



COMUNE DI CASNIGO

Provincia di Bergamo

Via Raimondo Ruggeri 38 – 24020 Casnigo (BG) – tel. 035 740259 – fax 035 740069

c.f. n° 81001030162 – p. I.V.A. 00793310160

CAPITOLATO TECNICO-PRESTAZIONALE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ANNO SCOLASTICO 2017/2018 CON POSSIBILITA’ DI RINNOVO PER L’ANNO SCOLASTICO SUCCESSIVO

TITOLO I° INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 - OGGETTO DELL’APPALTO:

Oggetto del presente capitolato è l’affidamento del servizio **di ristorazione per l’utenza scolastica**, da effettuarsi presso il Polo Scolastico di Casnigo sito in via Europa 2, mediante produzione dei pasti da effettuarsi presso i centri di cottura della Ditta affidataria.

più specificatamente:

- Acquisto dei generi alimentari (compresi quelli relativi alle diete personalizzate);
- Acquisto dei materiali di disinfezione e pulizia;
- Fornitura di delle stoviglie necessarie per l’espletamento del servizio e più precisamente piatti in ceramica, posate in acciaio, bicchieri in vetro o materiale sanificabile, caraffe dotate di coperchio, vassoi portavivande, tovaglette e tovaglioli monouso;
- Fornitura di lavastoviglie, tavoli, sedie e tutto quant’altro necessario per l’espletamento del servizio a regola d’arte, compreso utensili idonei per una corretta porzionatura del pasto rispettosa delle grammature indicate nella tabella dietetica;
- Organizzazione e coordinamento attività lavorative;
- Progettazione del menù, che verrà preventivamente valutato dall’ATS di Bergamo secondo le condizioni e le modalità specifiche di esplicazione indicate dalle normative in vigore.
- Preparazione dei pasti, compresa la fornitura di diete personalizzate a seguito di specifiche prescrizioni mediche;
- Confezionamento e trasporto dei pasti in contenitori isotermitici e con automezzi idonei;
- Predisposizione del refettorio e apparecchiatura dei tavoli per i pasti;
- Fornitura di scaldavivande per il mantenimento della temperatura dei pasti;
- Scodellamento e distribuzione dei pasti;
- Riassetto e pulizia del refettorio;
- Lavaggio e riordino delle stoviglie, delle attrezzature e degli utensili utilizzati;
- Gestione dei rifiuti.

Il Comune si riserva di apportare, per ragioni motivate, anche variazioni della sede del refettorio.

Art. 2 - DURATA DELL'APPALTO:

Il presente appalto ha la durata di anni 1 (uno), e più precisamente per il periodo settembre 2017/maggio 2018 secondo le indicazioni che verranno impartite dalla Direzione Didattica, con possibilità di rinnovo per l'anno scolastico 2018/2019 a seguito di accordo tra la ditta aggiudicataria ed il Comune che potrà essere raggiunto solo a seguito di verifica di regolare esecuzione del servizio da parte dell'Ufficio Socioculturale del Comune. L'Amministrazione si riserva di fissare la decorrenza iniziale e finale del servizio in collaborazione con l'Autorità Scolastica locale.

L'amministrazione comunale si riserva altresì la facoltà, ai sensi di legge, di prorogare il contratto oltre la scadenza alle vigenti condizioni, nelle more dello svolgimento delle procedure di scelta del nuovo aggiudicatario ovvero per motivi non preventivabili o non riconducibili alla volontà dell'Amministrazione Comunale ai sensi dell'art. 106 comma 11 del D.Lgs. 50/2016.

Art. 3 IMPORTO A BASE D'ASTA – VALORE DEL CONTRATTO - REVISIONE PERIODICA DEL PREZZO

L'importo unitario a base d'asta viene stimato in euro 4,20, di cui euro 0,03 per oneri per la sicurezza, I.V.A. esclusa, per ogni singolo pasto, comprensivo di tutte le voci di costo, per presumibili n° **4.600 pasti/anno scolastico**. Tale numero non è vincolante per il Committente, s'intende solo indicativo ed è suscettibile, nel limite del 25%, di variazioni positive o negative senza l'obbligo per l'Amministrazione Comunale né il diritto della Ditta appaltatrice di procedere a variazioni delle condizioni pattuite.

Il valore del contratto viene, pertanto stimato in € 38.640,00 comprensivo dell'eventuale rinnovo.

Il prezzo determinato in sede di affidamento rimarrà invariato per il primo anno scolastico, oggetto dell'appalto. Successivamente alla prima annualità di durata del servizio, la revisione del prezzo sarà operata, a seguito di formale richiesta scritta da parte della ditta appaltatrice, nella misura corrispondente alla variazione dei prezzi al consumo accertata dall'ISTAT-FOI con riferimento al mese di settembre 2017.

Nel prezzo unitario di un pasto si intendono remunerati dal Comune alla Ditta tutti i servizi, compresi:

- i generi alimentari;
- le prestazioni del personale;
- il materiale di disinfezione e pulizia;
- il costo per l'acquisto delle stoviglie occorrenti quali, a titolo esemplificativo: piatti, bicchieri e posate in materiale riutilizzabile, oltre a tovagliette e tovaglioli di carta ed al costo relativo al reintegro delle stoviglie che si dovesse rendere necessario nel corso dell'appalto;
- gli interventi di manutenzione ordinaria della lavastoviglie;
- le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi;

Sono escluse le spese per l'energia elettrica, il riscaldamento dei locali e per la fornitura di acqua, in quanto vengono direttamente sostenute dall'Amministrazione Comunale.

Il pagamento verrà effettuato sulla base dei pasti effettivamente erogati, rilevabili da prospetto riassuntivo giornaliero compilato e sottoscritto dal personale scolastico in servizio.

Nulla verrà riconosciuto da parte dell'Amministrazione Comunale per eventuali pasti preparati, non consumati e non corrispondenti alle presenze registrate.
La liquidazione del corrispettivo avverrà entro 30 giorni dalla data di presentazione di regolare fattura elettronica, previa verifica della corrispondenza del numero dei pasti fatturati con quelli registrati.

Art. 4 – CESSIONE CONTRATTO E SUBAPPALTO

A pena di nullità del contratto, è esclusa ogni forma di subappalto o cessione del contratto.

Art. 5 – CARATTERISTICHE DELL'UTENZA

L'utenza è composta dagli alunni delle scuole a cui il presente capitolato si riferisce, nonché dal personale docente, e da eventuale personale espressamente autorizzato dalla Amministrazione Comunale.

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

Per specifiche esigenze i pasti potranno essere erogati anche su più turni, su semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale.

Eventuali interruzioni del servizio derivanti da eventi impreveduti o calamitosi non comportano alcun obbligo di risarcimento a carico del Comune per il mancato guadagno.

Art. 6 – STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Gli standard minimi di qualità di servizio sono quelli riportati nel presente capitolato.

Art. 7 – CONFIGURAZIONE DEL SERVIZIO

Le attività di preparazione e confezionamento dei pasti saranno totalmente eseguite e portate a termine nel centro di produzione di cui dispone l'impresa aggiudicataria, regolarmente autorizzato a norma di legge e fornito di tutte le strutture e attrezzature necessarie, nel quale venga attuato l'HACCP in base alla vigente normativa.

Il trasporto dei pasti avviene a cura e spese della ditta assuntrice del servizio.

L'Amministrazione comunale, mette a disposizione i locali per la somministrazione dei pasti agli alunni ed al personale docente.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura dei piatti, bicchieri, posate occorrenti per la refezione in materiale riutilizzabile (ceramica, vetro, metallo, etc.).

Sarà possibile il ricorso a prodotti monouso solo per documentate esigenze tecniche impreviste.

In tal caso, dovranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotti che attestino la conformità a tale norma.

L'Aggiudicatario, a pena di risoluzione del contratto, sarà vincolato al modello organizzativo dichiarato in sede di gara.

Art. 8 - PERSONALE

Per assicurare le prestazioni contrattuali, l'appaltatore si avvarrà di proprio personale **in numero adeguato alle esigenze del servizio** e lo impiegherà sotto la sua esclusiva responsabilità.

La ditta appaltatrice dovrà assegnare ed impiegare per il servizio in appalto personale professionalmente qualificato per la specifica attività in possesso delle idoneità ed autorizzazioni, ove richieste. Il personale dovrà essere costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, di igiene, sulla sicurezza e prevenzione.

Il personale addetto alla distribuzione, inoltre, dovrà ricevere formazione specifica per garantire la corretta porzionatura del pasto rispettosa delle grammature indicate nella tabella dietetica.

L'inquadramento contrattuale del personale dovrà corrispondere al titolo professionale richiesto ed alle mansioni ed alla qualifica assegnate.

L'appaltatore dovrà osservare tutte le disposizioni ed ottemperare a tutti gli obblighi stabiliti dai contratti collettivi nazionali di lavoro, dalle leggi, norme sindacali e assicurative (infortunio e previdenziali). I conseguenti oneri previdenziali ed assicurativi sono a carico dell'appaltatore.

ART. 9 SCIOPERO ED INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di scioperi del personale della Ditta appaltatrice, il servizio dovrà essere garantito ai sensi della L. 146/90.

In caso di eventi eccezionali che possano influire sul normale espletamento del servizio distribuzione o preparazione, la Ditta dovrà avvertire l'Amministrazione Comunale con un preavviso di almeno 5 giorni, fermo restante l'obbligo di garantire un pasto sostitutivo.

Nel caso in cui la Ditta aggiudicataria non fosse temporaneamente, per gravi motivi, in grado di svolgere regolarmente il servizio con continuità, dovrà tempestivamente darne comunicazione all'Amministrazione Comunale, provvedendo altresì, in accordo con la stessa, a proprie spese e senza alcun onere aggiuntivo per il Comune, ad assicurare, comunque, il servizio mediante altra Ditta, in possesso dei prescritti requisiti, autorizzata alla refezione per alunni e insegnanti.

In caso di mancanza di erogazione di gas o di energia elettrica durante le ore di preparazione dei cibi o di gravi guasti agli impianti dei centri di cottura, per cui non fosse possibile per la ditta fornire pasti caldi o, comunque, ne venisse limitata la produzione, la Ditta medesima consegnerà, in sostituzione, piatti freddi, dandone immediato avviso all'ufficio Pubblica Istruzione del Comune ed alle Scuole.

Per guasti di minore entità, la Ditta consegnerà altro pasto in sostituzione, dandone immediato avviso alle Scuole.

In ogni caso la composizione degli eventuali pasti sostitutivi dovrà essere concordata con l'ATS.

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore, quali calamità naturali o interruzione generale di gas o energia elettrica da parte delle ditte erogatrici, non imputabili a nessuna delle parti, non danno luogo a responsabilità per nessuna delle parti né ad indennizzi di sorta. In caso di interruzione del servizio o, comunque, mancata esecuzione della fornitura affidata, per cause imputabili alla Ditta, Il Comune si riserva di addebitare alla stessa i danni conseguenti.

TITOLO II ONERI INERENTI IL CONTRATTO

Art. 10 – ASSICURAZIONI

Sarà obbligo dell'impresa appaltatrice adottare, nell'esecuzione del servizio, tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità degli addetti ai lavori, dei cittadini, degli operatori, dell'utenza e di qualunque altro soggetto terzo e per evitare danni materiali di qualsiasi natura a beni pubblici o privati. L'appaltatore risponde interamente per ogni difetto dei mezzi, attrezzature, arredi o comunque beni impiegati nell'espletamento del servizio, anche se di proprietà del committente, nonché degli eventuali danni a persone o cose che dagli stessi mezzi, attrezzature, arredi o beni possano derivare, come pure dei danni causati a persone o cose dall'attività del proprio personale.

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta aggiudicataria.

Prima dell'inizio del servizio, l'impresa appaltatrice dovrà pertanto contrarre, a propria cura e spese, esclusa qualsiasi rivalsa di sorta nei confronti del Comune, adeguata e specifica polizza Assicurativa con una o più primarie società assicurative, per tutti i danni derivanti dalla attività di gestione del servizio e da comportamenti, anche omissivi, del proprio personale e più precisamente: Polizza Responsabilità Civile verso terzi (R.C.T. e R.C.O.), con un massimale non inferiore ad **€ 5.000.000,00** per sinistro, senza sotto limite per danni a persone e/o cose.

Copia della polizza assicurativa, debitamente quietanzata, dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale entro il termine stabilito dalla medesima per la stipulazione del contratto e, comunque, prima dell'inizio del servizio.

L'appaltatore si impegna a consegnare all'Amministrazione comunale, ad ogni scadenza annuale della polizza, la dichiarazione/quietanza della compagnia assicurativa di regolare pagamento del premio.

Rimane espressamente convenuto che l'impresa stessa, in caso di infortunio dei propri lavoratori, assumerà tutte le responsabilità sia civili che penali, dalle quali si intende perciò sollevata nella forma più completa l'Amministrazione comunale.

Art. 11 – SPESE IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese, imposte e tasse nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico della ditta aggiudicataria.

Art. 12 – GARANZIA DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi assunti, la ditta aggiudicataria è tenuta a costituire ai sensi dell'art. 103 del D.Lg. n. 50/2016, una garanzia definitiva.

Si richiama integralmente l'art 103 del D.Lgs 50/2016.

Resta salvo per l'Amministrazione comunale l'esperimento di ogni altra azione, nel caso in cui la garanzia risultasse insufficiente. L'aggiudicatario è obbligato a reintegrare la garanzia di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

Nel caso di inadempienze contrattuali, comprese le irregolarità contributive e retributive, l'Amministrazione comunale stipulante avrà diritto a valersi, di propria autorità e senza altra formalità che la comunicazione scritta, della garanzia come sopra prestata e l'appaltatore

dovrà reintegrarla nel termine che gli verrà prefissato qualora l'Ente abbia dovuto, durante l'esecuzione del contratto, valersi in tutto o in parte di essa.

Se il contratto viene dichiarato risolto per colpa dell'appaltatore, questi incorrerà automaticamente nella perdita della cauzione che verrà incamerata dal Comune. Resta in ogni caso impregiudicata per l'Ente la possibilità di esperire eventuali azioni di risarcimento dei danni subiti.

Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto del Responsabile del procedimento.

TITOLO II° NORME PER LA CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI E PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 13 – ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZIO – SPECIFICHE TECNICHE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE – CRITERI MINIMI AMBIENTALI

I pasti per la Scuola dovranno essere preparati presso un idoneo Centro Cottura e consegnati presso i locali adibiti a refettorio a "legame caldo" entro gli orari che verranno indicati prima dell'inizio dell'anno scolastico. Nello specifico:

- per il consumo dei pasti dovranno essere utilizzati piatti in ceramica, posate in acciaio e bicchieri in vetro o materiale sanificabile, per i quali la ditta dovrà provvedere ad una corretta sanificazione mediante fornitura in comodato d'uso di apposita lavastoviglie;
- il materiale a perdere quale i tovaglioli ecc. dovrà essere completamente atossico e conforme alle normative vigenti;

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e alle Tabelle Dietetiche proposte dall'ATS di Bergamo.

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- **per almeno il 30% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica** in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi.

In caso di mancata fornitura di prodotti ottenuti con metodi di agricoltura biologica, la ditta aggiudicataria dovrà inviare immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale, fornire adeguata giustificazione, dando indicazione delle cause dell'inadempienza, suffragata da adeguate comunicazioni scritte di Enti terzi e/o Organismi di controllo e sostituire la frutta biologica richiesta con frutta ottenuta con **metodi di agricoltura a lotta integrata**.

- **per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11223:2009), da prodotti IGP DOP e STG** – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

- le uova, qualora non biologiche, devono provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.
- i prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali.

Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Per l'acqua potabile potrà essere utilizzata l'acqua fornita dall'acquedotto comunale. In tal caso la ditta dovrà dotare il refettorio di contenitori idonei per la somministrazione dell'acqua potabile quali caraffe dotate di coperchio che possano essere lavate in lavastoviglie.

E' vietato l'uso di alimenti contenenti OGM.

L'appaltatore deve garantire la fornitura di prodotti provenienti dal commercio equo e solidale, nello specifico la fornitura di banane provenienti da coltivazioni biologiche.

I produttori devono appartenere al circuito IFAT o comunque rispondenti alle caratteristiche previste dalla Mozione del Parlamento Europeo del 02.07.1998 – A4-198/98 e della Comunicazione n. 4 della Commissione del Consiglio Europeo del 29.11.1999-COM 1999/619.

L'appaltatore, inoltre deve garantire la fornitura di pane a ridotto contenuto di sale come raccomandato nel "Manuale d'uso per la corretta gestione delle tabelle dietetiche proposte dall'ATS" per la Ristorazione Scolastica.

Art. 14 – ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari devono avere confezioni ed etichettatura conformi alle normative vigenti (Reg. UE 1169/2011) e successive modifiche. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

I materiali e gli oggetti a contatto con gli alimenti devono essere conformi al Reg. CE 1935/2004.

Art. 15 – GARANZIE DI QUALITA'

La Ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, e/o ai soggetti da questo delegati, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

Art. 16 – IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione dei pasti deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti".

L'aggiudicatario deve applicare il sistema H.A.C.C.P. ed il responsabile dell'attività deve tenere il manuale H.A.C.C.P. sempre a disposizione dell'autorità preposta al controllo e fornire tutte le informazioni relative alla procedura adottata.

Durante tutte le operazioni di produzione dei pasti, le finestre devono rimanere chiuse o, se aperte, devono essere provviste di opportuna rete che impedisca l'entrata di insetti e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

L'alloggiamento del cibo porzionato nelle Gastro-norm, quali pizza, frittata, pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentirne la netta separazione tra le porzioni.

Art. 17 – CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

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

A titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:

- I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine;
- il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero;
- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt;
- evitare scorte e stoccaggi eccessivi;
- i contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra;
- i prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi;
- nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro acciaio inox o altro materiale adatto per quel tipo di alimento e non soggetto ad ossidazione;
- i sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per il tipo di alimento in questione, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto;
- la protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982 n. 777 e successive modificazioni;
- i prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox;
- è vietato l'uso di recipienti di alluminio;
- i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa;
- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata;
- la temperatura del magazzino non deve superare i 25° C;
- il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

Art. 18 – RICICLO

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne per quanto contemplato nel successivo art. 16 del presente capitolato.

Art. 19 – OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale;

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

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, seguendo scrupolosamente le indicazioni d'uso, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali; i prodotti scongelati dovranno comunque essere consumati in giornata;
- la conservazione di piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26.03.1980 n. 327 e successive modificazioni;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il pane deve essere fresco di giornata (è vietata la distribuzione di pane congelato e/o surgelato);
- il lavaggio ed il taglio della verdura e della frutta dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, ecc.);
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua.

Art. 20 – CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DEI PASTI

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, l'appaltatore dovrà prelevare 100 gr. di ogni tipo di alimento prodotto e somministrato giornalmente, sia cotto che non, riporlo in sacchetti sterili, mantenerlo refrigerato a circa + 4°C per 72 ore dal momento della preparazione in contenitori ermeticamente chiusi riportanti le seguenti indicazioni: ora, giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

Art. 21 – CONDIMENTI

Il condimento delle paste asciutte deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509 dell'ottobre 1987 e successive modificazioni.

Art. 22 – MENU'

L'aggiudicatario prima dell'inizio dell'anno scolastico deve predisporre un menù d'intesa con il Dipartimento di Prevenzione Medico – Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ATS di Bergamo.

Il menù, al fine di promuovere corrette abitudini alimentari, deve prevedere la somministrazione regolare di frutta e verdura di stagione e di pesce e pane a ridotto contenuto di sale.

Il menù proposto deve corrispondere, per tipo e qualità, a quello predisposto e vidimato dal competente servizio dell'ATS di Bergamo **e le scelte qualitative devono tenere conto dei giorni di somministrazione (presumibilmente lunedì, mercoledì e venerdì).**

Le porzioni offerte devono essere adeguate e calibrate sulle esigenze nutrizionali degli utenti cui sono destinate, in modo tale da ridurre al minimo le eccedenze e gli scarti alimentari ed offrire un apporto dietetico equilibrato.

Per quanto riguarda le grammature o unità indicative per porzione si rimanda alle disposizioni formulate per la refezione scolastica dall'Azienda di tutela della Salute della Provincia di Bergamo.

Art. 23 – COMPOSIZIONE DEL MENU'

Pranzo: per gli alunni delle scuole e per gli adulti docenti e non docenti aventi diritto:

- · un primo piatto
- · un secondo piatto
- · un contorno
- · pane
- · frutta/budino/yogurt/gelato
- .. acqua minerale naturale non addizionata.

L'aggiudicatario si impegna altresì a fornire, allo stesso prezzo di aggiudicazione, specialità dietetiche relative a diete particolari/personalizzate e a diete etniche.

Il Comune si riserva di richiedere prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, compresi nel prezzo di aggiudicazione, in occasione di festività particolari, quali Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico, o in occasione di attività specifiche richieste dalle scuole.

Art. 24 – VARIAZIONE DEL MENU'

Le variazioni dei menù devono essere di volta in volta approvate dal competente Servizio dell'ATS.

Nessuna variazione può essere apportata dalla ditta senza la specifica autorizzazione scritta del competente servizio dell'ATS.

L'aggiudicatario può, in via temporanea e previa comunicazione al competente Servizio dell'ATS e agli uffici comunali, effettuare una variazione dei menù, nei seguenti casi:

- guasto impianto;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- problemi organizzativi dipendenti da fatti imputabili ai fornitori.

A tal fine la ditta dovrà sempre avere a disposizione una congrua scorta di generi alimentari a lunga conservazione e di pronto consumo quali, a titolo indicativo, tonno, crackers, succhi di frutta, acqua minerale, biscotti secchi monoporzione, ecc.

Art. 25 – DIETE SPECIALI

La ditta si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico.

Le diete speciali dovranno essere consegnate in monoporzione, in idoneo contenitore coibentato (vaschetta in plastica termosaldata conservata in contenitori isotermici o

contenitore termico monoporzione con vaschetta in acciaio inox) recante l'indicazione dell'utente destinatario.

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

La ditta si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etnico-religiose e ideologiche.

Art. 26 – CONTROLLI DI QUALITA' – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicitazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto delle disposizioni di cui al Reg(CE) 852/04, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici.

A tal fine la ditta dovrà essere dotata, nell'ambito della propria struttura aziendale o a mezzo di apposite convenzioni stipulate, di un laboratorio di analisi chimico-fisiche e microbiologiche riconosciuto o accreditato, con obbligo di preventiva comunicazione circostanziata a tale titolo.

Durante ogni anno scolastico oggetto dell'appalto, l'appaltatore sarà tenuto ad effettuare controlli analitici come da eventuali richieste dell'Amministrazione Comunale.

Tra le attività facenti capo al controllo di qualità, andranno inoltre previste:

- la verifica delle norme di legge e dei regolamenti interni inerenti l'igiene e la sanità degli impianti e del personale occupato;
- la supervisione tecnica ed il controllo della produzione dei pasti destinati alla refezione, in ogni sua fase;
- la formazione continuativa del personale di cucina.

L'Amministrazione potrà richiedere in ogni momento copia della documentazione attestante i controlli interni effettuati e lo svolgimento degli interventi di formazione dichiarati per il personale.

Gli adempimenti di cui al presente articolo andranno inoltre condotti nel pieno rispetto di ogni ulteriore eventuale indicazione contenuta nel protocollo di autocontrollo aziendale, nonché nel rispetto degli standard derivanti dalla certificazione UNI EN ISO 9001:Ed.2000.

TITOLO III NORME PER IL TRASPORTO DEI PASTI

Art. 27 – CONTENITORI

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi al Reg. CE 852/2004 All. II e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R. In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.

I contenitori devono essere in polipropilene, all'interno dei quali sono collocati contenitori gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

I contenitori gastro-norm in acciaio inox impiegati per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 20, al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

Il pane deve essere confezionato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

La frutta deve essere lavata e successivamente trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Art. 28 – MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi di trasporto devono essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al Reg. CE 852/2004 All. II.

E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto all'art.47 del D.P.R. 327/80.

La ditta deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso la refezione scolastica in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche e sensoriali dei pasti; **si ribadisce che il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto dalla cucina di produzione pasti alla refezione non deve essere di norma superiore ai 30 (trenta) minuti.**

I mezzi di trasporto e le relative attrezzature (carrelli termici, gastronorm, etc.) sono a totale carico della ditta.

Art. 29 – ORARI DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

I pasti devono essere consegnati nel locale adibito a refettorio a cura della ditta aggiudicatrice.

La consegna dei pasti presso ogni refezione deve essere effettuata in un arco di tempo compreso tra i 15' e i 5' prima dell'orario stabilito dalla scuola per il pranzo.

Il tempo di distribuzione dei pasti deve essere concordato con l'Istituto Scolastico e deve essere contenuto in un'ora al massimo.

TITOLO IV NORME PER LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 30 – SOMMINISTRAZIONE PORTATE

La ditta aggiudicataria deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

Art. 31 – OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE

I pasti sono distribuiti da personale della ditta nei locali ad uso refettorio del plesso scolastico. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- a) lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
- b) indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- c) esibire il cartellino di riconoscimento;
- d) imbandire i tavoli.
- e) all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
- f) procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
- g) la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o crudo;
- h) non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
- i) distribuire i pasti attenendosi scrupolosamente alle grammature indicate nel menù validato da ATS evitando la distribuzione di bis, causa di un apporto eccessivo di calorie e del rifiuto del secondo piatto spesso meno gradito ai ragazzi.
- j) eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
- k) aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- l) per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
- m) la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- n) distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto;
- o) il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto.

Per la prima classe elementare, a richiesta, dovrà essere effettuato il taglio della carne e la sbucciatura della frutta.

Il personale addetto alla distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori deve mantenere un rapporto corretto con gli alunni, con il personale dell'Istituzione scolastica e non deve in nessun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi. Il Comune si riserva il diritto, per fondati e gravi motivi, di chiedere l'esenzione dal servizio di quei dipendenti dell'impresa appaltatrice che non fossero ritenuti idonei.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze deve mantenere costantemente una corretta prassi igienica personale, ed in particolar modo, il taglio e la pulizia delle unghie (senza smalto) devono essere accurati; non devono essere indossati anelli, bracciali o orologi durante il lavoro, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione.

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

È, altresì, a carico della ditta, il materiale di consumo (sapone, salviettine, carta igienica) utilizzato a tale scopo.

Per quanto riguarda i requisiti del materiale “tessuto-carta”, che comprende fogli o rotoli di tessutocarta idoneo all’uso per l’igiene personale, l’assorbimento di liquidi e/o pulitura di superfici, devono essere utilizzati prodotti che rispettino i criteri ecologici previsti dalla vigente normativa in materia, riportanti l’etichetta EU Eco-label 2009/568 CE.

Qualsiasi responsabilità e relative conseguenze derivanti dal mancato rispetto delle prescrizioni e delle norme igieniche nella gestione del servizio affidato resta a completo carico della ditta.

Art. 32 – INFORMAZIONI AI COMMENSALI

La ditta è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno, indicante l’elenco degli ingredienti e l’eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati.

Art. 33 – DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento Reg. CE 852/2004, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

TITOLO V

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art. 34 – PULIZIA DEI LOCALI E DEGLI ARREDI

L'aggiudicatario si obbliga a pulire e curare scrupolosamente i locali, gli arredi, gli impianti e le masserizie e quant'altro gli verrà affidato.

Allo scopo l'appaltatore si obbliga ad eseguire quanto segue:

- a) pulizia dei tavoli, sedie e banchi del refettorio dopo i pasti;
- b) pulizia del pavimento del refettorio nelle giornate di mensa;
- c) pulizia dei banchi di distribuzione;
- d) spolveratura giornaliera del refettori nelle giornate di mensa;
- b) pulizia settimanale dei vetri interni ed esterni del refettorio.

L'onere del materiale di pulizia è a carico dell'assuntore del servizio.

Resta inteso inoltre che sarà curata alla perfezione la pulizia delle masserizie, degli impianti e di quant'altro affidato.

Le prestazioni sopra indicate sono le minime necessarie e pertanto si provvederà a ripeterle ove se ne presentasse la necessità e si eseguirà inoltre quanto altro fosse necessario per rendere l'ambiente perfettamente pulito.

Dovranno essere segnalate all'Ente appaltante in tempo utile le opere di manutenzione occorrenti per mantenere in efficienza gli impianti ed i locali affidati e si risponderà dei danni derivanti dalla mancata segnalazione.

Art. 35 – MODALITA' DI UTILIZZO DEI PRODOTTI DI DETERSIONE

L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.Lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. A tal fine deve comunicare il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

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

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Art. 36 - DIVIETI

E' assolutamente vietato detenere nelle zone di distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate unitamente ai prodotti.

Art. 37 – PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO ED ALLA PULIZIA

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

Il personale che effettua la pulizia o il lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la distribuzione.

L'eventuale integrazione di armadietti per il vestiario del personale è a carico della ditta.

Art. 38 - RIFIUTI

Tutti i residui derivanti dall'attività di pulizia devono essere smaltiti nei rifiuti.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.

In materia di raccolta, differenziazione e conferimento dei rifiuti l'aggiudicatario deve osservare le norme e le regole dettate dal Comune.

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

Contenitori e pattumiere devono essere a pedale e munite di coperchio.

L'acquisto dei sacchi per la raccolta differenziata dei rifiuti è a carico della ditta aggiudicataria

TITOLO VII

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 39 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

E' fatto obbligo alla ditta, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori" (D.Lgs. 09/04/2008, n. 81 e successive integrazioni).

La ditta deve, alla data di inizio del servizio, dimostrare di aver redatto il documento di cui all'art. 28 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., tenendolo a disposizione.

La ditta, almeno una settimana prima dell'inizio del servizio, dovrà fornire alla Stazione appaltante la copia dei certificati di idoneità alla mansione dei propri dipendenti, operanti nell'ambito del presente appalto, rilasciata dal medico competente aziendale. Ogni qual volta sarà impiegato nell'ambito dell'appalto un nuovo lavoratore, copia del suddetto certificato dovrà essere inviato alla stazione appaltante prima dell'inizio del servizio.

Art. 40 – REFERENTI DELLA SICUREZZA

L'aggiudicatario deve comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

Art. 41 - DUVRI (art. 26 del D. Lgs. N. 81/2008)

L'appaltatore, nello svolgimento del servizio, deve attenersi alle prescrizioni indicate nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze, elaborato ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. dalla stazione appaltante, e compilato per quanto di propria competenza.

Art. 42 – DIVIETI

E' fatto divieto al personale della ditta di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal presente capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc.

Art. 43 – IMPOSIZIONE DEL RISPETTO DELLE NORME DEI REGOLAMENTI

La ditta deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

In particolare imporrà a tutto il personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

Art. 44 – NORME GENERALI PER L'IGIENE DEL LAVORO

La ditta ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti nel presente capitolato quanto previsto dal D.P.R. 305/56 e successive modificazioni ed integrazioni.

Art. 45 – PIANO DI EVACUAZIONE

La ditta dovrà attenersi alle vigenti disposizioni del piano di evacuazione vigente presso le strutture scolastiche e coordinarsi con il responsabile della gestione dell'emergenza di ciascun edificio.

Art. 46– NORME DI SICUREZZA NELL'USO DEI DETERGENTI E DEI SANIFICANTI

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine, guanti ed indumenti speciali, quando l'utilizzo di tali indumenti/dispositivi di protezione è consigliato dalle schede di sicurezza, e deve in ogni caso attenersi strettamente alle disposizioni riportate sulle suddette schede.

Una copia delle schede di sicurezza di ciascuna sostanza chimica (prodotti di pulizia ecc.) utilizzata deve essere conservata sul luogo di lavoro, per poter essere consultata dai soccorritori in caso di incidente.

Art. 47 – PULIZIA DI IMPIANTI ED ATTREZZATURE

Al termine delle operazioni di distribuzione dei pasti, le attrezzature e stoviglie presenti nel refettorio devono essere deterse e disinfettate a cura della ditta.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

TITOLO VIII CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO GESTIONE DEL CONTRATTO

Art. 48 – VERIFICHE PERIODICHE DI GRADIMENTO

L'appaltatore ha l'obbligo di verificare attraverso dei questionari rivolti ai genitori degli utenti il livello di gradimento dei pasti somministrati.

Il questionario dovrà essere distribuito in forma anonima, nel mese di febbraio, e dovrà essere formulato in modo tale da raccogliere suggerimenti per aumentare la qualità dei pasti forniti anche in relazione alla varietà del menù.

L'appaltatore deve informare il Comune dell'esito dell'indagine, concordando con l'Amministrazione eventuali modifiche del menù che possano migliorare il servizio.

Art. 49 – DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il refettorio per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla ditta alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale.

L'appaltatore deve garantire l'accesso agli incaricati del Committente per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase. I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge e delle loro successive modificazioni ed integrazioni.

L'appaltatore dovrà, inoltre, permettere, ogni qualvolta la Commissione Mensa lo ritenga opportuno, l'accesso a personale appositamente incaricato presso il Centro di cottura, nonché l'eventuale fornitura a titolo gratuito presso la refezione del Polo Scolastico ai suddetti rappresentanti, di un numero max di 2 pasti mensili complessivi.

I tecnici incaricati dal Comune, non devono interferire nello svolgimento del servizio, nè muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze della Ditta.

Il personale della Ditta non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

Art. 50 – ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi di A.T.S. Bergamo;
- il Comune e/o i soggetti da questo delegati.

Art. 51 – RILIEVI E PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALITA'

Qualora i controlli attivati evidenziassero delle anomalie, la stazione appaltante potrà:

- segnalare per iscritto l'anomalia all'impresa chiedendo il ripristino entro un termine temporale massimo oltre il quale applicherà le sanzioni previste dal capitolato;
- contestare per iscritto l'anomalia all'impresa a mezzo PEC, applicando immediatamente le sanzioni previste dal capitolato.

In caso di segnalazione, l'impresa dovrà rispondere per iscritto, motivando la non conformità del servizio e procedere al ripristino dell'anomalia entro il termine prescritto.

Qualora tale termine non possa essere rispettato dovrà essere addotta giustificata motivazione.

L'impresa, in caso di contestazione scritta con applicazione di sanzioni, potrà presentare entro 7 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione delle controdeduzioni.

Trascorso tale termine senza alcun riscontro e/o qualora la stazione appaltante non ritenga, a suo insindacabile giudizio, motivate le controdeduzioni addotte, applicherà totalmente o parzialmente le sanzioni comunicate.

È fatta salva la facoltà dell'ente di esperire ogni altra azione per il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito o delle maggiori spese sostenute a causa dell'inadempienza contrattuale.

TITOLO X PENALI

Art. 52 – PENALITA' PREVISTE PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI

Qualora durante lo svolgimento del servizio si rilevassero violazioni alle disposizioni contenute nel presente capitolato il Comune, si riserva di applicare le seguenti penalità:

TABELLA DELLE PENALITA'

Importo non frazionabile

Fattispecie Violazione

Standard merceologici

€ 300,00	mancato rispetto degli standard previsti
€ 300,00	confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia
€ 300,00	etichettatura non conforme alla vigente normativa

Quantità

€ 300,00	non corrispondenza dei pasti serviti al numero dei pasti ordinati
€ 1.500,00	totale mancata consegna dei pasti ordinati
€ 300,00	mancata somministrazione, anche parziale, dei prodotti biologici previsti

Menù

€ 300,00	mancato rispetto del menù previsto
€ 300,00	mancata consegna di pasti destinati alle diete personalizzate

Igienico-sanitarie

€ 2.000,00	rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici
€ 2.500,00	mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica
€ 2.000,00	rinvenimento di prodotti alimentari scaduti
€ 2.000,00	inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili
€ 2.000,00	inadeguata igiene degli automezzi
€ 2.000,00	conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente
€ 2.000,00	mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante

Qualora l'impresa sia stata sanzionata nel singolo anno scolastico con le penalità previste nella Tabella delle Penalità per complessive 5 volte, le ulteriori violazioni (dalla sesta) saranno sanzionate raddoppiando l'importo delle penalità, riservandosi, comunque, l'Amministrazione comunale di attivare le procedure di risoluzione del contratto.

Si procederà al recupero della penalità da parte dell'Amministrazione mediante ritenuta diretta sul corrispettivo dovuto o mediante escussione del deposito cauzionale, con impegno da parte dell'Impresa al reintegro del medesimo.

L'applicazione della penalità è indipendente dai diritti spettanti all'Amministrazione per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi, non impedendo la risoluzione contrattuale ed il risarcimento dei maggiori danni.

Per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal capitolato e non contemplate nella tabella sopra riportata, saranno applicate penalità di importo compreso tra € 500,00 ed € 2.500,00 a seconda della gravità e ragguagliandole alla violazione più assimilabile tra quelle previste nella Tabella delle Penalità.

Il totale delle penali per anno scolastico non potrà superare il 10% del valore medio annuo del contratto.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno della ditta.

TITOLO XI PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 53 – FATTURAZIONE E PAGAMENTI

La ditta deve presentare all'inizio di ogni mese le fatture elettroniche relative alla fornitura dei pasti effettuata nel mese precedente, che saranno liquidate sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto.

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla ditta, il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine mediante incameramento della cauzione.

Le fatture saranno poste in liquidazione entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricezione, e previa verifica della regolarità contributiva attestata dal D.U.R.C..

Eventuali contestazioni sospenderanno il termine suddetto.

Per importi superiori a € 10.000,00 l'Amministrazione Comunale provvederà ad effettuare le verifiche di regolarità fiscale, sospendendo ogni pagamento in caso di irregolarità.

L'appaltatore, ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 7 della Legge n. 136/2010, come sostituito dal D.L. 12.11.2010, n. 187, convertito con modificazioni nella legge 17.12.2010, n. 217, si obbliga a comunicare al Comune di Casnigo, entro sette giorni dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, gli estremi identificativi di conti correnti dedicati al presente appalto, nonché entro lo stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. Si impegna inoltre a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi. L'appaltatore, a pena di nullità assoluta del presente contratto, si assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari relativi al presente appalto di cui all'art. 3 della L. 13.08.2010, n. 136 e successive modifiche. Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 3, comma 9-bis, della Legge.

TITOLO XII CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 54 – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono causa per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività della ditta;
- c) impiego di personale non dipendente dalla ditta, tranne i casi previsti nel presente capitolato;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155;
- g) casi di grave tossinfezione alimentare;
- h) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) subappalto totale o parziale del servizio;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) ogni altra inadempienza non qui contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art. 1453 C.C;
- m) per inosservanza di quanto dichiarato ai fini dell'ottenimento dei punteggi tecnico/qualitativi in sede di gara;
- n) per inosservanza degli artt. 10 e 11 del presente capitolato.

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

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sulla ditta a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

Art. 55 – RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento.

Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

Art. 56 – DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

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 ditta, a titolo di risarcimento danni.

TITOLO XIII NORME FINALI

Art. 57 – ADEMPIMENTI IN MATERIA DI SCIA (Segnalazione certificata di inizio attività)

Sono in capo alla Ditta appaltatrice gli adempimenti in materia di SCIA.

Art. 58 – FORO COMPETENTE

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente capitolato e del relativo contratto di appalto sarà definita dal giudice ordinario. Il foro competente è quello di Bergamo.

Art. 59 – RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento al codice civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Art. 60 – ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA

La ditta aggiudicataria si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del relativo contratto. 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, purchè quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva prevista dal presente capitolato.

Art. 61 – STRUTTURE ORGANIZZATIVE DEL COMUNE DI CASNIGO

La struttura organizzativa del Comune a cui è affidata la gestione ed il controllo dei servizi oggetto del presente capitolato è l'Area Socioculturale-Servizi alla Persona.

Art. 62 – APPLICAZIONE DELLE DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PRIVACY

Ai sensi del Decreto Legislativo n. 196 del 30 giugno 2003 in ordine al procedimento instaurato si informa che: le finalità cui sono destinati i dati raccolti ineriscono strettamente e soltanto allo svolgimento della procedura di gara, fino alla stipulazione del contratto; le modalità di trattamento comprendono archiviazione tramite personal computer; il conferimento dei dati ha natura facoltativa e si configura più esattamente come onere, nel senso che il concorrente se intende partecipare alla gara o aggiudicarsi l'appalto deve rendere la documentazione richiesta dall'Amministrazione aggiudicatrice in base alla vigente normativa; la conseguenza di un eventuale rifiuto consiste nell'esclusione dalla gara o nella decadenza dell'aggiudicazione; il titolare del trattamento dei dati è l'Amministrazione Comunale; il soggetto e le categorie alle quali i dati possono essere comunicati sono: il personale interno all'Amministrazione implicato nel procedimento, i concorrenti partecipanti alla gara ed ogni altro soggetto che vi abbia interesse ai sensi delle norme vigenti.

La Ditta è tenuta all'osservanza delle norme in materia di privacy, T.U. D.Lgs. n. 196/2003, indicando specificamente il responsabile della privacy. La Ditta si impegna a mantenere la riservatezza, nel rispetto delle disposizioni di legge, sui dati personali degli utenti messi a disposizione dall'Amministrazione.