualità si intende: qualità igienica, nutrizionale organolettica, merceologica. I parametri generali cui fare riferimento nell'approvvigionamento e fornitura delle derrate sono:

- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (es. appartenenza ad un ente od associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio per il controllo di qualità all'interno dello stabilimento di produzione);
- fornitura regolare e peso netto;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto dal capitolato;
- etichette conformi alla normativa generale e specifica per ogni tipo di prodotto, complete ed esaurienti, in applicazione dell'allegato 8 delle linee guida per la Regione Lombardia per la ristorazione scolastica;
- divieto di utilizzo di prodotti geneticamente modificati o derrate alimentari così prossime alla scadenza da rischiare il superamento al momento della preparazione;
- imballaggi integri e senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite, non ammaccate, cartoni non lacerati, ecc....;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni ben chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori, colori e sapori anomali e sgradevoli, ecc...);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (colore, aspetto, odore, sapore, consistenza, ecc...);

- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;

La ditta si impegna a rispettare quanto specificato negli allegati del presente capitolato.

SPECIFICHE GENERALI PER I PRODOTTI BIOLOGICI

Come alimento biologico si intende quel prodotto derivato da coltivazioni biologiche garantite e certificate dagli organismi riconosciuti dal Ministero dell'Agricoltura di ogni stato membro. Tale coltivazione agricola adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole alimentari (regolamento CEE n. 2092/91 del 24.06.1991).

I prodotti dell'agricoltura biologica debbono quindi:

- essere provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, ecc...);
- possedere il marchio unico di riconoscimento "Agricoltura Biologica – Regime di controllo CEE" ed essere stati sottoposti a controllo da parte degli organismi abilitati.

Tutti i prodotti biologici utilizzati dovranno essere all'origine in confezioni sigillate, non manomissibili, munite di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa in materia. In particolare sulle etichette delle confezioni dovranno apparire queste diciture ed informazioni obbligatorie:

- da agricoltura biologica – regime di controllo CEE;
- nome dell'organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
- codice dell'organismo di controllo.

Potrà comunque essere sempre richiesta documentazione idonea a dimostrare che per la produzione dei pasti destinati al Comune di Caravate, si utilizzano i prodotti biologici previsti e che gli stessi sono conformi alla vigente normativa in materia.

I pasti dovranno essere preparati e distribuiti in giornata. Ogni pasto sarà composto da un "primo", un "secondo", verdura cruda e cotta, frutta fresca e comunque in conformità a tutto quanto previsto dai menù adottati e da quanto eventualmente disposto dall'Autorità Sanitaria.

Il calendario di apertura e chiusura del servizio di ristorazione scolastica, compresa la sospensione nel periodo di vacanze scolastiche, è quello stabilito dalle competenti Autorità Scolastiche ed è comunicato alla Ditta appaltatrice non appena disponibile.

La data di inizio effettivo delle scuole per ogni anno scolastico, per motivi organizzativi dipendenti dalle Autorità Scolastiche, potrà risultare posticipata rispetto alla data fissata per l'inizio dell'anno scolastico di un numero di giorni variabile, oggetto di comunicazione alla Ditta.

Oltre alla produzione di pasti, alla loro veicolazione presso ogni mensa ed alla distribuzione ai piccoli utenti; alla pulizia; il servizio comprende inoltre tutte le attività ed operazioni necessarie per la realizzazione delle proposte formulate dalla Ditta in sede di offerta.

Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo della preparazione del pasto ed il momento dell'effettiva distribuzione in ogni mensa, alle temperature indicate dal DPR 327/80, non dovrà mai superare i 60 minuti e comunque dovrà essere tale da garantire sempre l'appetibilità del cibo e il mantenimento delle temperature di legge, in ogni caso il pasto dovrà essere consegnato con tempi differenziati rispetto al diverso orario di somministrazione delle tre scuole.

La Ditta dovrà consegnare i pasti in tempo utile per l'orario di consumazione del pasto fissato presso ogni singola scuola in relazione all'orario scolastico per essa stabilito.

Quotidianamente la Ditta dovrà provvedere per ogni singola scuola servita, all'emissione di bolla di consegna, riportante l'ora di inizio trasporto, la scuola destinataria dei pasti ed il numero dei pasti ivi veicolati, specificando separatamente quanti per bambini e quanti per insegnanti.

ART. 6 DISTRIBUZIONE.

Il servizio all'interno delle mense scolastiche deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:

- a) il personale dovrà essere formato professionalmente, curare l'igiene personale e dell'abbigliamento ed eseguire tutto il lavoro in modo igienicamente corretto come previsto dal D.P.R. 327/80. Dovrà indossare guanti, camice e copricapo monouso durante la fase di distribuzione e di condimento delle pietanze.
- b) La ditta aggiudicataria sarà tenuta al rispetto dell'art. 29 del D.P.R. 327/80 per quanto concerne la pulizia dei tavoli e delle attrezzature;
- c) La ditta aggiudicataria provvederà direttamente con proprio personale incaricato alla vendita dei buoni pasto secondo modalità che dovranno essere concordate obbligatoriamente con l'amministrazione comunale a cadenza settimanale.
- d) **La ditta dovrà per la Scuola dell'Infanzia:** provvedere con proprio personale all'apparecchiamento dei tavoli, al ricevimento dei pasti, alla porzionatura ed alla distribuzione delle vivande, alla indispensabile funzione di supporto collaborativo all'esistente organizzazione scolastica ed educativa preposta alla vigilanza e all'assistenza agli alunni durante la consumazione del pasto (taglio degli alimenti a piccoli pezzi per i bambini che non ne sono in grado; quando il menù lo richiede, è necessario sbucciare la frutta..), allo sparecchiamento dei tavoli, alla rimozione dei contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti, alle operazioni di pulizia e di riordino dei tavoli, al riordino di tutti i materiali, alla gestione dei rifiuti, alla gestione del personale addetto al servizio ed ai relativi corsi di formazione professionale.
- e) **La ditta dovrà per la Scuola primaria:** provvedere con proprio personale al ricevimento dei pasti alla porzionatura ed alla distribuzione delle vivande, alla indispensabile funzione di supporto collaborativo all'esistente organizzazione scolastica ed educativa preposta alla vigilanza e all'assistenza agli alunni durante la consumazione del pasto, allo sparecchiamento dei tavoli, alla rimozione dei contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti, alle operazioni di pulizia e di riordino dei tavoli e dei locali, al riordino di tutti i materiali, alla gestione dei rifiuti, alla gestione del personale addetto al servizio ed ai relativi corsi di formazione professionale.
- f) **La ditta dovrà per Scuola secondaria di primo grado:** provvedere con proprio personale, al ricevimento dei pasti, alla porzionatura ed alla distribuzione delle vivande, alla indispensabile funzione di supporto collaborativo all'esistente organizzazione scolastica ed educativa preposta alla vigilanza e all'assistenza agli alunni durante la consumazione del pasto, allo sparecchiamento dei tavoli, alla rimozione dei contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti, alle operazioni di pulizia e di riordino dei tavoli, al riordino di tutti i materiali, alla gestione dei rifiuti, alla gestione del personale addetto al servizio ed ai relativi corsi di formazione professionale.
- g) **I tavoli della scuola per l'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, dovranno essere apparecchiati disponendo** ordinatamente, la tovaglia monouso, e per ciascun utente: n. 2 tovaglioli, posate imbustate, n. 1 bicchiere e l'acqua in bottiglia .

- h) I pasti dovranno essere conditi al momento della distribuzione. Per i condimenti si utilizzeranno: olio extravergine di oliva bio, aceto e sale marino.
- i) Le verdure crude fredde potranno essere condite qualche istante prima dell'arrivo dei commensali. L'inizio della distribuzione dovrà avvenire solo quando i commensali saranno giunti in refettorio . I contenitori termici dei pasti veicolati dovranno essere mantenuti sollevati da terra .
- j) Le temperature potranno essere rilevate solo al momento dell'apertura dei contenitori e delle teglie per la distribuzione e non prima.
- k) Per quanto riguarda le diete speciali è fatto obbligo di individuare un referente all'interno del refettorio affinché provveda alla corretta gestione.**

Art.7- MENU' E TABELLE DIETETICHE.

La ditta appaltatrice dovrà effettuare l'offerta prendendo a riferimento il menù tipo che qui viene allegato (all. 1). Dovranno anche essere allegati ricettario e grammature.

La ditta nel corso dell'anno dovrà presentare al Comune (completo di tabella dietetica, grammature e ricettario che dovranno essere formulati a spese della ditta) il menù annuale. Tale menù verrà poi trasmesso alla ASL, salvo che la ditta effettui preventivamente, a sua cura, tale passaggio.

Qualora si rendessero necessarie le modifiche per effetto di un successivo esame da parte dell'Asl , la ditta dovrà variare i menù come suggerito. Potranno comunque essere variati nel corso dell'anno su disposizioni degli uffici comunali, sentito il parere dell'Azienda Sanitaria Locale competente, mantenendo invariato il prezzo offerto in sede di aggiudicazione.

In ogni caso i menù dovranno comprendere un "primo", un "secondo", verdura cruda e cotta, frutta fresca.

In ogni refettorio dovranno inoltre essere forniti i vari condimenti da utilizzare al momento del pasto (olio extravergine bio, aceto di vino e di mele, sale ecc.), pane, parmigiano reggiano grattugiato preparato in giornata ed acqua minerale.

Oltre al menu' del giorno, dovranno essere sempre previsti:

- A) un menù alternativo, in caso di **non gradibilità individuali** e/o **disturbi gastro intestinali temporanei**, composto da: primo piatto: pasta in bianco condito con olio extravergine d'oliva, o con sugo di pomodoro a parte; secondo piatto: formaggio o in alternativa bresaola (individuata per diete leggere dovute a transitori disturbi gastroenterici); contorno, frutta e pane.
- B) altri menu' particolari: **diete speciali** (1), solo se comprovati da certificazione medica, vistata dall'A.S.L., oppure motivati eccezionalmente da dichiarazioni di non poter assumere determinati alimenti per motivi religiosi (2), in entrambi i casi i menù verranno trasmessi alla ditta dal Comune di Caravate;

(1) MENU' PER DIETE SPECIALI

La ditta dovrà garantire la possibilità di usufruire del servizio di refezione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico. Per accedere alle diete speciali le stesse dovranno essere autorizzate dagli organi sanitari preposti e comunicate alla A.C., che le trasmetterà alla ditta.

La ditta dovrà attenersi alle indicazioni dietetiche previste, facendo riferimento alle tabelle dietetiche.

Per le diete relative ad allergie ed intolleranze alimentari si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi al prospetto compilato dall'organo sanitario preposto, sostituendo gli alimenti ai quali il bambino è allergico, verificando con la massima cura che tra gli ingredienti degli alimenti utilizzati in alternativa non compaiano

anche solo tracce dell'alimento allergizzante. I cibi dovranno essere preparati e cucinati evitando che entrino in contatto con gli alimenti allergizzanti.

Tutte le diete speciali dovranno essere consegnate all'utente in monorazione con l'indicazione dei dati del destinatario: identificandolo nel rispetto della privacy.

Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

(2) DIETE "ETICO-RELIGIOSE"

L'I.A. dovrà garantire l'erogazione di tutte le diete a carattere etico-religioso e in particolare:

- dieta islamica: è prevista la sostituzione di carne suina, prosciutto cotto alimenti o piatti che contengano carne di maiale con legumi o pesce o uova o formaggio alternandoli in base al menù della settimana; nel caso in cui siano escluse tutte le carni, queste saranno sostituite alternativamente con legumi o uova o formaggio.

- dieta vegetariana: è prevista la sostituzione delle carni con legumi o uova o formaggio, alternandoli nella settimana in base al menù o, se richiesto, la sostituzione sempre con legumi.

Anche la comunicazione delle diete etico-religiose saranno trasmesse su apposito modulo dalla AC. alla I.A.

Tutte le diete etico-religiose dovranno essere consegnate all'utente in monorazione con l'indicazione dei dati del destinatario: cognome e nome, refettorio di appartenenza, classe.

Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

ART. 8 – SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO (H.A.C.C.P.)

La Ditta aggiudicataria del presente appalto dovrà obbligatoriamente gestire – per ogni mensa servita – tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal pacchetto igiene Regolamenti CEE e Direttiva n. 2002/1999.

Dovranno essere svolte a cura della Ditta aggiudicataria le seguenti attività minime per ogni struttura servita:

- analisi dei rischi del processo produttivo;
- identificazione dei punti critici;
- definizione dei limiti di accettabilità;
- definizione ed attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
- definizione ed attuazione degli interventi in caso di perdita del controllo dei punti critici;
- verifica del sistema di autocontrollo e riesame periodico;
- definizione e realizzazione della documentazione di supporto (elaborazione e/o aggiornamento dei piani di autocontrollo igienico, fornitura di tutta la modulistica necessaria alla realizzazione di un sistema di registrazione che dimostri la costante applicazione del piano di autocontrollo adottato).

In relazione alla attività di cui sopra la ditta dovrà designare prima dell'inizio dell'appalto un proprio rappresentante che assumerà – in nome e per conto della ditta stessa- la qualifica di **responsabile dell'industria alimentare** senza bisogno di ulteriori e specifiche deleghe da parte del Sindaco di Caravate. 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, deve essere un dipendente della ditta e deve avere la qualifica professionale idonea. Il responsabile dell'industria alimentare deve tenere a disposizione dell'autorità competente preposta al controllo un documento contenente l'individuazione da lui effettuata delle fasi critiche di cui sopra e delle procedure di controllo che intende adottare al riguardo, nonché le informazioni concernenti l'applicazione delle procedure di controllo e di sorveglianza dei punti critici e relativi risultati.

Il R.S. costituirà il referente per l'Amministrazione Comunale pertanto dovranno essere dati indicazioni circa l'orario di presenza in servizio. Il R.S. è tenuto a partecipare alle riunioni della Commissione mensa.

ART. 9 – ULTERIORI NORME DI ORGANIZZAZIONE

Per l'espletamento del servizio la Ditta dovrà utilizzare un centro di produzione dei pasti di cui la stessa abbia piena disponibilità per tutto il periodo di durata dell'appalto, munito dell'autorizzazione sanitaria prevista dal DPR 327/80 e delle caratteristiche tecniche ed organizzative in esso contenute, come illustrate e precisate nella relazione tecnica presentata in sede di offerta. Quanto dichiarato, andrà mantenuto per tutto il periodo di durata del contratto.

L'Impresa appaltatrice deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale quando questa ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nelle quali sia attestata la conformità delle derrate alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui sopra.

La suddetta certificazione 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;
- a 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 dei pasti alle mense terminali);
- a dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna alla Ditta produttrice dei pasti;
- a dimostrare l'assenza fra i componenti delle derrate di organismi geneticamente modificati.

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

La Ditta assume l'obbligo di trasmettere al Comune l'elenco nominativo di tutto il personale addetto all'avvio del servizio e di comunicare tempestivamente ogni variazione od aggiornamento.

Al fine di individuare più celermente le eventuali cause di tossinfezione alimentare, la Ditta dovrà depositare un campione di 150 gr. rappresentativo dei pasti completi del giorno in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante l'ora e il giorno, denominazione del prodotto e conservarlo alla temperatura di +4 gradi per 72 ore, ponendolo a disposizione delle competenti Autorità nel caso dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli tecnico-ispettivi ed igienico sanitari di cui al successivo articolo.

La Ditta, in sede di appalto, è tenuta a presentare all'Amministrazione Comunale il piano di esecuzione del servizio contenente un cronoprogramma relativo all'organizzazione delle fasi successive a quella della preparazione e cottura delle pietanze, riguardanti cioè il confezionamento delle vivande, la loro chiusura nei contenitori termici, il loro trasporto, la porzionatura, la distribuzione, il riordino, la pulizia e sanificazione del refettorio.

Il suddetto documento serve a verificare in via preliminare che alcune fondamentali prescrizioni siano rispettate fra cui, in particolare quella relativa al rispetto dell'intervallo temporale massimo previsto tra il momento di fine cottura e il del loro confezionamento nei contenitori termici, e il momento della distribuzione al tavolo dei piccoli commensali, al mantenimento delle temperature di legge e alla tempestività del momento della distribuzione rispetto all'orario prefissato.

Le derrate alimentari utilizzate/fornite devono essere confezionate ed etichettate secondo le vigenti leggi; non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili.

Tutto il personale comunque addetto all'esecuzione del presente appalto deve essere in possesso della documentazione sanitaria eventualmente necessaria è

tenuto a curare l'igiene personale e dell'abbigliamento ed a eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

Il trasporto delle derrate deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:

- dovrà essere effettuato con mezzi e personale idonei;
- le temperature di conservazione degli alimenti dovranno essere quelle previste dal DPR 327/80; è pertanto necessario che gli alimenti siano trasportati in contenitori adeguati e perfettamente idonei a tale scopo, con indicato all'esterno del contenitore il suo contenuto;
- i mezzi di trasporto debbono rispondere ai requisiti di cui agli art.43 e 47 del DPR 327/80.

Ove si verificassero modificazioni dell'orario e/o delle giornate fissate per la consegna dei pasti in corso d'anno verrà data tempestiva comunicazione all'Impresa appaltatrice che sarà tenuta ad adeguare la sua organizzazione ai nuovi orari e/o giornate; nessun indennizzo dovrà essere richiesto a questo Ente in caso di riduzione del numero dei pasti a causa di scioperi.

La Ditta appaltatrice dovrà organizzare la produzione ed il trasporto dei pasti in modo che il tempo intercorrente tra il momento finale della loro produzione nel centro di cottura e quello del loro consumo sia il più possibile ridotto rispetto all'intervallo massimo già indicato e tale comunque da garantire sempre il mantenimento delle temperature di legge e l'appetibilità del cibo.

I pasti delle eventuali diete speciali e/o etico religiose dovranno essere confezionati in confezioni monoporzione, idonee a mantenere le temperature di legge. Le derrate crude dovranno essere confezionate nel rispetto delle norme igieniche.

ART. 10 – OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E ALLA DISTRIBUZIONE .

Tutta la preparazione deve risalire al giorno stesso del consumo ad eccezione:

- mondatatura, affettatura , porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni crude (con successiva conservazione a +4 ° c);
- pelatura di patate e carote (con successiva conservazione refrigerata in contenitori chiusi con acqua pulita, eventualmente acidulata a +4 ° c);
- cottura di torte non a base di creme ;
- cottura di budini;
- cotture di arrostiti, bolliti, brasati, polpette, solo con dotazione di abbattitore; Particolare attenzione merita la fase di eventuale raffreddamento che si rende indispensabile per alcune ricette (arrostiti, insalate di riso e di pasta, ecc.); in tutti questi casi l'abbattimento andrà avviato nel minor tempo possibile dopo la cottura e comunque, in modo da garantire il raggiungimento di +8°C nel cuore del prodotto entro 3 ore. A Operazione conclusa, seguirà la refrigerazione a +4°C in contenitori coperti per il tempo che intercorre tra la preparazione e il consumo. La porzionatura a freddo e il rinvenimento delle preparazioni abbattute dovrebbe essere effettuata al massimo 3 ore prima della distribuzione. Comunque per quanto riguarda i tempi e le modalità per prodotti surgelati e/o congelati è obbligatoria l'applicazione delle vigenti disposizioni adottate dalla Regione Lombardia (all. 9 Linee guida per la ristorazione scolastica) e dalle autorità sanitarie competenti. Operazioni che devono essere obbligatoriamente svolte nel giorno della distribuzione.
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle patate e delle carote, che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura,

- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti alla cottura;
- le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;

tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

Il servizio all'interno delle mense scolastiche deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:

- a) il personale dovrà essere in regola la formazione specifica per addetti alla ristorazione ed avere quindi l'attestazione formativa che sarà conservato sul luogo di servizio; curare l'igiene personale e dell'abbigliamento ed eseguire tutto il lavoro in modo igienicamente corretto come previsto dal DPR 327/80 e delle linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica;
- b) la Ditta aggiudicataria sarà tenuta al rispetto dell'art. 29 del DPR 327/80 per quanto concerne la pulizia dei locali e delle attrezzature, da eseguirsi secondo il programma specificato nel relativo successivo articolo del presente capitolato;

E' VIETATO IL RIUTILIZZO DEGLI AVANZI

ART. 11 – INTERRUZIONI DEL SERVIZIO.

Non sono previste interruzioni di servizio.

Qualora si verificano, causa di forza maggiore, la ditta dovrà garantire un servizio sostitutivo che andrà preventivamente concordato tra le parti e tempestivamente comunicato.

ART. 12 – MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO.

L'appalto verrà aggiudicato mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 55 del D. Lgs. 163, a favore della Ditta che, avendo dichiarato di accettare tutte le condizioni del presente capitolato speciale, essendosi impegnata ad eseguire tutti i servizi presenti dal medesimo, avendo presentato regolare domanda e risultando in possesso di tutti i requisiti di ammissione alla gara, avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.lgs. 163/2006 e succ. mod., determinata in base ai seguenti elementi:

AREA ECONOMICA : PUNTI 30 /100

Effettuerà la valutazione apposita Commissione di gara.

La ditta dovrà indicare nell'ambito dell'offerta economica per la fornitura delle derrate, la percentuale di ribasso da adottare al singolo prezzo base d'asta.

Il prezzo del pasto giornaliero onnicomprensivo della percentuale di ribasso adottata dalla Ditta, non potrà superare i seguenti importi :

€. 4,30 più IVA di legge per la Scuola dell'Infanzia;

€. 4,56 più IVA di legge per la Scuola Primaria e Secondaria di primo grado;

La Commissione, valutata la percentuale di ribasso minore, attribuirà il punteggio massimo (30 punti) in base alle seguenti modalità:

alla media matematica dei prezzi, onnicomprensivi della percentuale di riduzione più bassa, sarà attribuito il punteggio massimo di 30punti; agli altri importi,

calcolati come sopra, verranno assegnati punteggi decrescenti, in maniera inversamente proporzionale, secondo la seguente formula :

PUNTEGGIO ASSEGNATO A PREZZO DIVERSO DA QUELLO PIU' BASSO = $30 \times \frac{\text{PREZZO PIU' BASSO}}{\text{PREZZO DIVERSO}}$ PRESO IN CONSIDERAZIONE

Esempio: ponendo i prezzi A e B rispettivamente pari a 400 e a 500, al prezzo A viene assegnato il punteggio di 30, al prezzo B il punteggio risultante dalla seguente formula :

$$30 \times \frac{400}{500} = 30 \times 0,800 = 25,60 \text{ punti}$$

AREA QUALITA' : PUNTI 70/100

Area della qualità del sistema di produzione, trasporto, apparecchiatura distribuzione dei pasti , sparcchiatura, pulizia dei refettori (massimo punti: 70)

La ditta dovrà presentare la domanda di partecipare alla gara a firma del legale rappresentate e , ai fini dell'attribuzione del punteggio in questa sottoarea, la seguente **documentazione di cui si chiede la produzione**, alla quale potranno essere attribuiti i punteggi massimi sotto riportati (tra parentesi i punti massimi attribuibili alle sottocategorie)

1. **relazione del sistema organizzativo (cartella A PENA DI ESCLUSIONE di massimo 20 pagine)**
 - a. descrizione della fase di approvvigionamento , conservazione, preparazione, cottura;(5 punti)
 - b. il cronoprogramma relativo all'organizzazione delle fasi successive a quella della preparazione e cottura delle pietanze, riguardanti cioè il confezionamento delle vivande, la loro chiusura nei contenitori termici, il loro trasporto, la porzionatura, la distribuzione e la pulizia e sanificazione (deve essere ben specificato, l'ora del termine della cottura, l'ora della loro chiusura nei contenitori, l'ora della partenza dal centro cottura, e l'ora di arrivo presso il refettorio, le modalità di somministrazione e il calendario di pulizie presso i refettori) (10 punti);
 - c. trasporto (modalità, tempi e mezzi utilizzati); distanza dal centro di cottura (8 punti)
 - d. gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio(2 punti)
Punteggio massimo attribuibile: 25
2. **organizzazione del personale:**
 - a: personale impiegato, mansioni e loro formazione(4 punti)
 - b. efficienza dei tempi e turni di lavoro, suddivisi nelle varie fasi operative (2 punti);
Punteggio massimo 6 punti
3. **Locali e attrezzature**
 - a. elenco attrezzature ed eventuale integrazione di quelle presenti
 - b. planimetria 1/100 con legenda apparecchiature; ecc... (A + B: 12 punti)
 - c. descrizione, numero e schede tecniche dei contenitori termici ;
 - d. numero e tipologie dei veicoli;
 - e. dovranno essere prodotte anche le autorizzazioni Asl necessarie (c + d + e: 2 punti)
Punteggio massimo attribuibile: 14

4. Alimenti e menù:

- a. caratteristiche merceologiche delle materie prime, a tal proposito devono essere depositate le relative schede tecniche delle materie utilizzate;
- b. menù tipo, con ricettario e grammature;
- c. gestione delle diete speciali, descrizione delle procedure applicate;
- d. certificazione dei prodotti;
- e. ipotesi di menù per ricorrenze particolari;

Punteggio massimo attribuibile: 15

5. Curriculum aziendale e progetti migliorativi:

a. la ditta dovrà presentare inoltre le attestazioni da cui dovrà risultare i tre anni di servizio ed il grado di qualità del servizio prestato presso altri Enti pubblici

b. numero dei refettori servizi e dei pasti prodotti dal centro cottura nel 2011/2012 e 2012/2013. (a + b massimo 3 punti)

Se il concorrente non è in grado, per giustificati motivi, ivi compreso quello concernente la costituzione o l'inizio dell'attività da meno di tre anni, di presentare le referenze richieste, può provare la propria capacità economica e finanziaria, mediante la dichiarazione di cui al secondo comma dell' art 4. (dichiarazione di almeno due istituti bancari D.lgs.1/09/93 n. 385).

c. le proposte ed i progetti di servizi aggiuntivi a quelli già previsti nel presente capitolato che la Ditta intende assicurare qualora risultasse aggiudicataria dell'appalto, previo accordo con l'Amministrazione Comunale per quanto riguarda modalità e tempi di realizzazione. Eventuali proposte di gratuità di pasti per esoneri.(7 punti)

Punteggio massimo attribuibile: 10

Per essere ammessa alla fase dell'esame dell'offerta economica la Ditta partecipante dovrà raggiungere, nella area qualità, un punteggio minimo di 35 punti, e stendere le relazioni numerandole come indicato sopra con i contenuti esattamente coincidenti a quanto richiesto in ogni singolo punto e sue precisazioni. Non dovrà essere superato il numero delle pagine nelle categorie in cui è indicato il limite massimo).

L'appalto sarà aggiudicato alla Ditta che avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato .

A parità di punteggio sarà preferita la Ditta che avrà ottenuto il punteggio maggiore nell'area qualità (fermo restando quanto indicato a proposito del punteggio minimo da ottenere nella sottoarea della qualità del sistema di produzione e distribuzione dei pasti).

L'Amministrazione potrà procedere all'aggiudicazione anche nel caso in cui fosse pervenuta solo un'offerta valida.

ART. 13 – DEPOSITO CAUZIONALE.

13.1) DEPOSITO CAUZIONALE PROVVISORIO

Per la partecipazione alla gara d'appalto le Ditte dovranno presentare una cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo a base d'appalto e precisamente in **Euro 4.000,00** costituita mediante fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari di cui al comma 3 dell'art. 75 del D.lgs. 163/2006.

La cauzione provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione. Ai non aggiudicatari tale cauzione è restituita entro trenta giorni dalla data di aggiudicazione definitiva. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa provvisoria dovrà essere operativa entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante e **dovrà contenere la rinuncia espressa al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile e l'impegno esplicito dell'istituto a rilasciare la cauzione definitiva, in caso di aggiudicazione.**

Le fidejussioni bancarie o le polizze assicurative dovranno avere, a pena di esclusione, una validità minima di 180 giorni decorrenti dal giorno fissato per la seduta pubblica di apertura dei plichi contenenti la documentazione di gara. Nel caso in cui durante l'espletamento della gara vengano riaperti/prorogati i termini di presentazione delle offerte le ditte dovranno provvedere ad adeguare il periodo di validità del documento di garanzia al nuovo termine di presentazione.

Trovano applicazioni le disposizioni previste dagli articoli 43 e 75, comma 7°, del D. Lgs. n. 163/06 (riduzione del 50% della cauzione e garanzia fidejussoria per le imprese certificate UNI EN ISO 9000 ovvero in possesso della dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema). A tal fine, l'impresa deve produrre la certificazione prescritta dagli articoli sopra richiamati, in originale o in copia autentica, resa anche dallo stesso rappresentante ai sensi dell'art. 19 del DPR. 445/2000, utilizzando lo schema allegato al bando di gara, predisposto dalla stazione appaltante e costituente parte integrante del presente bando (**ALL. 4**). Si precisa che sussiste l'obbligo sostanziale di far uso di detto modulo.

13.2) DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO

Ai sensi dell'art. 113 del D.lgs. 12/4/2006 prima della stipula del contratto d'appalto, l'aggiudicatario dovrà prestare una cauzione definitiva in ragione del 10% del valore dell'appalto (IVA esclusa) a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte.

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

L'importo del deposito sarà precisato nella lettera di comunicazione dell'aggiudicazione.

La cauzione dovrà essere costituita mediante fidejussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari di cui al comma 3 dell'art. 75 del D.lgs. 163/2006 e sarà restituita dopo la dichiarazione di regolare esecuzione predisposta dal responsabile dell'Area Servizi Sociali. La fidejussione bancaria o la polizza assicurativa dovrà essere operativa entro quindici giorni lavorativi a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Superato infruttuosamente tale termine, dovranno essere corrisposti gli interessi pari al "prime rate" più 2 (due) punti. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile. Il deposito cauzionale definitivo deve avere validità temporale almeno pari alla durata del contratto e dovrà comunque avere efficacia fino ad apposita comunicazione liberatoria (costituita anche dalla semplice restituzione del documento di garanzia) da parte dell'Amministrazione beneficiaria con la quale verrà attestata l'assenza oppure la definizione di ogni eventuale eccezione e controversia sorte in dipendenza dell'esecuzione del contratto.

Tale cauzione garantirà anche l'eventuale risarcimento dei danni, nonché il rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante il periodo di affidamento, per fatto dell'appaltatore, a causa dell'inadempimento o cattiva esecuzione del contratto.

Resta salvo, per il Comune, l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'appaltatore è obbligato a reintegrare la cauzione, di cui il Comune abbia dovuto avvalersi in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto. La garanzia fidejussoria in questione è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo del settantacinque per cento dell'iniziale importo garantito. Lo svincolo, nei termini e per le entità anzidetti, è progressivo ai sensi dell'art. 113 comma 3 del D.lgs. 163/2006; la richiesta del documento sullo stato di avanzamento del servizio reso, di cui alla norma citata , è a cura dell'aggiudicatario. La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

ART. 14 – DIVIETO DI SUBAPPALTO TOTALE, CESSIONE DI CONTRATTO E DI CREDITO

Resta vietato all'Impresa aggiudicataria, pena la risoluzione automatica del contratto e l'incameramento della cauzione definitiva, la cessione del contratto e qualsiasi forma di subappalto del servizio.

Art.15 - OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIA

Il servizio oggetto del presente capitolato che l'impresa appaltatrice è tenuta a svolgere comprende:

- Elaborazione, fornitura ed impiego esclusivamente di menù approvati dalla locale A.S.L., ivi compreso i menù per le diete speciali e menù alternativo, obbligandosi ad adottare, in qualsiasi momento, ogni variazione qualitativa o quantitativa richiesta dal committente o dalla stessa A.S.L. Resta inteso che la procedura e le eventuali spese per l'approvazione dei menu', sono a carico della ditta.
 - vendita dei buoni pasto con proprio personale incaricato, previo accordo con l'Amministrazione comunale per la definizione delle modalità ; la vendita deve avere cadenza settimanale;
 - acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto;
 - preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nel rispetto dei menù e delle tabelle merceologiche adottate utilizzando le derrate "biologiche" del tipo e nella percentuale prevista dal presente capitolato;
 - trasporto dei pasti/derrate con mezzi e personale adeguati sino alle mense dove è attivato il servizio di ristorazione scolastica;
 - acquisto e fornitura dell'acqua naturale e gasata;
 - acquisto, stoccaggio e fornitura delle attrezzature per il funzionamento del servizio (es: tovaglie in rotolo 100x100, tovaglioli, piatti, bicchieri , posate, in plastica ecc...);
 - fornitura, in uso, delle stoviglie necessarie alla porzionatura e distribuzione dei pasti nei refettori, e dei termometri per la misurazione delle temperature, che resteranno di proprietà della ditta;
 - acquisto e fornitura di guanti e camici monouso;
 - tenuta del registro giornaliero dei pasti erogati in ciascuna mensa scolastica;
 - scuola dell'Infanzia: apparecchiatura dei tavoli del refettorio, porzionatura, distribuzione , riordino e pulizia dei tavoli ed attrezzature; gestione dei rifiuti.
 - scuola primaria: porzionatura, distribuzione, riordino e pulizia degli arredi, attrezzature e locali refettorio; gestione dei rifiuti;
 - scuola secondaria di primo grado: apparecchiatura dei tavoli del refettorio, porzionatura, distribuzione , riordino e pulizia dei tavoli ed attrezzature; gestione dei rifiuti;
 - 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 a conseguenza del servizio stesso;
 - realizzazione per ogni mensa servita di tutte le attività necessarie e stabilite dalla legge relativamente al sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal Regolamento CE 853 del 2004 di cui la ditta dovrà essere in possesso;
 - realizzazione di tutte le proposte e i progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta previa attività diretta a concordare con l'Amministrazione Comunale modalità e tempi di realizzazione;
 - 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 della attività stesso; al servizio deve essere altresì assegnato personale adeguato allo stesso 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.
 - 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 ed all'offerta presentata.

Nell'esecuzione del servizio l'Impresa aggiudicataria si impegna altresì:

- all'utilizzo/fornitura di derrate alimentari di prima qualità, secondo la tabella merceologica che si allega (1) . Le grammature riportate nella tabella si intendono al crudo ed al netto degli scarti. E' ammesso, sia per le carni rosse che per le bianche un calo in cottura massimo del 25%. Qualora si verificassero cali più alti la fornitura delle carni dovrà essere maggiorata senza che la Ditta possa vantare aumenti del prezzo unitario pattuito;
 - al rispetto del menù tipo ivi allegato (all. 2);
 - al rispetto del ricettario e delle grammature di cui all'allegato 3);
 - al rispetto scrupoloso e costante delle prescrizioni stabilite dalla normativa vigente in materia di preparazione, confezionamento, trasporto, e distribuzione delle derrate alimentari e dei pasti;
- in generale al rispetto di tutte le leggi e regolamenti vigenti nella suindicata materia ed in ogni altro ambito interessato dalle attività ricomprese nell'oggetto del presente appalto.
- ad impiegare personale qualificato rispetto al ruolo svolto, in regola con assicurazioni previdenziali, assistenziali ed infortunistiche nel rispetto del contratto nazionale di lavoro e munito dell'attestato di formazione sanitaria
- a fornire gli automezzi e gli idonei contenitori termici necessari al trasporto dei pasti.
 - a fornire camici monouso ai membri della commissione mensa autorizzati ad effettuare controlli presso il centro di cottura.
 - a dotarsi delle dovute autorizzazioni sanitarie per lo svolgimento del servizio.
- gestione di tutti gli altri servizi comunque previsti per eseguire correttamente tutte le attività previste dal presente capitolato.

ART.16 – OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE.

L'amministrazione comunale adempirà i seguenti obblighi:

- Mettere a disposizione le aule refettorio e gli arredi in esse contenute.
- Fornire energia elettrica e acqua presso il refettorio.
- Provvedere alla manutenzione dei locali e delle attrezzature di proprietà comunale.
- Smaltimento rifiuti.

ART. 17 – CONTROLLO DELLA QUALITA' DEI PASTI E DEL SERVIZIO NEL SUO COMPLESSO.

Il Comune vigilerà sul servizio per tutta la sua durata con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che l'Impresa aggiudicataria possa eccepire eccezioni di sorta.

La vigilanza, i controlli e le verifiche saranno eseguiti sia mediante personale comunale o in rapporto di collaborazione con il Comune di Caravate, sia mediante i preposti organi dell'Azienda per i Servizi Sanitari competente per territorio, congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato. Al fine di garantire la funzionalità del controllo, l'Impresa è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

- controllo tecnico-ispettivo svolto dai dipendenti comunali o dai soggetti a ciò incaricati ed in rapporto di collaborazione con l'Ente e comprendente: la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato e relativi allegati, il rispetto delle norme igieniche nelle fasi di preparazione, confezionamento, trasporto, consegna; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, trasporto, consegna dei pasti; in tale tipo di controllo rientra anche la visita al centro di produzione dei pasti della Ditta appaltatrice. Il controllo verrà esercitato anche presso il centro di cottura.
- controllo igienico-sanitario svolto dalla competente Azienda per i Servizi Sanitari relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall'Impresa;
- controllo sull'andamento complessivo del servizio da parte dei componenti della Commissione Mensa presso ogni singola struttura scolastica servita; i rappresentanti della Commissione Mensa potranno effettuare controlli sulla conformità dei pasti/derrate consegnati al menù e su elementi quali aspetto, gusto, servizio, ecc., sul rispetto del capitolato e, in generale sull'andamento complessivo del servizio.

I rappresentanti della Commissione Mensa potranno richiedere l'intervento del Comune di Caravate per qualsiasi rilievo o problema che dovrà essere segnalato in maniera tempestiva, precisa e circostanziata, al fine di consentire interventi efficaci.

ART.18 PULIZIA E SANIFICAZIONE MENSE

La ditta si impegna ad adottare e applicare un programma di pulizie e sanificazione delle attrezzature e degli arredi conforme a quanto previsto nel DPR 327/80 e comunque non inferiore agli standard minimi di igiene.

Per le operazioni di pulizia verranno utilizzati i prodotti forniti dall' Impresa aggiudicataria, che dovranno essere mantenuti in contenitori chiusi e comunque custoditi in spazi protetti.

Al tal proposito la Regione Lombardia ha disciplinato le corrette operazioni di pulizia e sanificazione che qui si intendono richiamate integralmente.

ART. 19 – RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA

La ditta dovrà produrre idonee polizze assicurative, stipulate con Compagnie assicuratrici di primaria importanza, a copertura di tutti i rischi attinenti l'oggetto dell'appalto, e specificatamente dovrà tener conto della RC verso terzi per i tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dalla gestione del servizio.

In particolare dovrà includere i danni derivanti dall'attività di gestione del servizio derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni altro danno anche ivi non menzionato, derivante dall'esecuzione del contratto.

Tali polizze dovranno prevedere un capitale/massimale per sinistro non inferiore a Euro 2.000.000,00 .

La copertura assicurativa dovrà comunque tutelare la responsabilità civile derivante alla ditta dall'esercizio delle attività oggetto del presente capitolato del conseguente contratto, anche se per essa svolta da terzi, compreso :

- la proprietà e/o la conduzione a qualunque titolo dei beni inerenti l'attività, sia mobili che immobili e loro pertinenze, anche dell'Ente;
- la somministrazione e smercio di cibi e bevande, compresi i danni dovuti a vizio originario del prodotto per i generi di propria produzione;

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento della servizio od a cause ad esso connesse, derivassero al Comune di Caravate, a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni, a totale carico dell'Impresa aggiudicataria.

L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta a produrre entro giorni quindici dalla ricezione della nota con cui l'Amministrazione Comunale comunicherà l'avvenuto affidamento della fornitura, pena la decadenza dalla stessa, i contratti assicurativi di cui sopra. Se tali contratti hanno rate scadenti in vigenza della concessione, dovrà essere prodotta nel periodo di mora previsto in polizza copia della quietanza di avvenuto pagamento del premio in scadenza.

L'esistenza di tale polizza non libera l'Impresa dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

ART. 20 – PAGAMENTI.

Il pagamento di quanto dovuto all'Impresa aggiudicataria, calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto che si intende comprensivo di ogni onere previsto dal capitolato, sarà disposto, previo visto di regolarità, con atto del Responsabile dell'Area comunale competente, entro 30 giorni dal ricevimento al Protocollo Generale del Comune di Caravate di regolari fatture, sulla base dei pasti effettivamente confezionati nel singolo mese di riferimento ed a carico del Comune.

La singola fattura per scuola riporterà il n° dei pasti suddiviso in bambini e insegnanti e con espressa menzione della scuola.

La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora siano contestati all'Impresa appaltatrice addebiti per le quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo.

ART. 21 – PENALITA'

Il Comune, previa contestazione scritta, applicherà con atto del Responsabile del competente Settore, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, nei casi di seguito indicati le penali indicate:

- 1) accertato superamento dei limiti di accettabilità e dei parametri di legge fissati per le derrate/pasti forniti in caso di effettuazione di analisi microbiologiche effettuate (che si riserva fin d'ora questo facoltà): fino a Euro 1600,00€;
- 2) violazione nel rispetto dell'intervallo orario previsto fra il momento conclusivo della preparazione del pasto e il momento dell'effettiva distribuzione in ogni mensa: fino a 1600,00€;
- 3) mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti alle mense terminali con conseguente disagio per l'utenza: fino a Euro 1600,00€;
- 4) fornitura di pasti/derrate non conformi alle caratteristiche qualitative previste o, di derrate/pasti per quantità o grammatura non corrispondenti a quanto previsto: fino a Euro 1600,00€;
- 5) fornitura di pasti/derrate in numero inferiori a quanto ordinato senza immediata reintegrazione: fino a Euro 1600,00€;
- 6) inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione a temperatura dei pasti/ derrate, alle condizioni igienico-sanitarie degli addetti e alle condizioni e modalità d'uso delle attrezzature, dei locali, delle attrezzature, ecc...: fino a 1600,00€;
- 7) ulteriori casi di violazione, inadempienze, ritardi nell'esecuzione del contratto desumibili direttamente od indirettamente dal contratto stesso oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti: fino a 1600,00€.
- 8) Mancato rispetto del menù concordato senza preavviso: fino a 800,00€.
- 9) Mancato utilizzo di prodotti o materie prime bio: fino a 3.000,00€.

In caso di contestazione scritta la Ditta avrà la facoltà di presentare entro giorni sette dal ricevimento della relativa raccomandata A.R. le proprie controdeduzioni e/o giustificazioni.

Il Responsabile del Settore competente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto, e le controdeduzioni eventualmente presentate della ditta, potrà graduare l'entità delle penalità e anche stabilire discrezionalmente di non applicarle qualora sia stato accertato che l'inadempimento non sussiste, ovvero qualora sia risultato lieve, non abbia comportato danni all'Amministrazione Comunale e non abbia causato alcun disservizio.

Le penali saranno applicate mediante trattenuta sull'importo delle fatture con emissione da parte dell'Impresa di note di accredito sulle stesse per un importo pari alle penalità irrogate e/o mediante trattenimento della cauzione versata, in misura equivalente alla penale applicata.

ART. 22- DECADENZA DALL'AGGIUDICAZIONE

Costituisce causa di decadenza dal contratto il reiterato mancato utilizzo da parte della Ditta aggiudicataria di prodotti biologici previsti dal presente capitolato. In tale evenienza il Comune affiderà il servizio oggetto del presente appalto ad altra Ditta con preferenza per quella eventualmente risultata seconda in graduatoria purché in regola con gli adempimenti previsti dal presente capitolato.

Costituisce causa automatica di decadenza dal contratto la mancata presentazione della polizza assicurativa nei termini previsti dal presente capitolato.

ART. 23– RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono che oltre a quanto genericamente previsto dal Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto le seguenti ipotesi:

- apertura di procedura concorsuale a carico dell'Impresa aggiudicataria;
- cessazione delle attività da parte dell'Impresa;
- mancata osservanza del divieto di subappalto parziale o totale;
- inosservanza reiterata delle norme igienico-sanitarie;
- reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempienza contrattuale;
- verificarsi di casi di intossicazione alimentare conseguente all'ingerimento da parte dei commensali di cibi preparati con derrate avariate e/o contaminate utilizzate dalla Ditta, nel caso in cui si accerti che tale contaminazione o avaria sia successiva alla data della presa in carico dalla ditta;
- reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione dell'appalto, altre gravi violazioni degli obblighi derivanti all'Impresa 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;
- sospensione del servizio ;

Nei casi sopra elencati l'Impresa aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo il diritto del Comune al risarcimento dei danni.

ART. 24 CONSEGNA E RESTITUZIONE LOCALI E ATTREZZATURE.

Prima dell'inizio del servizio sarà redatto un verbale in contraddittorio relativo allo stato dei locali e delle attrezzature delle singole mense scolastiche presso le quali i pasti saranno distribuiti. Nella medesima occasione verranno date alla ditta le informazioni di cui all'art.7 del D.lgs. n. 626/94 e la ditta sottoscriverà la relativa dichiarazione di avvenuta informativa. La ditta appaltatrice si impegna a produrre entro la data di avvio del servizio il piano per la sicurezza del lavoro in ciascuna delle mense dove verrà impiegato personale dipendente dalla ditta.

Al termine del servizio la ditta appaltatrice dovrà riconsegnare i locali e le attrezzature in buono stato di conservazione, salvo il normale deterioramento. Dell'atto di riconsegna verrà redatto apposito verbale in contraddittorio, nel quale l'ente appaltante farà risultare eventuali contestazioni sullo stato manutentivo di locali e attrezzature.

ART. 25 – OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO.

La Ditta appaltatrice dovrà osservare la normativa vigente in materia di previdenza, sicurezza, prevenzione e assicurazione contro gli infortuni sul lavoro. La Ditta dovrà in ogni momento a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra. La Ditta appaltatrice dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle attività costituenti oggetto del presente Capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di riferimento, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni degli stessi.

ART. 26 – VALORE DELL'APPALTO

L'appalto ha un valore di euro 200.000,00 (centonovantacinquemila) al netto dell'IVA di legge.

ART. 27.- TRATTAMENTO DATI PERSONALI.

Ai sensi della vigente normativa in materia di protezione dei dati personali, in ordine al procedimento cui si riferisce questo capitolato, si informa che:

1. le finalità per cui sono raccolti e trattati i dati sono inerenti allo svolgimento della procedura di gara e al successivo espletamento del servizio;
2. il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara, l'eventuale rifiuto di rispondere comporta esclusione dalla gara o decadenza dall'aggiudicazione;
3. l'appaltatore si impegna rispettare gli obblighi previsti dal D.lgs. 196/2003, nonché a vigilare sull'operato dei suoi incaricati al trattamento, in merito ai dati di cui verrà a conoscenza nella gestione del servizio;

4. le parti prestano il proprio reciproco consenso al trattamento dei propri dati personali all'esclusivo fine della gestione amministrativa e contabile del presente contratto con facoltà, solo ove necessario per tali adempimenti, di fornirli anche a terzi.

ART. 28 – ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA.

La Ditta aggiudicataria si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del contratto stesso. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente capitolato per le polizze assicurative potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla Ditta stessa, purché quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva prevista dal presente capitolato.

Art. 29 – INDICAZIONI IN MATERIA DI MENU' E GRAMMATURE

La ditta aggiudicataria si impegna ad osservare puntualmente le indicazioni in materia di grammature e di menù elaborate dall'ASL di Varese sulla base della direttiva del Ministero della Salute del maggio 2010 ad oggetto " Linee guida nazionali sulla ristorazione collettiva", che integrano e sostituiscono, se incompatibili, le disposizioni riportate nel presente capitolato d'appalto.

I menù e le modifiche ai menù devono essere comunicati e validati da parte dell'U.O. nutrizione del SIAN – ASL di Varese.

ART. 30 – CONTENZIOSO

Per qualunque controversia che dovesse insorgere sull'interpretazione ed esecuzione della fornitura disciplinata dal presente capitolato per la quale non si riesca ad addivenire ad un accordo bonario tra le Parti è competente il Foro di Varese.

ART. 31 – SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese e gli oneri per la stipula del contratto sono a completo ed esclusivo carico della Ditta aggiudicataria nella misura fissata dalla normativa in vigore.

L'Impresa aggiudicataria si impegna ad eseguire tutte le prestazioni connesse all'appalto anche in pendenza di sottoscrizione del contratto.