



COMUNE DI CASTELLUCCHIO
Prov. di Mantova
SERVIZI SOCIO-CULTURALI-SCOLASTICI
Tel. 03764343223 – Fax 03764343225
C.F. e Partita I.V.A: 00436640205
C.A.P. 46014 P.zza Pasotti,14

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI
RISTORAZIONE COMUNALE - PERIODO 01/09/2007 – 31/08/2012**

CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO

Art. 1 – Oggetto dell’appalto

Il presente capitolato speciale detta le norme fondamentali che disciplinano la procedura di aggiudicazione e il rapporto contrattuale derivanti dell’appalto del servizio di ristorazione scolastica per le scuole dell’infanzia di Castellucchio e Sarginesco (trasporto compreso), la scuola primaria “Carlo Poma” e la scuola secondaria di primo grado “ L.Gandolfi” di Castellucchio, la preparazione ed il confezionamento in monoporzione dei pasti per gli utenti del servizio pasti a domicilio; la preparazione dei pasti per i dipendenti comunali.

L’appalto ha per oggetto il servizio di preparazione e confezionamento dei pasti presso il centro di cottura della scuola dell’infanzia di Castellucchio in Piazza Gardini, 5 a favore dei seguenti utenti:

- a) alunni della scuola dell’infanzia di Castellucchio e di Sarginesco;
- b) utenti del servizio pasti a domicilio;
- c) utenti dipendenti comunali.

Il servizio appaltato, oltre alla preparazione ed al confezionamento dei pasti presso il centro cottura della scuola dell’infanzia di Castellucchio, comprende:

- la fornitura, porzionatura e somministrazione di pasti in multiporzione comprensivi di acqua minerale naturale per gli alunni della scuola primaria “C. Poma” di Castellucchio e la scuola secondaria di primo grado “L. Gandolfo” di Castellucchio;
- trasporto, porzionatura e somministrazione dei pasti nella scuola dell’infanzia di Sarginesco;
- la fornitura e la consegna, a metà mattina, di frutta presso le scuole dell’infanzia di Castellucchio e Sarginesco;
- predisposizione ed apparecchiatura dei locali adibiti a refezione scolastica secondo quanto stabilito dall’art. 5 del presente capitolato;
- preparazione di menù basati su diete personalizzate per gli alunni delle strutture scolastiche;
- la punzonatura (obliterazione) delle tessere mensa degli alunni della scuola primaria “C. Poma” di Castellucchio e la scuola secondaria di primo grado “L. Gandolfo” di Castellucchio;
- la pulizia e la sanificazione, con idonei strumenti e materiali messi a disposizione dall’appaltatore, dei locali cucina del centro cottura, degli annessi spogliatoi per il personale ivi operante, dei locali adibiti allo smistamento dei pasti e a refezione presso le scuole dell’infanzia statali, e dei locali della mensa presso la scuola primaria ove consumano il pasto gli alunni della scuola primaria “C.Poma” e secondaria di primo grado “ L.Gandolfi”, nonché delle stoviglie, dei materiali, delle attrezzature e degli impianti utilizzati nella gestione del servizio.

Il servizio dovrà essere svolto dall’appaltatore con propri capitali, mezzi tecnici, attrezzature e personale, mediante l’organizzazione dell’appaltatore stesso e a suo rischio.

Restano a carico dell’Amministrazione comunale esclusivamente gli oneri espressamente indicati all’art. 3 (paragrafo 3.1) del presente capitolato.

Il servizio sarà aggiudicato in applicazione della normativa di cui al D. Lgs. n. 163 del 12 aprile 2006 secondo il criterio di aggiudicazione dell’ “ offerta economicamente più vantaggiosa” con le modalità tutte riportate nel Capitolato, nel Bando e nel Disciplinare di gara.

Art. 2 – Durata del contratto e rinnovo

L'appalto avrà la durata di anni 5 (cinque) con decorrenza 01/09/2007 e scadenza al 31/08/2012. Alla suddetta scadenza contrattuale, la stazione appaltante si riserva la possibilità di procedere al rinnovo del contratto stipulato in esito alla presente procedura per il periodo massimo di un triennio ai sensi dell'art. 57, comma 5 lettera b) del D.Lgs 163/2006.

L'amministrazione comunale si riserva altresì la facoltà di prorogare il contratto per un periodo non superiore a sei mesi, previo avviso scritto un mese prima della scadenza del termine.

L'impresa è impegnata ad accettare tale eventuale proroga alle condizioni del contratto nessuna esclusa.

Art. 3 – Oneri di conduzione e manutenzione dei locali adibiti a Centro di Cottura e delle attrezzature ivi contenute

3.1 Oneri a carico del Comune di Castelluccio.

Il Comune di Castelluccio mette a disposizione dell'impresa appaltatrice i locali del centro di cottura di Piazza Gardini, 5 in Castelluccio.

Il Comune di Castelluccio mette altresì a disposizione dell'impresa aggiudicataria le attrezzature, gli arredi e gli oggetti che in fase di sopralluogo le ditte concorrenti potranno visionare presso il Centro di cottura e presso i plessi impiegati per la refezione scolastica.

Sono a carico, infine, del Comune di Castelluccio le utenze di acqua, gas, luce e telefono del centro di cottura presso la scuola dell'infanzia di Castelluccio.

3.2 Oneri a carico dell'impresa aggiudicataria.

E' a carico dell'impresa appaltatrice la richiesta di autorizzazione sanitaria alla competente Azienda Sanitaria Locale ex legge 283/1962.

All'inizio del rapporto contrattuale l'impresa dovrà integrare, a sue complete spese, le attrezzature, gli arredi e gli oggetti esistenti (a titolo esemplificativo si elencano: carrelli, contenitori, scaldavivande, posate, piatti, pentolame, tovaglioli, scodelle bicchieri e piatti a perdere ecc.) qualora gli stessi non si ritengano sufficienti per assicurare il buon funzionamento del servizio.

L'impresa appaltatrice dovrà, per ciascuna apparecchiatura, attrezzatura e materiale fornito ed installato presso il Centro di cottura, produrre al Comune copia delle fatture d'acquisto e di tutta la documentazione tecnica comprovante la conformità di quanto installato alle vigenti norme in materia di sicurezza.

Le attrezzature e le apparecchiature introdotte dall'impresa appaltatrice dovranno essere contraddistinte da targhette ben visibili e, per tutta la durata del rapporto contrattuale, l'impresa appaltatrice ne dovrà garantire il regolare funzionamento.

Tutte le attrezzature, gli arredi ed il materiale presente nel Centro di cottura (sia esso di proprietà comunale che di proprietà dell'impresa appaltatrice) dovranno essere mantenute in buono stato di conservazione e l'appaltatore assume, oltre agli oneri connessi alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi e delle attrezzature, la responsabilità dei danni causati alle stesse per dolo o colpa.

In qualunque momento, su richiesta dell'Amministrazione Comunale ed in ogni caso ogni 12 mesi ed in occasioni di scadenze e/o rinnovi, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e dello stato di conservazione degli arredi, attrezzature e materiale esistente e l'appaltatore provvederà alla sostituzione o alla riparazione di quanto concordato entro 20 giorni dal riscontro.

In caso di inadempienza dell'appaltatore il reintegro e la riparazione delle attrezzature verrà effettuata dal Comune previa comunicazione scritta all'impresa, alla quale verrà addebitato l'importo della riparazione maggiorato del 25 % della stessa a titolo di penale.

L'impresa aggiudicataria provvederà inoltre, a proprie spese, alla pulizia e alla sanificazione dei locali e delle attrezzature, arredi e materiale (stoviglie e posate comprese) collocato presso il centro di cottura.

L'appaltatore si obbliga a non apportare modificazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti tutti senza il consenso scritto dell'Amministrazione comunale.

L'eventuale ripristino è a carico dell'appaltatore, fatti salvi eventuali maggiori danni ed i casi

espressamente previsti dal capitolato soggetti a penale.

Ogni eventuale modifica che potrebbe rendersi necessaria nell'impiantistica sarà a carico del Comune di Castelluccio.

Il centro di cottura non potrà essere utilizzato per servizi diversi dal servizio di ristorazione comunale.

L'impresa aggiudicataria potrà tuttavia essere autorizzata alla produzione di pasti da asporto per altri Enti Pubblici e Privati compatibilmente con le esigenze del Comune di Castelluccio.

L'impresa, qualora interessata alla produzione di pasti da asporto, dovrà inoltrare apposita richiesta scritta (da presentarsi con almeno 7 giorni di anticipo rispetto alla data presunta di inizio del nuovo servizio) al Responsabile dei Servizi alla Persona/Amm.tivi, valutato il numero dei pasti da produrre, il menù richiesto dagli stessi, il periodo di tempo a cui si riferisce la fornitura aggiuntiva, il numero di operatori che l'impresa si impegnerà ad impiegare per il nuovo servizio e le garanzie fornite al Comune relativamente al mantenimento qualitativo del servizio in essere, provvederà per il rilascio dell'autorizzazione o di diniego della richiesta.

Nell'atto di autorizzazione (che dovrà essere rilasciata ad ogni richiesta che il Comune intende accogliere, previa esibizione da parte dell'impresa dell'autorizzazione sanitaria rilasciata dalla competente ASL per la produzione di pasti da asporto) il Comune indicherà il corrispettivo che l'impresa dovrà corrispondergli per ogni pasto da asporto prodotto.

L'ammontare del corrispettivo di cui sopra costituirà oggetto di separato accordo tra le parti.

Resta comunque inteso che l'impresa aggiudicataria non potrà impiegare il personale dipendente della stazione appaltante per effettuare il trasporto e/o la consegna dei pasti prodotti in asporto prodotti per enti privati o enti pubblici diversi dalla stazione appaltante.

Art. 4 – Oneri di conduzione e manutenzione dei locali adibiti alla porzionatura, somministrazione e al consumo dei pasti e delle attrezzature ivi contenute

Durante il corso del rapporto contrattuale, relativamente ai locali adibiti alla porzionatura e alla somministrazione dei pasti nei vari plessi scolastici e ai locali adibiti a refezione scolastica, sono a totale carico dell'impresa appaltatrice tutte e indistintamente le spese per:

1. La fornitura di casalinghi e materiale di piccolo consumo ulteriori rispetto a quelli risultanti dal verbale di consegna e necessari per il buon funzionamento dei locali adibiti allo smistamento dei pasti (es.: pentolame, stoviglie, posate, piccoli elettrodomestici, ecc);
2. Fornitura di piatti, bicchieri nel materiale che verrà concordato con la stazione appaltante e di posate in acciaio per tutti gli utenti, della ristorazione scolastica e dipendenti comunali;
3. Fornitura di prodotti per la sanificazione e la pulizia dei locali adibiti a centro di smistamento dei pasti e delle connesse attrezzature presso i plessi scolastici e dei locali adibiti a refezione presso le scuole dell'infanzia statali, elementare e media.;
4. Fornitura di prodotti per il lavaggio delle stoviglie;
5. Fornitura di biancheria da cucina, nonché prodotti per il lavaggio degli stessi;
6. Fornitura di tutto il vestiario necessario ed indispensabile, in base alle norme vigenti, per consentire l'accesso presso il Centro cottura dei componenti delle Commissioni Mensa delle Scuole, nonché per i funzionari comunali;
7. Manutenzione ordinaria e straordinaria e riparazione di tutte le attrezzature, gli arredi e i macchinari di proprietà comunale e concessi in uso all'impresa appaltatrice.

Ogni eventuale modifica che potrebbe rendersi necessaria nell'impiantistica dell'immobile adibito a Centro Cottura sarà a carico del Comune di Castelluccio.

Il Comune di Castelluccio si riserva la facoltà di verificare, attraverso il Responsabile dell'appalto o altri funzionari e ogni qualvolta lo ritenga opportuno, la funzionalità e l'efficienza delle attrezzature e dei materiali oggetto del presente appalto.

Art. 5 - Descrizione dei servizi

SCUOLA DELL'INFANZIA DI CASTELLUCCHIO

- Il servizio include l'approvvigionamento dei generi alimentari (comprendente l'acquisto ed il trasporto presso i plessi delle derrate alimentari, che dovranno presentare caratteristiche merceologiche conformi a quelle indicate nelle apposite schede realizzate dal competente servizio dell'ASL, la preparazione e la somministrazione del pasto. La ditta appaltatrice dovrà provvedere all'approntamento dei refettori, alla distribuzione dei pasti, alla successiva pulizia di stoviglie, contenitori, utensili e attrezzature utilizzate, alla pulizia e riassetto dei locali utilizzati per la preparazione (cucina), e, per quanto riguarda il refettorio, alla pulizia dei tavoli utilizzati per il consumo del pasto ed alla rimozione dei residui. La ditta appaltatrice dovrà provvedere alla fornitura dei prodotti di pulizia.

L'Amministrazione comunale mette a disposizione della ditta appaltatrice:

- i locali cucina delle scuole dell'infanzia con le attrezzature e gli utensili in dotazione alle medesime di cui all'allegato elenco (allegato 1 al Capitolato speciale d'appalto);
- il seguente personale: n. 1 cuoca presso il centro di cottura della scuola dell'infanzia di Castellucchio;

L'Amministrazione comunale si farà inoltre carico delle spese di acqua, luce, gas e telefono.

L'impresa appaltatrice fornirà in proprio le ulteriori attrezzature che riterrà necessarie per lo svolgimento del servizio, avendo cura che gli stessi siano conformi alle norme CE, presentino superfici facilmente pulibili e con spigoli arrotondati..

La manutenzione ordinaria delle attrezzature di cucina è a carico della ditta appaltatrice.

La ditta appaltatrice, inoltre, dovrà disporre di un centro pasti (ad una distanza di non oltre 20 Km.) in grado di sopperire al servizio di refezione, per tutta la durata dell'anno scolastico, in caso di non funzionamento del centro cottura di Castellucchio.

SCUOLA DELL'INFANZIA DI SARGINESCO

- Per gli alunni della scuola dell'infanzia di Sarginesco verrà effettuata la fornitura del pasto già pronto, confezionato in multiporzione. I pasti verranno preparati avvalendosi dei locali e impianti della cucina centralizzata del centro cottura di Castellucchio. Il Comune mette inoltre a disposizione le attrezzature e gli utensili di cui all'allegato elenco. E' a carico della ditta appaltatrice fornire le attrezzature e gli utensili mancanti, avendo cura che gli stessi siano conformi alle norme CE, presentino superfici facilmente pulibili e con spigoli arrotondati. I pasti dovranno essere confezionati a caldo in contenitori a chiusura ermetica isotermici o termici multiporzioni, che garantiscano il rispetto delle temperature previste dalla legge n. 283/62 e suo regolamento di attuazione DPR 327/1980. Per le consegne, la ditta appaltatrice deve dotarsi di appositi furgoni (muniti dell'autorizzazione sanitaria rilasciata dall'ASL competente) adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a +65°C, ed in numero sufficiente a garantire le consegne tassativamente nell'arco di 15 minuti a decorrere dal momento di partenza dei furgoni.

Il personale della ditta appaltatrice deve provvedere presso ogni plesso scolastico all'approntamento dei refettori, alla distribuzione dei pasti, al riassetto dei locali utilizzati per la ristorazione (pulizia tavoli utilizzati per la refezione e scopatura residui).

La ditta appaltatrice provvederà alla fornitura del materiale necessario con cui allestire il refettorio (carrelli termici, tovagliette o tovaglie a perdere in carta, tovaglioli in carta, bicchieri, piatti, posate, ecc.).

Sarà cura della ditta appaltatrice provvedere al lavaggio ed alla sanificazione giornaliera dei contenitori utilizzati per i pasti in asporto.

La ditta appaltatrice dovrà provvedere alla fornitura dei prodotti di pulizia.

SCUOLA PRIMARIA DI CASTELLUCCHIO

- Inizio Pranzo ore 12.30 (indicativamente nei giorni di mercoledì, giovedì e venerdì).

SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI CASTELLUCCHIO

- Inizio pasti ore 13.15 (indicativamente nei giorni lunedì, martedì e giovedì).

SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI CASTELLUCCHIO

- **CENTRO DI PREPARAZIONE:** i pasti dovranno essere preparati in idonea cucina (in base alla normativa vigente) e consegnati tramite idonei furgoni muniti dell'autorizzazione sanitaria rilasciata dall'ASL competente adeguatamente predisposti e riservati al trasporto alimenti che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a + 65° per i cibi caldi e non inferiore a +10° per i cibi freddi. Si dovranno garantire le consegne tassativamente nell'arco di 20 minuti a decorrere dal momento di partenza dei mezzi, comunque non superiore di 10 minuti dall'orario stabilito per la refezione.
- **CONFEZIONAMENTO IN MULTIPORZIONE:** i cibi posti in contenitori termici saranno recapitati alle scuole a cura della Ditta appaltatrice che provvederà anche alla fornitura di tovagliette di carta, tovaglioli, piatti, posate e bicchieri in materiale **rigido** a perdere. Presso ogni scuola dovrà essere presente ogni giorno almeno il 5% in più dei pasti per consentire la distribuzione di eventuali bis, senza che ciò costituisca un ulteriore onere per l'Amministrazione.
- **COMPOSIZIONE DEI PASTI:** la ditta appaltatrice dovrà adottare le TABELLE DIETETICHE contenute nel regolamento di ristorazione scolastica elaborato dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'A.S.L. e fornire, qualora ve ne fosse la necessità, menù differenziati per intolleranze alimentari attestate da certificato medico rilasciato dall'ASL competente. Variazioni al menù (non superiori a due nell'arco di ogni anno scolastico) saranno consentite solo nelle seguenti condizioni:
 - Guasto agli impianti di cucina;
 - Black-out;
 - Guasto agli impianti di conservazione dei prodotti reperibili;
 - Eventuale e costante non gradimento di alcuni piatti, sempre comunque con parere del S.I.A.N., dell'Amministrazione Comunale e degli organi scolastici al fine di concordare un menù equipollente dal punto di vista dietetico, energetico e merceologico.

Dovrà inoltre premunirsi di avvisare l'utenza e motivare le ragioni delle variazioni.

Nel rispetto delle tradizioni alimentari legate alle diverse religioni è prevista la sostituzione di alcuni alimenti es: carne di maiale previa richiesta scritta dei genitori.

In riferimento al regolamento del 12/10/98 n° 56594 /1195 sulla ristorazione scolastica e già diffuso dal SIAN non sono previste alternative perché ritenute scarsamente educative ad eccezione di casi particolari di menù dietetici che vengono definiti sulla base delle esigenze di patologie particolari (es: diabete, morbo celiaco) e subordinate alla presenza di un certificato medico.

La ditta appaltatrice dovrà provvedere, con apposito personale, alla distribuzione dei pasti e alla punzonatura (obliterazione) delle tessere mensa in possesso degli alunni delle scuole primarie e secondarie di primo grado.

UTENTI SERVIZIO PASTI A DOMICILIO

La ditta appaltatrice provvederà alla preparazione ed al confezionamento monoporzione del pasto per gli utenti del servizio pasti a domicilio, ed alla fornitura del materiale necessario per il trasporto (contenitori termici in poliuretano espanso per la conservazione delle temperature e materiale a perdere). Al trasporto ed alla distribuzione al domicilio degli interessati provvederà il Comune.

La ditta è altresì tenuta al lavaggio e sanificazione giornaliera dei contenitori termici.

UTENTI DIPENDENTI COMUNALI

La ditta appaltatrice dovrà provvedere all'approntamento dell'apposito locale/refettorio, alla distribuzione dei pasti, alla successiva pulizia di stoviglie, contenitori, utensili e attrezzature utilizzate, alla pulizia e riassetto del locale/refettorio, alla pulizia dei tavoli utilizzati per il consumo del pasto ed alla rimozione dei residui.

La ditta appaltatrice provvederà, inoltre, alla fornitura del materiale necessario con cui allestire il locale/refettorio (carrelli termici, tovagliette o tovaglie a perdere in carta, tovaglioli in carta, bicchieri, piatti, posate, ecc.), nonché del vino per i pasti.

La ditta appaltatrice dovrà provvedere alla fornitura dei prodotti di pulizia.

Si indicano di seguito i plessi a beneficio dei quali dovrà essere effettuato il servizio ed il numero presunto di utenti:

SCUOLA	FREQUENZA SETTIMANALE	UTENTI
Materna di Castellucchio	5 giorni	80 al giorno
Materna di Sarginesco	5 giorni	25 al giorno
Elementare di Castellucchio	3 giorni	65 al giorno
Media di Castellucchio	3 giorni	55 al giorno
Utenti servizio pasti a domicilio	5 giorni	07 al giorno
Utenti dipendenti comunali	5 giorni	05 al giorno

Il numero complessivo di pasti di cui si prevede l'erogazione per anno scolastico è stimato in 25.500.

I dati forniti sono puramente indicativi e potrebbero subire variazioni in base alle scelte di programmazione dell'attività didattica e a variazioni del modulo orario adottate dalla Dirigenza Scolastica, o in base a variazione del numero degli utenti nel caso dei pasti a domicilio oppure del numero dei dipendenti comunali.

L'attivazione del servizio inizierà alle date indicate dalla Dirigenza Scolastica e tempestivamente comunicate dall'Ufficio Scuola del Comune.

Art. 6 - Caratteristiche qualitative dei prodotti alimentari

I generi alimentari offerti che verranno impiegati per il servizio oggetto d'appalto **devono** rispondere ad idonei requisiti qualitativi di igienicità, salubrità e commestibilità essere della migliore qualità, e provenire da case fornitrici opportunamente accreditate, nonché possedere tutti i requisiti necessari per la loro utilizzazione.

Nelle more dell'adozione di protocolli e normative comunitarie funzionali alla valutazione dell'impatto sulla salute del consumo di alimenti con organismi geneticamente modificati (OGM) o di sostanze indesiderate (ossia non consentite dalla vigente normativa nazionale e comunitaria), la Ditta Appaltatrice si obbliga a somministrare le seguenti tipologie di prodotti:

- prodotti alimentari non derivati da OGM o che non contengano OGM o sostanze indesiderate;
- carne bovina e ovicaprina di esclusiva provenienza italiana etichettata in conformità all'art.13 del regolamento CE 17.07.2000 n.1760/2000 ed eventuali future disposizioni;
- carni diverse da quelle di cui alla precedente lettera b) e prodotti ittici forniti secondo le eventuali norme sanitarie nazionali, comunitarie e regionali;
- prodotti dell'agricoltura biologica, se previsti nelle forniture, conformi alla legge regionale ed al regolamento CEE 24.06.1991 n.2092/91 e successive modifiche ed integrazioni.

Il rispetto dei requisiti indicati alle precedenti lettere a), b), c) e d) deve essere attestato da apposite certificazioni. Per quanto non esplicitamente riportato nel precedente e nel presente comma si fa rinvio ed obbligo di rispetto a quanto dettato dalle leggi nazionali e regionali della Lombardia vigenti in materia, che ogni ditta concorrente si obbliga a conoscere ed a rispettare partecipando alla gara.

Da parte della Ditta Appaltatrice dovranno essere rispettati i seguenti adempimenti:

- comunicazione all'Amministrazione Comunale e, se richiesto, agli utenti sulla provenienza degli alimenti somministrati;
- trasmissione dell'elenco dei fornitori al competente servizio dell'A.S.L. di Mantova.

In termini generali si danno le seguenti indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti, tenuto conto che la quota proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti sotto indicati. Si raccomanda di alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche in modo che ciascuna venga rappresentata mediamente una volta la settimana.

Carni: vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio disossato, vitellone, tacchino suino ed equino. Le carni bovine e suine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto (o congelate) devono essere disossate e confezionate sottovuoto in tagli anatomici pronti per l'uso. Dovranno essere conformi al D.L. 286/94 e successive modifiche ed integrazioni e provenire da Stabilimenti CEE e rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria per le carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine.

Le carni avicunicole, di provenienza da Macelli e laboratori CEE, devono osservare i disposti dei DPR 495/1997, 559/1992, del D.L. 118/1992 e 109/1992. Dovranno provenire da allevamenti a terra nazionali ed essere fresche e non congelate.

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

Tonno: al naturale o all'olio d'oliva;

Formaggio: utilizzare formaggi esenti da polifosfati aggiunti e conservanti, evitare l'uso di formaggi fusi, preferire i formaggi D.O.P., in particolare il Parmigiano Reggiano; per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare esclusivamente il Parmigiano Reggiano (stagionatura media 24 mesi). E' vietato l'uso di formaggi fusi.

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

Prosciutto: va utilizzato prosciutto crudo di produzione esclusivamente nazionale oppure prosciutto cotto di prima qualità, ottenuto dalla coscia, senza aggiunta di polifosfati, lattati, caseinati proteine derivanti dalla soia;

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

Pasta: deve essere di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). E' raccomandabile variare i formati per garantire l'alternanza quotidiana. Per i bambini della scuola dell'infanzia e, soprattutto, per i bambini del nido dovranno essere previsti formati tagliati ossia più piccoli rispetto al formato di pasta da offrire ai ragazzi della scuola elementare e media.

Riso: in linea di massima riso parboiled, ma se possibile favorire l'utilizzo di risi nazionali: Arborio, Vialone, ecc.

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

Verdure ed ortaggi: vanno utilizzate verdure di stagione, di recente raccolta e di giusto grado di maturazione, opportunamente variate, crude e cotte, o verdure surgelate. Per salvaguardarne i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua.

Per favorire il consumo delle verdure e degli ortaggi in genere, si raccomanda di curare la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quanto sono previste in forma mista). Va evitato l'uso di primizie e di produzioni tardive.

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

Purè di patate: va preferibilmente preparato con patate fresche;

Frutta: deve essere presente ogni giorno, e va utilizzata preferibilmente frutta di stagione. Anche la macedonia va preparata preferibilmente con frutta di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.

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

Pane e prodotti da forno: utilizzare esclusivamente pane fresco di giornata. E' vietato l'utilizzo di pane riscaldato o surgelato o rigenerato.

Per la merenda o lo spuntino del pomeriggio, il pane può essere sostituito con fette biscottate, crackers non salati in superficie, pane con l'uvetta e prodotti simili.

Latte: utilizzare latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato di origine italiana.

Yogurt: utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato senza conservanti antimicrobici, alla frutta o ai cereali. Lo yogurt deve essere fornito in monoporzioni.

Dolci: la Ditta Appaltatrice orienterà la scelta su dolci semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi o per l'infanzia, tenendo conto dell'opportunità di limitare il consumo di dolci e di evitare preferibilmente quelli preconfezionati;

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

Budino: confezionato in giornata e correttamente conservato.

Bevande: acqua oligominerale non gasata.

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

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

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

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

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

Il tonno, lo sgombrò ed il salmone, siano al naturale o all'olio di oliva.

Condimenti: sono da utilizzare:

- a) olio extra vergine di oliva di produzione italiana;
- b) burro, solo in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature;
- c) olio monoseme di arachide, di mais o di girasole.

Per tutto quanto non diversamente disposto nel presente articolo, le derrate fornite dovranno presentare le caratteristiche richieste dalle tabelle dietetiche e merceologiche redatte dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL. Eventuali successive modifiche o integrazioni di tali tabelle si intendono richiamate.

- Frutta e verdura dovranno essere di prima qualità e di stagione prevalentemente di provenienza nazionale; dovranno essere consegnate con una frequenza minima di 2 volte la settimana;
- Le carni bovine e suine fornite dovranno essere fresche e confezionate sottovuoto. La loro consegna alle cucine non dovrà essere effettuata oltre 10 giorni rispetto alla data di confezionamento. Per bovino adulto si intende il vitellone.
- Il pesce dovrà presentare una glassatura massima non superiore al 10% rispetto al peso netto.
- Pane e pizza non dovranno contenere strutto.
- L'acqua minerale, oligominerale naturale non gassata e microbiologicamente pura ai sensi dell'art.2 del D.M. 1/02/1983 e del D.L. n.105 del 25/01/1992.

La Ditta Appaltatrice si impegna a presentare su richiesta dell'Amministrazione Comunale le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici.

La Ditta dovrà fornire ed aggiornare con le eventuali variazioni l'elenco dei fornitori e/o produttori delle materie prime utilizzate nella preparazione dei pasti.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione di prodotti di marche o ditte fornitrici che dovesse non ritenere di adeguata qualità.

La Ditta dovrà comunicare all'Amministrazione Comunale i nominativi dei soggetti o dell'istituto, incaricati per conto della ditta stessa del servizio controllo qualità, nonché indicare il laboratorio di analisi di cui si avvale.

Art. 7 - Composizione pasti e menù

A) RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il pasto, degli utenti dei diversi plessi scolastici, dovrà essere composto secondo quanto previsto

dalle tabelle dietetiche qualitative (menù) e quantitative del competente servizio S.I.A.N dell'A.S.L. della Provincia di Mantova, con la possibilità di variare il menù per singole esigenze (cosiddette diete speciali) senza ulteriori oneri a carico del Comune.

La stazione appaltante potrà consegnarne copia alle imprese in sede di sopralluogo.

Lo stesso, potrà subire tutte le variazioni legate alle diverse e singole esigenze (diete speciali).

Per diete speciali si intendono tabelle dietetiche *ad personam* elaborate in rispetto a particolari esigenze cliniche di alcuni utenti, certificate da un medico specialista. Devono altresì intendersi diete speciali variazioni al menù richieste dagli utenti per esigenze particolari sia per motivazioni religiose e ideologiche sia per disgusti individuali "non superabili". In questi casi è sufficiente una richiesta scritta del genitore.

In tali casi dovranno essere forniti pasti adeguati alle specifiche esigenze. Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico senza la prescrizione dettagliata degli alimenti.

Durante l'appalto l'Amministrazione Comunale potrà proporre variazioni ai menù nell'ambito di un programma specifico di educazione alimentare (ovviamente riservato ai soli plessi scolastici) nell'ottica della valorizzazione delle diverse culture presenti sul territorio comunale.

Trattandosi di modifiche comunque contenute, la Ditta conferma il prezzo pasto fissato in sede di aggiudicazione.

Oltre a quanto sopra previsto saranno ammesse variazioni per un numero di giornate non superiori a 2 (due) annuali nelle seguenti ipotesi contingenti:

- guasto di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (sciopero, incidenti, black-out, etc.);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Le variazioni della grammatura e della qualità degli alimenti dovranno corrispondere ai requisiti presenti nelle tabelle e disposizioni del competente servizio A.S.L. .

Il pasto giornaliero, per gli utenti della ristorazione scolastica comprende:

- fornitura di frutta a metà mattina (solo per scuole dell'infanzia);
- 1° piatto;
- 2° piatto;
- contorno;
- pane;
- frutta;
- 300cc di acqua. Sarà possibile utilizzare bottiglie da n. 1 litro, da disporre in proporzione sui tavoli.
- Per la composizione dei pasti, i menù e le grammature si deve fare riferimento alle Linee guida per la ristorazione scolastica, elaborate dal *Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN), Unità Operativa di Igiene della Nutrizione* dell'Azienda Sanitaria Locale della Provincia di Mantova, nonché alle modificazioni ed integrazioni che saranno apportate a tali Linee Guida durante la vigenza del contratto;

L'Amministrazione Comunale, di concerto con l'A.S.L. e con le Commissioni Mensa, potrà disporre le necessarie modifiche/integrazioni delle tabelle dietetiche e dei menù allegati, anche in base al grado di accettazione dell'utenza.

E' comunque fatto obbligo all'impresa appaltatrice:

1. di confezionare su richiesta, senza oneri aggiuntivi, i pasti che dovessero rendersi necessari per l'effettuazione di diete particolari per motivi sanitari, religiosi o altro;
2. di garantire la fornitura del 5% in più rispetto ai pasti ordinati, senza oneri aggiuntivi, al fine di assicurare la fornitura di eventuali "bis";
3. di preparare il cestino da viaggio per i giorni in cui è programmata la gita scolastica per la scuola dell'infanzia consistente in panini, frutta e bevande.

Art. 8 - Procedure di gestione delle materie prime Approvvigionamento - Ricevimento - Stoccaggio

E' fatto d'obbligo all'impresa appaltatrice:

- approvvigionarsi presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi di affidabilità, sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti, sia di capacità di far fronte agli impegni assunti;
- mantenere le merci in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso il *centro di cottura*;
- razionalizzare i tempi di approvvigionamento delle materie prime, evitando stoccaggi prolungati della merce. A tal fine si definisce che, per le derrate non deperibili lo stoccaggio massimo non dovrà essere superiore ad un mese (trenta giorni). Si stabilisce però che al momento dello stoccaggio tali derrate devono avere un intervallo di vita residua non inferiore ai 180 giorni (6 mesi);
- rispettare rigorosamente la calendarizzazione degli acquisti, di seguito definita:
 - giornaliera per pane, frutta, verdura, latte fresco, latticini;
 - bisettimanale per carni e formaggi;
 - quindicinale per i surgelati;
 - mensile per le derrate non deteriorabili.

E' fatto divieto all'impresa appaltatrice:

- di congelare pane e di ricongelare alimenti già scongelati;
- di utilizzare derrate di cui al momento della preparazione/somministrazione sia superato il termine minimo di conservazione o la data di scadenza.

All'arrivo delle merci saranno effettuati i seguenti controlli:

Controllo organolettico:

- aspetto (atipicità, scolorimento, imbrunimento, avvizzimento, presenza di muffe);
- odore e consistenza (anomale);
- temperatura ed eventuali indicatori di interruzione della catena del freddo come brinatura e scongelamento;
- integrità delle confezioni (scatole fessurate, arrugginite, rigonfie andranno rifiutate).

Controllo dei documenti delle merci:

- documento commerciale di accompagnamento;
- etichette;
- rispondenza con quanto stipulato in Capitolato d'appalto per la fornitura delle materie prime ;

Verifica della corrispondenza delle merci all'ordine:

- tipologia;
- peso.

Verifica mezzi di trasporto:

- idoneità igienica;
- rispetto della temperatura;
- assenza di promiscuità delle derrate.

Lo stoccaggio delle derrate dovrà rispettare i limiti di tempo già definiti per le merci non deperibili e la calendarizzazione di acquisto per quelle deperibili.

Le modalità di conservazione prevedono la presenza di idonei spazi ed attrezzature che consentano la separazione delle diverse categorie merceologiche delle derrate al fine di prevenire le eventuali contaminazioni crociate. Deve inoltre essere garantita la separazione dei resi dalla merce da inviare in produzione-lavorazione. Devono essere rispettate le temperature di conservazione per le diverse tipologie di derrate. Nello specifico, gli alimenti devono essere conservati:

- verdura fresca $T < +9, +10^{\circ}\text{C}$;
- uova, salumi, formaggi $T < +6, +7^{\circ}\text{C}$;
- latte pastorizzato e latticini freschi $T < 0, +4^{\circ}\text{C}$;
- carni bovine, suine, avinicole $T < 2, +4^{\circ}\text{C}$;
- carni cotte $T < +4^{\circ}\text{C}$;
- carni macinate $T < +2^{\circ}\text{C}$;
- pesce surgelato e altri alimenti surgelati $T < -18^{\circ}\text{C}$.

Le merci non deperibili devono essere stoccate in luogo fresco e asciutto secondo il criterio della

rotazione delle scorte, che non dovranno (si ribadisce) superare il limite massimo di 30 giorni (1 mese) di stoccaggio.

Nelle sedi di stoccaggio delle derrate devono essere presenti strumenti per la visualizzazione rapida e il controllo della temperatura. Devono essere previsti, per il personale addetto, dei protocolli di comportamento in caso di interruzione della alimentazione elettrica delle strutture.

Art. 9- Trasformazione delle derrate alimentari e cottura degli alimenti

Le procedure di trasformazione delle derrate alimentari ed i pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dall'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature degli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena a freddo. L'impresa appaltatrice deve uniformarsi al D.L. 155/97 individuando nelle attività e processi, le fasi e le operazioni che potrebbero rivelarsi a rischio per la salubrità e la sicurezza degli alimenti, garantendo che vengano applicate le opportune procedure di buona prassi igienica avvalendosi dei principi dell'HA.C.C.P. (analisi dei rischi e controllo dei punti critici).

L'impresa appaltatrice effettua le operazioni di trasformazione e cottura delle derrate alimentari nel rispetto rigoroso delle norme igieniche:

- evita qualsiasi possibile contaminazione crociata tra alimenti (crudo-cotto/sporco-pulito);
- provvede alla formazione del suo personale al rispetto della prassi del lavaggio frequente delle mani durante le operazioni di trasformazione e cottura degli alimenti;
- garantisce pulizia e disinfezione delle superfici e degli utensili dopo il loro uso e prima del loro riutilizzo;
- Garantisce strutture ed attrezzature separate per crudo e cotto;
- limita allo stretto necessario, finalizzato alla completa e corretta esecuzione delle preparazioni, i tempi di esposizione alla temperatura ambientale delle derrate alimentari nelle operazioni di mondatura, assemblaggio, disposizione su placche da forno;
- utilizza utensili, palette, guanti per la manipolazione degli alimenti;
- utilizza utensili e posate appositamente destinate, o monouso, per le operazioni di assaggio;

L'impresa appaltatrice si deve inoltre attenere alle seguenti regole di procedure standard:

- lo scongelamento del pesce deve avvenire in cella frigorifera a temperatura +2/+4°C e il prodotto deve essere utilizzato entro le 24 ore successive;
- non devono mai essere congelate le materie prime congelate fresche;
- tutti i cibi devono essere approntati e cucinati all'interno del *centro di cottura del Comune* e nello stesso giorno della distribuzione (escluse procedure di preparazione ammesse);
- si devono effettuare cotture differenziate dei cibi in base ai diversi orari previsti per la distribuzione;
- nello stesso giorno della loro distribuzione si deve provvedere a:
 1. preparazione dei prodotti ortofrutticoli previo adeguato lavaggio;
 2. preparazione del pane e della frutta;
 3. cottura delle derrate previste per i menù del giorno (menù standard-alternativo-dietetico) prevedendo di non dover far intercorrere più di 1-2 ore di intervallo tra la preparazione e la distribuzione mantenendo "costantemente" temperature superiori a +65°C ed allestendo le porzioni "a caldo"
 4. preparazione a freddo degli alimenti cucinati il giorno precedente (vedi procedure di preparazione ammesse). Tali operazioni devono essere effettuate entro 3h (tre ore) dalla distribuzione;
 5. impanatura: ricordando che l'immersione delle derrate in pastelle a base di latte-uova-farina-pangrattato non deve protrarsi per più di 1h;
 6. macinatura delle carni crude in tritacarne precedentemente pulito e montato immediatamente prima dell'uso. Non devono trascorrere più di 2h (due ore) tra la macinatura della carne e la sua cottura. La carne tritata deve essere conservata in celle frigorifere a +2/+4°C fino al momento della cottura .

L'impresa appaltatrice deve inoltre:

- utilizzare cotture a vapore o al forno (per carni-pesce-uova-verdure). Non sono ammesse cotture in acqua neppure per le verdure destinate ad ulteriori lavorazioni (es. patate per purè,

- spinaci per frittate, ecc. ecc.);
- per le operazioni di stufatura si ricorda che deve essere utilizzata la minima quantità di grassi aggiunti necessari alla preparazione;
 - evitare assolutamente di friggere gli alimenti (frittate, crocchette, cotolette devono essere cotte al forno);
 - usare i condimenti per la maggior parte a crudo e al termine delle cotture;
 - ridurre l'uso del sale e ricorrere all'uso di aromi vegetali;
 - non riutilizzare oli e/o fondi di cottura;
 - non utilizzare dadi da brodo e preparati a base di glutammato monosodico;
 - non utilizzare preparati liofilizzati o in fiocchi per purè o simili. Quale addensante è ammessa la farina di grano o la fecola di patate;
 - non utilizzare carni pre-macinate anche se conservate sottovuoto;
 - non utilizzare alimenti precotti.

Art. 10 - Procedure di produzione del pasto ammesse e non ammesse

Tutte le operazioni per la preparazione del pasto, devono essere svolte dall'impresa appaltatrice nel *centro di cottura* del Comune e quelli in asporto per le scuole primaria e secondaria di primo grado nello stesso giorno della distribuzione.

Non è assolutamente e per nessun motivo ammessa la cottura anticipata al giorno precedente quello della loro distribuzione delle carni macinate, avicole e dello spezzatino.

E' assolutamente vietata la riutilizzazione degli avanzi.

Art. 11 - Confezionamento - trasporto - somministrazione del pasto

Le modalità di confezionamento dei pasti e le tipologie dei contenitori utilizzati per il trasporto devono garantire sia la sicurezza microbiologica, sia il rispetto dei parametri organolettici dell'accettabilità e gradevolezza del piatto. A tal fine si definisce che:

- l'intervallo massimo di tempo che può intercorrere tra il termine cottura del pasto nel *centro di cottura* e la sua somministrazione agli utenti non deve superare i 20 minuti;
- i risotti saranno accompagnati da contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo;
- il formaggio parmigiano reggiano sarà fornito a parte e nella quantità prevista nella tabella delle grammature e sarà aggiunto al momento della somministrazione;
- i pasti in pluriporzioni devono essere trasportati dal *centro di cottura* alla scuola dell'infanzia di Sarginesco in appositi contenitori di acciaio inox in legume caldo ad almeno +65°C;
- i cibi da consumare freddi devono essere trasportati in contenitori in acciaio inox in contenitori termici (soster) che garantiscano il mantenimento di una temperatura che non superi +10°C;
- i primi piatti asciutti dovranno essere preparati immediatamente prima del confezionamento e del trasporto. Saranno conditi solo con olio extravergine d'oliva mentre i sughi precedentemente approntati in contenitori termici saranno aggiunti al momento della somministrazione nei poli consumo;
- i contorni andranno trasportati con il quantitativo necessario d'olio extravergine di oliva a parte e in contenitori in vetro, graduati, possibilmente scuri. L'approntamento con olio e sale ed eventualmente con succo di limone deve avvenire nei locali dei poli scolastici immediatamente prima del consumo;
- dovrà, essere verificata quotidianamente l'integrità strutturale l'igienicità dei contenitori termici utilizzati per il trasporto dei cibi;
- va verificata la temperatura dei cibi alla distribuzione e, pertanto, l'impresa appaltatrice dovrà dotare i locali adibiti allo smistamento dei pasti presenti nei plessi scolastici di strumenti adeguati per un rapido controllo (termometri a sonda).

Gli automezzi utilizzati per il trasporto dei cibi dovranno:

1. essere muniti di autorizzazione sanitaria specifica per tale uso ed essere conformi all'art. 44 del D.P.R. n.327/1980.
2. essere adibiti al solo ed esclusivo trasporto di alimenti che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a +65°C ed in numero sufficiente ad assicurare le consegne entro 20 minuti dal momento della partenza dei furgoni e comunque non prima di 10

minuti dell'orario stabilito per la refezione per i pasti consegnati alla scuola primaria e scuola secondaria di primo grado e 15 minuti per i pasti consegnati alla scuola dell'infanzia di Sarginesco e sempre non prima di 10 minuti dell'orario stabilito per la refezione;

3. essere mantenuti in ottima condizione di pulizia ed igiene;

Art. 12 – Programma e modalità di pulizie, sanificazione e disinfestazione

L'impresa appaltatrice dovrà provvedere alle operazioni di pulizia, sanificazione e disinfestazione tanto ordinarie quanto straordinarie dei locali adibiti a centro di cottura, dei locali spogliatoi per il personale ivi operante, dei locali di smistamento, porzionatura e refezione delle scuole dell'infanzia, e dei locali adibiti a smistamento, porzionatura e refezione presso la mensa centralizzata ove consumano il pasto gli alunni ed i relativi insegnanti delle scuole primaria e secondaria di primo grado.

A richiesta dell'Amministrazione Comunale, l'impresa appaltatrice dovrà presentare alla stazione appaltante il programma delle operazioni ivi descritte.

Art. 13 - Contributi Comunitari per i prodotti lattiero caseari

L'impresa appaltatrice, onde permettere al Comune l'applicazione del Reg. CEE 3392/93 riguardante il recupero dei contributi CEE/AIMA sui prodotti lattiero caseari distribuiti nelle mense scolastiche, è tenuta a fornire i documenti all'uopo necessari quali fatture e bolle di consegna con indicato la destinazione delle merci e i prodotti lattiero caseari acquistati per il confezionamento dei pasti e merende con la relativa percentuale di grasso.

Art. 14 - Raccolta e smaltimento dei rifiuti

I rifiuti devono essere raccolti in appositi sacchetti posti in contenitori chiusi e dotati di apertura a pedale, mantenuti in buone condizioni igieniche e facilmente pulibili e disinfettabili come definito dal capitolato 4 dell'allegato al Decreto legislativo 155/97 con adeguate operazioni di deterzione e disinfezione da effettuarsi giornalmente.

I contenitori dei rifiuti devono essere dislocati nella zona di preparazione dei pasti, di lavaggio delle stoviglie, nei refettori e devono essere mantenuti chiusi e lontani dalla zona cottura dei cibi.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti si deve effettuare con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione e il rispetto delle norme igieniche, con particolare attenzione alla normativa inerente i rifiuti speciali.

E' prevista la raccolta differenziata della carta, del vetro, delle lattine, della plastica, del legno e dell'umido.

Il luogo di accumulo dei rifiuti dovrà avere i requisiti di idoneità strutturale e sufficiente pulizia, oltre ad essere inaccessibile ad insetti ed animali.

Devono essere definiti la modalità di stoccaggio e i tempi di raccolta dei rifiuti.

Art. 15 - Raccolta differenziata di olii e grassi

L'impresa appaltatrice è tenuta a conferire agli organi preposti alla raccolta tutti gli olii e grassi animali e vegetali, residui di cottura.

Art. 16 – Personale

-Risorse impiegate: personale comunale

L'ente mette a disposizione dell'impresa appaltatrice, per lo svolgimento del servizio dedotto nel contratto d'appalto e per tutta la durata dello stesso, n. 1 operatori assunti dall'ente a tempo pieno (36 ore settimanali) ed indeterminato aventi il profilo professionale contrattuale di Cuoco.

Gli operatori presteranno la loro attività lavorativa a favore della ditta appaltatrice ma rimarranno

alle dipendenze del Comune di Castellucchio che garantirà loro il trattamento economico e giuridico previsto dal vigente CCNL.

Il trattamento economico del personale dipendente comunale messo a disposizione dell'appaltatore ed impiegato presso il Centro di cottura pasti sarà garantito ed erogato dal Comune.

Tale personale comunale non dovrà effettuare prestazioni di lavoro straordinario.

Il trattamento economico garantito al personale di cui sopra sarà il seguente:

trattamento fondamentale:

- stipendio tabellare
- indennità di comparto
- assegni per il nucleo familiare – se spettanti -

trattamento accessorio:

- indennità di rischio
- compenso incentivante la produttività.

All'impresa appaltatrice compete l'organizzazione e la direzione del personale.

Eventuali interventi disciplinari potranno essere adottati solo ed esclusivamente dai competenti uffici della stazione appaltante.

Anche la concessione di ferie e permessi compete al Comune di Castellucchio.

Personale dell'impresa aggiudicataria.

In sede d'offerta tecnica ogni impresa concorrente dovrà indicare, sull'allegato B, il numero di operatori che si impegnerà ad impiegare, per tutta la durata dell'appalto, per lo svolgimento del servizio appaltato ad integrazione delle risorse umane messe a disposizione dal Comune di Castellucchio indicando:

- l'organico minimo che l'impresa si impegna a garantire nelle diverse fasi del servizio;
- le mansioni e le qualifiche ed il curriculum vitae/professionale e la formazione professionale già effettuata degli operatori che l'impresa intende impiegare.

Per tutta la durata del rapporto contrattuale l'impresa appaltatrice dovrà garantire la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro indicato in sede d'offerta tecnica (allegato B).

-Assenze del personale.

Durante le ferie del personale dipendente dal Comune e durante le altre loro assenze (dovute a malattie o altre cause) fino ad un massimo di 25 giorni annui (anche non consecutivi) per ciascun dipendente – ferie escluse - l'appaltatore dovrà garantire il normale funzionamento del servizio senza che ciò comporti un maggior onere a carico della stazione appaltante.

Nel caso di assenze superiori ai 25 giorni e nel caso di cessazione del servizio o altre assenze con diritto alla conservazione del posto da parte di dipendenti comunali, l'ente appaltante riconoscerà all'impresa, a fronte della sostituzione del personale assente, il prezzo orario formulato dall'impresa aggiudicataria al punto b) "Sistema di organizzazione e formazione del personale" dell'art. 4 (Criteri di aggiudicazione) del Disciplinare di Gara.

E' fatto obbligo all'impresa appaltatrice di garantire la presenza di personale che assicuri, relativamente al servizio di ristorazione scolastica, **il rispetto del rapporto operatore-utente nella fase di somministrazione del pasto pari ad un operatore per ogni 40 utenti.**

-Aggiornamento , formazione ed informazione

L'impresa aggiudicataria dovrà garantire l'aggiornamento, la formazione e l'informazione di tutto il personale (compreso quello messo a disposizione dalla stazione appaltante) che sarà impiegato nella realizzazione del servizio di ristorazione, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali l'impresa intende applicarli.

I corsi che l'appaltatrice espletterà dovranno essere principalmente finalizzati all'ottemperanza del decreto legislativo 626/94 e del decreto legislativo 155/1997; resta inteso che l'impresa aggiudicataria dovrà garantire anche tutta l'attività formativa offerta nell'ambito del progetto tecnico.

-Controlli

Al fine di consentire al Comune il controllo sulla scrupolosa osservanza del rapporto sopra

definito, l'impresa appaltatrice dovrà comunicare all'inizio del servizio all'Amministrazione comunale:

- l'elenco nominativo delle persone impiegate, la qualifica, gli orari di servizio (con analitica indicazione del numero di ore giornaliero di lavoro) e le responsabilità individuali. Eventuali successive variazioni dovranno essere tempestivamente comunicate all'Amministrazione e, comunque, non oltre 5 giorni dall'avvenuta variazione. Tutto il personale addetto al servizio di ristorazione dovrà possedere l'attestato di frequenza al corso di formazione per alimentaristi previsto a seguito della abolizione del libretto di idoneità sanitaria di cui alla L.R. n. 12 del 4 agosto 2003.

Tutto il personale dovrà essere munito di un tesserino di riconoscimento e dovrà essere dotato di tutto il materiale (camici, grembiuli, cuffie, guanti, ecc.) necessario al rispetto delle condizioni di igiene e di sicurezza.

Il personale dovrà inoltre possedere capacità professionali specifiche e comportarsi in modo consono agli utenti dell'ambiente in cui è chiamato ad operare. Il Comune si riserva il diritto, per fondati e gravi motivi, di chiedere l'esenzione dal servizio di quei dipendenti dell'impresa appaltatrice che non fossero ritenuti idonei; l'impresa ne garantirà la sostituzione entro 72 ore.

Il personale dipendente dall'impresa appaltatrice dovrà essere assunto ed inquadrato nel rispetto delle vigenti norme in materia. L'impresa appaltatrice si impegna inoltre ad applicare nei confronti dei propri dipendenti e, se cooperativa, nei confronti dei propri soci il vigente Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e tutti gli aggiornamenti che intervengono nel corso del tempo. Il predetto obbligo vincola l'impresa appaltatrice anche se la stessa non aderisce alle Organizzazioni stipulanti.

L'impresa appaltatrice dovrà farsi carico di quanto previsto in materia di sicurezza sul lavoro a tutela dei lavoratori secondo il disposto della L. 626/94 e le altre norme vigenti e, a tal fine, si impegna comunicare al Comune, il nominativo del *Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione* e del *Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza*. L'impresa appaltatrice dovrà presentare inoltre, prima della consegna del servizio, il proprio *Piano di Sicurezza*.

Saranno a carico dell'impresa appaltatrice:

- il trattamento economico dovuto al proprio personale dipendente impiegato nell'esecuzione del presente appalto, che dovrà essere regolarmente assunto, nonché il versamento relativi contributi assicurativi e previdenziali imposti dalla legge;
- le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti al contratto di lavoro;
- l'adozione, nella esecuzione dei lavori, del procedimento e delle cautele necessarie per garantire l'incolumità degli operatori, delle persone addette ai lavori stessi e dei terzi nel rispetto delle vigenti disposizioni di legge.

L'impresa appaltatrice sarà ritenuta responsabile dell'operato del proprio personale e di quello assegnato dall'Ente appaltante e, comunque, dei danni che fosse dallo stesso arrecato a cose, persone ed immobili, nell'esecuzione delle proprie incombenze.

L'impresa appaltatrice è responsabile, in rapporto all'Amministrazione appaltante, dell'osservanza delle norme di cui sopra da parte di eventuali subappaltatori nei confronti dei loro dipendenti, anche nel caso in cui il Contratto Collettivo di Lavoro non disciplini l'ipotesi del subappalto.

I suddetti obblighi vincolano la ditta appaltatrice, indipendentemente dalla sua natura, industriale od artigiana, dalla sua struttura o dimensione e da ogni altra qualificazione giuridica.

Le imprese concorrenti dovranno precisare, nel redigere l'offerta economica- Allegato C -, di aver tenuto conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle condizioni di lavoro .

L'Amministrazione comunale si riserva di risolvere il contratto per la non osservanza delle prescrizioni del presente articolo.

Art. 17 – Direzione tecnica del servizio

La Direzione del servizio appaltato dovrà essere affidata in modo continuativo ad un responsabile tecnico – **Direttore di Mensa** - con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno quinquennale nella posizione di Direttore o Responsabile di un servizio di ristorazione scolastica.

Il Direttore sarà diretto interlocutore dell'Amministrazione Comunale per tutto quello che concerne la gestione del servizio ed, in particolare, per le problematiche relative all'HACCP.

In particolare, il direttore dovrà:

- dirigere e controllare le attività del centro di cottura, l'organizzazione del lavoro del personale messo a disposizione dalla stazione appaltante ed i rapporti con i fornitori;
- dirigere e controllare la consegna e la distribuzione dei pasti nei plessi;
- mantenere i rapporti con il Responsabile del Servizio Comunale competente, con gli uffici comunali, con la Commissioni Mensa, con le Autorità scolastiche, con le Autorità sanitarie e con gli altri eventuali addetti al controllo segnalati dall'Amministrazione Comunale;
- collaborare con gli uffici comunali incaricati del controllo dei pasti prenotati ed erogati, fornendo all'Amministrazione Comunale tutta la documentazione necessaria per effettuare i suddetti controlli sui pasti prenotati ed erogati.
- Il Direttore dovrà fornire l'indirizzo presso il quale sarà reperibile, il numero di cellulare, il numero telefonico, eventuale fax ed indirizzo di posta elettronica.
- In caso di assenza o impedimento del Direttore del servizio per malattia, imprevisti vari, ferie o altri congedi superiori a 4 (quattro) giorni, l'impresa aggiudicataria dovrà provvedere tempestivamente alla sua sostituzione con altro operatore avente analogo profilo professionale e dovrà trasmetterne immediata comunicazione al Comune di Castelluccio.

Art. 18 – Sciopero

In caso di richiesta di sospensione del servizio da parte dell'Amministrazione comunale per sciopero o per ogni altro evento che, per qualsiasi motivo, possa influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione stessa, nella persona del Responsabile dell'appalto, informerà l'appaltatore con tempestivo preavviso (almeno 20 ore prima dell'inizio del servizio) e nessun indennizzo potrà essere preteso dall'appaltatore medesimo. In modo analogo si procederà in caso di sciopero del personale dell'appaltatore che, comunque, dovrà garantire almeno un pasto freddo alternativo, la cui composizione sarà concordata con gli uffici comunali competenti. L'appaltatore è in ogni caso tenuto a conformarsi alle norme per il funzionamento dei servizi pubblici essenziali, adottate dall'Amministrazione comunale in attuazione della L. 12.06.1990, n. 146 e successive modifiche e integrazioni, ed a garantire i servizi nelle forme previste.

In caso di sciopero degli operatori scolastici che comporti l'interruzione del servizio di ristorazione scolastica, l'Amministrazione comunale ne darà comunicazione all'impresa appaltatrice non appena venuta a conoscenza dello sciopero. In caso di sospensione dello sciopero, l'impresa dovrà comunque fornire un pasto equilibrato anche se divergente dal menù concordato.

Art. 19 - Altri oneri dell'impresa appaltatrice

Oltre a quanto prescritto in altri articoli del presente Capitolato, l'impresa appaltatrice si impegna a provvedere a sue cure e spese durante tutto il rapporto contrattuale:

1. alla fornitura di tutti gli articoli complementari al pasto, quali, ad esempio, tovagliette di carta per tutti i centri di distribuzione, tovaglioli, stuzzicadenti, sale e pepe, olio, limone, bicchieri e piatti a perdere;
2. alla fornitura, con cadenza mensile, di torte, in occasione dei festeggiamenti dei compleanni del mese, per gli utenti delle scuole dell'infanzia previo accordo con il personale docente;
3. a curare la scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti da parte di tutto il personale addetto al confezionamento ed alla distribuzione dei pasti, che dovrà essere munito dell'attestato di frequenza al corso di formazione per alimentaristi previsto a seguito dell'abolizione del libretto di idoneità sanitaria di cui alla legge regionale 12 del 4 agosto 2003;
4. alla fornitura della massa di vestiario per tutto il personale addetto al servizio, compresi i dipendenti del Comune. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia.
5. a tutte le imposte e tasse generali e speciali, senza diritto di rivalsa, che colpiscono o potranno colpire in qualsiasi momento l'impresa appaltatrice per l'impianto e per l'esercizio di tutti i

servizi previsti nel presente Capitolato. Per quanto riguarda l'I.V.A., si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia;

6. a tenere i registri fiscali a norma di legge;
7. alla pulizia ordinaria del *centro di cottura* e degli spogliatoi per il personale ivi operante (attrezzature, stoviglie, pentole e quanto altro usato per la preparazione dei cibi), nonché dei locali adibiti allo smistamento dei pasti presenti nei vari plessi scolastici;
8. alla pulizia straordinaria, da farsi almeno 3 volte ogni anno (in occasione delle vacanze scolastiche ed all'inizio dell'anno scolastico), nei locali del *centro di cottura* e nei locali adibiti allo smistamento dei pasti nei vari plessi;
9. all'organizzazione di corsi di aggiornamento per tutto il personale addetto ai servizi ivi compreso il personale dipendente comunale;
10. alla visita sanitaria, una volta all'anno, a tutto il personale addetto ai servizi di cui al presente Capitolato.
11. alla tinteggiatura almeno triennale dei locali interni al *centro di cottura* durante il corso del rapporto contrattuale e prima della riconsegna dell'immobile alla scadenza del contratto.

Art. 20 - Organi di controllo

Gli organi di controllo dei servizi oggetto del presente appalto sono la *Commissione Mensa* e il "*Responsabile dell'appalto*" che corrisponde con il *Responsabile del Servizio alla Persona/Amministrativi* oltre a tutti gli organi preposti al controllo dell'Azienda Sanitaria Locale nonché eventuali ditte specializzate eventuali incaricate dal Comune.

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

I controlli saranno articolati in:

a) controlli a vista del servizio, sia presso il centro di preparazione pasti, che presso i singoli plessi scolastici. A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- modalità di stoccaggio celle,
- temperature di servizio delle celle,
- controllo della data di scadenza dei prodotti,
- modalità di lavorazione delle derrate,
- modalità di cottura,
- modalità di distribuzione,
- lavaggio e impiego dei sanificanti.
- modalità di sgombero rifiuti,
- stato igienico degli impianti e degli ambienti,
- organizzazione del personale,
- stato igienico sanitario del personale addetto,
- controllo delle quantità delle porzioni in relazione alle tabelle dietetiche,
- modalità di manipolazione,
- controllo delle attrezzature,
- controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti,
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti,

b) controlli analitici:

Durante i controlli i tecnici incaricati dal Comune effettueranno prelievi (presso il centro pasti - presso i singoli refettori) di campioni alimentari che verranno sottoposti ad analisi.

I controlli potranno dar luogo al blocco delle derrate. I Responsabili del Comune, o i tecnici incaricati, provvederanno a far custodire in un magazzino o in celle frigorifere, ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

Il Comune provvederà a fare accertare le condizioni igieniche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione alla Ditta. Qualora i referti diano esito sfavorevole alla Ditta verranno addebitate le spese di analisi e le sanzioni previste per legge.

Tutti i componenti gli organi di controllo devono essere muniti di idoneità sanitaria e, per poter accedere al centro di cottura dovranno indossare apposito camice bianco e copricapo.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Non potrà essere richiesto al Comune nessun compenso per le quantità di campioni prelevati.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

I tecnici addetti al controllo sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale dipendente della ditta assegnataria.

Il personale assunto dalla ditta non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati.

Il Comune farà pervenire alla ditta eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi, se non altrimenti previsto dalle norme vigenti, entro otto giorni, con possibilità entro tale termine di presentare controdeduzioni che nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

La Ditta è tenuta a fornire giustificazioni scritte, se richieste dal Comune in relazione alle contestazioni mosse.

Il Comune farà pervenire alla Ditta per iscritto le osservanze e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Se entro otto giorni dalla data della comunicazione la Ditta non avrà fornito nessuna controprova probante, il Comune applicherà le norme previste dal presente capitolato.

Art. 21 - Commissioni Mensa

La Commissione Mensa assumono un rilievo primario esercitando:

- un ruolo di collegamento tra l'utenza e l'Amministrazione Comunale, facendosi carico di riportare le diverse istanze che pervengono dall'utenza stessa;
- un ruolo di monitoraggio dell'accettabilità del pasto, anche attraverso schede di valutazione, opportunamente predisposte;
- un ruolo consultivo, per quanto riguarda le variazioni del menù scolastico, nonché le modalità di erogazione del servizio;
- un ruolo di verifica sulla corretta attuazione delle specifiche clausole contrattuali e del rispetto delle norme stabilite dalla direttiva regionale "*Linee guida per la ristorazione scolastica*" da parte della ditta appaltatrice.

L'impresa appaltatrice è tenuta a partecipare, attraverso un proprio rappresentante, alle riunioni della Commissione Mensa. I rappresentanti dell'impresa che partecipano alle riunioni dovranno possedere autonomia decisionale ed essere in grado di rispondere adeguatamente agli eventuali quesiti della Commissione stessa.

Art. 22 - Certificazione di qualità e sistema di autocontrollo

L'impresa appaltatrice dovrà attuare il sistema di autocontrollo previsto dal decreto Legislativo n. 155/97 (sistema HACCP).

All'inizio del servizio l'impresa appaltatrice dovrà predisporre apposite schede di controllo, atte a verificare:

- puntualità di consegna;
- temperatura dei componenti del pasto;
- gradibilità del pasto;
- rispetto delle grammature previste.

I risultati del controllo di cui ai precedenti 4 punti dovranno essere comunicati, con cadenza mensile, all'Amministrazione Comunale.

Art. 23 - Controlli igienici e merceologici

In merito alle derrate impiegate nelle elaborazioni del pasto, l'impresa appaltatrice sarà tenuta, qualora le venga richiesto, a fornire per ogni alimento una scheda tecnica attestante la conformità dell'alimento stesso al Capitolato. E' fatto carico all'impresa appaltatrice il controllo qualitativo e quantitativo di tutta la merce o attrezzatura impiegate per il servizio, compresa quella eventualmente fornita dal Comune, così come la corrispondenza della merce al Capitolato.

Art. 24 - Conservazione dei campioni e periodiche analisi di campionatura

A) CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

Al fine di garantire la rintracciabilità dei prodotti consumati nei giorni antecedenti l'insorgenza di sintomatologia collettiva di una sospetta tossinfezione alimentare, deve essere conservato ogni giorno una campionatura del pasto.

Nella unità di produzione del pasto, il Responsabile dell'unità stessa deve effettuare una campionatura rappresentativa del pasto completo del giorno.

Devono cioè essere prelevati e conservati ogni giorno gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non cotti.

In riferimento alla Circolare n.45/san. della Regione Lombardia le procedure devono essere le seguenti:

- il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione, se possibile in ogni luogo di consumo o altrimenti nel centro di cottura;
- il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione;
- ogni tipo di alimento deve essere raccolto in quantità sufficiente per eventuali analisi e cioè nel quantitativo di almeno 150g edibili;
- il campione deve essere mantenuto refrigerato a +4°C per 72h (settantadue ore) dal momento della preparazione in idonei contenitori monouso ed ermeticamente chiusi.

Il contenitore deve riportare in etichetta chiaramente l'indicazione dell'ora e del giorno dell'inizio della conservazione e la denominazione del prodotto.

B) PERIODICHE ANALISI DI CAMPIONATURA

L'impresa appaltatrice dovrà disporre di un laboratorio proprio o convenzionato per analisi chimico-fisiche. Durante il corso del rapporto contrattuale e con cadenza mensile, l'impresa appaltatrice provvederà ad effettuare, a propria cura e spese, almeno un prelievo mensile di prodotto finito, da effettuarsi presso il centro di cottura.

Si prevede altresì che, almeno semestralmente vengano contemporaneamente effettuati, presso un laboratorio scelto dalla stazione appaltante e presso altro scelto dall'impresa aggiudicataria, i controlli sotto indicati.

Il campione di prodotto finito sarà analizzato per la ricerca di salmonella, stafilococchi, enterococchi, listeria e carica batterica totale, dal laboratorio proprio o convenzionato. Il risultato dell'analisi dovrà essere comunicato all'Ufficio Scuola del Comune. L'Amministrazione Comunale potrà chiedere all'impresa appaltatrice, su segnalazione o per intervenute necessità, di effettuare prelievi sulle derrate alimentari crude o sui pasti confezionati da sottoporre ad analisi microbiologiche con onere a carico dell'impresa appaltatrice.

Art. 25 - Esecuzione del contratto

Per quanto riguarda l'esecuzione del contratto, l'impresa appaltatrice è rappresentata dal "Direttore di Mensa" mentre il Comune di Castellucchio è rappresentato dal "Responsabile dell'appalto", che viene sin da ora individuato nel *Responsabile dei Servizi alla Persona/Amm.tivi*. L'impresa appaltatrice dovrà comunicare, entro 15 giorni dall'inizio del servizio, il nominativo del *Direttore di Mensa* che ha il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo eventuali problemi che dovessero sorgere relativamente al servizio di ristorazione.

Entro il medesimo termine, l'Amministrazione comunale dovrà comunicare all'impresa appaltatrice il nominativo del "Responsabile dell'Appalto", quale referente comunale che ha il compito di:

- mantenere i rapporti tra l'Amministrazione Comunale, l'impresa appaltatrice, la Commissione Mensa, l'A.S.L.;

- intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo eventuali problemi che dovessero sorgere relativamente al servizio di ristorazione;

Art. 26 - Subappalto e cessione del contratto

Il subappalto del servizio è disciplinato dalle disposizioni contenute nell'art. 118 del D. Lgs. 163/2006.

L'impresa aggiudicataria non potrà comunque subappaltare in toto od in parte il servizio di produzione, confezionamento e somministrazione dei pasti.

Il contratto non potrà essere ceduto a pena di nullità ai sensi dell'art. 118 comma 1 del D. Lgs. 163/2006.

Art. 27 – Responsabilità e Assicurazioni

La ditta appaltatrice è responsabile, sia verso il Comune che verso i terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi oggetto del presente capitolato.

L'Ente appaltante è esonerato da qualunque pretesa o azione che possa derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali da parte della ditta appaltatrice.

Le spese che l'Ente dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della ditta appaltatrice ed in ogni caso da questa rimborsate.

La ditta è inoltre responsabile dell'operato dei propri dipendenti e degli eventuali danni che potessero derivare dal personale o dai mezzi utilizzati al Comune o a terzi.

- La ditta appaltatrice stipulerà, a copertura dei rischi del servizio, idonea polizza R.C. verso terzi e ne produrrà copia al momento della sottoscrizione del contratto.

Art. 28 – Garanzie richieste

Ciascun concorrente dovrà prestare a corredo dell'offerta, una garanzia resa per gli importi, nelle forme, con i requisiti e secondo le modalità descritte nell'art. 75 del D. Lgs 12 aprile 2006 n. 163. Ai fini del calcolo dell'importo della garanzia si precisa che l'importo a base d'asta corrisponde ad Euro 431.675,00.

Nel caso di Raggruppamenti Temporanei di Imprese non ancora costituiti al momento della presentazione dell'offerta la garanzia di cui sopra, qualora venga resa mediante fideiussione, dovrà, a pena d'esclusione dalla gara, essere intestata a tutte le imprese che aderiranno al raggruppamento.

L'aggiudicatario dovrà invece prestare la costituzione della garanzia prevista dall'art. 113 del D. Lgs. 12 aprile 2006 n. 163 in conformità delle modalità indicate dal medesimo articolo.

Art. 29 - Elezione di domicilio della ditta appaltatrice

A tutti gli effetti del contratto, l'impresa appaltatrice dovrà eleggere domicilio legale sul territorio del Comune di Castelluccio.

Art. 30 – Cessione d'azienda, del ramo d'azienda e variazione ragione sociale

Nel caso l'impresa appaltatrice dovesse provvedere alla cessione del ramo d'azienda, il contratto stipulato con il Comune di Castelluccio non potrà essere oggetto di tale cessione.

In caso di variazione della ragione sociale, l'impresa appaltatrice dovrà documentare, con copia autentica degli originali, il cambiamento della ragione sociale medesima.

La eventuale cessione d'azienda verrà disciplinata dall'art. 116 del D. Lgs. 163/2006.

Art. 31 - Conoscenza di luoghi, attrezzature, condizioni dell'appalto

L'impresa appaltatrice si considererà, nell'atto dell'assunzione dei servizi, a perfetta conoscenza

della ubicazione dei locali, degli arredi, attrezzature e materiali di consumo con i quali dovranno espletarsi i servizi oggetto del presente appalto.

Art. 32 - Corrispettivo del servizio e pagamenti

Il corrispettivo si intende immodificabile per tutto il periodo di validità del contratto.

L'appaltatore provvederà ad emettere regolari fatture mensili, in forma distinta per ogni struttura o servizio secondo le richieste del Comune. Tali fatture dovranno recare il numero dei pasti forniti giornalmente per i servizi di refezione scolastica e assistenza domiciliare o dei pasti forniti al personale comunale, sulla base delle quantità consegnate, come risultanti dai documenti (buoni d'ordine) sottoscritti dagli incaricati dal Comune.

Il pagamento sarà effettuato entro 45 giorni dalla data di presentazione delle fatture; in caso di ritardo, all'appaltatore sono dovuti gli interessi di mora in misura pari al tasso ufficiale di sconto.

Ogni fattura dovrà fare riferimento alle *bolle o documenti di consegna* che, quotidianamente, accompagnano i pasti; inoltre le fatture dovranno essere accompagnate da tutti i documenti richiesti dal presente Capitolato.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, quelle delle pene pecuniarie applicate a carico dell'impresa appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

Art. 33 – Revisione periodica dei prezzi –

Il prezzo unitario per pasto e il prezzo orario per sostituzione del personale dell'ente appaltante assente oltre n° 25 giorni annui per malattia, permessi o altre cause, escluse le ferie, verrà rivalutato annualmente, a partire dal secondo anno dall'avvio del servizio, con adeguamento del solo prezzo sulla base del 50% dell'indice relativo alla variazione dei prezzi al consumo pubblicato dall'ISTAT e riferito al mese di maggio.

Art. 34 - Responsabilità dell'impresa appaltatrice

Sarà obbligo dell'impresa appaltatrice adottare, nell'esecuzione dei servizi, tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità degli addetti ai lavori, dei cittadini, degli operatori scolastici, dell'utenza e di qualunque altro soggetto terzo e per evitare danni materiali di qualsiasi natura a beni pubblici o privati.

Rimane espressamente convenuto che l'impresa stessa, in caso di infortunio, assumerà tutte le responsabilità sia civili che penali, dalle quali si intendono perciò sollevati nella forma più completa l'Amministrazione e il suo personale e che resterà a carico dell'impresa stessa il risarcimento dei danni.

L'impresa appaltatrice sarà sempre direttamente responsabile per tutti gli eventuali danni di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone o cose che risultassero causati dalla stessa nell'esecuzione del presente appalto.

L'impresa in tal caso dovrà provvedere a proprie spese a rifondere i danni causati.

Art. 35 – Penalità

L'Amministrazione Comunale, previa contestazione cui la ditta aggiudicataria avrà la facoltà di controdedurre entro e non oltre 8 giorni dal ricevimento, potrà applicare le seguenti penalità:

1. non corrispondenza delle grammature indicate: in caso di fornitura non corrispondente alla grammatura da verificarsi col seguente sistema: peso di 30 (trenta) porzioni scelte a caso con una tolleranza del 5% in meno tenuto conto del calo fisiologico del cotto sul crudo verrà applicata una penale di Euro 500,00 e defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata;

2. non corrispondenza delle temperature indicate: penale di Euro 1.000,00 e defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata;
3. fornitura con cariche microbiche elevate accertate da un laboratorio della struttura pubblica: penale di Euro 2.500,00 e defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata;
4. numero insufficiente dei pasti rispetto ai quantitativi ordinati: penale di Euro 250,00 e defalcazione del valore complessivo della fornitura mancante in caso di sostituzione con lo stesso tipo di derrate entro 15 minuti; penale di Euro 500,00 e defalcazione del valore complessivo della fornitura mancante in caso di sostituzione con derrate diverse da quelle previste a menù o di tempi superiori a 15 minuti per la reintegrazione;
5. mancato preavviso nel caso di scioperi o di altri eventi atti ad impedire la preparazione o la distribuzione dei pasti: penale di Euro 2.500,00;
6. grave e duratura mancanza di igiene rilevata con due contestazioni consecutive nell'arco di 30 (trenta) giorni per lo stesso evento: penale di Euro 1.500,00;
7. mancanza di rispetto del divieto di fumare nei locali adibiti alla preparazione o distribuzione dei pasti o mancato rispetto formalmente contestato dell'obbligo di indossare la divisa completa obbligatoriamente prevista: penale di Euro 500,00;
8. esecuzione del menù non corrispondente, senza preavviso: penale di Euro 500,00
9. detenzione o distribuzione di alimenti non conformi al Capitolato: penale di Euro 1.000,00;
10. ritardi nella consegna e/o nella distribuzione delle vivande che superano di 15 minuti i tempi indicati nel presente Capitolato: penale di Euro 1.000,00;
11. rifiuto di una preparazione a causa di accertata imperizia o uso improprio di ingredienti o di erronee tecniche di cottura: penale di Euro 1.000,00 e defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata;
12. mancanza del 5% in più rispetto ai pasti ordinati al fine di garantire eventuali bis: penale di Euro 50,00.

Per le infrazioni alle norme del capitolato e del contratto per le quali non è stata prevista una sanzione fissa, la sanzione verrà applicata dal Responsabile dei Servizi alla Persona/Amministrativi secondo gravità, partendo da un minimo di Euro 50,00 fino ad un massimo di Euro 1.500,00.

E' fatto assoluto divieto di utilizzare il *centro di cottura*, gli arredi, le attrezzature e i beni di pertinenza comunale annessi ai Centri di Distribuzione per finalità differenti da quelle oggetto del presente Capitolato, fatto salvo i casi espressamente autorizzati dall'Amministrazione comunale. In caso di contravvenzione al presente divieto sarà applicata la penale di Euro 2.500,00, salvo che l'infrazione non costituisca più grave reato punibile a norma di codice penale.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% dell'importo annuo del contratto, al netto di I.V.A. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni alle suddette penali oltre tale limite, il contratto si intenderà risolto ipso iure.

Art. 36 – Risoluzione del contratto

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

1. apertura di una procedura concorsuale a carico della Ditta Appaltatrice;
2. messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività della gestione;
3. mancata osservanza del divieto di subappalto indicato negli articoli precedenti del capitolato ed impiego di personale non dipendente dalla Ditta Appaltatrice;
4. utilizzo per tre volte di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto;
5. casi di intossicazione alimentare;
6. inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
7. gravi danni prodotti ad impianti e/o attrezzature di proprietà dell'Amministrazione Comunale;
8. destinazione dei locali ad uso diverso da quello stabilito dal contratto;
9. ogni altra inadempienza contestata dalla stazione appaltante e qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto;
10. quando la Ditta si renda colpevole di frode;

11. insussistenza dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla gara;
12. in caso di non miglioramento nella qualità del servizio dopo l'applicazione di almeno tre penali anche per inadempienze diverse.
13. Inosservanza di quanto stabilito dall'art. 17 relativamente al personale;
14. abbandono dell'appalto fatte salve le cause di forza maggiore;
15. inosservanza da parte della ditta di uno o più impegni assunti verso il Comune;
16. Inosservanza o non applicazione del sistema di autocontrollo previsto dal D. Lgs. 155/1997 (HACCP);
17. gravi violazioni o inosservanze delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
18. grave difformità tra quanto dichiarato ed impegnato in sede di offerta e quanto attuato nello svolgimento del servizio.

Nei casi previsti dal presente articolo, la Ditta Aggiudicataria perderà la cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo contratto per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

La risoluzione avrà luogo con esclusione di ogni formalità convenendosi sufficiente, tenuto conto della delicatezza del servizio, un preavviso di 15 gg. Inoltrato con raccomandata con ricevuta di ritorno.

Art. 37 - Recesso unilaterale dal contratto

L'Amministrazione comunale potrà recedere unilateralmente dal contratto per sopravvenuti motivi di pubblico interesse, ai sensi del 2° comma dell'art. 1373 c.c. senza che l'impresa appaltatrice possa nulla pretendere, previa comunicazione da notificarsi all'impresa stessa con almeno 6 (sei) mesi di anticipo rispetto alla data dalla quale diviene operativo il recesso.

L'impresa potrà pretendere un risarcimento per le attrezzature installate a suo carico sulla base delle quote di ammortamento in essere e dello stato della attrezzatura stessa.

A tal fine l'impresa appaltatrice dovrà indicare e documentare, con copie fatture o altro documento valido, per ogni attrezzatura installata oltre al valore d'acquisto anche il piano di ammortamento.

Art. 38 - Controversie

Per qualunque contestazione o vertenza che dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione dei servizi disciplinati dal presente capitolato, è competente il foro di Mantova.

Le controversie sorte tra l'Amministrazione Comunale e la Ditta Appaltatrice possono essere risolte da un Collegio Arbitrale composto da tre persone designate come segue: un arbitro designato dall'Amministrazione Comunale, un arbitro designato dalla Ditta ed un terzo arbitro designato congiuntamente dalla parti o in caso di mancato accordo dal Presidente del Tribunale di Mantova.

Venendo a mancare, per qualsiasi causa durante il corso del giudizio arbitrale, uno degli arbitri, provvede alla sua tempestiva sostituzione l'autorità o la parte che aveva nominato l'arbitro mancante.

Svolge le funzioni di segretario del collegio un funzionario dell'Amministrazione Comunale.

Il collegio arbitrale si riunisce presso l'Amministrazione Comunale e decide secondo le norme di diritto, anche in ordine alle spese e agli onorari del giudizio.

Contro la pronuncia arbitrale è ammessa l'impugnazione secondo le disposizioni del codice e procedura civile.

Art. 39 – Ricorso al giudice ordinario

La parte attrice ha facoltà d'escludere la competenza arbitrale, proponendo domanda davanti al giudice competente, a norma delle disposizioni del codice di procedura civile.

La parte convenuta nel giudizio arbitrale ai sensi dell'articolo precedente ha facoltà a sua volta, di

escludere la competenza arbitrale. A questo fine, entro trenta giorni dalla notifica della domanda di arbitrato, deve notificare la sua determinazione all'altra parte, la quale, ove intenda proseguire il giudizio, deve proporre domanda al giudice competente a norma del comma precedente.

Art. 40 - Privacy

La Ditta è tenuta a custodire e non diffondere eventuali informazioni inerenti gli utenti e l'Amministrazione Comunale di cui possa venire in possesso, ai sensi della Legge 196/2003 e successive modificazioni e integrazioni.

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs 196/2003, si provvede all'informativa di cui al primo comma dello stesso articolo, facendo presente che i dati personali forniti dalle imprese concorrenti saranno raccolti e conservati presso l'Ufficio Segreteria del Comune di Castellucchio e, successivamente, presso l'archivio comunale. Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione) svolto con trattamenti informatici e/o cartacei, idoneo a garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi, potrà avvenire sia per finalità correlate alla scelta del contraente e all'instaurazione del rapporto contrattuale che per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo.

Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione alla procedura di gara, pena l'esclusione; con riferimento al vincitore, il conferimento è altresì obbligatorio ai fini della stipulazione del contratto e dell'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguente ai sensi di legge.

In relazione al trattamento dei dati conferiti, l'interessato gode dei diritti di cui all'art. 7 della DLgs 196/2003, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano, il diritto di fare rettificare, aggiornare, contemplare i dati erronei, incompleti o inoltrati in termini non conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Art. 41 - Norme finali

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato Speciale si farà riferimento in particolare:

- Alle norme del Codice Civile che disciplinano i contratti ed, in particolare, a quelle che regolano gli appalti di servizi;
- Al D. Lgs 163 del 12 aprile 2006;
- Alle norme riguardanti l'amministrazione del Patrimonio e la contabilità generale dello Stato contenute nel R.D. 10.01.1923 n. 2440 e nel R.D. 23.05.1924 n. 827 e loro successive modificazioni ed integrazioni;
- Alle norme contenute nelle Direttive della Regione Lombardia sulla ristorazione scolastica (D.G.R. n. 4/44198 del 27.06.89; D.G.R. n. 37435 del 17.07.1998);

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato speciale d'appalto, l'impresa appaltatrice avrà l'obbligo di osservare e di fare osservare tutte le disposizioni derivanti dalle Leggi e dai Regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale o che potessero eventualmente venire emanate nel corso del periodo contrattuale (comprese le norme regolamentari e le ordinanze comunali) e, specialmente, quelle riguardanti l'igiene e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

Firma, per accettazione, del legale rappresentante dell'impresa
