



COMUNE di VERGIATE

(Provincia di Varese)

Area 3

- Servizi Socio Educativo Culturali

Via Di Vittorio, 6 - 21029 Vergiate (VA)

☎ 0331/946450 - Fax 0331/964120

P.IVA 00309430122

E-mail: serviziscolastici.vergiate@logic.it

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA

CONCESSIONE DEI

SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

E CENTRO ESTIVO

PERIODO

ANNI SCOLASTICI 2008/2009 – 2009/2010 – 2010/2011

Art.1 – OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto:

- la concessione del servizio per la produzione, il trasporto e la somministrazione giornaliera di pasti pronti per il consumo preparati in "legame caldo", confezionati (preparazione e cottura) in multirazione, in una cucina centralizzata della ditta appaltatrice e con porzionatura presso i refettori scolastici, destinati agli alunni della scuole dell'infanzia, primarie, secondaria di primo grado, del Centro Estivo e dell'asilo nido per alcune settimane di agosto. Per l'asilo nido non servirà la porzionatura perché verrà fatta da personale comunale.

Oltre alla preparazione ed alla somministrazione degli alimenti e bevande costituenti il pasto nei modi indicati nel presente capitolato, al loro trasporto nei vari plessi scolastici, include, ad eccezione dell'asilo nido nelle settimane di agosto, il ricevimento dei pasti, la predisposizione del refettorio, la preparazione dei tavoli per i pasti, la pulizia, la sanificazione e il riordino dei tavoli dopo i pasti, il lavaggio e il riordino delle stoviglie, degli arredi delle suppellettili e delle attrezzature di pertinenza del servizio, la gestione dei rifiuti.

- La riscossione presso gli utenti dei sopra indicati servizi del corrispettivo senza oneri per il Comune e con un versamento allo stesso di una percentuale sul corrispettivo incassato per ogni pasto.

- Inoltre, con fatturazione direttamente a carico del Comune, comprende l'appalto per la fornitura delle derrate per la produzione di pasti per gli utenti dell'asilo nido comunale preparati presso la cucina dell'asilo nido stesso da personale comunale dal mese di settembre al mese di luglio.

Il numero dei pasti che si prevede d'erogare nel corso di un anno scolastico è il seguente:

(Il numero sotto indicato dei pasti previsti è riferito al numero dei pasti effettivamente forniti nell'anno scolastico 2006-2007)

Scuola	n. pasti
Asilo nido derrate	15.600
Scuole dell'infanzia	6.000
Scuole primarie	32.000
Scuola secondaria di primo grado	7.000
Centro Estivo	600
Asilo nido pasti pronti	Verrà comunicato entro il mese di dicembre dell'anno precedente

Art.2 – DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA

Il servizio dovrà essere svolto secondo il seguente programma di massima che, in ogni caso, potrà subire variazioni ad esclusivo giudizio e dietro semplice richiesta del committente.

La concessionaria sarà avvisata quotidianamente dal personale dell'istituzione scolastica, entro le ore 9.30, del numero d'utenti consumatori del giorno e della tipologia dei pasti da fornire nei singoli plessi scolastici. (Il numero degli utenti previsti sotto indicato è riferito all'anno scolastico 2006/2007).

Gli orari indicati sono relativi alla somministrazione presso le sedi :

SCUOLE DELL'INFANZIA (Plessi di via S. Agnese 5 in fraz. Corgeno e di Via Belvedere in fraz. Sesona)

dal lunedì al venerdì entro le:

ore 12.00 somministrazione del pasto
utenti n. 45 nei due plessi

SCUOLE PRIMARIE

Plesso di CIMBRO - dal lunedì al venerdì

ore 12.30 somministrazione del pasto
utenti n. 96

Plesso di CORGENO - lunedì, mercoledì e venerdì

ore 12.45 somministrazione del pasto
utenti n. 90

Plesso di VERGIATE CENTRO - dal lunedì al venerdì
ore 12.30 somministrazione del pasto
n. 172

SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO (Plesso di Largo Lazzari)
- lunedì, mercoledì e venerdì
ore 13.00 somministrazione del pasto
utenti n. 124

CENTRO ESTIVO

Centro di Aggregazione Giovanile di CORGENO
Il servizio avverrà dal lunedì al venerdì, con esclusione del giovedì,
per sette settimane dalla metà di giugno alla fine di luglio ore 12.30
somministrazione del pasto
Utenti n. 30

ASILO NIDO COMUNALE GRUPPO 0/6 pasti pronti
Dal lunedì al venerdì per alcune settimane del mese di agosto con somministrazione del pranzo
da parte di personale comunale.
. Il numero degli iscritti verrà comunicato entro il mese di dicembre dell'anno precedente.

ASILO NIDO COMUNALE GRUPPO 0/6 derrate
dal lunedì al venerdì da settembre a luglio con preparazione dei pasti da parte di personale
comunale. La consegna degli alimenti e del materiale di consumo indicati nell'allegato A) deve
avvenire entro le ore 9.00 in giornate da concordare.
n. utenti 72 bambini e 17 adulti

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

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

ART. 3 – DURATA DELL'APPALTO E VALORE DELL'APPALTO

Il presente appalto avrà decorrenza dal 1 SETTEMBRE 2008 ed avrà durata riferita agli anni
scolastici 2008/09, 2009/10 e 2010/11 ed al periodo di funzionamento del servizio di ristorazione scolastica
e Centro estivo durante ciascun anno con termine al 31 agosto 2011.

Essendo il prezzo del pasto di Euro 4,40 IVA inclusa, l'importo globale triennale della concessione è previsto
in Euro 601.920,00; (pasti 136.800 x € 4,40). Costituisce base d'appalto per l'aggiudicazione della
concessione il corrispettivo minimo di Euro 60.192,00 da versare al Comune nel triennio, pari al 10%
dell'importo globale.

Per la fornitura di derrate alimentari per la preparazione dei pasti presso l'asilo nido costituisce base
d'appalto la somma massima di Euro 100.152,00 (pasti 46.800 x € 2,14) + IVA per il triennio.

L'offerta dovrà essere formulata indicando il prezzo offerto per pasto giornaliero, IVA esclusa, al
ribasso sulla base d'appalto per l'asilo nido e il corrispettivo, in percentuale del prezzo pasto al rialzo sulla
base d'appalto per le mense scolastiche e Centro estivo, che la ditta intende versare al Comune.

ART. 4 – REQUISITI TECNICO ECONOMICI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Saranno ammesse alla gara per l'affidamento del servizio le Ditte in possesso dei seguenti
requisiti tecnico economici:

- a) essere iscritte alla Camera di Commercio per attività inerente il servizio di cui trattasi o
equivalente certificazione, ai sensi dell'art. 39 del D.Lgs. 163/2006;
- b) possesso del sistema di qualità certificato secondo i requisiti europei UNI EN ISO
9001:2000;
- c) che abbiano prestato servizi di ristorazione scolastica, negli anni scolastici 2004/2005 –
2005/2006 – 2006/2007 un importo complessivo non inferiore a Euro 702.072,00 al netto di
IVA nel triennio (indicare l'importo dell'appalto o del totale della riscossione in caso di
concessione). A tal fine dovranno essere indicati gli enti committenti, pubblici e/o privati, gli

importi ad essi relativi al netto di IVA, il tipo di servizi ed i periodi di svolgimento degli stessi. Saranno considerati analoghi i servizi di ristorazione con pasti veicolati destinati a ospedali, comunità, caserme, case di riposo, università;

- d) che abbiano eseguito in uno degli anni scolastici 2004/2005 – 2005/2006 – 2006/2007 almeno un servizio annuale di ristorazione scolastica di importo minimo pari a € 235.000,00.

ART. 5 – REGOLE GENERALI SULL'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

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

I pasti dovranno essere preparati e distribuiti in giornata. Ogni pasto sarà composto da un "primo", un "secondo", verdura cruda o cotta, pane, frutta fresca, mezzo litro di acqua minerale naturale o gasata, per la scuola secondaria, a testa e comunque in conformità a tutto quanto previsto dai menù adottati e da quanto eventualmente disposto dall'Autorità Sanitaria.

E' inoltre compresa la fornitura di tovaglie di carta a rotoli, tovaglioli di carta, piatti, bicchieri e posate di plastica in confezione monouso, stoviglie e utensileria per la distribuzione e quant'altro necessario al funzionamento del servizio per le scuole dell'infanzia, primarie, secondaria di primo grado e centro estivo nonché di attrezzature portatili per il mantenimento a temperatura delle derrate e dei pasti.

Le caratteristiche, per peso e dimensioni, di ogni singolo prodotto devono corrispondere alle seguenti:

- piatto piano: peso non inferiore a gr. 10;
- piatto fondo: peso non inferiore a gr. 10;
- bicchiere: Il bicchiere deve essere di buona qualità e flessibilità, resistente alle rotture ed in particolare non subire alla pressione la rottura vitrea.

Le posate (cucchiaio, forchetta e coltello) devono essere monouso, con angolature tondeggianti, omologate dal punto di vista sanitario.

Le tovaglie ed i tovagliolini devono essere di carta a perdere.

Le stoviglie monouso devono essere per alimenti.

Tutti i prodotti sopra indicati devono avere quali caratteristiche comuni: elevata resistenza al calore, buona resistenza meccanica agli urti e quindi buona flessibilità, ben rifiniti con bordi arrotondati e non taglienti, buona stabilità per garantire all'utente un comodo e agevole consumo dei pasti.

Per l'asilo nido è compresa la fornitura di tovaglioli, bicchieri di plastica e solo sporadicamente, in caso di carenza di personale, di piatti e posate di plastica quantificabili mensilmente come segue:

piatti piani n. 250 forchette n. 50
piatti fondi n. 250 cucchiai n. 50

e inoltre di guanti monouso quantificabili in n. 200 paia al mese.

Oltre alla produzione di pasti, alla loro veicolazione presso ogni mensa ed alla loro distribuzione agli utenti il servizio comprende tutte le attività ed operazioni richieste dal presente capitolato nonché tutte quelle necessarie per la realizzazione delle proposte formulate dalla Ditta in sede di offerta.

Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo della preparazione del pasto ed il momento dell'effettiva distribuzione in ogni mensa, alle temperature indicate dal DPR 327/80, non dovrà mai superare le 2 ore e comunque dovrà essere tale da garantire sempre l'appetibilità del cibo e il mantenimento delle temperature di legge.

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

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

TRASPORTO DEL PASTO

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

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

La Ditta appaltatrice dovrà organizzare la produzione ed il trasporto dei pasti in modo che il tempo intercorrente tra il momento finale della loro produzione nel centro di cottura e quello del loro consumo sia il

più possibile ridotto rispetto all'intervallo massimo già indicato e tale comunque da garantire sempre il mantenimento delle temperature di legge e l'appetibilità del cibo.

- I primi piatti, ad eccezione dei risotti, destinati al trasporto saranno conditi solo con olio mentre verranno aggiunti ai terminali periferici i sughi precedentemente confezionati in contenitori termici
- I condimenti quali parmigiano grattugiato e olio extravergine verranno inviati al terminale in quantità congrua per soddisfare le esigenze dell'utenza.

DISTRIBUZIONE DEL PASTO

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

- a) il personale dovrà essere formato professionalmente, come indicato nell'ART. 9 del presente Capitolato, curare l'igiene personale e dell'abbigliamento ed eseguire tutto il lavoro in modo igienicamente corretto come previsto dal DPR 327/80. Dovrà indossare guanti monouso durante la fase di distribuzione e di condimento delle pietanze.
- b) la Ditta aggiudicataria sarà tenuta al rispetto dell'art. 29 del DPR 327/80 per quanto concerne la pulizia dei locali e delle attrezzature, da eseguirsi secondo il programma specificato nel relativo successivo articolo del presente capitolato;
- c) la Ditta dovrà provvedere con proprio personale all'apparecchiamento dei tavoli, al ricevimento dei pasti, alla porzionatura ed alla distribuzione delle vivande, alle indispensabili funzioni di supporto collaborativo all'esistente organizzazione scolastica ed educativa preposta alla vigilanza e all'assistenza agli alunni durante la consumazione del pasto, allo sparecchiamento dei tavoli, alla rimozione dei contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti, alle operazioni di pulizia e di riordino dei tavoli, alla gestione dei rifiuti come da disposizioni dell'autorità comunale, al riassetto del refettorio, al riordino di tutto il materiale, alla gestione del personale addetto al servizio e dei relativi corsi di addestramento e formazione professionale.
Quanto sopra è riferito al servizio in tutte le strutture, escluso l'asilo nido, per quanto compatibile rispetto all'art.1 del presente capitolato.
- d) I tavoli dovranno essere apparecchiati disponendo ordinatamente: la tovaglia monouso, e per ciascun utente: N° 2 tovaglioli, le posate imbustate, N° 1 bicchiere e l'acqua in bottiglia.
I pasti dovranno essere conditi al momento della distribuzione
Per i condimenti si utilizzeranno: olio extravergine d'oliva, aceto, sale iodato e limone nei giorni in cui è previsto pesce in menù.
Le verdure crude potranno essere condite qualche istante prima dell'arrivo dei commensali.
L'inizio della distribuzione dovrà avvenire solo quando i commensali saranno giunti in refettorio.
I contenitori termici dei pasti veicolati dovranno essere mantenuti sollevati da terra.

PRODOTTI BIOLOGICI E PRODOTTI TIPICI

Dovranno essere forniti i seguenti prodotti:

prodotti provenienti esclusivamente da agricoltura biologica: olio extravergine di oliva, aceto, legumi.

prodotti esclusivamente tipici: prosciutto crudo di Parma, parmigiano reggiano, bresaola della Valtellina.

SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

Le materie prime utilizzate debbono essere "di qualità superiore". Per qualità si intende: qualità igienica, nutrizionale organolettica, merceologica.

I parametri generali cui fare riferimento nell'approvvigionamento e fornitura delle derrate sono:

- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (es. appartenenza ad un ente od associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio per il controllo di qualità all'interno dello stabilimento di produzione);
- fornitura regolare e peso netto;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza alle caratteristiche merceologiche delle derrate descritte nel capitolato;
- corrispondenza delle derrate alle indicazioni fornite nelle Linee Guida della Regione Lombardia (BURL 2° supplemento straordinario al N° 36 settembre 2002)
- etichette conformi alla normativa generale e specifica per ogni tipo di prodotto, complete ed esaurienti;

- le derrate alimentari utilizzate/fornite devono essere confezionate ed etichettate secondo le vigenti leggi; non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili.
- imballaggi integri e senza alterazioni manifeste (esempio: lattine non bombate, non arrugginite, non ammaccate, cartoni non lacerati);
- integrità del prodotto consegnato (esempio: confezioni ben chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori, colori e sapori anomali e sgradevoli);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (esempio: colore, aspetto, odore, sapore, consistenza);
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione.

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

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di introdurre in qualsiasi momento modifiche ai menù, alle caratteristiche merceologiche delle derrate e alle grammature con obbligo per l'Impresa aggiudicataria di adeguare conseguentemente e immediatamente il servizio

Le derrate alimentari utilizzate per la produzione dei pasti e fornite all'asilo nido dovranno essere conformi a tutti i requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'Autorità Sanitaria, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate, ed alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui al presente capitolato.

SPECIFICHE GENERALI PER I PRODOTTI BIOLOGICI

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

I prodotti dell'agricoltura biologica debbono quindi:

- essere provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (esempio: diserbanti, insetticidi, anticrittogamici);
- essere caratterizzati da un tenore in nitrati inferiore rispetto ad altri prodotti provenienti da agricoltura convenzionale;
- possedere il marchio unico di riconoscimento "Agricoltura Biologica – Regime di controllo CEE" ed essere stati sottoposti a controllo da parte degli organismi abilitati.

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

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

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

La ditta dovrà presentare, all'inizio dell'appalto, la certificazione per ogni prodotto da agricoltura biologica che intende fornire.

Art.6– MENU'

I menù ordinari previsti per l'intero anno scolastico sono articolati su quattro settimane, con periodicità stagionale, invernale ed estiva. La data di introduzione di tali menù sarà stabilita con preavviso dall'Amministrazione Comunale, tenendo conto della situazione climatica del momento. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, qualità e quantità a quanto previsto negli allegati e cioè rispettivamente al menù, alle tabelle grammature e alle caratteristiche dei prodotti.

Dopo l'aggiudicazione, la Ditta dovrà fornire le ricette e le tabelle dietetiche degli alimenti.

I menù allegati sono da intendersi indicativi; prima dell'inizio dell'anno scolastico, quando saranno definiti gli orari di funzionamento e i rientri pomeridiani, le giornate alimentari potranno essere diversamente disposte.

Il menù dovrà avere grammature diverse a secondo dell'utenza a cui è destinato (alunni dell'asilo nido, delle scuole dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado e adulti).

I menù per le scuole dell'infanzia, primarie e secondaria di primo grado, prima dell'inizio del servizio, saranno sottoposti al parere e all'approvazione della locale A.S.L. a cura del Comune di Vergiate e potranno

comunque essere variati nel corso dell'anno a causa di non accettabilità comprovata su disposizioni degli uffici comunali, sentito il parere dell'Azienda Sanitaria Locale competente.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di introdurre in qualsiasi momento modifiche ai menù, alle caratteristiche merceologiche delle derrate e alle grammature con obbligo per l'Impresa aggiudicataria di adeguare conseguentemente e rapidamente la fornitura, fermo restando che dovrà trattarsi di modificazioni che non comportino variazioni del prezzo per pasto. L'Amministrazione Comunale si riserva altresì la facoltà di effettuare variazioni di menù, grammature e caratteristiche delle derrate alimentari conseguenti ad eventuali indicazioni o direttive fornite dalla locale Azienda A.S.L.

La Ditta potrà apportare variazioni al menù nei seguenti casi:

1. per causa di forza maggiore;
2. guasti agli impianti del centro cottura.

La Ditta si impegna ad erogare un menù alternativo ovvero un cestino freddo che comunque non prevederà l'impiego di conserve in scatola.

Le variazioni complete o parziali di menù potranno, in ogni caso essere effettuate previa comunicazione scritta, specificatamente motivata, da inviare tempestivamente al Comune.

In ogni caso i menù dovranno comprendere un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, frutta e acqua minerale naturalee anche gassata per la scuola secondaria.

In occasione di particolari Ricorrenze (Natale, Pasqua , Carnevale, fine anno scolastico) la Ditta sarà tenuta a distribuire i dolci tradizionali.

In ogni refettorio dovranno inoltre essere forniti i vari condimenti da utilizzare al momento del pasto (olio, aceto di vino o di mele, sale ecc.), pane, parmigiano reggiano grattugiato ed acqua minerale mezzo litro a testa. Per la scuola secondaria è prevista anche l'acqua minerale gassata.

MENU' PER DIETE SPECIALI, ETICO RELIGIOSE E DIETE LEGGERE

Il servizio comprende anche la preparazione di pasti e diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, stati patologici e per motivi etico-religiosi.

Per accedere alle diete speciali le relative prescrizioni degli organi sanitari preposti verranno comunicate a cura degli utenti all'Amministrazione comunale che le invierà alla Ditta.

Oltre al menu' del giorno dovranno essere sempre previsti:

A) dieta leggera o in bianco che può essere richiesto in caso di indisposizione temporanea dell'utente, non più di tre giorni consecutivi, la cui composizione segua le indicazioni delle linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica e pertanto:

- primi piatti: pasta o riso asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio o salsa di pomodoro oppure con olio e prezzemolo;
- secondi piatti: carne magra al vapore, alla piastra, lessata, o pesce al vapore, alla piastra, lessato;
- contorni: verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone;
- frutta: libera, a parte i casi di enterite in risoluzione, nei quali viene consigliata la mela o la pera cotta.

Tutte le diete leggere dovranno essere consegnate all'utente in minorazione con indicazione dei dati del destinatario nel rispetto della privacy.

B) altri menu' particolari solo se comprovati da adeguata certificazione medica, oppure motivati da dichiarazioni di non poter assumere determinati alimenti per motivi etico-religiosi.

I pasti delle eventuali diete speciali dovranno essere confezionati in confezioni monoporzione, idonee a mantenere le temperature di legge con l'indicazione dei dati del destinatario nel rispetto della privacy.

ART. 7 – SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO (H.A.C.C.P.)

La Ditta aggiudicataria del presente appalto dovrà obbligatoriamente gestire – per ogni mensa servita tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal "pacchetto igiene" (Regolamenti CEE 852, 853, 854, 882 del 2004 e Direttiva 2002/1999.

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

- analisi dei rischi del processo produttivo;
- identificazione dei punti critici;
- definizione dei limiti di accettabilità;
- definizione ed attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
- definizione ed attuazione degli interventi in caso di perdita del controllo dei punti critici;

- verifica del sistema di autocontrollo;
- definizione e realizzazione della documentazione di supporto (elaborazione e/o aggiornamento dei piani di autocontrollo igienico, fornitura di tutta la modulistica necessaria alla realizzazione di un sistema di registrazione che dimostri la costante applicazione del piano di autocontrollo adottato).

In relazione 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 di “responsabile dell'industria alimentare” per tutte le mense scolastiche comunali, senza bisogno di ulteriore e specifica delega del Sindaco del Comune di Vergiate o di altro organo comunale.

Il responsabile dell'industria alimentare è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

ART. 8 – ULTERIORI NORME DI ORGANIZZAZIONE

Per l'espletamento del servizio riferito alla scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado e centro estivo la Ditta dovrà utilizzare un unico centro di produzione dei pasti di cui la stessa abbia piena disponibilità per tutto il periodo di durata dell'appalto.

Il centro di produzione dovrà essere munito dell'autorizzazione sanitaria prevista dal DPR 327/80 e le sue caratteristiche tecniche ed organizzative, come illustrate e precisate nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, dovranno essere mantenute per tutto il periodo di durata del contratto.

Il centro produzione pasti potrà essere distante al massimo 30 Km dal Comune di Vergiate.

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

La suddetta certificazione e documentazione deve essere idonea:

- a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della Ditta o dalla Ditta stessa e a quella prevista dal presente capitolato e dai suoi allegati;
- a consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna dei pasti alle mense terminali ai sensi del Regolamento CEE 178/02);
- a dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna alla Ditta produttrice dei pasti;
- a dimostrare l'assenza fra i componenti delle derrate di organismi geneticamente modificati.

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

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

La Ditta, prima dell'avvio del servizio, è tenuta a presentare all'Amministrazione Comunale il piano di esecuzione del servizio contenente un cronoprogramma relativo all'organizzazione delle fasi successive a quella della preparazione e cottura delle pietanze, riguardanti cioè il confezionamento delle vivande, la loro chiusura nei contenitori termici, il loro trasporto e le operazioni da effettuarsi nella mensa di destinazione (porzionamento e distribuzione).

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

La preparazione dei pasti, il loro confezionamento e il loro trasporto deve avvenire secondo le normative vigenti e in particolare si sottolinea che:

Tutte le preparazioni devono risalire al giorno stesso del consumo ad eccezione di:

- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (con conservazione a +2°C)
- pelatura patate e carote (con conservazione in acqua acidulata in contenitori chiusi a + 5-10°C)
- cottura di torte senza crema.

Le derrate alimentari dovranno essere conservate a temperature e in frigoriferi diversi a seconda della tipologia di appartenenza.

I prodotti non deperibili, se in confezione parzialmente utilizzata, dovranno mantenere

l'etichettatura originale e essere ben chiusi.

Le confezioni sottovuoto delle carni dovranno essere sconfezionate non oltre le 18 ore precedenti l'utilizzo e comunque almeno 2 ore prima dell'impiego.

I legumi secchi devono essere mantenuti in ammollo almeno 12 ore con ricambio d'acqua.

Il lavaggio e il taglio delle verdure deve essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo o la cottura.

La porzionatura e il taglio degli affettati e dei formaggi devono essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti il consumo.

La carne trita deve essere macinata in giornata

Le operazioni di impanatura devono essere effettuate poche ore prima della cottura.

E' vietata ogni forma di riutilizzo di avanzi

Tutti i surgelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, devono essere scongelati prima della cottura in cella frigorifera alla temperatura massima di 4°C per un tempo non superiore alle 72 ore.

Il parmigiano grattugiato deve essere consumato entro 48 ore dalla data di preparazione.

ART. 9 - PERSONALE

L'organico del personale impiegato dalla Ditta Appaltatrice (D.A.) deve essere dichiarato in sede di offerta; dovrà indicare il numero degli addetti, le mansioni e il livello, e il rapporto numerico addetti/pasti. Il rapporto di produzione dichiarato in sede di offerta dalla D.A. non può essere diminuito.

Il personale di servizio della D.A. presso i refettori dovrà essere commisurato al numero di aule/refettorio ed alla quantità di utenti. Indicare il rapporto numerico personale/utenti.

Parimenti il piano di aggiornamento del personale risulterà esplicitato nell'offerta.

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio. La Ditta assume l'obbligo di trasmettere al Comune, all'avvio del servizio, l'elenco dei nominativi, l'orario e la mansione di tutto il personale addetto sia alla distribuzione che alla preparazione dei pasti; assume inoltre l'obbligo di comunicare tempestivamente ogni variazione od aggiornamento.

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dalla ditta appaltatrice sui vari aspetti delle refezione collettiva ed in particolare:

- igiene degli alimenti;
- merceologia degli alimenti;
- tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- controllo di qualità;
- aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

Ogni due anni dovrà essere effettuata formazione in ottemperanza alla Legge Regionale N° 12 del 2002 (abolizione libretto sanitario)

- In questo senso dovrà essere prodotta apposita dichiarazione da parte della ditta appaltatrice in sede di presentazione dell'offerta e a norma di quanto previsto dall'ART. 11 del presente capitolato.

ART. 10 - INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

Non sono previste interruzioni di servizio.

Esclusivamente per quanto riguarda la ristorazione scolastica e ad esclusione dell'asilo nido, qualora si verificano documentate cause di forza maggiore, quali avversi eventi atmosferici o guasti degli impianti, la ditta dovrà garantire un servizio sostitutivo, per cui dovrà essere indicato nell'offerta il fornitore sostituto, con cui verrà formalizzato apposito accordo, che la Ditta aggiudicataria dovrà trasmettere per conoscenza all'Amministrazione Comunale. L'emergenza dovrà essere limitata a uno o due giorni consecutivi al massimo.

E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione appaltante di sopprimere il servizio di refezione scolastica in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

ART. 11 – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto sarà affidato mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 55 del D.Lgs. 163/2006 e successive modifiche ed integrazioni, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 163/2006, valutata sulla base dei seguenti elementi.

L'attribuzione del punteggio relativo all'area economica avverrà sulla base del prezzo per singolo pasto per l'asilo nido e del corrispettivo in percentuale del prezzo pasto da corrispondere al Comune.

1 - AREA QUALITA' – BUSTA n. 1 – massimo punti 60	60/100 punti
<p>a) sistema organizzativo del servizio (relazione di massimo 35 cartelle)</p> <ul style="list-style-type: none"> • trasporto (modalità, tempi, mezzi, contenitori utilizzati, distanza del centro cottura) • gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio • certificazioni di qualità 	15/60
<p>b) Caratteristiche del menù e alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Offerta di alimenti biologici ulteriori a quelli richiesti dal capitolato • Proposta di utilizzo di prodotti locali e tipici 	8/60
<p>c) Gestione diete speciali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modalità operative • Qualità • Mantenimento temperatura pasto • Rispetto della privacy 	5/60
<ul style="list-style-type: none"> • proposte migliorative (relazione di massimo 10 cartelle) <ul style="list-style-type: none"> • eventuali migliorie ai locali o all'organizzazione della distribuzione e del servizio (es. linee self-service) • Ulteriori proposte inerenti le dotazioni tecniche e il servizio 	5/60
<ul style="list-style-type: none"> • Organizzazione del personale (relazione di massimo 10 cartelle) <ul style="list-style-type: none"> • Descrizione del personale impiegato, suddiviso tra produzione e distribuzione, con indicazione delle mansioni svolte e degli orari di lavoro 	15/60
<ul style="list-style-type: none"> • informatizzazione per la gestione delle prenotazioni e del pagamento dei pasti da parte degli utenti <p>Valutazione della proposta presentata</p>	12/60

2 - AREA ECONOMICA - BUSTA n. 2 – massimo punti 40	40/100 punti
<p>SOTTOAREA DEL CORRISPETTIVO ECONOMICO</p> <p>Il prezzo al pubblico per singolo pasto prodotto e somministrato nelle strutture scolastiche è stato fissato, per l'anno scolastico 2008/2009 in Euro 4,40 al lordo di IVA</p> <p>La ditta dovrà indicare il corrispettivo in percentuale del prezzo pasto che intende corrispondere al Comune; tale percentuale non dovrà essere inferiore al 10%.</p> <p>Al corrispettivo più alto verrà RISERVATO IL VALORE DI 28/100</p> <p>Alle altre offerte verranno attribuiti un numero di punti inversamente proporzionale al corrispettivo più alto secondo la seguente formula:</p> $28 \times \frac{\text{corrispettivo più basso}}{\text{corrispettivo più alto}}$ <p>Esempio: ponendo i corrispettivi A e B rispettivamente pari a 11,00% e a 10,5%, al corrispettivo A viene assegnato il punteggio di 28, al corrispettivo B il punteggio risultante dalla seguente formula :</p> $28 \times \frac{10,5}{11,00} = 28 \times 0,96 = 26,88 \text{ punti}$	28/100 punti
<p>SOTTOAREA PREZZO</p> <p>Il prezzo pasto asilo nido non dovrà superare l'importo di € 2,14 al netto di IVA)</p> <p>Al prezzo più basso verrà riservato il valore di 12/100.</p> <p>Alle altre offerte sarà attribuito un numero di punti inversamente proporzionale secondo la seguente formula</p> $12 \times \frac{\text{prezzo più basso}}{\text{prezzo più alto}}$	12/100

Esempio: ponendo i prezzi A e B rispettivamente pari a 1,8 e a 1,9, al prezzo A viene assegnato il punteggio di 12, al prezzo B il punteggio risultante dalla seguente formula :

$$12 \times \frac{1,8}{1,9} = 12 \times 0,94 = 11,28 \text{ punti}$$

L'offerta economica per:

- la fornitura delle derrate alimentari per l'asilo nido non potrà essere superiore al prezzo di € 2,14 a pasto oltre IVA.;
- il corrispettivo in percentuale del prezzo pasto da corrispondere al Comune non potrà essere inferiore al 10%.

Le offerte presentate e ammesse saranno valutate da apposita commissione di gara allo scopo nominata dal Comune. I progetti per essere ammessi alla valutazione economica finale dovranno raggiungere nella valutazione dell'offerta tecnica, un punteggio minimo pari a 35 punti.

ART. 12 – SERVIZIO INFORMATIZZATO PER LA GESTIONE DELLE PRENOTAZIONI E DEL PAGAMENTO DEI PASTI

La Ditta dovrà realizzare e mantenere a proprie cure e spese un sistema informatico finalizzato alla gestione della rilevazione delle presenze per la prenotazione dei pasti e per l'addebito degli stessi con modalità di pagamento pre-pagato.

La Ditta deve specificare la strumentazione che metterà a disposizione per la trasmissione delle prenotazioni dei pasti.

Sono a carico della Ditta le spese per l'installazione e la manutenzione sia dell'hardware che del software.

Il sistema informatizzato dovrà offrire la possibilità di effettuare il pagamento con l'uso di più canali e metodiche, che dovranno essere proposti in sede di gara. Il pagamento dovrà essere effettuato presso almeno tre punti di ricarica basati su pos (contanti, bancomat, R.I.D, internet).

La raccolta delle prenotazioni e la trasmissione dei dati dai terminali al sistema centrale, secondo strumentazione da specificare, dovrà avvenire ogni giorno entro le ore 9.30. Il sistema dovrà inoltre prevedere la gestione dei pasti per il personale docente autorizzato e prenotazione di non iscritti in casi eccezionali.

Il sistema dovrà prevedere la possibilità di segnalare tempestivamente agli utenti l'esaurimento della somma pre-pagata.

I genitori dovranno poter controllare la loro situazione di debito o di credito, oltre che con gli strumenti cartacei tradizionali, anche con sistemi interamente accessibili via Internet.

Il sistema dovrà essere operativo dal mese di settembre 2008.

La Ditta si impegna a fornire il manuale operativo nonché a collaborare con il Comune per l'informazione ai genitori, si impegna a fornire la formazione del personale che verrà individuato per la rilevazione delle presenze e che dovrà utilizzare il sistema.

La Ditta sarà responsabile di eventuali problematiche che dovessero insorgere a causa della gestione informatizzata e dovrà attivare tutte le procedure necessarie, concordate con il Comune, per porre rimedio ai disservizi verificatisi; dovrà inoltre indicare le procedure di emergenza da adottare in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico.

Secondo quanto definito dal D.Lgs. 196/2003 'Codice in materia di protezione dei dati personali' la Ditta sarà titolare della banca dati costituita dai nominativi degli utenti e dalle informazioni relative agli utenti. Le modalità di accesso alla banca dati da parte del Comune saranno definite con specifico accordo successivo alla stipulazione del contratto.

La Ditta dovrà assicurare la restituzione all'utente dell'importo del buono pasto (previa adeguata documentazione) nel caso in cui il personale addetto alla rilevazione delle presenze abbia fatto erronea segnalazione di presenza.

ART. 13– CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA

A garanzia dell'adempimento degli obblighi derivanti dalla partecipazione alla gara, la Ditta concorrente è obbligata a presentare una cauzione provvisoria, (mediante polizza assicurativa, fideiussione bancaria o versamento presso la Tesoreria), dell'importo con le modalità di cui al punto c) dell'art. 8 del bando di gara:

- 2% dell'importo a base d'appalto, arrotondato per difetto, per la fornitura delle derrate alimentari all'asilo nido ;

- 10 % del corrispettivo economico triennale della concessione da versare al Comune.

La Ditta aggiudicataria è tenuta altresì a presentare idonea cauzione definitiva pari a :
5% dell'importo di aggiudicazione, I.V.A. esclusa, per la fornitura delle derrate all'asilo nido ;
20 % dell'importo effettivo di aggiudicazione del corrispettivo economico da versare al Comune
a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni previste dal presente Capitolato ed al successivo contratto.

La cauzione definitiva, se presentata mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa dovrà prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione e la liquidazione entro 30 giorni a semplice richiesta della Stazione appaltante. La cauzione definitiva potrà anche essere utilizzata per l'applicazione di penali o per risarcire il danno che la P.A. abbia patito in corso di esecuzione del contratto, fermo restando che in tali casi l'ammontare della cauzione stessa dovrà essere ripristinato, pena la risoluzione del contratto. La cauzione definitiva rimarrà vincolata per tutta la durata del contratto e sarà svincolata e restituita al contraente solo dopo la conclusione del rapporto contrattuale, previo accertamento del regolare svolgimento dello stesso da parte del Dirigente competente.

ART. 14- SUBAPPALTO

Per la particolare caratteristica del servizio resta vietato all'appaltato, sotto pena di risoluzione 'de iure' del contratto e dell'incameramento della cauzione il subappalto del servizio di produzione pasti e distribuzione che vengono individuati quali servizi principali, mentre è possibile procedere al subappalto del servizio di trasporto individuato quale servizio secondario, attenendosi a quanto previsto dalla normativa sopra citata.

Art.15-. OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIA

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

- Elaborazione, fornitura ed impiego esclusivamente di menù approvati dalla locale A.S.L., obbligandosi ad adottare, in qualsiasi momento, ogni variazione qualitativa o quantitativa richiesta dal committente o dalla stessa A.S.L. .
- acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto;
- preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nel rispetto dei menù e delle tabelle merceologiche adottate utilizzando le derrate "biologiche" del tipo e nella percentuale prevista dal presente capitolato;
- fornitura di derrate alimentari alla cucina dell'asilo nido per la produzione dei pasti destinati agli utenti del nido nel rispetto dei menù e delle tabelle merceologiche adottate utilizzando le derrate "biologiche" del tipo e nella percentuale prevista dal presente capitolato;
- trasporto dei pasti/derrate con mezzi e personale adeguati sino alle mense dove è attivato il servizio di ristorazione scolastica;
- porzionatura e distribuzione dei pasti nei refettori;
- gestione di tutti gli altri servizi comunque previsti per eseguire correttamente tutte le attività previste dal presente capitolato;
- pulizia e sanificazione dei locali e arredi in uso, di tutte le attrezzature ed apparecchiature, secondo quanto stabilito più in dettaglio nel successivo articolo.
- gestione della raccolta differenziata dei rifiuti(frazione umida e secca, plastica e vetro) secondo le disposizioni dell'autorità comunale e fornitura di sacchi trasparenti per la frazione secca e di sacchi in mater bi (biodegradabili) per quella umida;
- acquisto e 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 e detergenti vari, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovagliette, tovaglioli, ecc...);
- tenuta del registro giornaliero dei pasti erogati in ciascuna mensa scolastica;
- custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature in uso, limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento il servizio affidato alla Ditta appaltatrice;
- operazioni di disinfestazione e/o derattizzazione necessarie per il normale ripristino delle condizioni di sicurezza igienica nelle mense scolastiche qualora l'infestazione abbia la sua origine o la sua prevalente diffusione nell'area interessata dal servizio di ristorazione scolastica
- fornitura della massa vestiaria e dei Dispositivi di Protezione Individuale ex D.Lgs. n. 626/94 al personale operante nelle mense scolastiche;
- copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed a conseguenza del servizio stesso;
- realizzazione per ogni mensa servita di tutte le attività necessarie e stabilite dalla legge relativamente al sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal "pacchetto igiene";

- realizzazione di tutte le proposte e i progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, concordando con l'Amministrazione Comunale modalità e tempi di realizzazione;
 - svolgimento delle funzioni, dei compiti e delle attività previste dal presente capitolato a carico della Ditta mediante utilizzo di personale dipendente dalla stessa in numero adeguato al corretto svolgimento delle funzioni, dei compiti e della attività stesso; al servizio deve essere altresì assegnato personale adeguato allo stesso in termini di capacità e formazione professionale ed in termini di requisiti igienico – sanitari previsti dalla vigente normativa. Alla ditta compete la gestione e l'organizzazione del personale di cui sopra.
 - messa a disposizione di un coordinatore responsabile del servizio, che sia presente nei refettori almeno 4 ore settimanali;
 - ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto avuto riguardo al presente capitolato ed all'offerta presentata.
- Nell'esecuzione del servizio l'Impresa aggiudicataria si impegna altresì:
- all'utilizzo/fornitura di derrate alimentari di prima qualità;
 - al rispetto scrupoloso e costante delle prescrizioni stabilite dalla normativa vigente in materia di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione delle derrate alimentari e dei pasti;
 - in generale al rispetto di tutte le leggi e regolamenti vigenti nella suindicata materia ed in ogni altro ambito interessato dalle attività comprese nell'oggetto del presente appalto.
 - ad impiegare personale qualificato rispetto al ruolo svolto, in regola con assicurazioni previdenziali, assistenziali ed infortunistiche nel rispetto del contratto nazionale di lavoro .
 - a fornire ad ogni commensale della ristorazione scolastica tovagliette e tovaglioli di carta monouso, posate, piatti e bicchieri di plastica monouso;
 - a fornire gli automezzi e gli idonei contenitori termici necessari al trasporto dei pasti.
 - a fornire, all'inizio dell'anno ed in occasione di qualsiasi variazione, copia del menù a tutti i genitori degli utenti del servizio mediante consegna diretta ed affissione nei locali refettorio.
 - a fornire camici monouso ai membri della commissione mensa autorizzati ad effettuare controlli presso il centro di cottura.

ART.16 – OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE

L'amministrazione comunale adempirà i seguenti obblighi:

- Mettere a disposizione le aule refettorio e gli arredi in esse contenute.
- Fornire energia elettrica e acqua presso i refettori.
- Provvedere alla manutenzione straordinaria dei locali e delle attrezzature di proprietà comunale, salvo le spese per rotture o guasti causati da comprovata negligenza e/o imperizia del personale dipendente della ditta aggiudicataria, i quali faranno carico a quest'ultima.

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

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

La vigilanza, i controlli e le verifiche saranno eseguiti sia mediante personale comunale o in rapporto di collaborazione con il Comune di Vergiate, 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. I pasti rifiutati in occasione delle verifiche dovranno essere sostituiti a cura e spese della Ditta.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, l'Impresa è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

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

effettuare controlli sulla conformità dei pasti/derrate consegnati al menù e su elementi quali aspetto, temperature, gusto, servizio, ecc., sul rispetto del capitolato e, in generale sull'andamento complessivo del servizio.

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

ART. 18 – RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA

La concessionaria si assume il rischio dei danni derivanti da incendio ed altri danni ai beni e/o per responsabilità civile.

La D.A. dovrà quindi produrre idonee polizze assicurative, stipulate con Compagnie assicuratrici di primaria importanza, a copertura di tutti i rischi attinenti l'oggetto della concessione.

Tali polizze dovranno prevedere un capitale/massimale per sinistro non inferiore a Euro 2.500,00,00 (duemilionicinquecentomila).

La copertura assicurativa dovrà comunque tutelare la responsabilità civile derivante alla D.A. dall'esercizio delle attività oggetto della concessione, anche se per essa svolta da terzi, compreso :

- la proprietà e/o la conduzione a qualunque titolo dei beni inerenti l'attività, sia mobili che immobili e loro pertinenze, anche dell'Ente;
- la sottrazione, distruzione o deterioramento delle cose consegnate e non, di proprietà degli utenti dei servizi erogati;
- la somministrazione e smercio di cibi e bevande, compresi i danni dovuti a vizio originario del prodotto per i generi di propria produzione.

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

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

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

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

ART. 19 – COORDINATORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'Amministrazione Comunale saranno affidati ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, designato dall'Impresa aggiudicataria, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune prima dell'avvio dell'appalto.

Il coordinatore responsabile del servizio deve essere sempre reperibile dall'Amministrazione Comunale e dovrà garantire il corretto andamento del servizio in stretto rapporto di collaborazione con il Comune ed essere presente nei refettori almeno 4 ore alla settimana.

ART. 20 – PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE MENSE SCOLASTICHE

La Ditta si impegna ad adottare e applicare un programma di pulizie delle attrezzature ed arredi di ciascuna sede di ciascuna delle mense scolastiche delle scuole materne, elementare e media pienamente conforme a quanto previsto dal DPR 327/80 e comunque non inferiore allo standard minimo definiti dai manuali di buona prassi igienica.

Per le operazioni di pulizia devono essere usati prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti adatti ai materiali con cui debbono venire in contatto, essere utilizzati nei dosaggi previsti dal produttore, e mantenuti nei loro contenitori, ben chiusi e puliti. Tutte le operazioni di lavaggio, detersione, disinfezione, sanificazione debbono essere eseguiti con l'osservanza delle norme di sicurezza, di buona tecnica e della normativa vigente in materia.

La ditta è comunque tenuta ad adeguare il proprio programma di pulizia e sanificazione delle mense a quanto stabilito dal Comune e dall'Autorità Sanitaria e dovrà sempre tenere conto della situazione concreta dei locali e delle attrezzature delle sedi di servizio.

ART. 21 - PAGAMENTI

La D.A. provvederà, secondo quanto contemplato dall'offerta a norma dell'ART. 11, - AREA QUALITA' - Sottoarea informatizzazione per la gestione delle prenotazioni e del pagamento dei pasti da parte degli utenti - del presente capitolato, alla riscossione delle tariffe dagli utenti, sulla base del prezzo di fruizione stabilito per ogni anno scolastico dalla Giunta Comunale.

Le modalità e i tempi di pagamento dei pasti da parte degli utenti saranno comunicate precisamente agli utenti a cura dell'Amministrazione Comunale in collaborazione con la D.A. e rispetteranno le modalità indicate nell'offerta dalla Ditta a norma del sopraccitato art. 11 del presente capitolato. Al termine dell'anno scolastico i pasti pagati, ma non utilizzati dagli utenti dovranno essere rimborsati agli utenti da parte della D.A. Per motivi organizzativi, qualora la scuola abbia già provveduto ad inviare al concessionario la comunicazione giornaliera sul numero dei pasti da fornire per il pranzo ai sensi del precedente art. 4 e la D.A. abbia conseguentemente già provveduto al loro confezionamento, l'utente sarà comunque tenuto a pagare il pasto di quel giorno anche se non dovesse usufruire del pasto, per sopraggiunte cause impreviste, a meno che la scuola non riesca a provvedere a comunicare al concessionario la modifica intervenuta sul numero dei pasti da confezionare prima che il pasto sia confezionato dalla ditta.

Ove il Comune consenta la fruizione del servizio a persone per le quali provveda ad erogare particolari agevolazioni, sia parziali, sia totali, provvederà a corrispondere direttamente al concessionario la tariffa a carico del Comune, dandone preventiva comunicazione alla D.A. medesima.

Ove il Comune consenta la fruizione del servizio agli insegnanti, che svolgono il servizio di assistenza agli alunni in orario di servizio, corrisponderà al concessionario il relativo corrispettivo.

La D.A., nella trasmissione delle fatture relative alla fornitura di pasti agli insegnanti e a fruitori di particolari agevolazioni indicherà mensilmente al Comune il numero dei pasti forniti agli insegnanti e ai bambini fruitori di particolari agevolazioni e sarà tenuta alla presentazione del DURC in ottemperanza della normativa vigente in materia.

Resta fermo che il recupero di eventuali somme dovute dagli utenti e non versate compete in via esclusiva alla D.A., sollevando il Comune da ogni responsabilità ed onere inerente e conseguente.

La D.A. trasmetterà al Comune, quando richiesto, comunicazione relativa al n° dei pasti forniti nei singoli plessi divisi tra bambini ed adulti e provvederà a trasferire al Comune, tramite bonifico bancario, la somma corrispondente al prodotto dell'importo percentuale definito per ogni pasto erogato per il n° totale dei pasti erogati nell'anno.

Il pagamento di quanto dovuto alla D.A., calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto che si intende comprensivo di ogni onere previsto dal capitolato e comunque connesso all'esecuzione della fornitura all'asilo nido sarà disposto, previo visto di regolarità, con atto del Dirigente dell'Area comunale competente, entro 60 giorni dal ricevimento al Protocollo Generale del Comune di Vergiate di regolari fatture sulla base dei pasti effettivamente confezionati nel singolo mese di riferimento. La D. A. sarà tenuta alla presentazione del DURC in ottemperanza della normativa vigente in materia.

La singola fattura, relativa all'asilo nido, riporterà il n° dei pasti suddiviso in bambini e adulti.

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

ART. 22 – PENALITA'

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

- 1) accertato superamento dei limiti di accettabilità e dei parametri di legge fissati per le derrate/pasti forniti in caso di effettuazione di analisi microbiologiche effettuate dal Comune (che si riserva fin d'ora questo facoltà): fino a Euro 1.600,00;
- 2) violazione nel rispetto dell'intervallo orario previsto fra il momento conclusivo della preparazione del pasto e il momento dell'effettiva distribuzione in ogni mensa: fino a Euro 1.600,00;
- 3) mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti alle mense terminali con conseguente disagio per l'utenza: fino a Euro 800,00;
- 4) fornitura di pasti/derrate non conformi alle caratteristiche qualitative previste o, di derrate/pasti per quantità o grammatura non corrispondenti a quanto previsto: fino a Euro 800,00;
- 5) fornitura di pasti/derrate in numero inferiori a quanto ordinato senza immediata reintegrazione: fino a Euro 1.600,00;
- 6) inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione a temperatura dei pasti/ derrate, alle condizioni igienico-sanitarie degli addetti e alle condizioni e modalità d'uso delle attrezzature, dei locali, delle attrezzature, ecc...: fino a Euro 1.600,00;
- 7) ulteriori casi di violazione, inadempienze, ritardi nell'esecuzione del contratto desumibili direttamente od indirettamente dal contratto stesso oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti: fino a Euro 1.600,00;
- 8) mancato rispetto del menù concordato senza preavviso fino a Euro 800,00.

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

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

Le penali saranno applicate mediante trattenuta sull'importo delle fatture con emissione da parte dell'Impresa di note di accredito sulle stesse per un importo pari alle penalità irrogate.

ART. 23- DECADENZA DALL'AGGIUDICAZIONE

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

ART. 24- RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

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

- utilizzo da parte della D.A. di prodotti alternativi a quelli biologici nel caso gli stessi siano obbligatori a norma dell'ART. 5 del presente capitolato. In tale evenienza il Comune affiderà il servizio oggetto del presente appalto ad altra Ditta con preferenza per quella eventualmente risultata seconda in graduatoria purché in regola con gli adempimenti previsti dal presente capitolato;
- apertura di procedura concorsuale a carico della D.A.;
- cessazione delle attività da parte della D.A.;
- mancata osservanza del divieto di subappalto totale tranne quanto previsto dall'ART. 14 del presente capitolato;
- sospensione del servizio;
- inosservanza reiterata delle norme igienico-sanitarie;
- reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempienza contrattuale;
- verificarsi di casi di intossicazione alimentare conseguente all'ingerimento da parte di commensali di cibi preparati con derrate avariate e/o contaminate utilizzate dalla Ditta nel caso in cui si accerti contaminazione o avaria in una fase temporale antecedente a quella della presa in carico delle derrate da parte del personale comunale di cucina;
- reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione dell'appalto, altre gravi violazioni degli obblighi derivanti all'Impresa dal capitolato e dal contratto, ovvero ogni altra circostanza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

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

ART. 25- REVISIONE DEI PREZZI

Limitatamente alle forniture di derrate per l'asilo nido, a norma dell'art. 6 della L. n. 537/93, così come modificato dall'art. 44 della L. 724/94, si provvederà a revisione prezzi al 31.8.2009 e al 31.8.2010 in misura pari al 50% della variazione, accertata dall'ISTAT, dell'indice dei prezzi al consumo delle famiglie di operai e impiegati verificatasi nell'anno precedente (riferimento ultimo indice ISTAT pubblicato sulla G.U.).

Eventuali aumenti del prezzo al pubblico del pasto verranno valutati e stabiliti annualmente dalla Giunta Comunale.

ART. 26 – OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO

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

ART. 27 – CONSEGNA E RESTITUZIONE LOCALI ED ATTREZZATURE - PIANO DI SICUREZZA

Prima dell'inizio del servizio sarà redatto un verbale in contraddittorio relativo allo stato dei locali e delle attrezzature delle singole mense scolastiche presso le quali i pasti saranno distribuiti. Detto verbale farà parte integrante e sostanziale dei documenti contrattuali. Nella medesima occasione verranno date alla

Ditta le informazioni di cui all'art. 7, comma I, lett. b) del D.Lgs. n. 626/94 e la Ditta sottoscriverà la relativa dichiarazione di avvenuta informativa.

La Ditta appaltatrice si impegna a produrre entro la data di avvio del servizio il piano per la sicurezza del lavoro in ciascuna delle mense dove verrà impiegato personale dipendente della Ditta.

Sulla base dei documenti di cui sopra, le Parti si impegnano a redigere, approvare e d applicare entro il primo mese di avvio del servizio un piano di cooperazione e coordinamento delle misure di prevenzione e protezione dai rischi, compresi quelli derivanti dalla gestione delle emergenze, come previsto dall'art. 7, comma II del D.Lgs. n. 626/94, per tutti i luoghi di lavoro interessati dal servizio oggetto del presente appalto.

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

ART. 28 – ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA

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

ART. 29 – CONTENZIOSO

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

ART. 30 – SPESE CONTRATTUALI

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

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

ART. 31 – NORME GENERALI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si richiama le norme vigenti in materia e quanto disposto dal Codice Civile.

ART. 32 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 10 – comma 1 – della legge 31.12.1996 n. 675, si informa che tutti i dati forniti dalla ditta saranno raccolti registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del apporto medesimo.

I dati saranno comunque conservati e, eventualmente utilizzati per altre gare. Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara.

L'interessato gode dei diritti di cui all'art. 13 della citata legge, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti dell'Ente appaltante.