

Comune di Novedrate (CO)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

per l'affidamento del servizio di fornitura, preparazione e somministrazione pasti agli
alunni della Scuola Primaria del Comune di Novedrate
per il periodo Settembre 2013 - Giugno 2015

INDICE

TITOLO PRIMO: INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

- Art. 1 : Oggetto dell'appalto
- Art. 2 : Modalità della gara
- Art. 3 : Revisione prezzi
- Art. 4 : Durata e valore d'appalto
- Art. 5 : Numero dei pasti
- Art. 6 : Prenotazione pasti e verifica utenza effettiva giornaliera
- Art. 7 : Compiti della Ditta appaltatrice
- Art. 8 : Corrispettivo del servizio
- Art. 9 : Fatture di spesa e pagamenti
- Art. 10 : Qualità dei pasti
- Art. 11 : Prescrizioni
- Art. 12 : Preavviso in caso di sciopero
- Art. 13 : Sede dei terminali di consumo
- Art. 14 : Giorni di erogazione del servizio
- Art. 15 : Oneri a carico della Ditta appaltatrice
- Art. 16 : Trasporto dei pasti
- Art. 17 : Servizio di distribuzione
- Art. 18 : Accertamento e controlli in merito alla qualità del servizio

TITOLO SECONDO: ASSICURAZIONE E RESPONSABILITA'

- Art. 19 : Responsabilità
- Art. 20 : Assicurazioni

TITOLO TERZO: PERSONALE

- Art. 21 : Personale
- Art. 22 : Organico
- Art. 23 : Rispetto delle normative
- Art. 24 : Applicazioni contrattuali
- Art. 25 : Vestiario
- Art. 26 : Idoneità sanitaria
- Art. 27 : Controlli sulla salute degli addetti
- Art. 28 : Infortuni e danni

TITOLO QUARTO: NORME MERCEOLOGICHE IGIENICHE E NUTRIZIONALI

- Art. 29 : Requisiti di legge
- Art. 30 : Tabelle dietetiche
- Art. 31 : Menù

Art. 32 : Articolazione del menù
Art. 33 : Modalità di trasporto
Art. 34 : Standard
Art. 35 : Cottura vivande
Art. 36 : Tecnologie di manipolazione
Art. 37 : Preparazione piatti freddi
Art. 38 : Igiene di produzione
Art. 39 : Riciclo
Art. 40 : Conservazione campioni
Art. 41 : Controllo qualità del servizio

TITOLO QUINTO : PULIZIA

Art. 42 : Sanificazione
Art. 43 : Disinfestazione
Art. 44 : Rifiuti solidi

TITOLO SESTO : CONTROLLI E RILIEVI

Art. 45 : Diritto al controllo dell'Amministrazione Comunale
Art. 46 : Organismi preposti al controllo
Art. 47 : Garanzie sanitarie dei componenti gli organi di controllo
Art. 48 : Poteri della Commissione Mensa
Art. 49 : Controllo delle derrate da parte della Commissione Mensa
Art. 50 : Accertamento
Art. 51 : Compiti dei tecnici incaricati dell'assistenza tecnica alla qualità
Art. 52 : Interventi di controllo e prelievi
Art. 53 : Rilievi tecnici
Art. 54 : Rilievi della gestione
Art. 55 : Penalità
Art. 56 : Subappalto
Art. 57 : Pagamento
Art. 58 : Cauzione e spese contrattuali
Art. 59 : Richiamo alla legge e ad altre norme
Art. 60 : Risoluzione del contratto
Art. 61 : D.U.V.R.I. (Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza)
Art. 62 : Contenzioso
Art. 63 : Obblighi dell'appaltatore relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari

TITOLO PRIMO INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

ARTICOLO 1: OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica rivolta agli alunni ed al personale docente della Scuola primaria di Novedrate.

Il servizio comprende la preparazione, il confezionamento, il trasporto e la distribuzione dei pasti.

Il Comune affida alla ditta anche il servizio di scodellamento, pulizia e riordino dei refettori.

Ogni variazione di prestazioni, sia in aumento che in diminuzione, dei servizi di cui al presente capitolato dovrà essere preventivamente autorizzata in forma scritta dal Dirigente del settore competente o da suo delegato.

E' necessario che le ditte che chiedono di poter partecipare alla gara dispongano, o possano disporre per l'inizio dell'appalto, di un unico Centro di Cottura di proprietà o in concessione documentabile per tutta la durata dell'appalto, avente una capacità residua sufficiente a far fronte al fabbisogno massimo giornaliero indicato all'art. 5 del presente capitolato. Tale centro dovrà essere ubicato in modo tale da assicurare, tra la fine della cottura e l'inizio della somministrazione, un tempo massimo di 45 minuti.

Il centro di cottura dovrà essere stato regolarmente notificato o registrato ai sensi del Regolamento CE 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

ARTICOLO 2: MODALITA' DELLA GARA

L'aggiudicazione dei servizi oggetto del presente capitolato avverrà mediante procedura aperta, con il sistema dell'asta pubblica, ai sensi dell'art. 55 del Decreto Legislativo n. 163 del 12.4.2006 e criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 83 del D.Lgs. 163/2006. Non sono ammesse offerte in aumento rispetto ai prezzi posti a base d'asta. Qualora al termine del procedimento l'appalto non fosse aggiudicato, l'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere mediante procedura negoziata ai sensi dell'art. 57 del D.Lgs. n. 163/2006, anche con soggetti diversi. Le offerte non dovranno contenere né riserve, né condizioni, pena l'esclusione. Nessun compenso o rimborso spetta alle ditte concorrenti per la compilazione dell'offerta presentata. La disciplina dell'anomalia dell'offerta di cui all'art. 86 del D.Lgs. n. 63/2006 non si applica alla fattispecie in esame trattandosi di appalto di servizi compresi nell'allegato II B del codice dei contratti. La stazione appaltante si riserva comunque di valutare la congruità delle offerte che in base a specifici elementi appaiono anormalmente basse, eventualmente richiedendo le necessarie giustificazioni.

ARTICOLO 3: REVISIONE PREZZI

Per i primi dodici mesi i prezzi resteranno invariati. I prezzi del pasto, a decorrere dal secondo anno di servizio, saranno, previa richiesta scritta, soggetti a revisione con riferimento all'indice nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI – senza tabacchi) rilevato al 30 giugno di ogni anno.

ARTICOLO 4: DURATA E VALORE DELL'APPALTO

Il presente appalto avrà decorrenza dal mese di Settembre 2013 e scadenza a Giugno 2015. Il valore stimato dell'appalto per il biennio è di **Euro 56.525,00** oltre IVA, di cui **Euro 238,00** per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

Per la valutazione degli **oneri** della sicurezza è stato redatto il Documento Unico della Sicurezza (DUVRI) che trovasi allegato al presente Capitolato Speciale d'Appalto sotto la lettera A).

ARTICOLO 5: NUMERO DEI PASTI

A titolo indicativo si prevede la fornitura di circa **5.950 pasti** annuali, sulla media dei pasti giornalieri come di seguito indicato:

	N.ro medio pasti giornalieri
Primaria	70

Non essendo possibile stabilire a priori il numero dei pasti necessari, l'Ente appaltante non assume alcun impegno in ordine all'effettivo numero dei pasti che dovranno essere prodotti e distribuiti. Pertanto, la Ditta appaltatrice rinuncia a qualsiasi richiesta di compensi o indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti venisse superato o non venisse raggiunto per qualsiasi motivo.

ARTICOLO 6: PRENOTAZIONE PASTI E VERIFICA UTENZA EFFETTIVA GIORNALIERA

Per quanto riguarda le modalità organizzative per la prenotazione pasti e la verifica dell'utenza effettiva giornaliera, queste vengono esplicitate totalmente nell'Allegato B "Modalità e fasi della gestione delle riscossioni".

L'Appaltatore deve presentare, in fase di offerta, proposte per l'informatizzazione del servizio inerenti le modalità di prenotazione e pagamento dei pasti, sulla base delle indicazioni fornite nell'Allegato B.

ARTICOLO 7: COMPITI DELLA DITTA APPALTATRICE

Il servizio mensa consiste nel:

1. provvedere alla fornitura delle derrate alimentari e prodotti vari necessari per la produzione dei pasti;
2. nel confezionamento degli stessi presso il centro di cottura;
3. confezionamento del pasto nel rispetto dei menù concordati;
4. trasporto dei pasti, in contenitori multiporzione, a legume fresco-caldo, presso la scuola;
5. apparecchiatura tavoli, scodellamento dei pasti, preparazione, pulizia e riassetto giornaliero del refettorio (sparecchiatura e pulizia tavoli, pulizia degli spazi connessi e asserviti), delle attrezzature e degli utensili utilizzati per la produzione dei pasti, pulizia e riassetto giornaliero dei contenitori usati per trasportare i pasti;
6. fornitura di tutto lo stovigliato: piatti e bicchieri in melanina, posate in acciaio inox, caraffe di vetro per utilizzo di acqua da rubinetto;
7. la pulizia dei mezzi di trasporto dei pasti, con particolare richiamo alle norme contenute negli articoli seguenti;
8. informazione e formazione del proprio personale;
9. conservazione presso la sede produttiva di singoli campioni dei pasti serviti, per un totale di 200 gr di prodotti, con peso medio del campione di 50 gr per un minimo di 72 ore ad una temperatura da 0 a + 4°C.

ARTICOLO 8: CORRISPETTIVO DEL SERVIZIO

Il prezzo per ogni tipo di pasto, effettivamente fornito e distribuito, sarà quello fissato in sede di gara al netto dell'IVA, al lordo di ogni spesa diretta o accessoria. Tale prezzo si intende anche per pasti nella cui preparazione si preveda l'utilizzo di prodotti provenienti dall'agricoltura biologica e a lotta integrata, di prodotti tipici (STG, DOP e IGP) e tradizionali, di prodotti a filiera corta e a km zero, di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale. Resta inteso che l'inserimento di tali prodotti – per quantità e per tipologia - sarà di volta in volta stabilito in sede di Commissione Mensa. Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti ordinari. Nessun'altra somma potrà essere richiesta all'Ente appaltante, neppure a titolo di rimborso spese di qualsiasi natura e in modo particolare per il mancato servizio di distribuzione o per il non raggiungimento del numero dei pasti previsto.

Il prezzo pasto si intenderà onnicomprensivo con la sola eccezione dell'IVA.

Si conviene inoltre che il prezzo-pasto dovrà essere unico per tutte le tipologie di utenza e di servizio effettuato, nonché per eventuali cestini di viaggio per pasto freddo completo (gite di istruzione). Il prezzo sarà stabilito dalla Ditta in sede di gara in base a calcoli di propria convenienza e tutto a suo rischio, restando fisso e invariabile indipendentemente da qualunque eventualità prevedibile ed imprevedibile che essa non abbia tenuto presente per tutta la durata dell'appalto.

ARTICOLO 9: FATTURE DI SPESA E PAGAMENTI

Con cadenza mensile, la Ditta aggiudicataria provvederà ad emettere regolari fatture intestate al COMUNE DI NOVEDRATE - Via Taverna,3 - Codice Fiscale / Partita IVA 00606860138, per l'importo dei pasti forniti e distribuiti nel mese stesso.

Le fatture mensili dovranno indicare il numero dei pasti erogati ad alunni e adulti.

La liquidazione delle fatture sarà sospesa qualora siano stati contestati alla Ditta appaltatrice addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo. In tal caso non sono dovuti gli interessi previsti per il ritardato pagamento.

ARTICOLO 10: QUALITA' DEI PASTI

Per l'intero ciclo della filiera alimentare prevista dal presente capitolato, dalla fornitura delle materie prime alla porzionatura dei pasti, si richiama la normativa vigente in materia di ristorazione scolastica.

Il menù giornaliero deve garantire un adeguato apporto di fabbisogni energetici e macronutrienti, come previsto dai più recenti LARN.

La composizione del pasto dovrà essere la seguente:

- 1° piatto;
- 2° piatto;
- 1 contorno;
- frutta/ dolce;
- pane;

- acqua (½ litro pro-capite da rubinetto).

I generi alimentari da impiegarsi nella preparazione dei pasti dovranno essere di ottima qualità, nel pieno rispetto delle loro caratteristiche di genuinità e freschezza, nonché delle loro componenti organolettiche e merceologiche. La stessa specie di frutta non potrà essere somministrata più di una volta la settimana.

In attuazione del disposto della L. 488/99, per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto dovranno essere utilizzati esclusivamente alimenti rientranti nelle seguenti categorie:

- prodotti non derivati da O.G.M.,
- prodotti che non contengono O.G.M.,
- prodotti non transgenici.

In caso di non potabilità dell'acqua erogata dall'acquedotto e /o per eventuale sospensione dell'erogazione idrica l'impresa, a proprie spese, dovrà fornire il quantitativo giornaliero di acqua oligominerale naturale in bottiglie di vetro necessario per bambini e adulti.

La proposizione dei menù tipo sarà sottoposta al parere della Commissione Mensa che potrà chiedere modifiche. I menù proposti saranno in ogni caso soggetti al visto preventivo del Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'A.S.L. territorialmente competente.

La formulazione dei menù dovrà essere quadrisettimanale, estiva – invernale.

I pasti per gli insegnanti/adulti verranno forniti secondo le rispettive modalità previste per gli alunni di ciascun ordine di scuola. La Ditta dovrà fornire, a richiesta, eventuali piatti, anche non previsti dal menù, prescritti dai competenti medici specialisti, per soggetti che debbano seguire diete speciali (es. per celiaci, diabete, nefropatici, obesi, affetti da fibrosi cistica, fenilchetonuria, dislipidemia familiare, ipertensione essenziale, allergie, etc); tali pasti saranno comunque addebitati al Comune al medesimo prezzo stabilito in sede di gara. Alle stesse condizioni dovranno essere forniti, altresì, eventuali pasti a minori ed adulti appartenenti a diverse comunità religiose e/o con diverse abitudini alimentari.

Tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in vaschette monoporzionamento sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

La Ditta dovrà inoltre fornire il necessario quantitativo di olio d'oliva extravergine, aceto o limone e sale, per il completamento del condimento. Il pane, la frutta e la verdura dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei.

I pasti forniti e distribuiti dalla Ditta appaltatrice devono avere le seguenti caratteristiche:

1. essere confezionati esclusivamente con derrate alimentari di ottima qualità;
2. essere confezionati giorno per giorno rispettando le più rigorose norme igieniche e dietetiche;
3. essere preparati e veicolati cercando di minimizzare i tempi intercorrenti tra la preparazione, la veicolazione ed il consumo.

E' tassativamente escluso l'utilizzo di pasti precotti. Non è mai ammesso l'uso di pasti o di singole pietanze cotte al di fuori del centro di cottura indicato nell'offerta.

L'impresa appaltatrice si impegna a fornire, a richiesta del Comune, pasti nella cui preparazione si preveda l'utilizzo di prodotti provenienti dall'agricoltura biologica e a lotta integrata, di prodotti STG, DOP e IGP, di prodotti a filiera corta e a km zero, nonché di prodotti del Commercio Equo e Solidale come definiti in sede di offerta. Tali prodotti consentono di realizzare forme avanzate di sicurezza ed equilibrio nutrizionale.

Per la preparazione dei pasti di cui al presente capitolato non dovranno essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati o carni a rischio BSE, derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento, derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

La Ditta aggiudicataria potrà formulare periodiche variazioni di menù, presentando la grammatura dei singoli alimenti e la relativa composizione bromatologica dei nutrienti; tali variazioni saranno sottoposte al parere della Commissione Mensa e al visto dell'ASL territoriale.

ARTICOLO 11: PRESCRIZIONI

I pasti forniti devono essere conformi alle tabelle dietetiche (menù), approvate dall'ASL di Como.

ARTICOLO 12: PREAVVISO IN CASO DI SCIOPERO

In caso di richiesta di sospensione del servizio da parte dell'Amministrazione per sciopero o per ogni altro evento che, per qualsiasi motivo possa influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione informerà la Ditta appaltante con tempestivo preavviso (almeno 20 ore prima dell'inizio del servizio stesso) e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla Ditta appaltatrice.

In caso di sciopero del personale impegnato nell'esecuzione del presente appalto, il preavviso dovrà essere dato al Comune dalla Ditta appaltatrice mediante comunicazione via fax nei termini stabiliti dalle vigenti leggi in materia di

esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali. In caso di mancato o ritardato preavviso, l'Amministrazione Comunale applicherà la penale prevista all'art. 54. La Ditta appaltatrice dovrà comunque garantire almeno un pasto freddo alternativo, la cui composizione sarà concordata con gli Uffici comunali di riferimento.

ARTICOLO 13: SEDE DEI TERMINALI DI CONSUMO

La scuola dove dovranno essere consegnati e distribuiti i pasti è la Scuola Primaria Sac. Stanislao Zanolli presso il refettorio scolastico sito nel medesimo edificio scolastico in Via Mariano 13 – Novedrate.

ARTICOLO 14: GIORNI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

La Ditta appaltatrice si impegna ad erogare il servizio nei giorni e negli orari decisi dall'Ente appaltante. I giorni di rientro pomeridiano saranno stabiliti, all'inizio di ciascun anno scolastico, dalle competenti Autorità scolastiche. L'inizio e la cessazione del servizio in oggetto saranno comunicati alla Ditta con congruo preavviso, non appena le Autorità scolastiche ne avranno deciso le date.

Si ribadisce che il numero totale dei pasti, di cui al precedente art. 5, ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per la Stazione Appaltante. Il numero dei pasti potrà variare in più o in meno senza che la Ditta possa trarne argomento per modificare la qualità del servizio, o richiedere compensi ulteriori e/o praticare prezzi diversi da quelli risultanti dal contratto.

ARTICOLO 15: ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

La Ditta appaltatrice, per svolgere detto servizio, dovrà provvedere a tutte le operazioni/mansioni necessarie alla sua realizzazione, così come agli aspetti ad esso conseguenti, correlati ed impliciti, nel rispetto delle regole culinarie ed igienico-sanitarie, in base alla legislazione vigente (es.: D.Lgs. 155/97, etc), nonché delle norme in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008). In tal senso, a semplice richiesta dell'Amministrazione Appaltante, l'aggiudicatario sarà tenuto a depositare copia del manuale di autocontrollo relativo alle fasi di produzione e trasporto, presso la sede comunale, fermo restando ogni ulteriore obbligo in relazione al servizio di distribuzione dei pasti.

1. Il servizio oggetto del presente capitolato che la Ditta appaltatrice è tenuta a svolgere comprende riepilogativamente:
 - I. l'acquisto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti, materiali e beni da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto;
 - II. la preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti che dovranno essere assicurati nel rispetto dei menù concordati, utilizzando a richiesta del Comune derrate biologiche, a lotta integrata, tipiche e tradizionali, a filiera corta e a km zero e ogni altra derrata che potrà essere individuata nel corso dell'appalto, nonché derrate appartenenti al Circuito del Commercio Equo e Solidale;
 - III. il confezionamento dei pasti a legame fresco-caldo in contenitori multiporzione, il trasporto dei pasti/derrate con mezzi e personale adeguati sino alla mensa scolastica, nei tempi previsti;
 - IV. la preparazione del refettorio, la distribuzione dei pasti presso lo stesso, lo scodellamento, il riordino e la pulizia;
 - V. adozione ed applicazione di un programma di pulizie e sanificazione dei locali del centro di cottura e del refettorio pienamente conforme a quanto previsto dal DPR 327/80 e dal Regolamento CE/852/2004;
 - VI. la raccolta quotidiana dei rifiuti in sacchi ed il conferimento degli stessi nei cassonetti;
 - VII. l'acquisto e lo stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione dei locali, delle apparecchiature, delle attrezzature nonché per il funzionamento del servizio (es.: detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci, piatti, tovaglie, tovagliette, tovaglioli, ecc.);
 - VIII. la fornitura della massa vestiaria e dei Dispositivi di Protezione Individuale al personale, ex D.Lgs. n. 81/94 e successive modifiche ed integrazioni;
 - IX. la copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso;
 - X. la realizzazione di tutte le attività previste dalla vigente normativa in materia di sicurezza ed igiene dei prodotti alimentari con particolare riferimento agli adempimenti posti a carico dell'operatore del sistema alimentare" previsti dal Regolamento (CE) n. 178/2002, dal Regolamento n. CE/852/2004 e dal Regolamento CE/2073/2005;
 - XI. lo svolgimento delle funzioni, dei compiti e delle attività previste dal presente capitolato a carico della Ditta mediante utilizzo di personale dipendente dalla stessa in numero adeguato al corretto svolgimento delle funzioni, dei compiti e della attività stessa; 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;

- XII. l'effettuazione delle analisi obbligatorie previste dal capitolato;
 - XIII. la messa a disposizione di un coordinatore responsabile del servizio;
 - XIV. ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto avuto riguardo al presente capitolato e relativi allegati ed all'offerta presentata.
2. Nell'esecuzione del servizio la Ditta aggiudicataria si impegna altresì:
- I. all'utilizzo/fornitura di derrate alimentari di prima qualità;
 - II. al rispetto scrupoloso delle prescrizioni stabilite dalla normativa vigente in materia di preparazione, confezionamento, trasporto, e distribuzione di alimenti;
 - III. al rispetto, in generale, di tutte le leggi e regolamenti vigenti nella suindicata materia ed in ogni altro ambito interessato dalle attività ricomprese nell'oggetto del presente appalto.
3. La Ditta appaltatrice del servizio dovrà inoltre garantire quanto segue:
- I. la messa a disposizione dell'automezzo o degli automezzi e la loro sanificazione, nonché idonee strutture per il trasporto dei cibi nella mensa e il lavaggio e ripristino delle attrezzature necessarie;
 - II. l'acquisto dei prodotti di pulizia e ammonio-quaternari per la pulizia, disinfezione e disinfestazione dei locali, delle attrezzature e degli spazi del centro di cottura.;
 - III. l'utilizzo di materiale a perdere (tovaglette, tovaglioli, etc...) in materiale biodegradabile;
 - IV. l'allestimento del centro di cottura, che dovrà essere operativo fin dall'inizio dell'appalto ed assunzione di tutti gli oneri relativi, compreso l'eventuale affitto dei locali, le utenze, l'acquisto e le manutenzioni degli immobili e delle attrezzature;
 - V. la conservazione dei campioni di cui all'art. 39 del Capitolato.
4. Sono inoltre a carico della Ditta aggiudicataria:
- I. l'adempimento di tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa e gravanti sull'"operatore del settore alimentare" come definito dal "Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea della Sicurezza Alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare", con particolare riferimento agli obblighi di cui agli artt. 17, 18, 19 del Regolamento CE n. 178/2002;
 - II. l'adempimento di tutti gli obblighi gravanti sull'"operatore del settore alimentare" come previsti dal "Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari";
 - III. l'attuazione, il mantenimento e la gestione completa di procedure permanenti basate sul sistema H.A.C.C.P, con l'osservanza dei principi di cui al "Regolamento CE 852/2004 del Parlamento e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari".

Gli obblighi di cui sopra sono elencati a titolo esemplificativo. L'Appaltatore è tenuto, pertanto, al rispetto di qualsiasi altro obbligo che risulti dal presente Capitolato, dall'offerta e dal relativo contratto.

Il servizio oggetto dell'appalto sarà eseguito sotto la diretta responsabilità della Ditta appaltatrice e sarà periodicamente controllato da personale incaricato dall'Ente appaltante.

L'Amministrazione Comunale si riserva – anche nel corso del primo anno di appalto – la facoltà di apportare modifiche ai quantitativi e alla tipologia dei pasti da fornire, ai menù, nonché quella di procedere alla variazione delle sedi terminali di consumo da rifornire, in conseguenza di possibili modifiche dell'assetto strutturale e/o operativo del servizio di ristorazione scolastica o di cause di forza maggiore.

ARTICOLO 16: TRASPORTO DEI PASTI

I trasporti verranno effettuati a cura e spese della Ditta appaltatrice con idonei mezzi della stessa e nel rispetto della normativa vigente.

Il trasporto e la consegna dei pasti nel punto di distribuzione dovranno essere effettuati secondo il piano prodotto dalla ditta in sede di gara di appalto, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza e di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti, fatto salvo il limite temporale massimo di 45 minuti intercorrenti tra la fine della cottura e l'inizio della somministrazione.

Il quantitativo di pasti forniti nel punto di distribuzione dovrà essere accompagnato da un'apposita bolla di consegna sulla quale dovranno essere indicati la data, l'ora di partenza dalla cucina, l'ora di consegna e la tipologia dei pasti confezionati.

Il trasporto e la consegna 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 del personale addetto al trasporto dei pasti all'avvio del servizio e di comunicare tempestivamente ogni variazione od aggiornamento.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalla Legge (D.P.R. 327/80, art. 43) e dal Regolamento CE/852/2004, e tali da assicurare una adeguata protezione delle sostanze alimentari, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate, dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali. In particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida. I mezzi dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti e in possesso delle autorizzazioni necessarie per il trasporto degli alimenti secondo la normativa vigente.

I suddetti mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta alla settimana in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

I pasti dovranno essere preparati e distribuiti in giornata. E' vietata qualunque forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti il consumo. La Ditta dovrà consegnare i pasti in tempo utile per l'orario di consumazione degli stessi, fissato dalla scuola.

I prodotti devono arrivare alle linee di distribuzione protetti da tutte le eventuali contaminazioni.

ARTICOLO 17 : SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE

La distribuzione dei pasti sarà effettuata nel rispetto di tutte le norme igienico e con l'uso di stovigliato in melanina e posate in acciaio inox. Tale stovigliato dovrà essere conforme a quello previsto dalla normativa vigente in materia di ristorazione.

Tutto il personale addetto alla distribuzione dovrà avere le competenze e le conoscenze necessarie per il buon funzionamento del servizio. Le istruzioni e l'addestramento rimangono a completo carico della Ditta aggiudicataria.

Ogni persona è, inoltre, obbligata ad essere in regola rispetto alle norme igienico-sanitarie previste dalla legislazione vigente.

L'abbigliamento da lavoro, è di colore chiaro ed è mantenuto debitamente pulito ed utilizzato solo nel luogo di lavoro, ed è costituito da camice, cappellino, scarpe.

La Ditta appaltatrice dovrà garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù e le quantità prefissate. Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, da qualsiasi autorità emanante, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti principi: mantenere caratteristiche organolettiche accettabili, prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio, prevenire ogni rischio di contaminazione microbica.

A tal fine valgono le seguenti norme: la temperatura dei prodotti cotti, durante le fasi di movimentazione deve essere mantenuta su valori pari o superiori a > 65° C al cuore. La temperatura dei prodotti freddi durante le fasi di movimentazione deve essere mantenuta a temperatura < 7° C al cuore.

ARTICOLO 18: ACCERTAMENTO E CONTROLLI IN MERITO ALLA QUALITA' DEL SERVIZIO

La qualità della merce potrà essere accertata, in qualsiasi momento, senza preavviso, con opportuni sopralluoghi nel centro di cottura, sia dal Responsabile dell'Ufficio Servizi Sociali, o altro incaricato del Comune, in presenza di un rappresentante della Ditta. Se il prodotto risultasse, in tutto o in parte di qualità o quantità inferiori o di condizioni diverse da quelle stabilite o se, per qualunque altra causa, fosse inaccettabile, la Ditta sarà tenuta alla sostituzione dei generi in oggetto di osservazione ed al risarcimento di eventuali danni, con preciso obbligo di provvedere alla preparazione dei pasti secondo quanto determinato nel presente capitolato.

Il Comune, con proprio personale o altri esperti, si riserva inoltre di disporre, in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio l'ispezione alle attrezzature, locali, magazzini ed a quant'altro fa parte dell'organizzazione dei servizi. Ciò al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato ed in particolare sulla corrispondenza qualitativa o quantitativa dei pasti serviti, alle tabelle dietetiche, nonché al controllo della preparazione dei pasti e alla buona conservazione degli alimenti.

In conformità a quanto previsto dal Regolamento CE n. 852/2004, la Ditta aggiudicataria del presente appalto è tenuta a predisporre, attuare e mantenere per tutte le fasi/attività previste dal servizio procedure permanenti basate sui principi del sistema di autocontrollo igienico H.A.C.C.P..

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo igienico specificatamente riferito al servizio oggetto del presente capitolato posto in essere dalla Ditta non fosse ritenuto adeguato, la Ditta dovrà provvedere alle modifiche concordate con il Comune, adottando tutte le conseguenti misure attuative. In conformità a quanto previsto dal Regolamento CE n. 178/2002, la Ditta aggiudicataria del presente appalto è tenuta a predisporre, attuare e mantenere un sistema che garantisca la rintracciabilità degli alimenti e l'individuazione dei fornitori; il sistema deve consentire di mettere a disposizione delle autorità competenti che le richiedano le informazioni relative. In relazione alle attività di cui sopra, la

Ditta aggiudicataria dovrà designare prima dell'inizio dell'appalto un proprio rappresentante che assumerà – in nome e per conto della Ditta medesima – la qualifica e le responsabilità proprie dell'“operatore del sistema alimentare” come definito dal Regolamento CE n. 178/2002 per l'intero servizio oggetto di appalto. L'operatore del sistema alimentare è comunque tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene dei prodotti alimentari.

TITOLO SECONDO ASSICURAZIONE E RESPONSABILITA'

ARTICOLO 19: RESPONSABILITA'

La Ditta risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà derivare agli utenti, a terzi e a cose durante l'espletamento del servizio o come conseguenza di esso.

La Ditta appaltatrice si assume anche tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.

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 intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della Ditta appaltatrice.

Nulla può essere fatto valere dalla Ditta né nei confronti del Comune, né nei confronti di suoi dipendenti o Amministratori.

ARTICOLO 20: ASSICURAZIONI

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, conservazione e trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

La Ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi e all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione della fornitura.

L'Amministrazione Comunale è esonerata da qualsiasi responsabilità per danni o infortuni che dovessero occorrere al personale della Ditta durante l'esecuzione della fornitura, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere derivante dalla suddetta responsabilità deve intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

La Ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nei locali mensa nei quali è prevista la distribuzione, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone. Il massimale di tale polizza dovrà essere adeguato alle condizioni di rischio che implica l'appalto e comunque non inferiore ad Euro 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila/00).

A tal fine la Ditta aggiudicataria si impegna a stipulare con una primaria compagnia assicurativa apposita polizza assicurativa, a beneficio dell'Amministrazione Comunale e dei terzi e per l'intera durata del contratto, a copertura del rischio da responsabilità civile della Ditta in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al contratto.

Detta polizza, nella quale dovrà risultare che l'Amministrazione Comunale è considerata “terza” a tutti gli effetti, dovrà prevedere, tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezione alimentare o da avvelenamenti subiti dai fruitori dei servizi di ristorazione appaltati nonché ogni altro danno connesso con la somministrazione dei pasti da parte della Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria si impegna a consegnare all'Amministrazione copia della polizza di cui sopra entro 10 giorni dall'aggiudicazione, prima della stipula formale del contratto, che in assenza di tale documento non potrà essere stipulato.

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

L'accertamento iniziale dei danni sarà effettuato dal Servizio Finanziario dell'Ente o da tecnico incaricato; verrà poi quantificato e comunicato alla Ditta per la richiesta di risarcimento.

L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia. L'Ente appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

L'Amministrazione comunale si riserva di valutare le clausole e condizioni contenute nella polizza e di richiedere eventuali correzioni e/o integrazioni.

TITOLO TERZO

PERSONALE

ARTICOLO 21: PERSONALE

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione e il trasporto e la distribuzione dei pasti confezionati nel centro di cottura, ed ogni altro onere indicato negli articoli precedenti sarà svolto da personale alle dipendenze della Ditta appaltatrice, salvo verifiche da parte di personale del Comune.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. La Ditta appaltatrice dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole. Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste del Comune in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale da parte del Comune.

L'Appaltatore dovrà inoltre:

a) presentare prima dell'attivazione del servizio, l'organigramma del personale impiegato per l'espletamento dell'onere assunto nonché il piano di formazione e aggiornamento inerente tutte le tematiche e gli aspetti fondamentali per la buona riuscita del servizio;

b) predisporre gli alimenti necessari, preparare e confezionare tutte le diete sotto la costante supervisione del Dietista.

Il Comune potrà richiedere alla Ditta la sostituzione di personale ritenuto non idoneo. In tal caso la Ditta dovrà provvedere a quanto richiestole senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di maggior oneri.

La Ditta deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro (DPR 547/55, D.Lgs. 81/08, Direttive macchine, 89/392/CEE, 91/368/CEE).

ARTICOLO 22: ORGANICO

La consistenza numerica e nominativa del personale e la sua qualifica, nonché tutte le sue variazioni, dovranno essere preventivamente comunicate, per l'approvazione, all'Amministrazione Comunale a mezzo lettera raccomandata e dovranno rispettare i parametri numerici offerti in sede di gara.

Tale consistenza numerica dovrà comunque essere tale da garantire, in ogni caso, lo svolgimento del servizio in modo adeguato, anche quando il numero dei pasti risulterà più elevato o i menù richiederanno prestazioni superiori. Inoltre tutta l'attività del Centro di cottura dovrà essere coordinata da un operatore della Ditta, avente idonea qualifica e dotato di esperienza nel settore, che costituirà anche il referente della Ditta per il Comune. Il nominativo andrà ufficialmente comunicato all'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizio, allegando anche la documentazione relativa alle caratteristiche professionali possedute.

In mancanza di approvazione scritta dell'Amministrazione Comunale non si potrà procedere ad alcuna variazione in diminuzione della consistenza numerica del personale e delle qualifiche dello stesso.

ARTICOLO 23: RISPETTO DELLE NORMATIVE

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro nonché di assicurazioni sociali (invalidità, vecchiaia, disoccupazione, etc.). La stessa è tenuta altresì al pagamento dei contributi posti a carico del datore di lavoro. La Ditta si impegna all'osservanza delle condizioni normative e contributive risultanti dai contratti collettivi di lavoro nonché delle vigenti disposizioni di legge e regolamentari in materia di tutela della libertà e della dignità dei lavoratori.

La ditta si impegna, infine, ad osservare tutte le norme eventualmente vigenti per quanto concerne l'assunzione del personale alle dipendenze dell'impresa attuale appaltatrice del servizio di ristorazione scolastica.

ARTICOLO 24: APPLICAZIONI DEL CONTRATTO DI LAVORO

La Ditta appaltatrice si obbliga ad osservare e ad applicare tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio anche eventualmente dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali, fino alla loro sostituzione, anche se l'impresa non sia aderente alle associazioni stipulanti o benché receda da esse, indipendentemente dalla natura industriale, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, sollevando sin d'ora il Comune di Novedrate da ogni onere e responsabilità.

L'inosservanza degli obblighi del presente articolo, contestata dal Committente o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'incameramento automatico della cauzione.

La restituzione della cauzione non sarà effettuata fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Per quanto sopra previsto, l'impresa non potrà opporre eccezioni al Committente né avrà titolo ad indennizzi, risarcimenti ed interessi.

ARTICOLO 25: VESTIARIO

La Ditta appaltatrice dovrà fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene. Tali indumenti dovranno essere provvisti di cartellini di identificazione riportanti la denominazione della Ditta ed il nome e cognome del dipendente.

E' vietato l'uso di smalto sulle unghie, nonché indossare braccialetti e anelli durante il servizio al fine di evitare possibili contaminazioni delle pietanze in lavorazione o distribuzione.

Dovrà inoltre fornire a tutto il personale:

- zoccoli anatomici in materiale di facile pulizia e sanificazione;
- mascherine e guanti monouso nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzati.

Durante la preparazione dei piatti freddi il personale dovrà usare mascherine e guanti monouso.

ARTICOLO 26: IDONEITA' SANITARIA

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti dovrà essere in possesso dei requisiti professionali previsti dalla normativa in materia di igiene e sanità pubblica.

ARTICOLO 27: CONTROLLI SULLA SALUTE DEGLI ADDETTI

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta di sottoporre i suoi addetti ad analisi cliniche per la ricerca dei portatori di enterobatteri patogeni e di stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.

L'Amministrazione Comunale utilizza i preposti servizi della ASL competente per territorio (Medicina Scolastica, Igiene Pubblica), per i controlli sanitari del personale. Le disposizioni bandite in merito alla profilassi ed alla diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni, andranno immediatamente recepite.

La inosservanza di dette disposizioni, oltre alle conseguenze penali e civili previste per legge, lascerà diritto all'Amministrazione di rescindere il contratto nonché la facoltà di applicare penali di cui agli articoli successivi.

ARTICOLO 28: INFORTUNI E DANNI

La Ditta aggiudicataria assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto della Ditta stessa quanto dell'Amministrazione Comunale o di terzi a seguito ed in conseguenza dell'esecuzione del servizio oggetto del contratto, L'Appaltatore risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune.

TITOLO QUARTO NORME MERCEOLOGICHE IGIENICHE E NUTRIZIONALI

ARTICOLO 29: REQUISITI DI LEGGE

La Ditta appaltatrice è tenuta ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia, e da quanto stabilito dall'ASL territoriale, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate.

ARTICOLO 30: TABELLE DIETETICHE

Le quantità degli ingredienti per la formazione dei pasti devono essere quelle riportate nelle grammature corrispondenti alle diverse età formulate al crudo e al netto degli scarti.

ARTICOLO 31: MENU'

I pasti saranno composti da un primo, un secondo con contorno di verdura cruda o cotta, frutta fresca, pane, acqua da rubinetto. I piatti proposti giornalmente non dovranno essere diversi (né in più, né in meno, in tipo e quantità) da quelli concordati con l'Amministrazione Comunale. Tali menù sono visti dall'Autorità Sanitaria competente.

Durante l'appalto i menù indicati potranno comunque subire modificazioni in virtù di menù stagionali e/o per esigenze particolari dell'utenza, ecc.. Eventuali modifiche saranno comunque contenute e tali da non produrre eccessive variazioni sul costo delle derrate e, pertanto, la Ditta dovrà mantenere il prezzo-pasto. Il Comune di Novedrate si riserva inoltre, senza alcuna maggiorazione di prezzo, la facoltà di introdurre nuove preparazioni culinarie in relazione a progetti educativi specifici, nonché di richiedere prodotti aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari, quali: Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico.

L'Amministrazione Comunale si riserva altresì la possibilità di effettuare variazioni di menù, grammature e caratteristiche dei pasti e delle derrate alimentari che li compongono nei casi particolari di direttive fornite dall'Azienda Sanitaria Locale territoriale, in relazione a cambiamenti ritenuti dalla stessa Azienda particolarmente significativi per il benessere dei bambini: in tal caso, ove la variazione richiesta implichi un aumento, ovvero una diminuzione del prezzo unitario per pasto, la relativa differenza di prezzo sarà oggetto di libero accordo tra le parti.

I menù non potranno essere modificati da parte della Ditta se non previa intesa con l'Amministrazione Comunale.

E' consentita tuttavia una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (sciopero, incidenti, black-out, ecc.);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- costante non gradimento di alcuni piatti.

ARTICOLO 32: ARTICOLAZIONE DEL MENU'

I menù possono subire delle variazioni secondo le indicazioni del Comune, e/o della Commissione Mensa, previo parere dell'ASL, fermo restando il valore economico della prestazione pattuita.

La Ditta appaltatrice è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste dal Comune, per ogni singola patologia e per motivazioni etiche e religiose, allo stesso prezzo pattuito per i pasti normali.

Nessun ordine potrà essere effettuato ed accettato dalla Ditta appaltatrice da personale diverso da quello indicato dal Comune.

Il Comune comunica alla Ditta appaltatrice il calendario scolastico tenendo conto delle festività stabilite dal Ministero della Pubblica Istruzione, dall'Ufficio Scolastico della Regione Lombardia e dai dirigenti scolastici. Tale comunicazione viene effettuata alla Ditta appaltatrice almeno una settimana prima delle previste festività.

Annullamenti del servizio, ovvero riduzioni del numero di pasti superiori al 50% della frequenza media giornaliera del plesso scolastico, devono essere comunicati alla Ditta appaltatrice almeno 48 ore prima delle ore 10,00 del giorno del pasto, orario convenuto di esecutività degli ordini stessi.

ARTICOLO 33: MODALITA' DI TRASPORTO

La Ditta appaltatrice dovrà assicurare il servizio di confezionamento, trasporto e consegna e distribuzione dei pasti dal centro di cottura al refettorio. I pasti verranno confezionati in contenitori multiporzione a legame fresco-caldo.

Il pane dovrà essere confezionato in sacchetti ad uso alimentare, senza utilizzo di punti metallici per la chiusura, ed etichettato a norma di legge; il parmigiano grattugiato dovrà essere confezionato in sacchetti di plastica per alimenti e posto all'interno di contenitori termici; la frutta dovrà essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio. I contenitori per il trasporto devono essere di materiale conforme al D.P.R. 327/80 ed all'Allegato II sezione I del D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti, devono essere muniti di coperchio a tenuta ermetica, di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge e di evitare fenomeni di impaccamento, devono, inoltre, essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere tali da consentire un'adeguata pulitura e disinfezione. I contenitori termici non debbono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti poiché questi ultimi possono risultarne contaminati. Tutti i contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti dovranno essere chiusi e sigillati in modo da assicurare durante il trasporto fino alle sede di distribuzione la salvaguardia delle sostanze alimentari da possibili manomissioni e dal contatto, anche soltanto fortuito, con agenti inquinanti di qualsiasi specie, ivi compresi quelli batterici e virali; al momento della consegna i sigilli non dovranno presentare alcuna manomissione.

I contenitori termici utilizzati per il trasporto dovranno essere tali da consentire la conservazione degli alimenti cotti, da consumarsi caldi, ad una temperatura superiore ai + 65° C, mentre per gli alimenti cotti, da consumarsi freddi, e per i piatti freddi, ad una temperatura non superiore a + 10° C, il tutto in ottemperanza alla normativa vigente.

La Ditta dovrà mettere a disposizione un apposito misuratore della temperatura dei cibi trasportati, in modo da consentire il costante controllo delle temperature richieste.

ARTICOLO 34: STANDARD

La preparazione e la cottura dovranno essere condotte secondo standard ben definiti e a conoscenza di tutto il personale; pertanto dovrà essere messo a disposizione del Comune di Novedrate un piano di preparazione e cottura delle portate previste dai menù contenente:

- il ricettario;
- le modalità di preparazione;
- le tecniche di cottura con indicazione dei tempi e delle temperature impiegate.

L'Appaltatore dovrà rispettare tutte le leggi relative al servizio in oggetto, nonché gli standard richiesti dal Committente, di seguito elencati, che sono da ritenersi minimi :

- a. La temperatura del pasto servito all'ultimo commensale non dovrà essere inferiore ai 65° C. per le pietanze da consumarsi calde e non superiore ai 15° C. per le pietanze da consumarsi fredde, escluse la frutta e la verdura.
- b. Il condimento dei contorni dovrà avvenire presso il refettorio, vale a dire che è vietata la veicolazione dei contorni conditi presso il centro di cottura.
- c. La veicolazione dei pasti dovrà essere effettuata con l'ausilio di un numero idoneo di automezzi di adeguate dimensioni di carico e rispondenti alla vigente normativa igienico-sanitaria.

Tracciabilità-Rintracciabilità

Per rintracciabilità di filiera si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ovvero Rintracciabilità di Filiera di Prodotto (RFP), rintracciabilità assimilabile a quella derivante dal Reg. CE 17.07.2000 n° 1760. Con ciò, si mira a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate, Committente, Cliente e Organi di controllo.

A tale scopo, la Ditta appaltatrice, prima dell'inizio del servizio in oggetto, dovrà redarre specifico Manuale per la gestione della RFP per i servizi di ristorazione del Comune di Novedrate, inoltre, dovrà redarre e debitamente compilare, a far data sin dal primo giorno di inizio del servizio in oggetto e rispettivamente per ogni giorno di servizio, il Documento di Registrazione delle Identità e delle Destinazioni dei prodotti alimentari; tale documento dovrà identificare, al minimo, le seguenti voci: data di compilazione; n° della settimana corrispondente al menu in produzione; Cliente destinatario (es. Comune di Novedrate refezione scolastica); pietanza prodotta; nome dell'azienda fornitrice del prodotto; prodotto utilizzato; quantità impiegata; data di produzione; data di scadenza; lotto di produzione; rif. Documento di consegna prodotto; numero pasti prodotti; luogo di destinazione pasti (es. Scuola Primaria). La compilazione dei Documenti di Registrazione delle Identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari, dovrà avvenire quotidianamente, in modo tale che la data di compilazione coincida con la data di effettiva produzione dell'alimento e/o pietanza interessata, ovvero, non è consentita, e costituisce inadempienza, la compilazione differita dei Documenti di Registrazione delle Identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari.

Tutti i Documenti di Registrazione delle Identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari, nonché copia dei Documenti di consegna prodotti (Bolle di consegna), dovranno essere conservate presso il Centro cottura della Ditta appaltatrice, per il periodo di 3 anni, e dovranno essere esibiti, senza indugio, alla semplice richiesta degli organi di controllo di cui all'art. 51 del presente Capitolato d'Appalto.

ARTICOLO 35: COTTURA VIVANDE

Tutte le vivande dovranno essere cotte in modo tale da salvaguardare al massimo la qualità igienica, nutrizionale e sensoriale dei cibi. Per quanto riguarda i preparati cotti è necessario evitare inoltre contaminazioni ed insudiciamento dell'alimento tenendo inoltre in considerazione fattori fondamentali tra i quali la buona cottura di tutte le parti dell'alimento ad una temperatura minima di 70°C.

ARTICOLO 36: TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Tutte le attrezzature/impianti dovranno essere a norma di legge e realizzate rispettando tutti i parametri igienico sanitari nello scrupoloso rispetto delle norme di buona tecnica.

Devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. Non devono essere effettuate frittture di alcun tipo. Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque devono essere escluse operazioni di precottura.

Le temperature di cottura per le carni, il pollame ed il pesce devono essere condotte fino al raggiungimento di una temperatura al cuore di almeno 75° C. per un tempo sufficiente a distruggere eventuali germi patogeni. Tale controllo dovrà essere effettuato dall'erogatore del servizio con apposita strumentazione. Una volta completata la cottura delle carni le stesse dovranno essere immediatamente consumate salvo per le carni che devono essere porzionate fredde e, quindi, riportate a temperatura di consumo.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

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

- a. la carne trita dovrà essere macinata prima della cottura;
- b. i vegetali destinati al consumo devono essere lavati e disinfettati attentamente con idonee apparecchiature, per l'utilizzo delle quali la Ditta dovrà attenersi alle norme specifiche indicate dai produttori delle stesse; il lavaggio e il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo;
- c. le porzioni di salumi e formaggio dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione;
- d. i legumi secchi dovranno essere messi a mollo per 24 (ventiquattro) ore con almeno due ricambi d'acqua;
- e. tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4° C;
- f. tutti i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano.

Tutte le operazioni dovranno essere eseguite con l'ausilio delle attrezzature in dotazione al centro di cottura.

ARTICOLO 37: PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

Le preparazioni gastronomiche fredde devono essere allestite nelle ore immediatamente precedenti il consumo; si dovrà aver cura di adottare tutti gli accorgimenti necessari alla protezione delle pietanze nonché alla conservazione dei piatti freddi durante il trasporto e la distribuzione ai sensi del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e del Regolamento CE/852/2004. La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

Per quanto riguarda i preparati cotti da consumare freddi è necessario evitare contaminazioni ed insudiciamento dell'alimento tenendo inoltre in considerazione fattori fondamentali tra i quali:

- rapido raffreddamento dell'alimento dopo la cottura
- conservazione refrigerata in contenitori puliti e ben asciutti.

Inoltre per quanto riguarda i preparati da consumare crudi è necessario evitare contaminazioni ed insudiciamento dell'alimento tenendo inoltre in considerazione fattori fondamentali tra i quali:

- grado di freschezza della materia prima
- rapido utilizzo della materia prima
- conservazione refrigerata in contenitori puliti e ben asciutti
- conservazione del prodotto in luogo diverso da quello dagli alimenti da destinare a cottura o di tipologia diversa.

ARTICOLO 38: IGIENE DI PRODUZIONE

La produzione dovrà rispettare gli standard previsti dalle leggi vigenti.

Tra le misure preventive prese in considerazione durante l'analisi dei rischi le principali dovranno riguardare:

- la pulizia e la sanificazione degli ambienti ed attrezzature
- la lotta contro gli animali infestanti
- l'igiene personale
- la formazione del personale
- le caratteristiche delle attrezzature
- le caratteristiche dei locali
- rifornimento idrico
- modalità arrivo merci
- qualifica dei fornitori
- modalità di lavoro
- modalità conservazione alimenti
- modalità trasporto alimenti.

ARTICOLO 39: RICICLO

E' vietata ogni forma di riciclo o di riutilizzo effettuata in qualsiasi modo.

ARTICOLO 40: CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause delle tossinfezioni alimentari, la Ditta aggiudicataria dovrà prelevare 200 grammi di prodotti somministrati giornalmente e conservare gli stessi, riposti in sacchetti sterili in frigo per un minimo di 72 ore successive ad una temperatura da 0 a 4°C (No surgelazione o congelamento).

La Ditta appaltatrice dovrà inoltre obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese per l'intera durata del contratto e per ogni anno solare (2013, 2014, 2015) una campionatura del tipo e sugli alimenti di seguito elencati: vegetali freschi: pesticidi; pasta e riso: parassiti; farina di mais: ogm; prodotti ittici surgelati: mercurio, piombo, cromo.

La Ditta è tenuta a comunicare al Comune i risultati delle analisi non appena disponibili. Qualora i risultati delle analisi microbiologiche di cui sopra superassero i limiti indicati, ovvero, nel caso dalle analisi chimiche si rilevasse la presenza dei seguenti elementi: pesticidi per vegetali freschi, parassiti per pasta e riso, ogm per farina di mais, mercurio, piombo, cromo per pesce surgelato, il Comune, ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, comunicherà l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico, imputando alla Ditta i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra Ditta. In casi di particolare gravità il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni da esse dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dalla Ditta aggiudicataria. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, deriverà all'Amministrazione Comunale il diritto di risolvere il contratto nonché la facoltà di applicare le penalità previste dal capitolato, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Rimane ferma ed impregiudicata la facoltà dell'Amministrazione Comunale di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche sui pasti forniti dalla Ditta con riserva di adottare tutte le iniziative e provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti microbiologici sopra indicati.

ARTICOLO 41: CONTROLLO QUALITA' SERVIZIO

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di applicare un piano di controllo qualità e/o di incaricare degli esperti per verificare l'osservanza di tutte le norme previste nel presente capitolato e di tutte le norme vigenti in materia.

TITOLO QUINTO PULIZIA

ARTICOLO 42: SANIFICAZIONE E PULIZIE ORDINARIE

La Ditta si impegna ad adottare e applicare un programma di pulizie e sanificazione dei singoli refettori, dei locali del centro di cottura e delle relative attrezzature pienamente conforme a quanto previsto dal DPR 327/80.

ARTICOLO 43: DISINFESTAZIONE

In particolare la Ditta appaltatrice si impegna a far disinfestare, almeno quattro volte ogni anno, i locali ed i magazzini utilizzati per la preparazione dei cibi e lo stoccaggio delle derrate, facendo ricorso, se non attrezzata, a ditte specializzate. A tale scopo il responsabile designato concorderà tempi e modi di intervenire con il servizio di igiene della ASL competente per territorio. Ad intervento ultimato la Ditta comunicherà al Comune la data in cui è avvenuta la disinfestazione.

ARTICOLO 44: RIFIUTI SOLIDI

Tutti i residui e gli avanzi dei pasti saranno raccolti negli appositi contenitori. La Ditta appaltatrice dovrà provvedere durante il riassetto e la pulizia alla raccolta in sacchi separati rispettivamente del materiale a perdere utilizzato per la consumazione dei pasti e degli alimenti. La Ditta provvederà allo stoccaggio ed allo smaltimento dei rifiuti nei cassonetti

dedicati alla raccolta posti all'esterno del refettorio. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Per lo smaltimento dei rifiuti speciali la Ditta appaltatrice provvederà ad incaricare una Ditta specializzata verificando il rispetto della normativa in vigore.

Le eccedenze di cibo non distribuito o non porzionato, provenienti dal refettorio scolastico devono essere utilizzate a fini solidaristici in favore di organizzazioni riconosciute come organizzazioni non lucrative di utilità sociale ai sensi dell'articolo 10 del decreto legislativo 4 dicembre 1977, n. 460, e successive modificazioni, che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in applicazione della legge n. 155 del 16/07/2003 (legge c.d. del "buon Samaritano").

E' fatto obbligo alla ditta di prevedere un piano di trasporto e distribuzione di tali eccedenze agli organismi aventi diritto da individuare in accordo con il Comune. Il trasporto deve essere garantito con mezzi idonei.

I cibi sporzionati e non consumati, catalogabili come rifiuti compostabili, possono essere gestiti anche attraverso la distribuzione a centri per la protezione e la difesa di animali.

La ditta, in sede di offerta, può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l'impatto ambientale e la produzione di rifiuti.

TITOLO SESTO CONTROLLI E RILIEVI

ARTICOLO 45: DIRITTO AL CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto in qualsiasi momento, anche senza preavviso, di effettuare controlli ai locali di produzione dei pasti, per verificare la corrispondenza alle norme stabilite in contratto.

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

Le attività di vigilanza, controllo e verifica saranno eseguite sia a cura del personale dipendente dal Comune o di terzi incaricati in rapporto di collaborazione con il Comune di Novedrate, 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, la Ditta 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 terzi collaboratori all'uopo incaricati comprendente: la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato, il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi di esecuzione del servizio; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il trasporto, la consegna dei pasti;

in tale tipo di controllo rientra anche la visita al centro di produzione dei pasti della Ditta appaltatrice, visita che dovrà essere consentita anche ai rappresentanti dei genitori che compongono la Commissione Mensa;

- **controllo igienico-sanitario** svolto dalla competente Azienda Sanitaria Locale relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dalla Ditta;

- **controllo sull'andamento complessivo del servizio** da parte dei componenti la Commissione Mensa presso la struttura scolastica servita; i rappresentanti della Commissione Mensa potranno effettuare verifiche sulla conformità dei pasti al menù e su elementi quali aspetto, temperature, gusto, servizio, ecc..., sul rispetto del capitolato e, in generale sull'andamento complessivo del servizio.

Ai fini del controllo igienico-sanitario la Ditta appaltatrice dovrà obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese per l'intera durata del contratto e per ogni anno solare n. 1 campionatura sul prodotto fornito e n. 1 tampone sulle attrezzature.

Sarà inoltre lasciata ai responsabili dei servizi comunali preposti la facoltà di procedere a verifiche, controlli, sondaggi anche mediante questionari o rendiconti giornalieri relativi finalizzati al controllo dell'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato e in modo particolare dei menù, delle quantità e della qualità dei pasti serviti.

ARTICOLO 46: ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

L'Amministrazione Comunale, tramite propri emissari di fiducia, si riserva senza preavviso la facoltà di effettuare in

qualsiasi momento oltre ai controlli per la verifica della corrispondenza degli alimenti a quanto previsto nel presente atto anche controlli in merito all'organizzazione ed alla funzionalità del servizio.

Nel caso gli accertamenti svelassero una difformità di una qualsiasi delle prescrizioni sopra riportate, La Ditta appaltatrice è tenuta al rimborso delle spese sostenute dal Committente per le analisi effettuate, senza pregiudizio di ogni altra sanzione conseguente al danno procurato dalla mancata corrispondenza con il presente capitolato.

Gli organismi preposti al controllo sono:

- a) Uffici del Comune;
- b) Tecnici autorizzati dal Comune e da questo segnalati alla Ditta appaltatrice e/o eventuale Ditta incaricata dell'autocontrollo ai sensi del D.L.vo n. 155/1997;
- c) Gli organi di vigilanza e ispezione dell'ASL, per quanto di competenza;
- d) Gli organi di vigilanza e ispezione dei NAS;
- e) Commissione Mensa, con compiti stabiliti al successivo art. 48.

La Ditta appaltatrice dovrà mettere a disposizione degli organismi sopra citati l'abbigliamento monouso, per l'accesso al centro di cottura.

La Ditta assegnataria ha l'obbligo di intervenire alle riunioni della Commissione Mensa per fornire indicazioni e chiarimenti sullo svolgimento del servizio.

ARTICOLO 47: GARANZIE SANITARIE DEI COMPONENTI GLI ORGANI DI CONTROLLO

L'Amministrazione Comunale dovrà garantire che tutti i componenti gli organi di controllo indossino, all'atto dell'ispezione presso il centro di cottura, indumenti opportuni, messi a disposizione dalla Ditta assegnataria (camici, cuffie, ecc.).

ARTICOLO 48: POTERI DELLA COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA

La Commissione Mensa può procedere a rilevare:

- mancato rispetto del menù;
- temperature di stoccaggio delle derrate;
- difetto di grammatura da farsi almeno su dieci campioni;
- modalità di stoccaggio delle derrate;
- date di scadenza dei prodotti;
- controllo a vista delle derrate;
- pulizia degli ambienti.

La Commissione Mensa potrà proporre ai competenti organi comunali modifiche al servizio mensa e ai menù, che saranno concordate con l'Appaltatore solo dopo che l'ASL avrà dato il proprio benestare. Ciascun componente la Commissione Mensa, previa comunicazione telefonica alla scuola, potrà effettuare sopralluoghi nei centri di refezione, dove sarà possibile effettuare dei controlli relativi ai punti indicati al comma 1 del presente articolo. Nelle ispezioni i componenti della Commissione Mensa potranno anche effettuare degli assaggi di piccole porzioni del pasto. Di ogni ispezione dovrà essere comunicato all'Ufficio di riferimento un breve resoconto, anche mediante appositi rendiconti predisposti dall'Ufficio stesso.

E' fatto comunque divieto ai membri della Commissione Mensa interferire in qualsiasi modo con le attività della scuola o relative al servizio mensa.

I sopralluoghi presso il centro di cottura della Ditta dovranno essere concordati con la Ditta stessa e con l'Amministrazione.

ARTICOLO 49: CONTROLLO DELLE DERRATE DA PARTE DELLA COMMISSIONE MENSA

Nel caso in cui i componenti della Commissione Mensa, al momento della consegna o nei termini previsti, riscontrino alimenti crudi, semilavorati, cotti, che a loro giudizio non presentino, all'esame a vista le condizioni contrattuali previste, informeranno, anche in via informale (ma con successivo obbligo di relazione dettagliata per iscritto e controfirmata), il responsabile dell'Amministrazione. Gli alimenti in questione verranno messi in cella (se deperibili) o in un magazzino con l'applicazione di un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

ARTICOLO 50: ACCERTAMENTO

L'Amministrazione Comunale provvederà immediatamente a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento (entro giorni 2), e darne tempestiva comunicazione alla Ditta appaltatrice; qualora i responsi diano esito positivo, alla Ditta appaltatrice verranno addebitate le spese di analisi, fermo restando le eventuali applicazioni di penali previste.

ARTICOLO 51: COMPITI DEI TECNICI INCARICATI DELL'ASSISTENZA TECNICA ALLA QUALITA'

L'Amministrazione Comunale si riserva la possibilità di far intervenire tecnici specializzati per controllare che l'esecuzione del servizio avvenga secondo le norme previste in questo capitolato e nella legislazione vigente.

ARTICOLO 52: INTERVENTI DI CONTROLLO E PRELIEVI

L'intervento può avvenire in qualsiasi momento senza preavviso e riguardare tutte le fasi del processo produttivo e di distribuzione in relazione alle norme in materia di igiene della produzione e somministrazione di alimenti, alle regole che la Ditta si è data attraverso gli strumenti di autocontrollo aziendale e alle regole fissate dal capitolato d'appalto. I tecnici effettueranno i prelievi nel modo che riterranno più opportuno. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

ARTICOLO 53: RILIEVI TECNICI

I tecnici sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale addetto al servizio.

Il personale non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale .

ARTICOLO 54: RILIEVI DELLA GESTIONE

L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla Ditta appaltatrice, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Se entro 2 giorni dalla data della comunicazione il gestore non fornirà per iscritto nessuna giustificazione provante che il disservizio oggetto della contestazione è derivato da eventi imprevedibili e non è dipeso neppure dalla volontà o dalla imperizia o negligenza degli addetti della Ditta stessa, l'Amministrazione Comunale applicherà le norme e le penali previste dal presente Capitolato Speciale e/o dal contratto.

ARTICOLO 55: PENALITA'

Il Comune, previo completamento della procedura di cui ai paragrafi successivi, applicherà con atto del Responsabile del competente Servizio, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, le penali cui qui di seguito si riportano gli importi massimi, nei seguenti casi:

- a. accertato superamento dei limiti di accettabilità e dei parametri di legge e di capitolato fissati per le derrate/pasti forniti in caso di effettuazione di analisi microbiologiche effettuate dalla Ditta spontaneamente o dal Comune (che si riserva fin d'ora questa facoltà): € 1.000,00;
- b. mancato rispetto della somministrazione delle diete speciali: € 500,00;
- c. mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti: € 250,00;
- d. fornitura di parti/derrate non conformi alle caratteristiche qualitative previste dal presente capitolato o difformi dal menù vigente: € 500,00;
- e. fornitura di pasti/derrate in numero inferiore a quanto ordinato senza immediata reintegrazione: € 200,00;
- f. preavviso di sciopero non comunicato ovvero comunicato oltre il termine fissato: € 500,00;
- g. inosservanza di disposizioni di cui al presente capitolato e/o impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione e distribuzione a temperatura dei pasti/derrate, alle condizioni igienico sanitarie degli addetti e alle condizioni e modalità d'uso delle attrezzature e dei locali, alle attrezzature: € 500,00;
- h. mancata osservanza degli obblighi previsti dal Regolamento (CE) 178/2002 e dal Regolamento (CE) n. 852/2004: € 1.000,00.

Inoltre, saranno applicate le seguenti penali:

1. penale di € 100,00 per la somministrazione per più di due volte alla settimana della stessa frutta o verdura;
2. penale di € 1.000,00, oltre al non pagamento dei pasti ordinati, per mancata erogazione del servizio nei giorni richiesti e, comunque, per tutti quegli inconvenienti che non consentono l'utilizzo del servizio agli utenti;
3. penale di € 500,00 applicabili per ogni singola infrazione, imputabile al non rispetto delle norme contenute nel titolo terzo del presente capitolato;
4. penale di € 1.000,00 per l'inadempienza rispetto a quanto previsto dagli articoli 31 - 32 - 33 - 34 - 35 - 36 - 37.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali verranno contestati per iscritto, con raccomandata o tramite fax, alla Ditta appaltatrice e quest'ultima avrà facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro sette giorni dal ricevimento della nota di contestazione.

Valutate le controdeduzioni della Ditta, il Responsabile del servizio interessato applicherà le penali. Egli potrà altresì stabilire di non applicare alcuna penalità qualora l'inadempimento - seppure accertato - non rivesta carattere di gravità,

non abbia comportato danni, neppure d'immagine, per l'Amministrazione Comunale, non abbia causato alcun disservizio e si sia verificato per la prima volta (dovranno sussistere tutte e quattro le condizioni).

L'Amministrazione Comunale potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con quanto dovuto alla Ditta appaltatrice per l'esecuzione della fornitura, ovvero, in difetto, avvalersi della cauzione. La Ditta appaltatrice prende atto che l'applicazione delle penali non preclude il diritto dell'Amministrazione Comunale di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

Nel caso che non venga eseguito il servizio, l'Appaltatore sarà gravato di una penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quel giorno oltre al rimborso dell'eventuale somma pagata dall'Amministrazione Comunale per assicurare il servizio; dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà come abbandono del servizio con conseguente risoluzione del contratto ai sensi del successivo art. 60.

In caso di inadempimento contrattuale da cui derivi un possibile pregiudizio per la regolare prosecuzione dei servizi di ristorazione, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di ricorrere a terzi per l'esecuzione della fornitura di cui al presente Capitolato, addebitando alla Ditta appaltatrice i relativi costi sostenuti.

ARTICOLO 56: SUBAPPALTO

Sono espressamente vietati la cessione totale o parziale del contratto. E' fatto, altresì, divieto di subappaltare l'attività di preparazione e produzione pasti. Sono subappaltabili tutte le altre attività e servizi relativi e/o connessi all'espletamento dell'appalto. Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'Aggiudicatario che rimane unico e solo responsabile nei confronti della Stazione Appaltante di quanto subappaltato. Il concorrente, all'atto dell'offerta, ha l'obbligo di indicare le attività che intende subappaltare.

ARTICOLO 57: PAGAMENTO

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base a singole fatture a scadenza mensile, che saranno emesse dalla Ditta per il numero di pasti giornalieri ordinati espressamente e consegnati nella scuola. Tali fatture dovranno riportare il visto di regolarità e conferma delle forniture a cui si riferiscono da parte dell'Ufficio Servizi Sociali dell'Ente.

Il pagamento di quanto dovuto alla Ditta aggiudicataria, calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto, che si intende comprensivo di ogni onere previsto dal capitolato e comunque connesso all'esecuzione del servizio, sarà disposto a mezzo mandato da riscuotere presso la Tesoreria del Comune di Novedrate, previo visto per regolarità, con atto del Responsabile competente, entro 30 giorni dal ricevimento della fattura al Protocollo Generale del Comune di Novedrate.

Viene espressamente stabilito che il Comune potrà trattenere sul prezzo da corrispondere all'appaltatore le somme necessarie ad ottenere il reintegro di eventuali danni già contestati alla Ditta fornitrice, o il rimborso spesa a pagamento di penalità.

Al termine dell'appalto si procederà da parte dell'Ufficio Servizi Sociali del Comune di Novedrate all'emissione del certificato di regolare esecuzione, che dovrà essere sottoposto ad apposito atto dell'Amministrazione Comunale che disporrà quindi del pagamento del saldo e lo svincolo della cauzione. Tutte le spese inerenti e conseguenti l'appalto saranno a carico della Ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 58: CAUZIONE E SPESE CONTRATTUALI

La cauzione definitiva, di cui all'art. 113 del D. Lgs. 163/2006, e' stabilita nella misura del 10% dell'importo complessivo di aggiudicazione, IVA esclusa. In caso di ribasso d'asta superiore al 10% la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10% ed ove il ribasso d'asta sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%. L'importo del deposito cauzionale così calcolato sarà ridotto del 50% ai sensi dell'art. 75, comma 7 del D.Lgs. 163/2006 (in considerazione dell'obbligatorietà del possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001:2008) e verrà precisato nella lettera di comunicazione dell'aggiudicazione.

Essa dovrà essere depositata in data antecedente alla data fissata per la firma del contratto a garanzia dell'esatto adempimento delle obbligazioni contrattuali. La fidejussione bancaria o la polizza assicurativa dovranno prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la sua operatività a semplice richiesta scritta della stazione appaltante ed il versamento entro 15 giorni dalla richiesta. Si precisa che il mancato pagamento del premio assicurativo da parte dell'impresa appaltatrice non potrà costituire motivo per non procedere al versamento della somma assicurata in caso di richiesta da parte della stazione appaltante.

ARTICOLO 59: RICHIAMO ALLA LEGGE E AD ALTRE NORME

Per quanto non espressamente previsto dal presente atto, si fa richiamo alle disposizioni del Codice Civile, alle Leggi ed ai Regolamenti Vigenti.

ARTICOLO 60: RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

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

1. apertura di una procedura concorsuale a carico della Ditta appaltatrice;
2. perdita dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla gara;
3. cessazione dell'attività da parte della Ditta;
4. abbandono del servizio;
5. interruzione, in tutto o in parte, del servizio per più di 3 (tre) volte consecutive;
6. inosservanza del divieto di subappalto o di cessione del contratto a terzi, salvo quanto previsto all'art. 56;
7. inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
8. inosservanza di quanto stabilito nel titolo III "Personale";
9. grave e reiterata inosservanza delle norme igienico-sanitarie del centro di cottura della Ditta e nell'esecuzione della fornitura;
10. reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempimento contrattuale;
11. ripetuto utilizzo di derrate non previste dal contratto;
12. verificarsi di casi di intossicazione alimentare conseguente all'ingerimento da parte di commensali di cibi preparati con derrate avariate e/o contaminate utilizzate/fornite dalla Ditta;
13. casi particolarmente gravi di superamento dei limiti indicati in capitolato e di legge negli esiti delle analisi microbiologiche e chimiche;
14. reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione dell'appalto, altre gravi violazioni degli obblighi derivanti alla Ditta dal Capitolato e dal contratto, ovvero ogni altra circostanza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell'art.1453 del Codice Civile;
15. ripetuti inadempimenti contrattuali soggetti ad applicazione di penali.

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

ARTICOLO 61: D.U.V.R.I. (DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA)

Farà parte della documentazione del presente appalto il D.U.V.R.I. (DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA), allegato A), per la gestione dei rischi dovuti alla presenza di interferenze nei refettori e negli spazi connessi e asserviti. Oltre all'elaborazione del Documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenze, che sarà allegato al contratto d'appalto, l'Amministrazione promuoverà la cooperazione e il coordinamento tra le varie componenti dell'appalto, così come indicato dall'art. 26, comma 2, del D.Lgs. 81/2008.

ARTICOLO 62: CONTENZIOSO

Per qualunque contestazione o vertenza che dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione dei servizi disciplinati dal presente capitolato, per la quale non si riesca ad addivenire ad un accordo bonario tra le Parti, è competente il foro di Como.

ARTICOLO 63: OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Il contraente si assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13/08/2010 n. 136 nonché tutti gli ulteriori obblighi derivanti dalla medesima legge e successive modifiche ed integrazioni.